



PALARI

Faro, DOC

Na vysokých kopcích nad Messinskou úžinou nejvýchodnějšího cípu Sicílie se již od antických dob vyrábí červené víno FARO. Archeologové prokazují, že se v této oblasti víno vyrábělo již 14. st. před Kristem. Víno zde dávalo místnímu obyvatelstvu obživu až do doby, kdy Sicílii obsadili Arabové, za nichž výroba vína zanikla. Po pádu Arabů pěstování révy znovu pokračovalo, a to do začátku minulého století, kdy většinu vinic oblasti zničila Phyloxera. V roce 1985 nejlepší architekt Messina, entusiasta a bonviván Salvatore Geraci, za povzbuzení Luigiho Veronelli, pokračuje s výrobou vína FARO na rodinné vile z roku 1700, kterou zdědil. Jako jediný v oblasti si dal za cíl znovu proslavit víno FARO ve světě, jeho výjimečnou kvalitou snoubící jemnost s neuvěřitelným extraktem a vinnou detailností, podobně jako velké burgundské. Na kopcích nad vesnicí St. Stefano Briga u Messina, se nacházejí staré révy, v nadmořské výšce téměř 500 m.n.m. a pouhých 5 km od moře. Jsou to révy antických autochtonních odrůd, které jsou fascinující již svým názvem. Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera, Palumba, Acitana a Galetena. Všechny spadají do denominace DOC FARO. Vinice jsou jižních a jiho-východních expozic na velice příkrých svazích, osázeny systémem „Alberello“ (keříkovitě), na malých kamenitých terasách, kde je mechanická práce ve vinici zcela nemožná. Je zde jedinečné mikroklima, které umožňuje sklízet méně než 750g hroznu z hlavy, což představuje přirozenou redukci starých keřů s hluboko zapuštěnými kořeny. Salvatore tvrdí, že jemnost a košatost vůně je dána nočními studenými větry od Messinské úžiny. Vinice i sklep má na starosti vyhlášený piemontský enolog Donato Lanati, který víno dle představ Salvatora Geraciho vinifikuje do noblesy, která na Sicílii nemá obdoby.



PŮVOD	z autochtonních odrůd révy jako nerello, cappuccio, nocera, acitana, tignolino, galatena, calabrese.
VINIFIKACE	tradičních červených vín, fermentuje a rmutuje v malých nerezových tancích za kontrolované teploty okolo 28 – 30 °C. S ručním promícháváním rmutového klobouku. Malolaktická fermentace v dřevěných sudech.
ZRÁNÍ	v nových barikových sudech <i>troncais</i> a <i>allier</i> dle potřeb ročníku, většinou kolem 18 měsíců. Poté v láhvi.
POTENCIÁL	10 let a více
PODÁVÁNÍ	za 18 °C ve velkých skleničkách, rozdýchané
POPIS	jiskrná rubínová barva s granátovými reflexy, zráním jde do cihlové. Má plnou a intenzivní vůni po kardamonu, červených bobulích, kořenitosti, a jemném dřevu. V chuti je suché, výrazné, sametové, se sladkými taniny. Velice dlouhé a perzistentní s překvapující pitelností. Snad nejelegantnější červené víno Sicílie.
KUCHYNĚ	k pečeným masům v bylinkách středomořího moře. Pečená masa, zvěřina, vyzrálé sýry.