

In evidenza

# Il successo della Doc Mamertino parte con una nuova associazione

di: Redazione

4 maggio 2019



Di remote origini, ben conosciuto dagli storici, il **Mamertino** – vino siciliano della costa messinese – torna finalmente a nuova vita. Un gruppetto di produttori, tredici per essere precisi, si sono uniti in associazione per rivederne le caratteristiche e difenderne il nome e la produzione. Di seguito un profilo essenziale di questa piccola DOC di poco meno di 100 ettari totali.

## *Il nome*

I Mamertini erano una popolazione d'origine campana e vennero arruolati tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a.C. da Agatocle, tiranno di Siracusa. Alla morte di quest'ultimo, nel 289 a.C., la maggior parte dei Mamertini, rimasti senza lavoro, tornarono in patria, mentre altri rimasero sull'isola. Alcuni di loro si impadronirono della città greca di Messina, ubicata sullo stretto, in una posizione di grande importanza strategica. Dopo di che assunsero il nome di Mamertini. Il loro dominio durò oltre vent'anni, durante i quali trasformarono Messina da centro agricolo e commerciale a base per le loro scorrerie piratesche, sia sul mare sia sulla terraferma. (...) I Mamertini non vennero più ricordati dalle fonti storiche e il loro destino si perse nei più imponenti eventi delle guerre puniche. Il termine "mamertino" però non venne perso, dato che anche alcuni secoli dopo gli abitanti di Messina venivano chiamati "Mamertini" e che alcuni prodotti con questo nome rimasero famosi a lungo, come appunto il vino Mamertino, che era apprezzato (e citato) anche da Gaio Giulio Cesare. Infine, anche a livello toponomastico, ancora oggi in provincia di Messina esiste il comune di Galati Mamertino e in provincia di Reggio Calabria, il comune di Oppido Mamertina, successivo all'antico insediamento distrutto dal terremoto del 1783 di Oppido Vecchia (fonte Wikipedia).



Come detto, dopo il periodo repubblicano di Roma si perdono le tracce di questo vino e non avviene più nulla di rilevante sino ad arrivare a tempi molto recenti. L'istituzione della DOC avviene formalmente nel 2004 e l'area di produzione indicata si limita ad un'area delimitata tra la costa Tirrenica e le montagne, i Nebrodi. Il tratto va da Patti a poco dopo Milazzo e comprende 34 comuni, tutti messinesi. Un territorio mosso nella sua morfologia, aperto sul mare, con altezze che raggiungono anche i 500 metri di altitudine. Vitigni, clima, suoli e giaciture, talvolta con bei terrazzamenti, sono una singolarità.

#### I vitigni

Per i bianchi possono essere usate le varietà Grillo, Ansonica (Insolia) e Catarratto normale e Lucido, a cui possono aggiungersi, in percentuali minime, tutte quelle altre varietà ammesse alla coltivazione sul territorio siciliano che, nei bianchi non può superare il 20% (nei rossi il 15%). Per i vini Rossi e Riserva le varietà ammesse sono: Calabrese (Nero d'Avola) e Nocera, oltre che tutte le altre varietà a bacca rossa ammesse alla coltivazione nell'isola. La differenza tra Bianco e Riserva e Rosso e Riserva è data dal periodo di affinamento obbligatorio, prima della commercializzazione pari a due anni dalla vendemmia. Sia per i Bianchi Riserva che per quelli rossi, è previsto un periodo minimo di 6 mesi di maturazione in legno.

Leader del Mamertino è, dunque, il principe tra i rossi di Sicilia, il Nero d'Avola. Il Nocera, il vitigno locale, esprime un ulteriore potenziale sviluppato in "gentilezza". Somiglia, infatti, solo ai nerelli etnei, ma più rotondo e piacevole, senza quei tipici spigoli. Si legge dal disciplinare: "Mamertino Rosso e Rosso riserva: Calabrese (Nero d'Avola) con una percentuale minima del 60%, Nocera con una percentuale minima del 10%. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 30 per cento i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina". Ma è chiaro che è proprio il Nocera ad essere la chiave di volta del Mamertino, ne costituisce l'impronta territoriale evidente. Di questo siamo profondamente convinti.

#### Il vino

Le tipologie ammesse dal disciplinare di produzione, adottato nel 2004 e su cui sono intervenute alcune modifiche, la più recente nel 2014, sono principalmente quattro: Bianco e Bianco Riserva; Rosso e Rosso Riserva; Calabrese o Nero d'Avola e Calabrese o Nero d'Avola Riserva e, infine Grillo – Ansonica o Grillo – Inzolia. Sia per i Bianchi Riserva che per quelli rossi, è previsto un periodo minimo di 6 mesi di maturazione in legno.

#### I produttori



Il tessuto produttivo del Mamertino è rappresentato prevalentemente da piccole aziende di famiglia, con una media di 3 o 4 ettari per azienda. I vigneti coprono un'estensione poco inferiore ai 100 ettari complessivi per poco meno di 100 mila bottiglie. Dopo la fase istituzionale di creazione della Doc e dell'individuazione delle realtà vinicole più rappresentative del territorio, soprattutto in relazione con i vini prodotti, si è formato un gruppo coeso di viticoltori che intendono prendere in mano il disciplinare e porre le basi di un nuovo Consorzio di Tutela in grado di vigilare sulla produzione e su questo splendido paesaggio.

L'Associazione DOC Mamertino, costituita qualche mese (marzo 2019) fa con tredici cantine, va proprio verso questa direzione; il presidente, anzi, la giovane presidentessa è **Flora Mondello** dell'azienda Gaglio Vignaioli. Le Aziende che hanno ad oggi aderito sono:

- Planeta,



Flora Mondello, presidente della Associazione DOC Mamertino

- Feudo Solaria,

- Gaglio Vignaioli,
- Antica Tindari,
- Barone Ryolo,
- Bongiovanni Giuseppe,
- Calderone Antonino,
- Cambria Vini,
- Mimmo Paone,
- Principi di Mola,
- Sapuri Cantina Siciliana,
- Vasari,
- Vigna Nica

Il Consiglio direttivo dell'Associazione DOC Mamertino è composto dal Presidente Flora Mondello (Gaglio Vignaioli), dal vice Presidente Carmelo Grasso (Feudo Solaria), dal tesoriere Simone Paone (Mimmo Paone) e dai consiglieri Ylenia Martino (Antica Tindari) e Maria Genovese (Vigna Nica).

#### *Il programma 2019*

Come più volte sottolineato da Flora Mondello durante un nostro breve incontro, le piccole produzioni possono (e devono) essere spinte dal sistema ricettivo e dalla ristorazione locale, oggi ancora poco coinvolta nella rinascita e nella comunicazione dedicata ai vini di questo territorio. La nuova associazione è la migliore sintesi di questo buon proposito, c'è la volontà di crescere e accelerare processi di valorizzazione in chiave turistica e culturale, con ricadute economiche estremamente positive. Il Mamertino, dunque, potrebbe trasformarsi nel miglior driver di crescita di queste aziende e dei territori in cui insiste.

Il pdf del disciplinare: Disciplinare di produzione – Mamertino di Milazzo o Mamertino (1)



Digital StillCamera