

Mandrarossa Winery, rebranding e Vermentino Larcéra: Sicilia inedita

scritto da Giovanna Romeo | 9 Marzo 2022



È la Casa degli Artisti, un luogo nuovo per la città di Milano dove l'arte si fonde con la filosofia, il sociale e l'ambiente ad ospitare Mandrarossa Winery nel lancio del suo importante restyling e la nuova proposta al mercato, un'etichetta frutto della costante, continua ricerca e innovazione. Il claim che il **Presidente di Mandrarossa Winery, Giuseppe Bursi**, richiama ripetutamente è "La Sicilia che non ti aspetti", una Sicilia dal potenziale enorme che innova e sperimenta alla ricerca dell'habitat migliore, che studia il comportamento delle uve, che adotta micro vinificazioni, con l'obiettivo di portare nel bicchiere la migliore combinazione tra varietà e terroir.

Gli studi prendono il via agli inizi degli anni '90 – Mandrarossa, top brand del più grande gruppo Cantine

Settesoli, nasce nel 1999 dopo un lungo lavoro di mappatura del territorio -, e approfondiscono un numero significativo di varietà, **36 per l'esattezza tra autoctoni e internazionali**: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc. L'innovazione parla oggi il linguaggio del Vermentino, varietà inconsueta per la vitivinicoltura siciliana ma che ha una sua storia tutta siciliana e sul quale Mandrarossa ha puntato sin dal 2005.

Nella linea "Innovativi" arriva Larcéra, Terre Siciliane IGT 2021: "Si tratta di un'importante aggiunta alla gamma, spiega il **Presidente Giuseppe Bursi**, con un vino che interpreta i valori di sostenibilità ambientale che da sempre contraddistinguono saldamente il nostro spirito e agire cooperativo, in ambito agronomico e produttivo. **Al contempo introdurre un vermentino siciliano sul mercato vuole ulteriormente affermare l'intenzione di valorizzare le espressioni più straordinarie e inaspettate della nostra isola**, dando realizzazione concreta a studi e analisi che da anni la nostra realtà ha portato avanti."

Prima annata in commercio frutto di un 2021 dall'andamento climatico perfetto per il Vermentino, **varietà interessante perché ama il caldo e resiste alla siccità**. Nel più grande distretto vitivinicolo siciliano, in una natura quasi incontaminata, suolo, sottosuolo e clima sono elementi fondamentali per un'agricoltura di qualità. Dal suolo argilloso al sabbioso -limoso, dal medio impasto al calcareo, micro terroir in cui ciascuna varietà trova il suo ambiente più consono, incorniciato in un quadro di siepi e macchia mediterranea. "Alleate preziose sono le escursioni termiche", racconta l'**agronomo Filippo Buttafuoco**, "che conferiscono complessità aromatica, dovute alla prossimità del mare e al contatto con le brezze marine estive, a Menfi, e all'altimetria (tra i 200 e i 390 m slm) degli appezzamenti di Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina. **Aggiungiamo**

anche, continua, l'esposizione a sud che garantisce luce e calore alle viti per gran parte della giornata, condizione eccellente per il Vermentino che riesce così a sviluppare grappoli ricchi, sani e perfettamente maturi".

Il secondo fondamentale momento per Mandrarossa Winery dopo il lancio del Vermentino Larcéra, e i contestuali assaggi anche di altre varietà, la presentazione del nuovo packaging, un'immagine delle etichette completamente rinnovata realizzate **in collaborazione con Luca Patini di We Associates**. Un rebranding di essenzialità costruito su un gioco di cromie che richiamano la Sicilia, nei colori tenui e caldi della terra, della natura, nuances morbide e un design di forme geometriche che esaltano l'impiego di materiali con minore impatto ambientale come l'utilizzo di colori ad acqua.

"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" dichiara **Raffaella Scimeca, Chief Marketing Officer di Cantine Settesoli**.

E niente di meglio di un assaggio può raccontare questa Sicilia inedita e modernissima, dall'enorme potenziale qualitativo, calici significativi scorrono al palato fissando al gusto e nella mente una storia diversa, articolata su studi dettagliati di parcellizzazione, su un lavoro che si concentra sempre di più sulla valorizzazione dell'innata attitudine di quest'isola al biologico, indirizzando sinergicamente l'attività di tutte le famiglie di agricoltori parte di questa

famiglia cooperativa dall'enorme valore sociale per il territorio di Menfi. **I Vini di Contrada, le Storie Ritrovate di Etna e Pantelleria, i Varietali.** Nelle poche successive parole il nostro racconto del vino.

Fiano Terre Siciliane IGT 2021

Fiano biologico in purezza, vinificato e affinato in solo acciaio, che coglie nel calice il massimo rispetto per il varietale percepito in modo netto e distintivo. Le uve narrano il luogo semplicemente con la loro genetica, in un'annata eccezionale dove la severa vendemmia vede il risultato direttamente nel calice. La metrica dominante è la bevibilità e la scorrevolezza.

Grillo Sicilia Doc 2021.

Lo sentite il vento? Questo vino è aria, sapidità e freschezza in un costante rimbalzare al palato di frutto e perfetta materia prima. Note vegetali di muschio bianco, mandorla pelata, gelsomino, pesca bianca, la matrice olfattiva che torna costantemente in un sorso dalla metrica diversa, deciso ma elegante. Fondamentale la capacità dell'uso del freddo, la criomacerazione innanzitutto e nella fase di mosto nessuna scorciatoia: per 36 ore, decantazione statica naturale.

Larcéra Terre Siciliane Igt 2021

Eccola "La Sicilia che non ti aspetti", un Vermentino biologico avvolto dal profumo del frutto del cedro. Poi la terra, il sale, la mineralità, e ancora i fiori, la fresia, la giunchiglia. Al palato profondità e tridimensionalità e una consistenza glicerica compensata da una sferzata salmastra. Come diceva il Vigneron Jacques Selosse, la terra non mente mai.

Bertolino Soprano Sicilia Doc 2018

Un toponimo, il nome proprio del luogo è un Grillo in purezza

con un affinamento di 11 mesi in botte grande. Un vino da contrada, un progetto di ricerca sulla specificità: territorio, suolo e interpretazione del vitigno. Ananas, composte di frutta, zenzero, un soffio di zafferano, mela cotogna, muschio, mandorla confettata: il suo potere è seducente. Il segreto per Bertolino Soprano come per tutti i vini Mandrarossa è la valorizzazione della tipicità grazie alle precise tecniche agronomiche, dal green alla potatura conservativa, il sovescio, la trinciatura della legna per tutti i vigneti, la sostanza organica e nessuna forma di chimica.

Santanella Terre Siciliane IGT 2020

Un blend singolare di Fiano e Chenin Blanc di cui Mandrarossa detiene 80 ettari di vigna su 86 di tutto il territorio regionale. In totale il 93% di una varietà speciale che si presta bene ai climi caldi, che detiene una sua acidità, naturale ed elevata, e che con il Fiano ambisce a un importante longevità concedendo finezza.

Nero d'Avola Sicilia Doc 2021

Un Nero d'Avola vinificato in solo acciaio, dove ancora una volta parla l'uva con la sua storia e la sua genetica. Un vino "friendly", dalla beva integrata che scorre veloce verso un piacere immediato. Alloro, pepe rosa, cannella, prugna, lampone, tannini raffinati sferici e perfettamente integrati.

Terre del Sommaco Sicilia Doc 2017

Un grande vino di contrada, un Nero d'Avola intessuto al gusto e all'olfatto di fiori di ciclamino, rosa e violetta il frutto di melagrano. La beava è sapida, la freschezza sferzante, il tannino maturo.