



MANDRAROSSA

Italia a Tavola

ITALIAATAVOLA.NET – 7 GIUGNO 2022

Mandrarossa, nella linea “Innovativi” vini di grande personalità

Numeri vertiginosi per una realtà simbolo dell'enologia siciliana. Le certificazioni di qualità sono ben 5 e identificano l'attenzione dell'azienda alla produzione d'eccellenza

di **Gianni Paternò**

Non è facile trovare una **cantina** che faccia grandi numeri e contemporaneamente tanta ricerca, sperimentazione, studio, formazione, ed altro. Specie se è una cantina cooperativa. Lo fa in Sicilia **Settesoli**, sede a Menfi (Ag). Questi i suoi macro numeri: 6mila ha di vigneti di cui 1.000 in biologico, 36 varietà di viti, 5mila famiglie che attingono alla sua economia, 2mila viticoltori, 3 marchi, 73 etichette, 20 milioni di bottiglie vendute in 45 paesi, 10 agronomi, 9 enologi e tecnici di cantina. Rappresenta il **più importante polo economico nel distretto delle Terre Sicane**, sulla costa sudoccidentale della Sicilia.



I vigneti

Una produzione attenta e di qualità

Tutta questa massa è inoltre gestita nella maniera più sostenibile con ben **cinque certificazioni di qualità** ambientale oltre l'adesione alla Fondazione SOStain che promuove lo sviluppo etico e



MANDRAROSSA

sostenibile nel settore vitivinicolo siciliano. Un po' di storia: **Settesoli** nasce nel 1958 con 88 produttori e 256 ha di vigneti, la crescita è stata costante grazie all'illuminata dirigenza, specialmente di Diego Planeta, uno dei più importanti artefici della trasformazione della vitivinicoltura sicula verso la grande qualità.

Il **costante monitoraggio** di tutte le fasi fenologiche effettuato dagli agronomi di Cantine Settesoli assieme all'analisi e alla catalogazione **delle caratteristiche pedoclimatiche** di tutti i vigneti dei soci, permette di determinare quali vitigni impiantare e dove, quali tecniche di impianto adottare, quali saranno i tempi e le modalità di potatura, fertilizzazione, irrigazione di soccorso e vendemmia.



Cantina Settesoli

Questa attenta classificazione parcellare ha fatto sì che nei territori dei soci della cooperativa siano impiantati i vitigni più adatti al micro territorio, dagli autoctoni, ai soliti internazionali, **anche vitigni non siciliani di ridotta diffusione** nell'Isola quali: Sauvignon Blanc, Alicante, Fiano, Chenin Blanc, Petit Verdot, Viognier ma specialmente Vermentino.



MANDRAROSSA



Vermentino

Marchi diversi per diversi canali di vendita

Oltre al marchio **Settesoli** destinato alla Gdo ci sono **Inycon** per l'estero e specialmente **Mandarossa** per l'Horeca. Quest'ultimo nasce nel 1999 e quasi ogni anno si rinnova, specialmente nella qualità e piacevolezza dei vini e nella loro classificazione che dal 2019 ne ha fatto **vini di contrada**. Dal 2020 vigneti e vini anche sull'**Etna** e a **Pantelleria**. Per ultimo la rebrandizzazione delle etichette con uno stile più sobrio ed immediato.

Il successo di una importante azienda è guidato dalla dirigenza: presidente **Giuseppe Bursi**, enologo Domenico Di Gregorio, agronomo Filippo Buttafuoco.

La degustazione

Degustiamo **Larcéra** Vermentino e il **Timperosse** Petit Verdot entrambi Terre Siciliane Igt 2021 e sotto il marchio **Mandarossa** nella linea Innovativi che comprende varietà uniche nel panorama viticolo isolano capaci di dare vita a nuove espressioni inaspettate. Larcera bio è l'ultimo nato della casa, rappresentante di una peculiarità della cantina che possiede ben 290 ettari di questa varietà tipica di Toscana, Sardegna e Liguria. Una scommessa iniziata nel 2005 dopo la solita attenta zonizzazione che fin dagli anni 80 aveva intravisto in questo angolo di Sicilia l'ideale per il Vermentino, un vitigno che predilige suoli calcarei di medio impasto.



MANDRAROSSA



Le due bottiglie degustate

Larcera fa una classica vinificazione in bianco con controllo della temperatura e decantazione statica, affinamento per sei mesi in acciaio. Nel calice **colore** giallo paglierino con leggere nuances dorate; all'**olfatto** frutta gialla come pesca ed albicocca assieme a glicine e fiori di campo con sfumature vegetali, finezza e pulizia; al **palato** convince col suo equilibrio, con un'acidità che fa il paio con la salinità, entrambe non eccessive ma caratterizzanti, una beva fresca, piena, non banale che si chiude con una discreta aromaticità che ne fa un vino ideale per accompagnare ostriche e molluschi. Prezzo 10,50 euro per le 13mila bottiglie.

Anche il secondo vino **Timperosse** è un vino che prende il nome dalla contrada, un **Petit Verdot**, vitigno francese che in Sicilia ha trovato una nuova giovinezza. In cantina macerazione e fermentazione brevi controllando la temperatura, affinamento in acciaio per almeno quattro mesi. Nel calice **colore** rubino con riflessi violacei; al **naso** sentori di frutta rossa e note balsamiche su un sottofondo vegetale; al **palato** dà il meglio di sé: equilibrato, semplice ma contemporaneamente complesso, una trama fitta tra tannini dolci ed acidità dosata creando una bevibilità esemplare che spinge a gustare un calice in più. Sono 13mila bottiglie per questo vino ideale per carni bianche e piatti vegetariani importanti che trovate a 11 euro.

[Mandarossa Winery](#)

Contrada Puccia - 92013 Menfi (Ag)

Tel 0925 77128