****

**Comunicato Stampa**

**“La DOC Mamertino verso il Vinitaly 2019”**

**Un forte slancio d’insieme per affrontare il futuro.**

**Poste le basi del futuro Consorzio di Tutela per una DOC giovane dedicata ad un vino millenario.**

**Il Presidente Flora Mondello: “Fare sistema, fa vincere il territorio. Il Mamertino è una risorsa anche identitaria che può generare valore e sostenibilità del Paesaggio”.**

Insieme si può. E’ questo il messaggio che l’area produttiva della **DOC Mamertino** porta in dote al **Vinitaly 2019**. In tredici si sono presentati dal notaio a metà marzo, per costituire l’associazione dei **Produttori del Mamertino**, con l’obiettivo di avviare un primo nucleo da cui poter far sviluppare – un giorno – **il Consorzio di Tutela della Denominazione**, riconosciuta nel 2004. Un’area produttiva estesa su 34 comuni (integralmente ricadente nella Provincia di Messina) che, dalla costa tirrenica risale colline, boschi e rilievi per caratterizzare uno degli habitat viticoli più straordinari e ricchi di biodiversità della Sicilia: i Nebrodi.

*“Il Mamertino* – spiega **Flora Mondello** produttrice e neo-presidente dell’Associazione – *è un piccolo gioiello della nostra storia vitivinicola che, pur venendo da un glorioso e remotissimo passato, può interpretare una modernità enologica davvero interessante e competitiva”.*

Sono infatti le condizioni pedoclimatiche specifiche espresse da questi territori e l’interazione di queste con i vitigni impiantati a definire l’identità enologica di un’area così differenziata, per suoli, clima ed esposizione. Un territorio assai mosso nella sua morfologia, aperto sul mare, ma con altezze che raggiungono anche i 500 metri sul livello del mare. 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.**

Il disciplinare regola anche le percentuali varietali minime e massime (vedi documento allegato) per ciascuna tipologia prima descritte e che nei vini Bianchi e Riserva ammette le seguenti varietà: Grillo, Ansonica 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% e, nei rossi, il 15%. Per i vini Rossi e Riserva le varietà ammesse sono: Calabrese o 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.

Oggi il tessuto produttivo del Mamertino è prevalentemente rappresentato 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. *“Sono piccole produzioni* – continua **Flora Mondello** - *che devono essere spinte anche dal sistema ricettivo e dalla ristorazione locale e siciliana, ancora troppo poco coinvolta in questa fase di rinascita e comunicazione dedicata ai vini del Mamertino”*.

*“Grandi imprenditori* – dichiara **Ivo Blandina, Presidente della Camera di Commercio di Messina** -  *condividono un obiettivo irrinunciabile: promuovere un vino che rappresenta la storia millenaria di questa terra nella coltivazione e nella vinificazione. L’associazione rappresenta la migliore sintesi, la volontà di crescere insieme e di accelerare processi di valorizzazione in chiave turistica e culturale, con ricadute economiche estremamente positive. Il Mamertino è un efficace driver di crescita di queste aziende e dei territori in cui insiste. La Camera di Commercio di Messina parteciperà attivamente al successo di questa coraggiosa iniziativa sostenendo ogni azione messa in campo dall’Associazione”.*

Le Aziende che hanno ad oggi aderito sono: **Antica Tindari, Barone Ryolo, Bongiovanni Giuseppe, Calderone Antonino, Cambria Vini, Feudo Solaria, Gaglio Vignaioli, Mimmo Paone, Planeta, Principi di Mola, Sapuri Cantina Siciliana, Vasari e 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).

**Link download cartella stampa:** [**http://bit.ly/Associazione\_DOCMamertino**](http://bit.ly/Associazione_DOCMamertino)

**L’Ufficio Stampa**

**Ferdinando Calaciura –** [**calaciura@granviasc.it**](mailto:calaciura@granviasc.it) **– 338 3229837**

**Gran Via -  Società & Comunicazione  srl**  
via Giotto, 92 - 90145 Palermo  
Tel. (+39) 091 6814529 - [www.granviasc.it](http://www.granviasc.it/)