Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "FARO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 03.12.1976	G.U. 61 – 04.03.1977
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.11.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata «Faro» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino «Faro» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti:
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.

Articolo 3
Zona di produzione

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

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Faro » devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed al vino

derivato le specifiche caratteristiche.
Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari e pedecollinari di giacitura ed orientamento adatti.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e, specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti e comunque atti a non modificare, le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Faro» non deve essere superiore a t 10 per ettaro di vigneto in coltura principale pura.
La resa massima in coltura principale mista prevalente deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata nelle condizioni di cui al precedente art. 2. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare al vino «Faro» un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio debbono essere effettuate nella zona di produzione.
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire che le suddette operazioni siano effettuate da quelle ditte che, avendo stabilimenti situati nel territorio della provincia di Messina, dimostrino di aver prodotto ed invecchiato vino « Faro » prima della pubblicazione della domanda di riconoscimento della denominazione di origine controllata «Faro» nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana, parte seconda, n. 12, del 24 marzo 1973.
Il vino «Faro» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno. Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino «Faro» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
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;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Confezionamento

I recipienti di capacità non superiore a litri 5 contenenti il vino «Faro» di cui al presente disciplinare, devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri dei vini di pregio. Qualora il vino «Faro» sia contenuto in bottiglie di capacità compresa tra litri 0,360 e litri 1,500, le medesime dovranno essere di tipo «bordolese» o «borgognona» e per la loro chiusura è vietato l'impiego di tappi a corona o di capsule a strappo analoghe al tappo a corona.
È' consentita l'indicazione in etichetta della annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) 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 Giampilieri Marina a Capo Peloro per 32 kilometri 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 benemerenza 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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 tipicizzazione 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.