

Etna Mandrarossa: territorio in purezza

scritto da Emanuele Fiorio | 4 Giugno 2020



[Mandrarossa](#) allarga i suoi confini, dalle terre sicane su cui ha costruito un know how impressionante, colonizza altri territori e si sposta alla ricerca di zone vinicole di pregio. **Salvaguardia, sostegno, valorizzazione** sono i concetti che rappresentano i nuovi vini dell'Etna di **Mandrarossa**: il [Sentiero delle Gerle Etna Bianco DOC](#) 2018 ed il [Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC](#) 2016.

I Vini dell'Etna di Mandrarossa nascono a Linguaglossa, uno dei comuni del Parco dell'Etna posizionato sul **versante nord-orientale del vulcano** e vengono prodotti con uve Carricante (Etna Bianco DOC) e Nerello Mascalese (Etna Rosso DOC) in purezza.

La vinificazione e l'affinamento sono effettuati in acciaio (per il Carricante) e in acciaio e legno (per il Nerello Mascalese).

Il progetto parte dal concetto di "storie ritrovate", si tratta di storie e leggende siciliane che Mandrarossa ha voluto valorizzare attraverso questi vini autentici. Vini che

rappresentano angoli nascosti della Sicilia, vini di territorio che puntano all'assoluta eccellenza, nel prodotto come nel packaging curato da Nancy Rossit che ha realizzato le etichette dei due vini.

Due momenti dello stesso scorcio di vigne all'ombra del vulcano, uno all'alba (Carricante) e uno al tramonto (Nerello Mascalese), ove protagoniste assolute sono le donne.

Una scelta che ribadisce la **volontà di restare nel solco della riscoperta delle tradizioni**, la cura della vigna era assegnata esclusivamente alle donne che accudivano maternamente le vigne.

Un percorso dunque che si concentra sui vini del territorio e che **rifiuta la sovrasmaturazione** delle uve che appiattisce i sapori, **la sovraestrazione** che maschera l'origine scalfendo il carattere originario e **l'uso invasivo del legno** che con tutti i suoi aromi impedisce ai profumi del territorio di esprimersi al meglio.

Il **suolo** da cui nascono i vini Etna Mandrarossa è il basalto, una delle 4 categorie di suoli pregiati che comprendono i calcarei, i graniti e gli scisti. Il clima e le escursioni termiche dell'Etna permettono lo sviluppo armonioso di sapori e profumi.

La scelta di essere **poco invasivi**, grazie ad estrazioni soffici e ossigenazione non violenta garantisce l'integrità del prodotto, il Nerello Mascalese ne beneficia particolarmente essendo molto fragile.

La varietà ed il territorio ricco di **biodiversità** permette lo sviluppo di vini fini, eleganti, complessi.

I vigneti sono condotti con **metodo bio**, nella produzione dell'Etna Bianco DOC e dell'Etna Rosso DOC gli interventi sono stati minimizzati anche in fase di fermentazione ed affinamento.

Il Sentiero delle Gerle **Etna Bianco DOC 2018** è affinato in acciaio, il Carricante può essere una varietà molto difficile

ma regala vini molto longevi. Un vino integro, piacevole al naso e al palato, al naso è molto espressiva la nota di pesca e di gelsomino.

In bocca esprime chiaramente il terroir dell'Etna con una spiccata eleganza, acidità ed una buona freschezza. Un vino molto sapido e minerale che si abbina perfettamente con crostacei e ostriche, un prodotto non tanto da aperitivo ma adatto ai primi di pesce o alle verdure pastellate.

Il Sentiero delle Gerle **Etna Rosso DOC 2016** è frutto di un singolo vitigno, il Nerello Mascalese è molto difficile perché si esprime egregiamente sull'Etna e meno in altre zone, sulle pendici del vulcano trova le sue migliori condizioni. Il Nerello ha un colore granata, non cupo. Sono evidenti i sentori di ribes, non si avverte l'influenza del legno. Al palato è un classico Etna con una struttura elegante ed una freschezza unica. Il Nerello ha un tannino molto morbido, ottimo in abbinamento con tonno scottato, carne o con piatti non troppo coprenti.

Due vini che, partendo da criteri di autenticità, territorio, tradizione, esprimono la visione di Mandrarossa capace di distinguersi per uno stile etico ed un concetto di sostenibilità rivolto non solo all'ambiente ma anche al sociale.

Una volontà che permette di produrre grandi vini, entrando in punta di piedi ma con grande conoscenza e consapevolezza, sui declivi dell'Etna.