



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

## GOOD MOOD

CityLightsNews

GOOD-MOOD.IT – 7 LUGLIO 2020

## CANTINE SETTESOLI – MANDRAROSSA LA NUOVA LINEA "SENTIERO DELLE GERLE"

Michele Pizzillo



Approda quasi alla parte opposta di Menfi, la grande Cantine Settesoli, per proseguire il percorso intrapreso due decenni fa per scoprire nuovi territori – la linea è “Racconti ritrovati” -, valorizzare i vitigni autoctoni e, conseguentemente, ampliare la propria offerta con il brand di alta gamma Mandrarossa.

Così, dai primi “Vini di Contrada”, cioè Bertolino Soprano e Terre del Sommacco, rispettivamente un Grillo e un Nero d’Avola in purezza, Settesoli è passata alla montagna “infuocata”, creando la linea “Sentiero delle Gerle” e ancora una volta con due vini, in questo caso Etna doc, il bianco ottenuto da uve Carricante e il rosso da uve Nerello Mascalese, per continuare il percorso di esplorazione dell’isola. Arrivando, adesso, alle falde dell’Etna che qualcuno ritiene essere una delle più interessanti aree viticole italiane, ma con vitigni autoctoni siciliani che, spesso, nel passato non sono stati un po' troppo trascurati. Qualcuno, giustamente, ha ricordato che sino ad un po' di anni fa, sia Nerello, sia Carricante, erano ritenuti vitigni poco più che interessanti. E, invece ...

Con Mandrarossa, Settesoli (che conta oltre 2.000 soci con 6.000 ettari di vigna e oltre 20.000.000 di bottiglie prodotte) ha scelto un percorso originale ed anche interessante per interpretare al meglio i tanti territori della Sicilia, ovviamente sotto l’aspetto enologico senza trascurare, però, usi,



# MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

costumi, cultura dei territori che a mano a mano produrranno vini con il brand Mandrarossa. Tant'è vero che i nomi delle prime due linee dicono tutto sul legame con il territorio: Vini di Contrada” per il territorio attorno alla cantina di Menfi, “Sentieri delle Gerle” per la novità Etna doc. Poi ci pensa la veste grafica dell’etichetta ideata dall’artista Nancy Rossit, già espressosi con i “Vini di Contrada”, ad essere più espliciti con la bellissima immagine scelta per entrambe le bottiglie: due momenti tra le vigne del vulcano, uno all’alba e uno al tramonto, un omaggio a tutti coloro che hanno contribuito con il loro lavoro a far sopravvivere la viticoltura etnea e, in particolare, le donne – a cui era affidato la cura della vigna -, con i loro fazzoletti azzurri sul capo e i loro grembiuli rossi, raffigurate all’inizio e alla fine di una giornata di lavoro.

In sintesi, “vini rispettosi del territorio”, dice Giuseppe Bursi, presidente di Settesoli dal 2018. Aggiunge il responsabile commerciale della cantina, Francesco Tiralongo “cerchiamo storie e li trasformiamo in immagine”. Ecco perché il progetto Mandrarossa è un percorso particolarmente originale, presentato per la prima volta l’anno scorso a Milano ma con vini provenienti dall’area viticola attorno a Menfi, con i primi due nuovi vini nella linea “Racconti ritrovati”.

Poi, con i “Sentieri delle Gerle” non si può non essere d’accordo con Claudia Guarino, brand manager Mandrarossa quando dice che “questa è la Sicilia che non ti aspetti sia come essenza del territorio, sia come esaltazione del lavoro femminile”.

Dopo l’introduzione di Roberta Urso, che di Settesoli cura la comunicazione, il racconto del presidente Bursi sulle strategie aziendali, sono stati gli enologi Alberto Antonini, Mimmo De Gregorio e Filippo Buttafuoco a condurre, a distanza come richiedono i tempi attuali, la degustazione della seconda proposta dei Vini di Contrada. E, cioè

## Sentiero delle Gerle Etna doc bianco 2018 (foto 2)

Ottenuto da uve Carricante raccolte nei vigneti di Linguaglossa, sul versante nord orientale del vulcano, un’area caratterizzata da forti escursioni termiche che insieme alla composizione dei terreni, permette di avere vini ottima finezza. Questo bianco è caratterizzato da profumi prevalentemente floreali che si ritrovano in bocca insieme ad una bella acidità, un’ottima freschezza e una complessità di sentori di piccoli frutti rossi maturi. Interessante l’evoluzione in bottiglia, a conferma della capacità di invecchiamento di questo bianco etneo.

## Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC 2016 (foto 3)

Questo è veramente un grande rosso vulcanico, ottenuto da uve Nerello Mascalese che dopo 10-12 giorni di fermentazione a temperatura controllata, il vino viene separato dalle bucce e messo ad affinare per 12 mesi in botti di rovere francese. Per poi presentarsi nel bicchiere con un colore rosso porpora brillante, profumi avvolgenti tra ricordi di grafite e lieve tostatura del legno. In bocca è succoso, con una tannicità tendenzialmente e un bel concentrato di frutta matura rossa e qualche tocco di geranio ma anche di vaniglia e addirittura di talco mentolato. Insomma, un vino di grande eleganza piacevolissimo ed anche di estrema duttilità negli abbinamenti gastronomici.