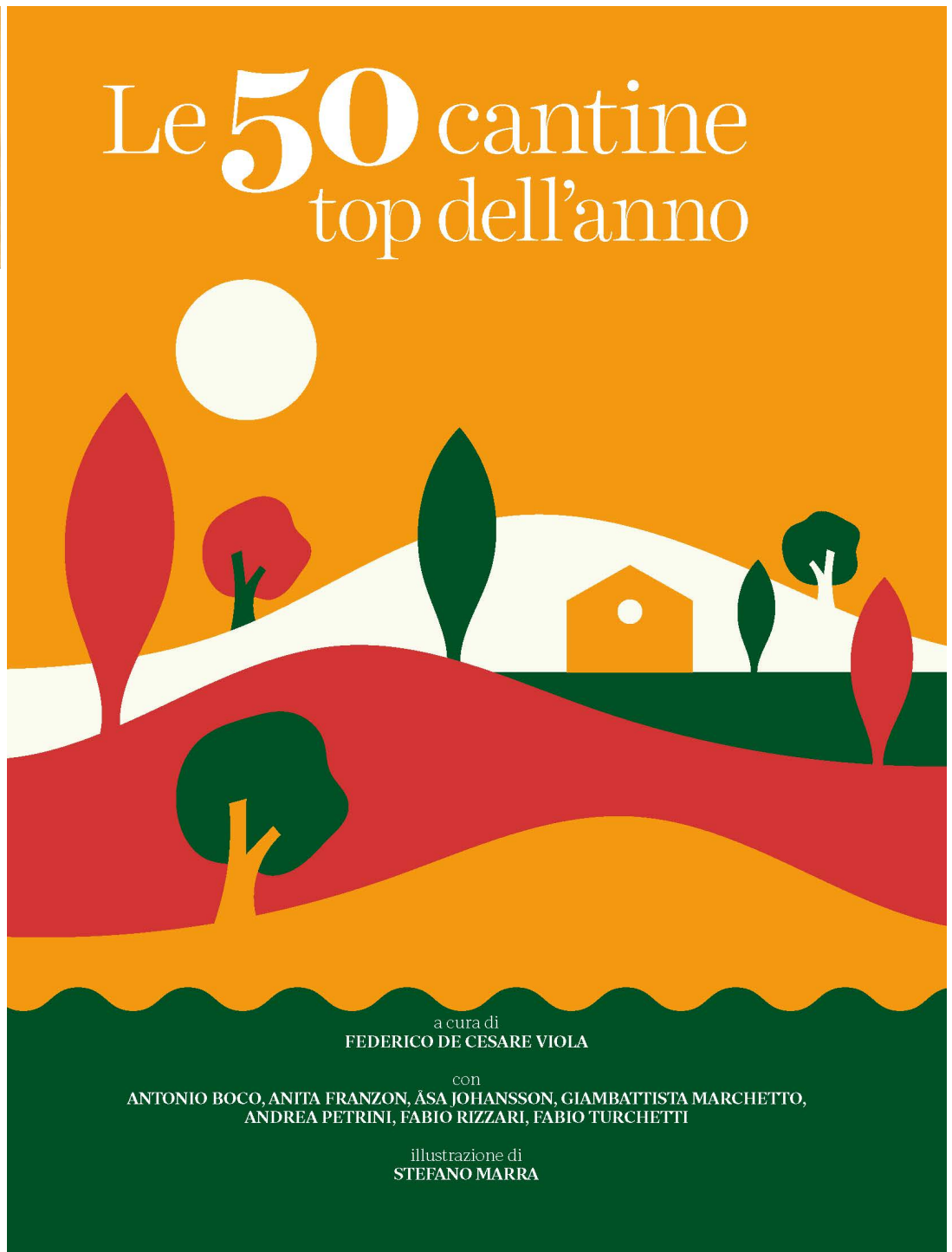


# FOOD&WINE

FOOD&WINE – NOVEMBRE 2021



# INNOVAZIONE OSPITALITÀ EXPORT SOSTENIBILITÀ

**Q**uella che troverete nelle prossime pagine è una selezione delle cinquanta migliori cantine italiane dell'anno, secondo noi. I criteri che ci hanno guidato nella scelta – con il prezioso supporto del gruppo di esperti che abbiamo voluto coinvolgere nell'impresa – sono quattro pilastri fondamentali nell'orientare oggi un'attività imprenditoriale nell'industria del vino che voglia lavorare sulla qualità ambientale e umana, perseguendo i propri obiettivi di business nel segno dell'innovazione e della sostenibilità – quindi anche della responsabilità sociale – e puntando sull'export e sull'ospitalità.

Alla fondamentale capacità di internazionalizzazione, infatti, oggi si associa l'importanza di saper accogliere e cucire percorsi ed esperienze sartoriali dedicati agli appassionati di vino e ai turisti in cerca dell'eccellenza e delle singolarità del belpaese.

Dunque aspettatevi un catalogo versatile di segnalazioni, non necessariamente guidato dalla distribuzione geografica nell'arco della Penisola, né vincolato da etichette, pregiudizi e regole di sorta: è un panorama ricco e composito della viticoltura italiana quello che ne risulta, fatto di grandi e prestigiosi gruppi vinicoli che coesistono con boutique wineries e piccole realtà artigianali, di cantine convenzionali e attività dedite a perseguire i principi della naturalità.

Per ognuna delle aziende individuate, abbiamo indicato anche un vino rappresentativo della filosofia produttiva (volutamente senza un'annata specifica), utile suggerimento per iniziare ad approfondire la conoscenza delle diverse realtà a partire da quel che sanno raccontare di sé nel bicchiere.

Perché ai criteri sopra elencati, ça va sans dire, si accostano, in ogni caso, l'identità e la qualità dei vini che ciascun protagonista della nostra Top 50 esprime al meglio delle proprie capacità.

ABBZIA DI NOVACELLA  
ALOIS LAGEDER  
BANFI  
BARBACAN  
BELLAVISTA  
BENTU LUNA  
BERTANI  
CA' DEL BOSCO  
CANTINE FERRARI  
CANTINE SETTESOLI  
CASA SETARO  
CASTELLO DI AMA  
CECCHI  
CERETTO  
CIRELLI  
DAMILANO  
ELENA FUCCI  
FRESCOBALDI  
GAJA  
GRAVNER  
GUIDO BERLUCCHI & C.  
J. HOFSTÄTTER  
KELLEREI KALTERN  
LAMOLE DI LAMOLE  
LA STAFFA  
LE RIPI  
LUNGAROTTI  
MARCO CARPINETI  
MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE  
MASI  
MONTEVERTINE  
PIO CESARE  
PLANETA  
POLVANERA  
SALCHETO  
SAN FELICE  
SIDDURA  
STEFANO AMERIGHI  
TABARRINI  
TASCA D'ALMERITA  
TENUTA CASENUOVE  
TENUTA DI FESSINA  
TERREVIVE  
TRAMIN  
VELENOSI  
VENICA & VENICA  
VENISSA  
VILLA RUSSIZ  
VILLA SPARINA  
ZIDARICH



## CANTINE SETTESOLI

Menfi (Agrigento)

[cantinesettesoli.it](http://cantinesettesoli.it)

La scelta del nome della cantina non è affatto casuale, perché tanto hanno dovuto attendere i viticoltori della cooperativa prima di poter raccogliere le uve ed assaggiare finalmente il loro vino. Risalgono al 1958 le prime viti piantate su terreni dove in precedenza si estendevano filari di grano, alberi di limoni e piante di cotone, ed erano solo 68 i braccianti che a Menfi, nella Sicilia Sud-Occidentale, si occupavano della gestione della terra; un numero che nel giro di pochi anni è cambiato, nel 1965 infatti si registravano già 302 soci in cooperativa, mentre oggi se ne contano all'incirca 2mila su 6mila ettari di terreno vitato, un unico grande terreno diviso tra coloro che hanno deciso di condividere un sogno, quello di valorizzare il territorio e il lavoro di tutti. Un territorio piccolo a ben guardare, ma ricco di biodiversità, grazie al sole che splende alto per almeno 300 giorni l'anno sui cinque suoli diversi che nutrono oltre 30 cultivar, e per la vicinanza al mar Mediterraneo, che con la sua brezza rinfresca le vigne nelle giornate

**È LA PRIMA  
COOPERATIVA AD  
AVER ADERITO ANCHE  
ALLA CERTIFICAZIONE  
ALTA QUALITÀ BIO**

più cocenti; tutto questo è Settesoli, una cooperativa che tiene molto a cuore il tema della sostenibilità ambientale. Data la grandezza dell'impegno, infatti, e l'impatto che questo potrebbe avere sulla viticoltura siciliana, nel 2015 si è deciso di iniziare il processo di conversione al biologico, tanto che circa 800 ettari sono già certificati bio, mentre in produzione sono state introdotte bottiglie più leggere e il 60% di queste proviene da vetro riciclato. Settesoli è la prima cooperativa italiana ad aver aderito anche alla certificazione Alta Qualità Bio, un progetto che coinvolge attualmente 78 dei soci e garantirà una maggiore qualità delle uve e un'ulteriore

diminuzione dell'inquinamento del suolo. Ciò avverrà osservando indicazioni più restrittive rispetto a quelle previste dalle vigenti normative comunitarie in materia di agricoltura biologica, ma l'idea di fondo è quella che pian piano questa certificazione sarà applicata a tutta la produzione. Il marchio di punta della cooperativa è Mandrarossa, linea lanciata nel 1999 dopo 20 anni di studio

dei diversi suoli e microvinificazioni, di uvaggi internazionali ed autoctoni. I vini provengono da Menfi, dall'Etna e dalla piccola isola di Pantelleria; Mandrarossa ha anche cinque vigneti dove si sperimentano nuovi uvaggi e le loro reazioni rispetto al cambiamento climatico.





**GRILLO DOC BERTOLINO  
SOPRANO MANDRAROSSA**

*Vendemmia nella prima settimana di settembre, è un Grillo che affina quasi un anno in botti grandi. Il risultato è un vino luminoso, ricco, con note di pesche gialle, fiori di zagara e nocciole. In bocca offre un equilibrato gioco tra morbidezza e freschezza dove la sapidità finale invita ad un nuovo sorso.*