

Articolo di Alex Ziccarelli - Mandrarossa, la grande eccellenza del vino in Sicilia

Certe cose nascono per caso ed è così che parlando con l'amico Filippo Mulè, Presidente dell'APCI Svizzera, appassionato di motori, di auto, di moto e anche di bicicletta, sono venuto a conoscenza del raduno bike Mandrarossa ma anche della splendida attività ed organizzazione, appunto, della Cantina Mandrarossa e della sua collaborazione con i cuochi dell'APCI Svizzera.



Mandrarossa è un'azienda vinicola con sede a Menfi nel sud-ovest della Sicilia, dove l'isola degrada dolcemente verso l'Africa. È una regione selvaggia e incontaminata, di una bellezza straordinaria e inaspettata, creata dalla continua interazione degli elementi naturali più

caratteristici della Sicilia con elementi portati dall'Africa dai venti e dal mare.

La campagna è selvaggia e incontaminata, il clima secco e la forte luce solare è spesso di un'intensità abbagliante, condizioni ideali per la coltivazione della vite. Qui il terreno cambia ad ogni passo, argilloso, calcareo, sabbioso o altro, fornendo diversi tipi di terreno per la coltivazione di diversi vitigni.

È in questa superba regione vinicola che Mandrarossa ha selezionato i migliori appezzamenti in cui piantare una gamma di varietà pregiate e questi vigneti conferiscono ai vini una genuina espressione di diversità varietale.

Queste aree di coltivazione eccezionalmente pregiate producono vini con un carattere robusto, in grado di comunicare la natura speciale del territorio che li ha prodotti.

Sono tutti vini di personalità e fascino, tutti autentici e provenienti da una regione unica e incontaminata di straordinaria bellezza. Parlando dei vari tipi di terreno nei vigneti, questi si chiamavano Settesoli, da cui viene, appunto,

il nome della casa madre che in breve tempo è diventata l'azienda più innovativa nel settore del vino dell'isola. Ciò è dovuto in particolare al fatto di riconoscere precocemente l'immenso potenziale del terroir siciliano per le varietà internazionali.

Altrettanto grande attenzione è stata posta nella creazione di varietà autoctone come il Grillo o il Grecanico.

Nel 1999 Cantina Settesoli lancia un marchio completamente nuovo chiamato Mandrarossa. È stato il risultato di 20 anni di studi su diversi terroir e sperimentazioni di microvinificazioni.

I vini provengono da Menfi, dall'Etna e da Pantelleria.

Alcuni dei vini sono realizzati con vitigni francesi, come il petit verdot e il sauvignon blanc, altri con i classici siciliani. Abbiamo parlato con il winemaker Domenico De Gregorio e Roberta Urso, PR Manager di Mandrarossa, per conoscere meglio i vini e le loro differenti peculiarità.

## Vini di Menfi | Mandrarossa Urra di Mare Sauvignon Blanc 2019

“Questo è il nostro fiore all’occhiello”, dice Roberta. “Raccogliamo l’uva presto, all’inizio di agosto, velocemente, a macchina”. Dopo la fermentazione il vino sosta qualche mese in vasche d’acciaio prima dell’imbottigliamento. Con i suoi aromi di agrumi, pesche e acidità rinfrescante puoi quasi sentire la vicinanza al mare e la costante brezza rinfrescante di chi vi godono i vigneti qui.

## Mandarossa Timperosse Petit Verdot 2019

Il petit verdot, l’uva bordolese, è solitamente un’uva da taglio, ma vediamo sempre più vini monovarietali, anche se è ancora raro. Qui la vendemmia è a metà settembre, a mano. Le uve provengono dalle colline di Menfi esposte a sud.

La vinificazione è leggera e fruttata con fermentazione a temperature piuttosto basse e affinamento in vasche d’acciaio per alcuni mesi prima dell’imbottigliamento.

È rinfrescante e piacevole con note erbacee, prugne mature e frutti rossi.

“Assaggialo freddo”, suggerisce Roberta.

Studio del suolo calcareo

Nel 2014 Domenico, insieme ad alcuni esperti e consulenti, ha iniziato a studiare in dettaglio il terreno roccioso calcareo nei vigneti intorno a Menfi. Il gruppo di esperti comprendeva il noto Pedro Parra dal Cile. I risultati di questi studi furono il bianco Soprano e il rosso Terre del Sommacco.

#### Mandarossa Bertolino Soprano Grillo 2017

Il Grillo è una delle varietà bianche autoctone della Sicilia. “Qui si esprime davvero nel miglior modo possibile”, dice Domenico. “I vini hanno un buon potenziale di invecchiamento, e la brezza marina contribuisce a donare loro una buona freschezza”. La fermentazione è lunga, 15-20 giorni, a circa 16 gradi C. Il Soprano viene affinato per 13-15 mesi in tulipani di cemento e poi per 11 mesi in grandi botti di rovere.

Questo conferisce una buona complessità pur conservando la freschezza.

Ci sono mele e limoni negli aromi, alcune noci.

L’assaggio è abbastanza lungo e termina con un finale succoso che fa venire voglia di un altro sorso.

#### Mandarossa Terre del Sommacco Rosso Nero d’Avola 2016

Il Nero d’Avola è uno dei grandi vitigni a bacca rossa della Sicilia. Prospera su terreni calcarei.

Qui cresce ad un’altitudine di 300 metri.

Le uve vengono raccolte la prima settimana di settembre e il mosto fermenta ad una

temperatura di 22-25 gradi C. Il carattere è molto tipico dell'uva, secondo Domenico.

Ci sono ciliegie, che è tipico, dice, erbe selvatiche e bacche rosse e mature.

È gustoso con un finale relativamente morbido.

Il vino sosta dapprima per 18 mesi in vasche d'acciaio, seguiti da nove mesi in botti grandi di rovere da 50 ettolitri.

“La Sicilia ha tradizionalmente usato le grandi botti per l'invecchiamento”, dice Domenico, “ma nel nuovo millennio la tendenza è stata quella di usare anche qui piccole botti francesi, barriques.

Andava bene per un momento specifico, ma non per il futuro.

Ora siamo tornati alla tradizione con botti grandi per preservare l'autenticità”.

## I vini dell'Etna

L'Etna attira molti oggi. La cooperativa non ha investito in cantine o vigneti ma ha accordi con famiglie che hanno la loro stessa visione. Qui sull'Etna vinificano carricante e nerello mascalese.

Affittano quattro ettari di carricante e tre ettari di nerello mascalese.

Entrambe le varietà crescono sulle pendici sud-orientali del vulcano.

Mandarossa Sentiero delle Gerle Etna Bianco DOC 2019

Il Carricante, il vitigno bianco autoctono dell'Etna, viene raccolto nella seconda metà di settembre. I grappoli vengono diraspati. "Dà più acidità, più qualità e più potenzialità di invecchiamento", dice Domenico. Le uve vengono pigiate con molta cura; la pressione non deve superare 0,8 bar.

Segue poi una lunga fermentazione, 25-30 giorni, a temperatura fresca.

Successivamente il vino sosta in vasca d'acciaio per 14 mesi. Il vino ha la succosità e la freschezza tipiche del carricante che lo rendono piacevole da bere, soprattutto perché abbinato ad aromi floreali e agrumati.

L'acidità conferisce al vino una buona struttura.

#### Mandrarossa Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC 2016

L'uva è l'elegante nerello mascalese, la grande uva dell'Etna. Qui si vendemmia più tardi che a Menfi, la prima metà di ottobre.

La fermentazione è lunga e a temperature più elevate rispetto agli altri vini rossi, intorno ai 27 gradi C. "L'uva ha bisogno di tempo", dice Domenico, "e noi vogliamo estrarre più colore". Il vino sosta per 10-12 mesi in botti da 50 ettolitri ed anche alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Il risultato è un vino elegante e gustoso con una buona freschezza, aromi di frutta matura, bacche rosse e spezie calde.

#### Pantelleria | Mandrarossa Serapias Passito di Pantelleria DOC 2019

Pantelleria è chiamata l'isola del vento. È una piccola isola, proprio tra la Sicilia e la Tunisia, nota per il suo vino passito dolce. Cantine Settesoli coltiva due ettari del locale zibibbo, che altrove viene chiamato moscato d'Alessandria. Le viti sono ad alberello, potate ad alberello pantesco, un metodo antico e tradizionale che protegge le viti dai forti venti di scirocco e fornisce loro un buon apporto idrico durante le calde estati.

Serapias, il nome del vino, è un'orchidea unica che cresce sull'isola.

Domenico ci racconta che la prima vendemmia avviene nella parte sud dell'isola, dove il vento di scirocco è più forte. Lasciano appassire le uve al sole, in terra, per 20 giorni. Più a nord dell'isola, vengono raccolte 20 giorni dopo e queste uve non vengono appassite.

Sono le uve fresche che fermentano, e poi si fondono con il mosto delle uve appassite.

Il vino sosta per circa dieci mesi in vasche d'acciaio.

Il contenuto di zucchero è di ben 190 grammi per litro. E, naturalmente, è dolce ma allo stesso tempo c'è freschezza e il corpo è relativamente leggero, anche se i profumi, di albicocca non da ultimo, sono intensi e ricchi. Ma non è un vino pesante ed ha un bel colore dorato.