



Mandrarossa e l'anima di Cantine Settesoli

Dalle colline di Menfi, la storia di una visione che intreccia vigneti, ricerca e persone. Un racconto collettivo che diventa vino e che porta nel calice la ricchezza della Sicilia contemporanea

Una cooperativa nata dal coraggio di pochi e oggi divenuta un modello internazionale, in quella [Sicilia del vino](#) che non è soltanto paesaggio ma cultura viva, intreccio di comunità che hanno trovato nel vigneto la loro massima espressione.

A **Menfi**, in provincia di **Agrigento**, la vigna scandisce il tempo e il lavoro, circondata da ulivi secolari, grano, agrumi e presìdi gastronomici che ne definiscono un profilo inconfondibile.

Cantine Settesoli nasce e cresce in questo scenario, facendo del vino un linguaggio sociale, un modo per raccontare una regione in cui la vite è il filo conduttore che unisce famiglie e generazioni e che si riflette nel suo top brand più prezioso, **Mandrarossa**.

Settesoli: dalla cantina sociale alla grande cooperativa

Era il **21 dicembre 1958** quando 68 viticoltori decisero di dare vita all'allora **Cantina Sociale di Menfi**, intuendo le potenzialità di una terra ancora segnata da cereali e colture di sussistenza, al massimo uve vendute a poco prezzo ai commercianti della provincia di Trapani e di Palermo.

Dai primi 265 ettari, in pochi anni i vigneti crebbero e con essi la consapevolezza di poter dare al vino siciliano una nuova dignità, aprendo la strada a un percorso di crescita esponenziale.

Oggi le **Cantine Settesoli** contano **2.000 soci** e **quattro stabilimenti**. Una realtà che coinvolge direttamente circa 5.000 famiglie, generando il 40% del vino confezionato in **Sicilia** e distribuito in più di **40 paesi del mondo**.

Un modello virtuoso, riassunto dalle parole di **Roberta Urso**, responsabile PR e comunicazione: « *Personae, vigneti e visione* ». Tre concetti che spiegano l'anima di **Settesoli**, guidata dal presidente **Giuseppe Bursi** e da un team tecnico di grande competenza, che include l'agronomo **Filippo Buttafuoco** e l'enologo **Domenico De Gregorio**, con la consulenza di **Alberto Antonini**.

Mandrarossa, il volto contemporaneo della Sicilia

Il brand voluto dalle **Cantine Settesoli** nasce nel 1999, come **progetto di ricerca iniziato negli anni 80**, con campi sperimentali che portarono all'individuazione delle migliori combinazioni vitigno-terroir.

È la linea di vini che meglio racconta l'anima moderna della **Sicilia**, concentrando la sua produzione in tre territori: **Menfi, Etna e Pantelleria**.

La sintesi perfetta, insomma, tra biodiversità e precisione viticola, con **28 referenze** che spaziano dai bianchi freschi ai rossi più strutturati, dalle interpretazioni classiche a proposte innovative.



I vigneti di Menfi che guardano il mare, la culla dei vini Mandrarossa (Foto © Cantine Settesoli).

“Menfishire”, la Sicilia che guarda lontano

La contea del vino siciliano per eccellenza, il cuore della produzione **Mandarossa** di Cantine Settesoli. C'è chi lo chiama **Menfishire**, con un tocco affettuoso e quasi ironico, che unisce **Menfi** alle grandi regioni viticole d'oltremarica.

In realtà è molto più di un soprannome: è il simbolo di un distretto agricolo che ha saputo trasformarsi in laboratorio di qualità. Qui le colline degradano verso il mare, illuminate da oltre trecento giorni di sole l'anno e accarezzate da brezze costanti. I vigneti, che si spingono fino a 440 metri di altitudine, convivono con uliveti, agrumeti e cereali, componendo un mosaico rurale che restituisce nel calice complessità e autenticità.

Parlare di **Menfishire** significa raccontare una **Sicilia** che non si accontenta di essere cartolina, ma che si afferma come territorio produttivo, dinamico e innovatore, dove la cooperazione diventa strumento di riscatto e futuro.



I 500 ettari di Mandrarossa sono caratterizzati da 5 tipologie di suolo (Foto © Malinda Sassu).

Ricerca, suoli e vitigni: l'anima del progetto

Un clima favorevole, dunque, caratterizzato da importanti escursioni termiche, che consente una viticoltura di straordinaria varietà, dagli autoctoni **Grecanico** e **Nero d'Avola** agli innovativi **Fiano** e **Petit Verdot**.

Sono **500 gli ettari vitati**, che poggiano su **cinque tipologie di suolo** – calcareo, sabbioso, argilloso, medio impasto e limoso – un mosaico di espressioni naturali a cui si unisce il costante impegno in studio e ricerca dello staff **Settesoli**.

Nel 2004 nasce il **Cartagho Sicilia DOC**, un **Nero d'Avola** in purezza da 15 parcelle selezionate, che rappresenta il vino manifesto di **Mandrarossa**: concentrazione, note balsamiche, tannini vellutati e persistenza che gioca tra dolcezza fruttata e richiami speziati. Un rosso sapientemente barricato che ha saputo conquistare la critica internazionale con una finezza che lo rende cosmopolita.

Più leggero e giocoso, il **Calamossa**, l'ultimo arrivato in casa **Mandrarossa**, un pétillant da **Zibibbo**, **Catarratto** e **Grecanico** ispirato alle onde del mare. Fresco, immediato, ha una beva

diretta, capace di attrarre nuovi consumatori senza rinunciare al radicamento identitario.



Il Frappato Terre Siciliane IGT della linea "I Varietali" (Foto © Malinda Sassu).

I Varietali: la freschezza delle colline

Sono **cinque** le linee di produzione del brand. Oltre al **Carthago** e **Calamossa**, la forza di **Mandarossa** è la ricerca, come dimostra la linea dei **Varietali**, vini di grande bevibilità e trasparenza territoriale, grazie al solo passaggio in acciaio.

Il **Grillo Sicilia DOC 2024** spicca per la nitidezza aromatica, un'esplosione di agrumi e un filo di origano, che trovano equilibrio in una bocca sapida e lunga. È un bianco che incarna la luce di **Menfi** e la restituisce in freschezza.

Sul fronte dei rossi, invece, il **Frappato Sicilia DOC 2024** conquista con i suoi toni fragranti di piccoli frutti rossi e spezie dolci, che ritornano in un sorso croccante e scorrevole mentre il **Nero D'avola Sicilia Doc 2024** (bio) mostra invece un volto più marino: ciliegia scura, prugna e gelso, uniti a note vegetali di capperi. Al palato è succoso, teso, con una chiusura sapida che racconta il respiro del mare.



Urra di Mare Menfi DOC della linea Gli Innovativi, il primo Sauvignon Blanc prodotto in Sicilia (Foto © Malinda Sassu).

Gli Innovativi: una Sicilia che sorprende

In questa linea **Mandarossa** osa con vitigni inusuali, che offrono nuove chiavi di lettura del territorio.

L'**Urra di Mare Menfi DOC 2024**, il primo **Sauvignon blanc** prodotto in **Sicilia**, è elegante e verticale: note agrumate, cenni tropicali e un sottofondo erbaceo che si distende in una chiusura salina. Una versione mediterranea del vitigno, che sorprende per precisione e freschezza.

Originale il **Timperosse Terre Siciliane IGT 2024**, **Petit Verdot** in purezza, dal profilo speziato e minerale. È una sfida vinta, che dimostra come anche un vitigno internazionale possa trovare casa su queste terre bacciate dal sole.

Il **Bonera Sicilia DOC 2022**, blend di **Nero d'Avola** e **Cabernet Franc**, regala invece un naso complesso, tra frutta secca e fiori rossi. In bocca è morbido, con tannini serici e una lunghezza elegante. È un vino che rivela una **Sicilia** raffinata, meno immediata, ma di grande profondità.



Il passito di Pantelleria Serapias, una delle Storie Ritrovate dei vini Mandrarossa (Foto © Malinda Sassu).

Le Storie Ritrovate: cru e memoria

Grandi vini, con i quali la cantina mette al centro singoli vigneti e territori simbolici.

Il **Bertolino Soprano Sicilia DOC 2023, Grillo** da single vineyard, affina in cemento e poi in botte grande: offre grande complessità tra agrume, vaniglia e note sapide. Al palato unisce morbidezza e tensione minerale, con una profondità che lo rende un bianco davvero notevole.

Terre del Sommacco Sicilia DOC 2021, Nero d'Avola da suoli calcarei e altitudini elevate, esprime eleganza, freschezza e richiami speziati. È fresco, fine, di grande lunghezza: un rosso che non cerca potenza ma precisione, capace di sorprendere chi pensa al **Nero d'Avola** solo come vino strutturato.

Non mancano infine le incursioni sull'**Etna** con **Sentiero delle Gerle** bianco e rosso e a **Pantelleria**, dove il passito **Serapias** rivela aromi di albicocca candita e scorza di agrume, con la dolcezza bilanciata da una freschezza viva che evita qualsiasi eccesso. È un vino che racconta un'isola dentro l'isola, frutto di un progetto familiare che **Settesoli** ha saputo valorizzare nell'azienda della pantesca **Francesca Minardi**.



La barricaia nella Mandrarossa Winery a Menfi: una delle tappe dell'accoglienza in cantina (Foto © Malinda Sassu).

Mandrarossa Winery: wine tour, food & wine

Progettata dallo **Studio Vida**, l'accoglienza in cantina trova il suo fulcro nell'elegante **Winery di 700 metri quadri**, il luogo in cui le storie trovano una voce, mostrando come il vino possa essere veicolo culturale e turistico, oltre che economico.

Oltre alla barricaia, le due sale degustazione e il wine shop, la struttura ipogea nasce nel 2021, pensata come finestra sul territorio, che si erge come modellata sulle colline che guardano il mare di **Menfi**.

Materiali a basso impatto in sintonia con il paesaggio circostante, un tetto-giardino con macchia mediterranea, pannelli solari e un vigneto didattico ne fanno un luogo di condivisione e narrazione.

A guidarla è un team tutto al femminile, coordinato da **Giusy Gagliano**, che accoglie visitatori e professionisti con tour esperienziali, degustazioni e piatti della cucina locale, trasformando l'esperienza in un viaggio dentro le storie di vigneti e persone.



Lo splendido Parco Archeologico di Selinunte (Foto © Malinda Sassu)

Oltre il vino: una comunità che si racconta

Se le **Cantine Settesoli** rappresentano un modello di cooperazione dove il lavoro dei viticoltori diventa narrazione collettiva, la linea **Mandarossa** è la sintesi di un territorio che ha scelto di crescere insieme.

Un laboratorio di idee che dimostra come la cooperazione possa generare eccellenza, con viniche non sono mai autoreferenziali ma parlano di luoghi, di storia, di comunità e di biodiversità.

In un panorama vitivinicolo che spesso rincorre mode globali, **Settesoli** ha quindi scelto un'altra via: quella di una **Sicilia** al plurale, capace di stupire tanto con un pétillant leggero quanto con un cru da collezione.

Una visione dove l'innovazione non è rottura, ma continuità intelligente con la propria terra, un progetto corale che unisce viticoltori, territorio e ricerca.

MANDRAROSSA WINERY

Contrada Puccia – Menfi (AG)

www.mandrarossa.it

Data di creazione

21/09/2025

Autore

malinda-sassu