

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Faro (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO DI TUTELA VINO FARO DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	ISTITUTO SUPERIORE MINUTOLI SEZ. AGRARIA S. PLACIDO CALONERO' 98147 Messina Italia
<i>Telefono:</i>	+39.090.2928205 - +39.393.33.43.760
<i>Fax:</i>	+39.090.2927005
<i>e-mail:</i>	PRESIDENZA@CONSORZIOVINOFARO.IT

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Faro - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 03.12.1976
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Faro (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Faro»

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: delicato, etereo, persistente; sapore: secco, armonico, di medio corpo caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**"Faro"**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino «Faro» debbono essere prodotte nel territorio del comune di Messina.
--

a. Zona NUTS

ITG13	Messina
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Nerello Cappuccio
Gaglioppo
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nerello Mascalese N
Calabrese N
Nocera N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Faro"****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Sulle colline e lungo le coste che si affacciano sullo Stretto di Messina in una lingua di terra chiusa tra il Mar Tirreno e il Mar Ionio nasce la denominazione d'origine controllata Faro.

La sua zona di produzione si sviluppa nel solo comune di Messina, da Giampileri Marina a Capo Peloro per 32 chilometri nella fascia jonica, e da Capo Peloro a Ortoliuzzo per 24 km nella fascia tirrenica.

L'esposizione verso il mare, i venti che caratterizzano l'area dello Stretto e proteggono i vitigni da eccessiva umidità, i terreni tendenzialmente di tipo alluvionale a medio impasto argilloso e la giacitura prevalentemente collinare sono le principali caratteristiche pedoclimatiche della suddetta zona delimitata.

2). Fattori umani rilevanti per il legame

Il nome "Faro" pare derivi dall'antica popolazione greca dei Pharii, che colonizzarono gran parte delle colline messinesi, svolgendo attività agricola e in particolare dedicandosi alla coltivazione delle vigne, o verosimilmente da Punta Faro o Capo Peloro, posta all'estremità dello stretto.

Quest'area della Sicilia vanta un'antichissima vocazione vitivinicola, il vino Faro, infatti, era prodotto già in età Micenea (XIV secolo a.C.). Numerose testimonianze sono riconducibili a un'importante attività vitivinicola già dall'epoca greca, per

arrivare fino al XIX secolo in cui furono davvero notevoli il commercio e l'esportazione di vino Faro in molte regioni della Francia, allora utilizzato come vino da taglio dei vini di Borgogna e di Bordeaux, in concomitanza con gli attacchi di fillossera che interessarono il Nord Europa e la Francia in particolare.

Nell'intera provincia di Messina nel 1848 in totale gli ettari coltivati a vite erano 18mila, nell'ultimo decennio dell'Ottocento raggiunsero i 40mila e la produzione annua di vino arrivò a 500mila ettolitri. Oggi gli ettari vitati a uva da vino nella provincia sono 900, ma proprio questo basso picco ha contribuito alla svolta della viticoltura messinese verso la qualità.

L'origine di questo vino ha, infine, una tradizione di pregio acquistata, in qualche secolo di vita, come dimostrano attestati di benemerenzia concessi da organismi esperti e qualificati.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona.

Informazioni sul prodotto:

Il vino di cui al presente disciplinare presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al suo equilibrio gustativo; aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, tipici dei vitigni di partenza.

Legame causale:

L'orografia per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera

determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino "Faro".

Anche il clima dell'areale di produzione, prettamente mediterraneo, si confà ad una viticoltura di qualità.

La particolare combinazione tra territorio e clima hanno contribuito a dare alla DOC "Faro" le sue caratteristiche peculiari: l'esposizione verso il mare, i venti che caratterizzano l'area dello Stretto e proteggono i vitigni da eccessiva umidità e i terreni, tendenzialmente di tipo alluvionale a medio impasto argilloso. In tale contesto l'uvaggio di Nerello Mascalese (base della doc Faro) che spicca per il suo carattere "spigoloso" esprime nella denominazione messinese un particolare rotondità, mitigato ed arricchito dal nocera e dal nerello cappuccio.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
«Faro» : Nerello Mascalese 45-60%; Nocera 5-10%; Nerello Cappuccio 15-30%; Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni: Calabrese (Nero d'Avola), Gaglioppo (Montonico Nero) Sangiovese.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**