



Scopri gli shop dei nostri produttori.

Vai al sito

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

IL VINO NEL BICCHIERE

LE REGOLE DEL VINO

NOTIZIE E ATTUALITÀ

MANGIO ERGO SUM

BIRRA CLUB

GARANTITO IGP

HOME » LAVINIUM » IL VINO NEL BICCHIERE » ASSAGGI DALL'ITALIA E DALL'ESTERO » MANDRAROSSA RACCONTA STORIE RITROVATE, È LA VOLTA DELL'ETNA DOC

Mandarossa racconta storie ritrovate, è la volta dell'Etna DOC

Postato da: Andrea Li Calzi il: 17 Giugno, 2020 In: Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere

Nessun commento

Stampa Email



La cantina di Valle Galfina

La Sicilia è una terra meravigliosa, un vero e proprio cordone ombelicale mi lega a questa regione ricca di storia. Nelle mie vene scorre sangue siculo al 100%, ne è la prova la stessa carta d'identità, Li Calzi in dialetto siciliano significa "i pantaloni", non serve aggiungere altro. I ricordi d'infanzia sono legati ai suoi profumi e ai suoi colori, ai mille sapori; ciò che auguro a me stesso più di ogni altra cosa, è di tornare a frequentarla assiduamente in un futuro non troppo lontano.

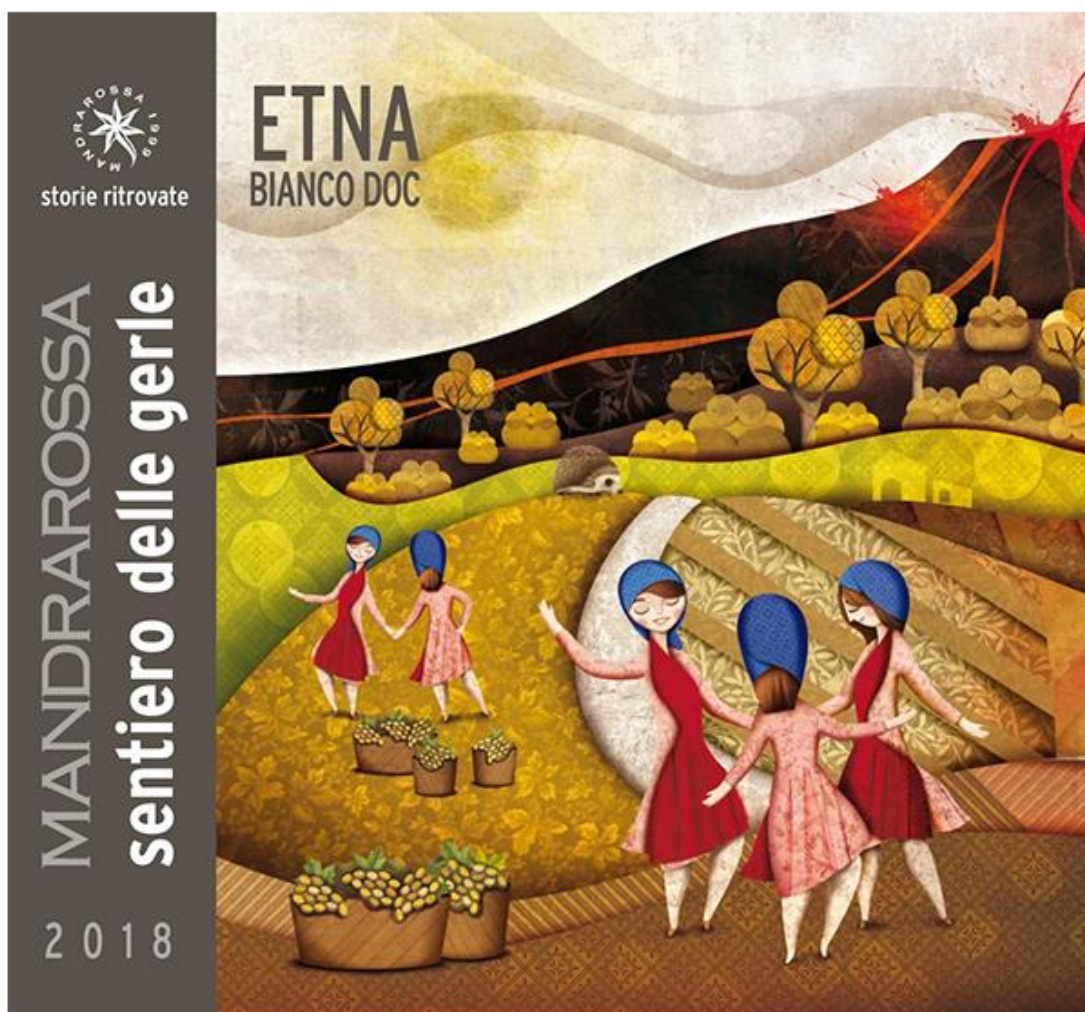
La ricerca delle proprie origini è una delle cose più importanti nella vita di un individuo, ma ogni individuo racconta una storia e ogni storia è l'essenza stessa di quell'individuo. Questa tesi in cui ho sempre creduto molto sta alla base del progetto dell'azienda Mandrarossa, fiore all'occhiello della Cantina Settesoli di Menfi (AG). Questo brand di pura eccellenza enologica è nato nel 1999, la maggior parte degli ettari vitati vengono allevati principalmente attorno al

comune di Menfi (AG). Cantina Settesoli, la madre di questo progetto, è una realtà vitivinicola di grandi proporzioni, conta ben 2.000 soci viticoltori. Con il passare degli anni dalla sua storica fondazione, il gruppo, ha sentito l'esigenza di realizzare una sorta di mappatura geografica delle proprie terre, analizzando a fondo tutti i vigneti e le cultivar più importanti, un progetto nato con lo scopo di ottenere solo il meglio dal territorio delle Terre Sicane.



L'Etna

Quest'appellazione rappresenta l'unione di più comuni della Sicilia, sempre in provincia di Agrigento, ovvero: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia e Santa Margherita di Belice. Ma il titolo dell'articolo rimanda inesorabilmente alla provincia di Catania, un territorio vitivinicolo diametralmente opposto al comprensorio di Agrigento. Il motivo è molto semplice. Negli ultimi due mesi Mandrarossa ha lanciato le sue prime etichette dedicate alla denominazione Etna DOC, una sorta di completamento che riguarda la linea chiamata "Le storie ritrovate", ovvero l'essenza della tesi di cui ho parlato prima, quest'azienda è davvero brava a sviluppare tale concetto attraverso i suoi prodotti.



I nuovi vini sono: il "Sentiero delle Gerle" Etna Bianco DOC 2018 e il "Sentiero delle Gerle" Etna Rosso DOC 2016. Un'edizione limitata a poche migliaia di esemplari che ha il pregio di presentare in etichetta una veste grafica nata dal talento dell'artista Nancy Rossit, già interpellata a suo tempo per presentare le storie ritrovate dei "Vini di Contrada" presentati nel 2019. Stupenda l'immagine scelta in entrambe le bottiglie, due momenti tra le vigne del vulcano, uno all'alba e uno al tramonto, un omaggio a tutti coloro che, nei secoli, hanno contribuito con il loro lavoro a far sopravvivere la viticoltura etnea: le donne, con i loro fazzoletti azzurri sul capo e i loro grembiuli rossi, raffigurate all'inizio e alla fine di una giornata di lavoro. La linea Etna DOC di Mandrarossa, rispettivamente prodotti con uve carricante per il bianco e nerello mascalese per il rosso, nascono da un vigneto di quattro ettari localizzato a Linguaglossa (CT), uno dei comuni del Parco dell'Etna posizionato sul versante nord-orientale del vulcano. Condizioni pedoclimatiche del tutto uniche mostrano caratteristiche che si distinguono facilmente dalle altre aree viticole dell'isola.



I vini prodotti da queste parti posseggono un profilo aromatico particolarmente intenso e complesso, il merito come sempre va ai vigneti, in questo caso posti ai piedi dell'Etna, sottoposti a scarse precipitazioni e temperature medie più basse della media, forti escursioni termiche che nel periodo primaverile raggiungono anche i 20-25° tra giorno e notte. Senza ombra di dubbio, l'aspetto più importante che marchia i vini in maniera inconfondibile, sta nei suoli di matrice vulcanica perlopiù composti da ceneri e sabbie originatesi dallo sgretolamento delle colate laviche. L'acidità dei terreni è significativa, il suolo è composto da minerali quali potassio, fosforo e magnesio, e microelementi (ferro e rame). La loro struttura è composta da particelle molto fini e in alcune zone da abbondante scheletro di piccole dimensioni con capacità drenante molto elevata. Grazie a queste caratteristiche l'apparato radicale delle viti tende a raggiungere una profondità anche di 3 o 4 metri, toccando gli strati più profondi e più minerali del terreno.

Queste caratteristiche sono importantissime, le radici vengono mantenute lontane dalla superficie, una sorta di assicurazione per la pianta stessa, protetta oltremodo da condizioni climatiche spesso avverse. L'elemento inconfondibile, tanto al naso quanto al palato, è la particolare impronta minerale che dona al vino grande austerità, portandolo a competere

con i più grandi vitigni al mondo in termini di eleganza e finezza. Ho partecipato a parecchi tasting dedicati alla stampa di settore, in questi contesti molte volte, quasi per gioco, il nerello mascalese è stato affiancato ai più grandi pinot noir al mondo e ad alcuni nebbioli dell'Alto Piemonte da suoli vulcanici, come ad esempio il Gattinara, il Boca o il Bramaterra. Devo ammettere che, degustati alla cieca, mi hanno sbalordito in quanto a similitudini tutt'altro che ovvie, insomma una bella soddisfazione per i produttori etnei, il giusto riconoscimento per gli sforzi compiuti ormai da tanti anni.

Abbiamo parlato di storie e d'individui, di tradizioni siciliane e di racconti, una trinacria sublime, antica ed al contempo attuale. Per carpire realmente il significato di queste parole è necessario pensare a quanto il settore dell'agroalimentare, soprattutto negli ultimi anni, stia ricoprendo sempre più un ruolo da protagonista per l'economia del nostro paese. Mi sembra doveroso dunque riportare qui di seguito la storia che ci propone l'azienda Mandrarossa, raccontata nel retro delle due etichette che ho avuto il piacere di degustare, in seguito le illustrerò con solita e mai scontata, spero, dovizia di dettagli: *"Alle pendici del vulcano la cura delle vigne era, per tradizione, affidata alle donne. Donne forti e di temperamento che curavano con amore materno le viti. Ogni giorno si riversavano tra i filari allineati in quel triangolo di terra nera che guarda l'Etna. Portavano con loro la gerla e indossavano grembiuli rossi e fazzoletti azzurri per ripararsi dal sole. Si avviavano in piccoli gruppi a valle, lungo il sentiero che solcava come un sorriso quelle terre vulcaniche. E mentre scendevano ai campi si fermavano ad ammirare la bellezza della piana punteggiata da quei grembiuli rossi e dall'oro pallido delle uve. E quando, a fine settembre, u Carricanti, vitigno generoso profumava di zagara, loro rimanevano lì ad ascoltare i canti che le compagne intonavano durante la raccolta e a godere di quei passi di danza che, nelle pause, rendevano la vendemmia una festa. E al tramonto quando u Neriddu Mascalisi veniva portato nelle ceste ai carri per andare alla pigiatura, le donne si attardavano in cima al sentiero per ammirare le compagne ancora al lavoro, splendenti nei grembiuli mossi dal vento. Le guardavano con orgoglio, fiere della raccolta e di quei grappoli blu, lunghi e succosi, dal profumo di spezie e ginestra, siciliano e di carattere proprio come loro".*



Etna Bianco Sentiero delle Gerle 2018 Mandrarossa - Foto Danila Atzeni

Etna Bianco Sentiero delle Gerle 2018

Il carricante è un vitigno che mi ha sempre affascinato, autoctono siculo dalle mille risorse, è una cultivar in grado di coniugare magistralmente potenza e finezza, troppe volte il suo profilo aromatico e l'allungo salino sorretto da vibrante freschezza, mi ha fatto pensare ad alcuni bianchi prodotti nella zona a sud di Graves, ma pochi istanti dopo mi sono risvegliato e davanti ai miei occhi ho ritrovato i colori della mia terra natia. Il "Sentiero delle Gerle" Etna Bianco Doc 2018, 100% carricante, nasce da una selezione di vigne esposte a sud-est in Linguaglossa (CT), uno dei comuni del Parco dell'Etna posizionato sul versante nord-orientale del vulcano; allevato a controspalliera e potato a cordone speronato(4350 piante/ha e 7500 kg/ha), le uve, vendemmiate durante la seconda metà di settembre, dopo essere state diraspate, vengono pigiate e spremute con presse soffici, solo la primissima frazione del mosto viene recuperata per la fermentazione.

Il vino fiore così ottenuto viene addizionato di lieviti selezionati e lasciato ad una lunga fermentazione, circa 25/30 giorni, a temperatura di circa 12/15 °c. Finita la fermentazione il vino, non privato delle fecce più leggere, viene posto ad affinare in vasche di acciaio per 13/15 mesi a temperatura di circa 14°C.

13% Vol. si presenta in veste paglierino algido, nordico, riflessi beige-verdolini, consistente, si muove lento nel bicchiere. Un respiro intenso, intriso di frutti croccanti e fiori freschi-dolci: pesca bianca, acacia, zagara, mela renetta e scorza di cedro, quest'ultima molto intensa e rinfrescante. Con lenta ossigenazione l'apporto minerale si fa sentire, sviluppando ricordi di metallo caldo e calcare, addolciti da un soffio balsamico di menta peperita e foglia di pomodoro.

In bocca è l'essenza stessa del carricante in un'annata tutto sommato regolare, dunque priva di fenomeni siccitosi o problematiche rilevanti. La spinta d'acidità è davvero impressionante e ricorda l'agrume, progressione gustativa che richiama il frutto maturo, l'allungo finale sa di mare, ma torna prepotente la freschezza regalando un finale pulito e di una lunghezza impressionante, siamo ad oltre un minuto dalla deglutizione.



Totani spadellati con aglio e punte di asparagi

Perfetto l'abbinamento con un piatto di totani spadellati con aglio e punte di asparagi, il tutto adagiato su una crema fatta con i gambi dell'ortaggio che più di tutti rappresenta questa stagione.



Etna Rosso Sentiero delle Gerle 2016 Mandrarossa – Foto Danila Atzeni

Etna Rosso Sentiero delle Gerle 2016

Detesto i luoghi comuni e quei “fantastici” periodi attraversati dalle mode del vino, uno tra questi lo ricordo con simpatia ed al contempo occhio severo e vigile. Nell'enoteche di mezzo stivale, una quindicina d'anni fa, si parlava dell'Etna come della nuova Borgogna d'Italia, la stessa che anni prima risiedeva a Mazzon in Alto Adige.

Ora, senza scomodare la terra promessa di ogni grande appassionato di pinot nero, e al di là delle voci di corridoio all'italiana che servono esclusivamente a sollevare un po' di polvere, ciò che ho imparato in vita mia è che se un luogo comune nasce, un fondo di verità c'è sempre. Il nerello mascalese, vitigno autoctono siciliano allevato alle pendici dell'Etna, deve il fascino e la sua innata eleganza alle caratteristiche del suolo su cui viene allevato. La matrice vulcanica è un vero amplificatore naturale riguardo le caratteristiche organolettiche del vino, ed il Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC, in un'annata straordinaria come la 2016, non fa certo eccezione. Anche in questo caso i vigneti sono allevati a Linguaglossa (CT) su suoli vulcanici esposti a sud-est.

Le uve, vendemmiate durante la prima metà di ottobre (resa identica del vino precedente) vengono diraspate e pigiate, il prodotto ottenuto viene posto a macerare in tini di modeste capacità dove i continui rimontaggi mantengono in contatto costante bucce e mosto-vino. La macerazione – fermentazione dura circa 10/12 giorni ad una temperatura controllata di 25/27 °C. Finita la macerazione, il vino viene separato dalle bucce senza ricorrere a nessuna pressatura. Affina successivamente per 10-12 mesi in botti di rovere francese da 50 hl. 13,5 & Vol., già dal colore richiama i più grandi vini al mondo, non me ne vogliano gli amanti del rosso porpora squillante, ma le più grandi soddisfazioni in vita mia le ho avute da un granato caldo, avvolgente, di media trasparenza che mostra archetti fitti e regolari; poi per carità i gusti sono gusti, ad ognuno il proprio vino del cuore.

Il naso esordisce intenso ma con stile, garbo, a voler dimostrare subito che lingua, anzi che dialetto, parla il nerello mascalese "na bedda Sicilia". L'impronta del suolo è protagonista, tradotta magistralmente al naso da ricordi di grafite e tocchi fumé che riportano alla cenere e all'incenso; affiora una lieve tostatura data dal legno che non disturba, ma che dovrà ancora integrarsi per bene alla materia. Il frutto è maturo e sa di amarena, lampone, susina rossa, il tutto si alterna a ricordi di salamoia di capperi e pomodoro secco; a distanza di minuti si ingentilisce parecchio, affinando i toni per via di un respiro floreale intenso di geranio, un dolce ricordo di vaniglia bourbon, talco mentolato, financo cipria.

Sorso estremamente succoso, tannino protagonista e dolce, il gusto richiama la croccantezza dei frutti percepiti al naso e la sapidità data dal terreno, un rimando territoriale di grande coerenza. Il corpo è moderato, estratto significativo che riesce ad impegnare non più di quanto deve, non più di quanto è nel suo DNA, vuole imprimere un ricordo di piacevolezza ed estrema duttilità riguardo l'abbinamento gastronomico, e infatti non me lo sono lasciato scappare.



Fettuccine di Campofilone con ragù alla bolognese

Vista la mia passione smodata per gli abbinamenti tra svariate regioni d'Italia ho deciso di abbinarlo a un piatto di Fettuccine di Campofilone con ragù alla bolognese. L'Italia è straordinaria, soprattutto a tavola, bisogna sempre unire le culture, perché le varie regioni quando giocano nella stessa squadra possono raggiungere, solo per citare un esempio, l'imbattibilità del mitico "Dream Team" del '92 alle olimpiadi di Barcellona, ovvero la prima squadra olimpica americana ad avere giocatori professionisti attivi della National Basketball Association; se volessimo tradurre tutto ciò in sole due parole: "Spettacolo puro!".

Andrea Li Calzi