



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

Civiltà del bere

CIVILTADELBERE.COM – 25 GIUGNO 2019

Due nuovi vini di Contrada per Mandrarossa



Dai suoli calcarei di due microzone di Menfi nascono i primi **Vini di Contrada** di [Mandarossa](#). Un **Grillo** e un **Nero d'Avola** di carattere, due espressioni del territorio vibranti e piene di energia.

Mandarossa, spin-off d'alta gamma dell'universo [Settesoli](#), ha radunato dal 2014 una squadra internazionale di agronomi ed esperti di suolo con l'obiettivo di mappare il mosaico di microzone che compongono il **territorio di Menfi**. Prende così forma il progetto dei **Vini di Contrada**, una linea di etichette di qualità e carattere distintivo, diretta espressione di alcune parcelle particolarmente vocate. I primi due vini di Contrada, da poco sul mercato, sono **Bertolino Soprano**, Sicilia Bianco Doc 2017 e **Terre del Sommacco**, Sicilia Rosso Doc 2016.

Lo studio dei suoli con Alberto Antonini e Pedro Parra

Le variabili pedoclimatiche della zona che si estende lungo la costa sud-occidentale della Sicilia sono molte: esposizioni, pendenze, altimetrie giocano un ruolo significativo nella trasposizione in bottiglia del terroir. In questo panorama incontaminato ed estremamente variegato la squadra di agronomi e geologi, sotto la guida dell'enologo **Alberto Antonini** e del geologo cileno **Pedro Parra**, ha studiato a fondo una selezione di vigne di circa 75 ettari. Individuando un **microterroir dai suoli calcarei** estremamente vocato in due contrade: Bertolino Soprano e Miccina. Da qui nascono i **Vini di Contrada**.



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA



Bertolino Soprano 2017

Grillo Bertolino Soprano 2017

Bertolino Soprano è una contrada molto grande, suddivisa in tre parti, a circa 150 metri slm. Il Grillo in purezza che ne porta il nome, vendemmiato per la prima volta a fine agosto **2017**, dopo la criomacerazione a 5-8 °C fermenta 15-20 giorni a 16-18 °C, matura in vasche di cemento e acciaio per altri 30 giorni e affina in **botti grandi** di rovere francese per 11 mesi. La componente calcarea del terreno dona vibra minerale al bianco di Contrada. Il profilo aromatico è **intenso e identitario**, dalle ammalianti note di **agrumi** (cedro, lime), fiori, frutta a polpa bianca, delicatamente erbaceo. In bocca si conferma fresco e sapido, di buona densità e persistenza.



Terre del Sommacco 2016

Nero d'Avola Terre del Sommacco 2016

Terre del Sommacco 2016 è un rosso 100% Nero d'Avola prodotto a **Contrada Miccina**, tra Sambuca e Contessa, nella parte più alta della zona di Menfi a 310 m slm. Prende nome dall'omonima **pianta spontanea**, i cui fiori e foglie erano anticamente utilizzati per tingere di rosso i tessuti. Un arbusto già legato alla storia del vino siciliano se è vero che, stando alla tradizione "romanzata" da Sciascia, gli inglesi scoprirono Marsala venendo nell'isola proprio a commerciare sommacco. Tornando al Vino di Contrada, dopo la vendemmia (nella prima settimana di settembre)



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

e la fermentazione a temperatura controllata, affina 8 mesi in vasche d'acciaio e cemento e 19 mesi in botte grande. L'esito è un Nero d'Avola fresco e **dinamico**, dai **toni iodati** che al naso accompagnano la fragranza dei frutti rossi, la succosità dell'amarena e un'elegante speziatura; il palato è vellutato e armonioso.

Due autentiche storie siciliane per i Vini di Contrada Mandrarossa

Il debutto milanese dei nuovi Vini di Contrada Mandrarossa (al Teatro Libero di via Savona il 14 maggio) ha sottolineato il forte legame del progetto con il territorio e le sue tradizioni. A ciascun vino si collega una storia autentica, raccontata dai viticoltori che ne conducono i vigneti e reinterpretata sul palco del Teatro Libero dall'attrice Francesca Vitale. A questi racconti si ispirano anche le due oniriche etichette dei Vini di Contrada disegnate da **Nancy Rossit**, grafica e illustratrice.

Il racconto di Terre del Sommacco

“Nelle calde sere d'estate la famiglia di Antonio si riuniva nel cortile della casa di campagna ad ascoltare vecchie storie narrate dai più anziani. Erano racconti che lasciavano i piccoli a bocca aperta. Il suo preferito si tramandava da generazioni: narrava del bisnonno che, in una notte di fine maggio di tanti anni fa, mentre andava a caccia, udì delle voci e si nascose tra gli arbusti del sommacco, nei pressi di un'antica masseria. Da questa prospettiva vide arrivare un gruppo di soldati dalle camicie rosse. Stanchi e affamati, si accamparono tra le mura di quella masseria per trascorrere la notte, raccontandosi avventure di viaggio. Alle prime luci dell'alba la colonna riprese la marcia mentre il ragazzo era ancora nascosto. Di quella masseria oggi restano i ruderi, circondati dagli arbusti del sommacco. Di quel ragazzo restano gli occhi scuri del suo pronipote Antonio. Quegli uomini erano i valorosi garibaldini guidati dal Colonnello Orsini”.

Il racconto di Bertolino Soprano

“Ogni volta che torna a Bertolino Soprano, Santo ricorda quando da ragazzo percorreva a cavallo queste terre ammantate da vigneti rigogliosi e punteggiate da ulivi, carrubi, sommacco e roverelle. Un suolo tanto roccioso da sembrare a tratti ostile, ma estremamente fertile. Gli tornano in mente le parole di suo nonno: 'Dove c'è la pietra c'è la forza', perché la roccia genera vita. E qui le vigne sono vigorose, resistenti, fertili, e danno vita ad un vino unico. Lo sguardo di Santo si perde in questo vasto territorio che degrada verso Sud, a volte scosceso, a tratti pianeggiante, e si sofferma sul fiume Carboj e sui suoi ruscelli, su quei sentieri abbracciati da vegetazione spontanea, regno di conigli selvatici e volpi rosse. E mentre gli ultimi raggi del sole si rifrangono sulle vecchie case abbandonate sul cocuzzolo di Pizzo Giuliana, colorandole di un arancio abbagliante, guarda avanti, alla vendemmia che verrà”.