



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

#Turismo del Gusto

TURISMO DEL GUSTO – LUGLIO 2020



Vini Vulcanici

*Cantine Settesoli
approda sull'Etna*

A cura di **Carmen Guerriero**





MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



Poche migliaia di bottiglie, un'etichetta accattivante e tanta fresca mineralità per le **due nuove etichette firmate Mandrarossa**, top brand dal 1999 di **Cantine Settesoli**, cooperativa vitivinicola di Menfi (AG), che vanta circa **2500 soci conferitori, circa 5mila famiglie, con 6.000 ettari di vigneti** su tre provincie e dieci comuni.

Sono state presentate in streaming prima dell'immissione sul mercato, per raccontare il nuovo progetto Mandrarossa sull'Etna, territorio unico di forza e di bellezza con protagonisti due tra i vitigni autoctoni più apprezzati della Sicilia vitivinicola: **Carricante e Nerello Mascalese**.

Alla **degustazione**, sorprende la spiccata freschezza di entrambi i vini che, pur mantenendo la personalità dei rispettivi vitigni, esprimono ricchezza sensoriale, mineralità, ampiezza, equilibrio ed intensa piacevolezza: delicati fiori di zagara e note di mango fresco con finale sapido per l'elegante **Carricante**; fresca acidità di ribes, dolcezza, lievemente pungente, di anice stellato e calda avvolgenza, con richiami citrici e balsamici, di pepe di Sichuan per il **Nerello Mascalese**, dai tannini gentili e finale armonioso.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Sentiero delle gerle
Etna Bianco D.O.C. 2018
Carricante 100%

Sentiero delle gerle
Etna Rosso D.O.C. 2016
Nerello Mascalese 100%





“

Non ci siamo fermati, dovevamo presentare i vini a Vinitaly che è saltato”

ha esordito il **dott. Giuseppe Bursi, presidente di Cantine Settesoli.**

“Emozionati di presentare i nuovi vini, puntiamo ad una maggiore qualificazione, produzione e stile che distingue Cantine Settesoli da tutte le altre cooperative per il suo stile, basato sull'etica di concetti chiari e puntuali e di sostenibilità allargato non solo al territorio, ma, soprattutto, alle persone dei soci”.

Impegno, lavoro e soddisfazioni che per Cantine Settesoli parte da “un pugno di contadini coraggiosi che, nel terremoto del Belice, avevano perso tutto” – ha raccontato **Roberta Urso, P.R. Settesoli** – “e che nel '58, decise di rimpiantare i vigneti. Nell'ottobre del 1965 la prima vendemmia”.

E se, oggi più che mai, la Sicilia guarda al futuro, Cantine Settesoli, forte di tanti progetti di successo, allarga i propri confini con vigneti sull'Etna, a Linguaglossa, per omaggiare le antiche tradizioni locali, illustrate nei bellissimi disegni delle etichette in cartotecnica dell'**artista Nancy**

Rossit (già autrice dei Vini di Contrada presentati nel 2019, Bertolino Soprano e Terre del Sommacco), in due diversi momenti tra le vigne sul vulcano, l'alba ed il tramonto, le donne operose nelle vigne, i grandi fazzoletti rossi ed il sentiero delle gerle, percorso dai muli con le gerle colme di grappoli succosi.

L'Etna, con i paesaggi di grande fascino ed una biodiversità di rara bellezza, rappresenta non solo la cultura della tradizione siciliana ma anche il custode di una ricchezza geologica immensa, grazie alla fertilità del suolo vulcanico, al microclima ed alle forti escursioni termiche che favoriscono colture, come ficodindia dell'Etna DOP, melograni, arance rosse e vitigni autoctoni per vini dalle espressioni uniche.

È questo territorio che Mandrarossa ha deciso di esplorare per produrre nuovi vini da vitigni autoctoni.

“L'Etna è divenuto un fenomeno in Sicilia su cui tutti i maggiori brand hanno investito” – ha sottolineato il dott.

Giuseppe Bursi. *“Abbiamo ritenuto che anche noi potevamo confrontarci con questa realtà affascinante che già conoscevo. L'idea nasce dal 2014 quando Cantine Settesoli inizia il progetto sui vini territoriali.*

Ci siamo confrontati con l'Ing. Scilio, cinque le generazioni di viticoltori sull'Etna, in regime biologico, con cui condividiamo i valori di tradizione, storia, etica, correttezza ed è nata una collaborazione “con una stretta di mano”, assolutamente importante, di arricchimento reciproco”.

“Cantine Settesoli e Mandrarossa hanno grandissime potenzialità – ha proseguito Bursi – “Abbiamo intenzione di lanciare segnali chiari al mercato della capacità di poter proporre vini rispettosi dell'ambiente e del territorio e, soprattutto, facilmente distinguibili dagli altri per le proprie peculiarità”



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI





MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



Il dott. Giuseppe Bursi, presidente di Cantine Settesoli.



Territori e cultivar differenti, una biodiversità eccezionale che oggi comprende anche il suolo dell'Etna.

Quali i vantaggi di questa scelta?

"I vantaggi sono quelli legati ad un brand importantissimo. Abbiamo rappresentato il singolo territorio che, seppur grande, non rappresenta, però l'intera Sicilia" - ha precisato il dott. Bursi. Abbiamo voglia di indagare altri territori e di cimentarci con altre cose che altri hanno fatto e confrontarci con altre aziende e brand importanti. Non voglio fare il modesto, ma ritengo abbiamo sinceramente le potenzialità per farlo".

Circa 4 ettari di vigneto, 4300 piante per ettaro, età media dei vigneti di circa 20 anni, ed un'altimetria di 600 m dal livello del mare, la produzione è di circa 6.000 bottiglie di Etna bianco doc e di 11.000 bottiglie di Etna rosso doc.

Avete voglia di ingrandirvi sull'Etna?

"Indubbiamente sì, dipenderà dal limite che ci imponiamo, che deve seguire determinati principi etici ed imprescindibili di qualità e, quindi, non faremo della quantità il must" -ha precisato Francesco Tivalongo, direttore marketing commerciale del brand Mandrarossa."

La linea comprenderà sempre uve biologiche, valore aggiunto alla produzione, un bianco ed un rosso in purezza e poi potrà essere allargata anche ad altri vini, sempre autoctoni, con una riserva importante ed un formato magnum".



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Già dalla vendemmia di quest'anno l'azienda prevede formati magnum, perché se la freschezza e godibilità è marcata, i nuovi vini vulcanici sono vini anche molto longevi che ben si prestano ai grandi formati.

Prima cantina siciliana a produrre vini col marchio di sostenibilità. Cantine Settesoli vanta una produzione complessiva di oltre 20 milioni di bottiglie, **più del 40% dell'export del vino siciliano**, forte di standard qualitativi elevati, grazie a tecnica, innovazione, ricerca e fedeltà assoluta al territorio d'origine, come **"100% Siciliani, i Costadune di Mandrarossa"**, vini monovarietali da vitigni siciliani: Grecanico, Grillo, Zibibbo Secco, Perricone Rosé, Frappato, Nero d'Avola; **"Vini da suoli calcarei"**, top gamma di Mandrarossa: Grecanico, Chardonnay, Bertolino Soprano, Cartago, Terre del Sommacco ed **"Vini dell'estate"**, vini di Mandrarossa più freschi ed intriganti: Calamossa, Chenin Blanc Brut, Urra di Mare, Fiano, Chardonnay, Cala Dei Tufi.

Il nuovo **Feudo dei Fiori**, 50% Grecanico e 50% Chardonnay, rivisitazione del primo progetto grafico a marchio Mandrarossa nato nel 2003.

In cantiere anche i **"Beach wines"**, vini "da spiaggia", leggeri, freschi ed a bassa gradazione, valida alternativa ai cocktails.

"Il mio slogan è "grande è bello" - ha aggiunto il dott. Bursi. "Anche sull'Etna siamo convinti di poter fare ottimo lavoro, abbiamo disponibilità

della vigna, cantina ed agriturismo.

Sarà il vino, naturalmente che racconterà di noi. Entriamo in punta di piedi, ma con la consapevolezza di saper crescere moltissimo".

L'augurio è mera formalità.

Noi ne siamo certi.

Ad maiora!

