

Lalbira di Mandrarossa

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2026



Lalbira di Mandrarossa dimostra, nel bicchiere, quello che in tanti continuano a non voler vedere: il Catarratto, se gestito bene e nelle zone più vocate, sa esprimere un carattere di grande pregio e piacevolezza.

Parliamo del vitigno bianco storicamente più presente in Sicilia. Ed è forse proprio questa abbondanza ad averlo penalizzato. Troppo diffuso per essere prezioso, troppo “di casa” per meritare attenzione, è rimasto per decenni all’ombra di varietà arrivate dopo e con più blasone. Un vitigno bistrattato, non per demerito, ma per pregiudizio.

Mandrarossa con Lalbira ribalta questa narrazione. E non è un caso che sia stata proprio Mandrarossa a farlo.

Perché dietro questo brand c’è Cantine Settesoli, che rappresenta forse l’esperienza di eccellenza più evidente

della cooperazione vitivinicola italiana. Tra le primissime cooperative del nostro Paese a capire che non bastava un marchio per dare valore ai vini dei soci: serviva un vero progetto viticolo ed enologico. Uno studio durato oltre vent'anni, avviato prima ancora della nascita di Mandrarossa nel 1999, per individuare la combinazione migliore tra varietà e terroir. Un lavoro sui suoli, in particolare quelli calcarei, che ancora oggi va avanti. L'albira, lanciato quest'anno insieme ad altri tre vini da vitigni autoctoni, è il frutto più recente di quella scelta di investire sull'identità territoriale.

Il vino nasce a Salaparuta, nella Valle del Belice, da vigneti tra i 450 e i 480 metri su suoli calcarei, esposti a nord, ovest e sud. Catarratto in purezza, Salaparuta DOC, vendemmia nella terza settimana di settembre, fermentazione a bassa temperatura e sei-otto mesi di acciaio. Nessuna forzatura, nessun legno a coprire le carte. La produzione è di seimila bottiglie.

Nel bicchiere è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è intenso, di zagara, gelsomino, limone e pompelmo. Ma è al palato che L'albira dice chi è: fresco, sapido, fragrante, con una mineralità che tiene in tensione la frutta e allunga il sorso. Un bianco di personalità, che non si limita ad accompagnare ma prende posizione. Non è un vino che chiede il permesso.

L'abbiamo abbinato a una gustosissima cernia alla griglia. La sapidità del vino e la carne compatta del pesce si sono cercate e trovate. È stato uno straordinario compagno di tavola: matrimonio perfettamente riuscito.

L'albira è la prova che il Catarratto non aveva bisogno di essere riscoperto. Aveva bisogno di qualcuno che ci credesse davvero.

Company Profile

Mandrarossa è un Brand di vini 100% siciliani, espressione autentica della biodiversità dell'Isola. Nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni che ha portato a individuare la migliore combinazione varietà/terroir per far sì che ciascuna tipologia di uva esprima al meglio le proprie potenzialità e tutte le uve prodotte da Mandrarossa generano vini espressione di una Sicilia diversa, che innova e che sperimenta: una Sicilia che non ti aspetti. I vigneti crescono su colline situate a Menfi e nel Distretto delle Terre Sicane, sulla costa sud occidentale dell'isola, che godono di condizioni microclimatiche ideali per la viticoltura: luce intensa, differenti altimetrie ed esposizioni, temperature miti e brezze marine. Le cinque tipologie di suolo presenti nel territorio, ed in particolar modo i suoli calcarei ad altissimo potenziale, spiegano l'immenso valore che il brand ripone sul terroir. A partire dal 2014, un team internazionale di enologi, agronomi ed esperti di terroir ha avviato un importante studio scientifico sui suoli calcarei, che ancora oggi va avanti con la precisa strategia di produrre vini ricchi di tensione, energia e vitalità, che siano la piena espressione qualitativa del territorio. Nel 2019 Mandrarossa ha iniziato l'esplorazione di altri territori in Sicilia a partire dalle pendici dell'Etna dove sono stati selezionati 2 ettari di Carricante e 4 ha di Nerello Mascalese per produrre un bianco ed un rosso Etna DOC. Altra nuova sfida è quella rappresentata dalla produzione di un Passito a Pantelleria dove Mandrarossa alleva 2 ha di vigneto di Moscato di Alessandria da cui nasce un morbido ed avvolgente vino da meditazione. Nel 2021 la realizzazione di un grande progetto legato all'enoturismo: l'apertura di Mandrarossa Winery a Menfi, una cantina ecosostenibile dal percorso di visita emozionante, che scatena un crocevia di sensazioni, olfattive e gustative, il cui risultato è la scoperta di un microcosmo straordinario dove il vino è sempre il grande protagonista. Numerosi premi e riconoscimenti internazionali attestano la

qualità dei vini Mandrarossa distribuiti in oltre 30 paesi del mondo. Primo fra tutti il Cartagho, premiato 6 volte dal Gambero Rosso col Tre Bicchieri della Guida ai Vini D'Italia, riconoscimento ottenuto nel 2022 dal seducente ed intrigante Santannella, un blend di Fiano e Chenin Blanc, e poi dal Timperosse, petit Verdot in purezza, e due volte dal Cavadiserpe, innovativo blend di merlot ed Alicante Bouschet. Nel 2026 sono stati lanciati i 4 nuovi vini, che rappresentano la volontà di investire in identità territoriale attraverso vitigni autoctoni: Il Catarratto Brut terre siciliane IGT 2025, Lalbira Salaparuta DOC 2025, il Nerello Mascalese rosato terre siciliane IGT 2025 ed il perricone Cantacorvo Terre siciliane IGT 2025.

MANDRAROSSA

Via Puccia 2 – 92013 Menfi (AG) – Italia

+39 0925 77128 – info@mandrarossa.it

www.mandrarossa.it

