



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

CRONACHEDIGUSTO.IT – 3 MARZO 2022

Rivoluzione Mandrarossa: vigneti ad hoc per il Vermentino e nuove etichette

di Manuela Zanni



Quanto più un'azienda è abituata ad “alzare l'asticella” tanto più dovrà continuare a farlo per soddisfare gli standard qualitativi a cui ha abituato la propria clientela.

Sembra che Mandrarossa, che si trova a Menfi, in provincia di Agrigento, abbia fatto di questo concetto un vero e proprio mantra a cui non intende proprio rinunciare nel nome della ricerca continua e appassionata della qualità. Tra le sperimentazioni che conduce in nome della qualità, dal 2005 vi è quella che riguarda il Vermentino, un vitigno che comunemente riporta alla mente regioni quali la Toscana, la Sardegna o la Liguria, su cui il noto brand siciliano ha scelto di puntare. Forse non tutti sanno che, in realtà, questa varietà ha una sua storia tutta siciliana, che vede gli albori negli anni '80, con le prime sperimentazioni evidenziarono come questo vitigno trovasse l'ambiente isolano molto favorevole al proprio sviluppo. Traendo spunto da queste constatazioni Mandrarossa, ben 17 anni fa, ha intrapreso uno studio su questo vitigno e sulla sua capacità di adattamento nei diversi terroir di un macro-areale di circa 290 ettari. Ne derivarono risultati talmente promettenti da indurre, nel 2014, il team agronomico della cantina di Menfi ad impegnarsi in un ulteriore sforzo consistente nella zonazione che ha condotto all'identificazione di un'areale di cinque ettari in cui queste uve, tipicamente mediterranee, hanno trovato il proprio terreno d'elezione in cui esprimersi



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

con vini straordinari. Questi vigneti, a conduzione biologica, oggi sono distribuiti tra i comuni di Menfi, Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina (che ospita la contrada che dà il nome all'etichetta).



“I micro terroir selezionati presentano tutti le caratteristiche ideali per esaltare al contempo i tratti varietali del Vermentino e territoriali dell’isola, come i suoli calcarei di medio impasto che permettono all’apparato radicale delle viti di scendere a una profondità di oltre 2 metri trovando riserve idriche e componenti minerali che conferiscono al Vermentino di Mandrarossa struttura e sapidità uniche - racconta l’agronomo dell’azienda Filippo Buttafuoco – Le escursioni termiche, che conferiscono complessità aromatica, l’altimetria degli appezzamenti di Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina e l’esposizione a sud che garantisce luce e calore alle viti per gran parte della giornata, sono le condizioni eccellenti per questo vitigno che riesce così a sviluppare grappoli ricchi, sani e perfettamente maturi". Il risultato è una nuova etichetta, il Vermentino Larcéra, capace di restituire una vivida fotografia dei vigneti della Sicilia Sud Occidentale, distinguendosi per struttura, eleganza e un intenso bouquet aromatico di note fruttate e marcatamente saline che definiscono l’identità sicula di questo vino. "L’annata 2021, che inaugura questa etichetta, ha visto un andamento climatico a misura di Vermentino, varietà che ama il caldo e ben resiste alla siccità. Le piogge primaverili sono state fondamentali per immagazzinare le riserve idriche utili ad affrontare un’estate particolarmente calda e secca, che ha visto giornate con picchi importanti delle temperature nei mesi di luglio e agosto. Particolarmente rilevanti nel periodo estivo le escursioni termiche che hanno registrato variazioni anche di 14°C tra il giorno e la notte, favorendo una maggiore sintesi di aromi e profumi. Pertanto non sono stati necessari interventi particolari poiché è stato sufficiente concentrarsi sulla cura dei vigneti e del loro ecosistema attraverso le operazioni volte a garantire la biodiversità e la vitalità del terreno, che rappresentano i must per una vendemmia di qualità", ha concluso l’agronomo. Se non bastasse la nascita di una nuova etichetta a testimoniare la voglia di rinascita della cantina Mandrarossa, oltre al lancio del Vermentino Larcéra, un lavoro importante di restyling che mostra una immagine totalmente rinnovata delle etichette, realizzato in collaborazione con Luca Patini di We Associates suggerisce che il 2022 per il brand sarà un’anno ricco di novità. Il nuovo packaging di Mandrarossa, traduce, infatti, la volontà di un



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

racconto essenziale della Sicilia, sfrondata dai percorsi più noti e dagli stereotipi in cui troppo spesso resta imbrigliata. Così il nuovo concept si sviluppa attraverso diversi elementi del restyling come l'impiego di materiali a minor impatto ambientale, l'uso limitato di lamine e l'utilizzo di colori ad acqua. Nuove cromie, che riprendono le nuances morbide dei paesaggi naturali della Sicilia e delle forme geometriche il cui esito è una sintesi piacevolmente inaspettata. "Il nostro intento è stato quello di affrontare il tema del packaging del vino con uno sguardo nuovo, laterale. Ridisegnare l'identità visiva di Mandrarossa è un'idea nata in piena pandemia dove il silenzio assordante, l'isolamento, l'incertezza e la distanza hanno reso sempre più evidente che ciò che importa è l'essenziale. È stato proprio il concetto di essenziale che ci ha portati a voler ricercare un ordine attraverso forme lineari, minimali che fossero il frutto di una "complessità risolta". Siamo così approdati all'idea astratta di un grappolo d'uva, di un orizzonte o di un mare attraverso linee e colori che, nella ricerca di un equilibrio, come per Piet Mondrian, "segnano il superamento di quel tragico quotidiano"", ha raccontato Raffaella Scimeca, Chief Marketing Officer di Cantine Settesoli.



Ecco le note dei vini assaggiati nel corso dell'anteprima Mandrarossa

Terre Siciliane Igt Fiano 2021*

Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Ha un naso intenso nel quale sono evidenti sentori di menta e basilico su un sottofondo di frutta a polpa gialla. Sorso fresco, snello, sapido, lineare e abbastanza lungo.

Doc Sicilia Grillo 2021*

Giallo paglierino leggermente scarico. Naso delicato di fiori e, soprattutto, erbe di campo, più una nota agrumata. Sorso di medio corpo che si distingue per l'evidente sapidità. Riscontriamo anche una buona acidità.

Terre Siciliane Igt Vermentino Larcèra 2021*

Giallo paglierino appena scarico. Naso pulito di frutta gialla, timo e salvia (qui domina la frutta, mentre nel Fiano erano più evidenti le erbe aromatiche). Sorso fresco e sapido, ma anche dotato di una certa consistenza e di buona persistenza. Questo bianco ci conferma che, come accade in altre regioni d'Italia, il Vermentino si adatta bene alla fascia costiera. Sorprendente. Settesoli possiede circa 330 ettari di Vermentino, più del 50 per cento del totale in Sicilia.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Sicilia Doc Bianco Bertolino Soprano 2018

Vino di contrada da un singolo vigneto di uve Grillo. Giallo paglierino carico, tendente al dorato. Naso di pesca matura, fiori gialli, scorza di agrumi e una nota vanigliata. Il sorso, intenso e ben strutturato, risulta snellito dall'ottima sapidità.

Terre Siciliane Igt Bianco Santannella 2021

E' un blend di Fiano e Chenin Blanc. Giallo paglierino carico. All'olfatto presenta sentori floreali, una netta nota vegetale, un tocco di erbe aromatiche e una leggera speziatura. Al palato è presente buona freschezza, giusta consistenza, una leggera sapidità, ma soprattutto ottimo equilibrio per un sorso che progredisce in maniera molto ordinata.

Sicilia Doc Nero d'Avola 2021*

Rosso porpora carico. Naso immediato, spontaneo, di frutta fresca come amarena, prugna, gelso, poi un tocco speziato. Sorso spiccatamente fruttato, dotato di buona acidità e di un finale sapido di discreta lunghezza. Delicati i tannini.

Sicilia Doc Rosso Terre del Sommacco 2017

Vini da Nero d'avola proveniente da due vigneti situati su suoli calcarei. Rosso rubino carico. Naso molto intenso di frutta rossa matura, confettura, liquirizia e spezie. Sorso potente e strutturato con buona acidità, tannini levigati e finale sapido e molto lungo.

Nota: i vini contrassegnati con l'asterisco hanno etichette con una nuova grafica