

MANDRAROSSA

Perricone Rosé, la Sicilia che innova

Un rosato che nasconde ricerca e innovazione. Nasce così la linea Costadune con monovarietali 100% autoctoni come il perricone. Un vino che esprime personalità e, allo stesso tempo, uno stile ben definito, netto e di grande eleganza

Mandarrossa, la Sicilia che non ti aspetti. Un claim indovinato, per vini che sorprendono, che escono dai soliti schemi e sono espressione autentica della biodiversità dell'isola: vini 100% siciliani. Già, perché il brand Mandrarossa nasce nel 1999 nel territorio di Menfi (Ag) da uno studio durato oltre 20 anni che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà-terroir: l'habitat ideale per far sì che ciascuna tipologia di uva esprima al meglio le proprie potenzialità. La Sicilia è infatti un micro continente dalle diverse esposizioni, pendenze, altimetrie, tipi di suoli. Dalla costa Sud-occidentale, le cui colline coltivate a vigneti digradano verso il mare, alle sabbie nere del versante nord dell'Etna, tutte le uve prodotte da Mandrarossa danno vita a vini espressione di una Sicilia diversa, che innova e sperimenta. Non per niente sono etichette che hanno ricevuto premi e riconoscimenti in Italia e all'estero, il cui valore è stato ben percepito e apprezzato, riconoscendo l'impegno costante nella ricerca che continua a essere alla base dello sviluppo di Mandrarossa, grazie a Mimmo De Gregorio e a Filippo Buttafuoco, rispettivamente enologo e tecnico viticolo del brand.

Dopo gli studi sulla mappatura dei suoli, in cinque campi sperimentali, a Menfi, è stato monitorato il comportamento di altre varietà, cui sono seguite attività di micro vinificazione che hanno portato nel tempo a introdurre nella gamma nuovi vini, alcuni dei quali unici per il panorama siciliano. Così, la gamma, fino a quel momento composta da Cartagho, una selezione di uve nero D'Avola da soli tre vigneti e 15 ettari, e dai monovarietali autoctoni e internazionali,



nel 2010 si arricchisce degli Innovativi: cinque vini che raccontano una Sicilia diversa. La piramide di prodotto del brand è costituita dalla linea Costadune di cui fanno parte 6 vini autoctoni al 100%, da una linea di monovarietali internazionali sia rossi che bianchi, per poi passare agli Innovativi, che nascono da vitigni originali per il panorama siciliano, tra cui il sauvignon blanc, l'alicante Bouschet e il petit verdot. Seguono le specialità: il petillant Calamossa, il Brut metodo Charmat da uve chenin blanc e una seducente vendemmia tardiva, il Caladeltufi. Il grande classico di Mandrarossa è il Cartagho, premiato 6 volte dal *Gambero Rosso* con il tre Bicchieri, mentre al top di gamma oggi troviamo la linea delle Storie Ritrovate: i vini di Contrada nati da suoli 100% calcarei ed i due vini dell'Etna.

Nella linea Costadune spicca un vino rosato fresco ed elegante: è il Perricone Rosé, Rosé Terre Siciliane Igt, prodotto con uve perricone in purezza allevate in vigneti esposti a sud, a 100-250 metri di altitudine, su suoli argillosi e a medio impasto. La vinificazione prevede la criomacerazione delle uve a temperatura di 5-8°C per 8-10 ore; il mosto fermenta per 15-20 giorni a 16-18°C e il vino poi matura per quattro mesi in acciaio. Perricone Rosé ha un colore rosa ciliegia; al naso presenta note di rosa, ciliegia, lampone e fragola; in bocca è rotondo e lungo, con un finale molto pulito. Un rosato che esprime personalità e, allo stesso tempo, uno stile ben definito, netto e di grande eleganza.



SPECIALE



Anche la Sicilia più avanzata si apre al rosato, partendo dalla ricerca dei vitigni più adatti per ottenere vini di struttura e dai profumi intriganti, che hanno personalità e uno stile ben definito, eleganti e piacevoli. E che ben si accompagnano a tavola a piatti anche di una certa consistenza, come i rosati delle Cantine Pellegrino, in Sicilia, sotto

-confirma Alessandra Moschetti, chef del piccolo ristorante nel centro storico di Lecce *La Barca di Mario*, dove si mangia il pesce pescato proprio da Mario, avvocato-pescatore- Considerando i piatti che abbiamo in carta, mi oriento su rosati leggeri, di grande bevibilità, che non coprano il sapore delicato del pesce. Consigliamo i rosati del Salento, visto che sono peculiari del nostro territorio. Da noi il rosato è consumato d'abitudine, ma anche chi viene da fuori regione lo apprezza. Tuttavia, i bianchi la fanno da padrone in abbinamento ai piatti di pesce".

Altra terra di vini rosa è la Calabria dove il Cirò Rosato è quotidianamente sulle tavole. Negli ultimi anni sta seguendo il trend positivo della tipologia e sta crescendo nella produzione -oggi pari a circa un milione e mezzo di bottiglie, passata a rappresentare il 30% del totale delle tre tipologie Rosso, Bianco e Rosato- e nelle esportazioni che si allargano a Paesi dove fino a poco tempo fa il rosato non era molto

richiesto. Uno slancio aiutato da un disciplinare di produzione che lascia libertà di interpretazione nella vinificazione e permette di produrre un vino più moderno di quello che si otteneva cinque anni fa, più scarico di colore e più fruttato, e questo fa sì che la Doc sia rivendicata. Vino di tutti i giorni in casa, il Cirò Rosato si conferma forte anche nella ristorazione che propone piatti di territorio, come nel caso della trattoria-gastronomia 4.0 *A Casalura* a Cirò Marina, dove Giuseppe Pucci, forte di una solida formazione, della ricerca sui piatti antichi e della selezione delle materie prime, ha in carta il meglio delle etichette dirotane. "Il Cirò Rosato si sposa perfettamente con la nostra cucina che è un mix tra mare e terra -spiega Pucci- e infatti rappresenta il 60% del vino che vendiamo. Si abbina perfettamente alle nostre specialità, ecco perché ci viene naturale proporlo. I clienti lo apprezzano molto, ad esempio in abbinamento alla sarda salata, un prodotto in via di estinzione, sia per quanto riguarda la pesca che la lavorazione, che noi stiamo promuovendo e valorizzando. Così, proponiamo spaghetti mantecati con la sarda, piatto equilibratissimo con sentori di finocchio, peperoncino e pesce".

E nel panorama dei vini rosa, seppur spumantizzati, sta per entrare la corazzata del Prosecco Spumante Rosé Millesimato grazie alla modifica del disciplinare di produzione che introduce la possibilità di utilizzare dal 10 al 15% di pinot nero, varietà già ammessa dal disciplinare, vinificata in rosso per produrre il Prosecco Rosato Doc. "Un importante risultato per il quale ringrazio tutti coloro che hanno contribuito ad ottenerlo", commenta Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela della Doc Prosecco. Il riferimento è alla sperimentazione preliminare sul metodo di spumantizzazione e sul ►

