



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

The Travel News

THETRAVELNEWS.IT – 20 MAGGIO 2019

Storie di uva, mare e terra

Paola Pardieri

Mandarossa, linea d'eccellenza della cantina Settesoli, lancia due nuove etichette, massima espressione del territorio della Sicilia sudoccidentale



Per raccontare un vino bisogna prima di tutto parlare del terroir da cui nasce. Quelli prodotti da **Mandarossa**, la linea d'eccellenza della cantina siciliana **Settesoli**, traggono origine da uve coltivate nella zona di **Menfi**, nella parte sudoccidentale dell'isola, in un territorio ricco di biodiversità e ad alta sostenibilità, tanto che si è aggiudicato due riconoscimenti internazionali: la **Bandiera Blu** e la **Spiga Verde**. La prima svetta sulle spiagge della zona da ben 19 anni, mentre la seconda, contrappunto rurale del riconoscimento assegnato alle località costiere virtuose, vuole premiare il gioco di squadra tra Comune, agricoltori locali, associazioni, abitanti e turisti, uniti dalla volontà di proteggere un ecosistema unico dell'Italia insulare.





MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

In questo lembo di terra – caratterizzato da differenti esposizioni, pendenze, altimetrie, brezze marine ed esposizione solare unica (circa 300 giorni di bel tempo all'anno) che lo rendono estremamente vocato per la viticoltura di qualità – **Mandarossa** ha recentemente individuato un microterroir dai suoli al 100 per cento calcarei da cui nascono due nuove etichette, appena lanciate sul mercato sotto la denominazione **Vini di Contrada**. Sono il **Bertolino Soprano Sicilia Doc bianco 2017** e il **Terre del Sommacco Sicilia Doc rosso 2016**, nati da una sperimentazione accuratissima, iniziata nel 2014 e condotta dall'enologo **Alberto Antonini** e dall'esperto di suoli cileno **Pedro Parra**, insieme al team di enologi e agronomi dell'azienda vinicola. Più precisamente, i due specialisti hanno effettuato **test di elettroconduttività** su 75 ettari di terreno, selezionati a partire dai 500 ettari di vigneti Mandrarossa, con l'obiettivo di individuare le varietà di vite ideali da impiantare su un determinato tipo di suolo consentendo così di gestire i vigneti in base al reale potenziale produttivo del suolo stesso. Grazie a questa tecnologia sono stati appunto identificati due splendidi vigneti dove coltivare uve autoctone: i due **Vini di Contrada** rappresentano dunque la migliore combinazione possibile tra vitigni e terroir.



Oltre a condividere la nascita in un suolo calcareo al 100 per cento, entrambi i vini raccontano due storie ritrovate di questo lembo di **Sicilia**. Narrazioni, sintetizzate sulle etichette dall'artista **Nancy Rossit**, grafica e illustratrice, diplomata presso l'Istituto statale d'arte G. Sello di Udine, che riportano alla memoria valori ed episodi di vita vissuta tramandati nel tempo grazie alla tradizione orale. **Bertolino Soprano Sicilia Doc Bianco 2017**, una delle etichette che si pone al vertice qualitativo dei vini Mandrarossa, narra la storia di un uomo che, guardando il tramonto sul cocuzzolo di **Pizzo Giuliana** a Menfi, ricorda la sua infanzia tra i filari di vigne e le parole del nonno, e rivive con amore e riconoscenza le emozioni che il suo territorio, regno di conigli selvatici e volpi rosse, gli restituisce.



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



Un resoconto altrettanto evocativo – e sempre ispirato a episodi del passato – quello di **Terre del Sommacco Sicilia Doc Rosso 2016** che profuma della legna ardente in un falò notturno, di narrazioni ascoltate mille e mille volte intorno al fuoco, e racconta i segni che i grandi eventi storici lasciano nella memoria personale e familiare: una colonna di soldati garibaldini sosta tra i ruderi di una fattoria, un ragazzo li vede e impaurito si nasconde dietro un cespuglio di **sommacco**, arbusto tipico dell'Europa meridionale e del Medio Oriente, ascoltandone le testimonianze per tutta la notte. Il mattino dopo corre a casa a riferire l'episodio, tramandato di generazione in generazione, fino ad arrivare ai giorni nostri.



Ma vediamo quali sono le caratteristiche organolettiche di questi due vini. **Bertolino Soprano Sicilia Doc Bianco 2017** nasce da **uve Grillo** in purezza – prodotte da un singolo vigneto vigoroso, resistente, fertile e localizzato in contrada **Bertolino Soprano** – raccolte a mano nel mese di agosto



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

del 2017. Il suolo calcareo regala al vino freschezza ed eleganza, mentre l'affinamento in botti di rovere francese lo rende morbido, intenso e persistente. Floreale, agrumato, erbaceo sul finale, con note che ricordano la macchia mediterranea che circonda i filari, esprime tutta la personalità del terroir che lo ha generato.



Terre del Sommacco Sicilia Doc Rosso 2016 è prodotto da uve di **Nero d'Avola** in purezza da due vigneti coltivati su suoli calcarei in **Contrada Miccina**. L'appezzamento gode di brezze marine che, insieme alla consistenza del suolo, donano al vino mineralità, profumi intensi e carattere. L'affinamento in botti di rovere francese lo rende avvolgente, vellutato e complesso nei profumi. I sentori di frutti rossi e marasca, insieme a quelli di liquirizia e cioccolata, ne fanno un'etichetta di forte personalità.





MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

Per chi volesse conoscere da vicino la realtà **Mandarossa**, l'appuntamento è per il prossimo mese di settembre: nei giorni 7 e 8 si terrà infatti il **Vineyard Tour 2019**, un weekend tra mare e vigne alla scoperta del cosiddetto Menfishire, la Sicilia più agreste e verace, durante il quale si potrà partecipare alla raccolta dell'uva, guidati dai vignaioli del territorio, e a una festa che ha per protagonisti i vini della cantina e i piatti tipici della tradizione contadina locale. Last, but not least, chi vuole può finire la giornata ammirando il tramonto sulla spiaggia e sorseggiando un calice del vino preferito.

Informazioni: www.mandarossa.it; info@mandrarossa.it. **Accoglienza e ospitalità:** visits@mandrarossa.it; <https://cantinesettesoli.it>;