CANTINESETTESOLI

viticoltori in Sicilia dal 1958

COMPANY PROFILE

indice dei contenuti

ABOUT

STORIA

FATTORE UMANO

PATRIMONIO VITICOLO

SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

Cantine Settesoli è **comunità**, **vigneto** e vero e proprio **distretto del vino in Sicilia**.

Nata nel **1958** dall'intuizione di un gruppo di viticoltori menfitani, **Cantine Settesoli** fin da subito non fu solo una **cooperativa** a cui conferire l'uva ma un'**organizzazione** che trasformava il prodotto in un bene di maggiore valore economico: il vino.

Economia circolare

L'indotto creato sul territorio menfitano si è sviluppato negli anni, fino a dare vita ad una vera **economia circolare** parallela perfettamente **integrata con il territorio**, nella **produzione vinicola** e nello sviluppo turistico: Cantine Settesoli non solo produce vino di qualità dalla forte identità territoriale, sia convenzionale che biologico, ma costituisce un modello di **gestione etica della cantina** intesa come comunità, **punto di riferimento economico e sociale**.

È il **70% delle circa 5.000 famiglie** della comunità, che si estende nel territorio della provincia di Agrigento, tra Menfi, Montevago e Santa Margherita di Belice, lungo la **Strada del ino delle Terre Sicane**, ad essere il motore e il cuore pulsante di Cantine Settesoli, oggi una delle più importanti cooperative vinicole europee, con export in oltre 40 paesi nel mondo.

La terra come motore che genera cultura, che a sua volta genera valore: è il circolo virtuoso di Cantine Settesoli che, a 63 anni dalla sua nascita, continua a scrivere pagine nuove di storia, nel solco della responsabilità ambientale e sociale.

2020
il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare rilascia a Cantine Settesoli la certificazione VIVA.

2019
Ottiene la certificazione **100% vegan** da DNV

2014
Premio Ecofriendly 2014 di Vinibuoni d'Italia in collaborazione con Verallia-Saint Gobain per l' impegno green

2012
Prima volta in tv con lo spot "**Settesoli, Gocce di Sicilia**"

2010
Prima vendemmia notturna meccanica introdotta con lo scopo di preservare la qualità aromatica delle uve bianche pregiate

2009
Cantine Settesoli è riconosciuta **Cantina dell'Anno dall'Almanacco del Bere Bene del Gambero Rosso**

Con oltre 2 milioni di euro di valore di venduto, un trend di crescita del 6% a valore e del 9% a volume, **il Nero d'Avola Settesoli conquista la posizione di primo vino rosso fermo in GDO**

2008
Installazione **primi pannelli fotovoltaici** in collaborazione con Enel

2003
Attivazione del sistema di rintracciabilità di filiera

2002 Nasce il marchio Settesoli con le sue referenze mono varietali

nasce il marchio Mandrarossa **1999**

nasce il marchio Inycon **1999**

1985
l'inizio della ricerca sul campo e l'introduzione delle varietà internazionali

1974
Cantine Settesoli è la prima cooperativa vinicola siciliana a produrre e commercializzare i propri vini in bottiglia all'estero

1965
la prima vendemmia

1958
l'anno di fondazione

traguardi aziendali
riconoscimenti e premi
traguardi in ambito ambientale
nascita dei brand

Ripartizione fatturato bottiglie:
43% Italia
57% Estero

Numero di soci:
2000
il 25% sono **donne**

Numero dipendenti fissi:
48

Numero di dipendenti stagionali:
107

+ di 40
Paesi
nel mondo

Superficie totale:
6.000
ettari

di cui
1000 ettari
in biologico

Numero di bottiglie prodotte annue:
19.000.000

Percentuale vino confezionato sul totale:
71% (23 % sfuso)

Fatturato consolidato anno solare 2020:
45.214.000€

circolo virtuoso

La produzione di Cantine Settesoli abbraccia vitigni autoctoni come Grecanico, Grillo e Nero d'Avola, ma anche vitigni internazionali ma ormai classici per la Sicilia quali Merlot, Syrah, Chardonnay.

36 cultivar

in produzione di cui **908 ettari in biologico**

140 soci

in conduzione biologica

Nel progetto enologico di Cantine Settesoli, sempre più attenzione è rivolta agli **autoctoni**: un'accurata catalogazione delle caratteristiche pedoclimatiche dei vigneti dei soci permette di determinare la migliore combinazione suolo/varietà, le tecniche di impianto da adottare, i tempi e le modalità di potatura, la fertilizzazione, irrigazione e vendemmia.

3 marchi principali globali

Settesoli
off trade Italia e estero

Mandrarossa
on trade mondo

Inycon
off trade premium estero

Sostenibilità è miglioramento continuo sui parametri ambientali

Cantine Settesoli è cooperazione sostenibile non solo attraverso il rispetto delle pratiche green, ma anche come modello di **gestione etica** della cantina intesa quale **comunità**, punto di riferimento economico e sociale di un intero territorio.

Si può parlare di **sostenibilità a 360°**: grazie alla cooperativa, 5000 famiglie dislocate su nove comuni e tre provincie possono lavorare con la prospettiva di un futuro più roseo. In Cantine Settesoli il concetto di sviluppo sostenibile è un'introiezione culturale che va accettata, condivisa in ogni suo aspetto e praticata da ogni socio, a partire proprio dalla gestione agricola del territorio.

Le misure di tutela dell'ambiente

7 impianti fotovoltaici attivi, l'ottavo, di ultimissima generazione, realizzato nei mesi di settembre/ottobre 2021 e la cui messa in esercizio è prevista per il mese di gennaio 2022

→ produzione
707.385 Kwh
nel 2020

86% energia
prodotta dai 7 impianti fotovoltaici per l'**autoconsumo** nel 2020

il 50% del vetro utilizzato per le bottiglie vine avviato al riciclo

illuminazione a led a basso consumo esterna ed interna gestita attraverso timer astronomici e sistemi di domotica per minimizzare il consumo energetico

Decarbonizzazione della viticoltura: un progetto triennale in collaborazione con Enel X, attraverso interventi sia di decarbonizzazione **ed economia circolare, sia di compensazione al fine di raggiungere la carbon neutrality nel 2023**

Tutto il packaging aziendale, dalle etichette ai cartoni, deriva da carta senza fibra di legno

controllo idrico al fine di minimizzarne l'approvvigionamento, per mezzo di sistemi di pressurizzazione centralizzati e di impianti ad ozono per la sanificazione, e massimizzare la qualita' degli scarichi reflui, attraverso un sistema di depurazione a membrane di ultima generazione

L'ufficio viticolo di Cantine Settesoli svolge attività costante di **assistenza tecnica ai soci**, **monitoraggio dei vigneti** e realizzazione di **progetti finalizzati al miglioramento della qualità delle uve**

Progetti finalizzati al miglioramento della qualità delle uve

Assistenza tecnica ai soci

Potatura della vite

incontri tecnici, assistenza e consulenza sul campo su come operare una corretta potatura in base alla varietà e allo sviluppo della pianta

Accrescimento della vite

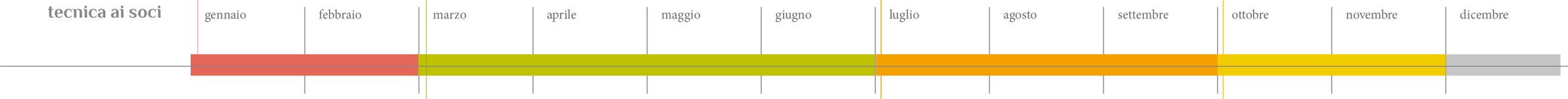
incontri tecnici teorici, assistenza e consulenza in campo sul riconoscimento, prevenzione e cura delle malattie della vite, arature, irrigazioni e concimazioni

Maturazione delle uve

assistenza e consulenza in campo riguardo a campionature delle uve, relative analisi di grado zuccherino, ph e acidità

Post-vendemmia

incontri tecnici teorici, assistenza e consulenza in campo su nuovi impianti, arature profonde e semina delle essenze



Monitoraggio dei vigneti

Accrescimento della vite

durante questo periodo si effettuano delle osservazioni costanti di tutti i vigneti suddivisi per comune-contrada-varietà riguardanti l'incidenza delle malattie

Maturazione delle uve

durante questo periodo si fanno le stime di produzione di tutte le varietà in modo da quantificare la produzione dell'annata, si eseguono le campionature delle uve e le relative analisi di grado zuccherino, ph e acidità in modo da elaborare una curva di maturazione da cui trarre gli elementi necessari per lo studio dell'andamento della maturazione nelle diverse varietà e nei diversi territori

Post-vendemmia

periodo rivolto soprattutto all'inserimento in data base ed elaborazione dei dati raccolti durante l'annata viticola relativi ai vari progetti e monitoraggi

Progetto vinificazione macroterroir e microterroir dei terreni calcarei

Nel 2014, dopo aver riscontrato nei vini provenienti da terreni calcarei un risultato diverso e migliore, si è intrapreso un percorso di studio dei suoli, attraverso un'analisi dell'apparato radicale e dello strato del profilo del terreno, avvalendosi della geologa dell'Università degli Studi di Palermo, Alessandra Giorgianni e del Wine-terroir Consultant, Pedro Parra.

Si sono individuate **45 macrozone** con caratteristiche geologiche distinte.

I **terreni calcarei** sono costituiti da tutti quei suoli che hanno un elevato tenore in calcare totale e in particolare di calcare attivo con reazione moderatamente alcalina. Per calcare totale si intende l'insieme dei carbonati presenti nel terreno, rappresentati per lo più da carbonati di calcio, magnesio, ferro, potassio e sodio.

Fra questi prevale il calcare propriamente detto, composto dal carbonato di calcio, ($CaCO_3$), insolubile, e dal bicarbonato di calcio, $Ca(HCO_3)_2$ solubile. I terreni calcarei si presentano in genere ben strutturati, soffici, di facile lavorazione, purché sia adottata una tecnica che preservi lo stato strutturale del terreno.

Il progetto terreni calcarei è composto da 5 varietà per un totale di Ha 61.9427 di cui:

- 4 aziende di Grillo Ha 9.1496
- 4 aziende di Syrah Ha 7.3010
- 6 aziende di Nero D'Avola Ha 6.551
- 16 aziende di Chardonnay Ha 33.6780
- 1 azienda di Grecanico Ha 5.2590

Lo scopo principale di questo progetto è riconducibile ai seguenti principi:

Produrre sufficienti quantità di uve e vino di elevata qualità.

Lavorare compatibilmente con i cicli naturali ed i sistemi viventi attraverso il suolo, le piante e gli animali all'interno dell'intero sistema produttivo.

Mantenere ed incrementare la fertilità di lungo termine e l'attività biologica del suolo utilizzando metodi colturali, biologici e meccanici adattati localmente.

I viticoltori di Cantine Settesoli sono chiamati ad eseguire tutte le tecniche colturali in un costante dialogo con l'ufficio tecnico della Cantina:

1. aratura profonda del terreno dopo la vendemmia a 60 cm.

2. miglioramento della struttura e della fertilità del suolo con il sovescio e la trinciatura dei sarmenti in campo.

3. potatura conservativa della vite.

4. controllo delle infestanti nei vigneti con mezzi meccanici (in annate particolari si valuta assieme ai tecnici l'eventuale diserbo sotto fila utilizzando prodotti non residuali).

5. gestione del verde con eliminazione dei polloni e dei germogli doppi.

6. evitare affastellamento della chioma e dei grappoli.

7. trattamenti fitosanitari con zolfo e rame (in annate particolari si valuta assieme ai tecnici l'eventuale uso dei prodotti sistemici).

8. rispetto dell'epoca di vendemmia indicata da Cantine Settesoli.

Dal 2003 sono state per la prima volta certificate da un ente terzo la rintracciabilità e la tracciabilità di filiera, in ogni fase del ciclo produttivo: dal conferimento dell'uva del singolo conferitore, ai prodotti enologici utilizzati in fase di vinificazione, il processo stesso e le materie prime usate in ogni fase del packaging

Qualità certificata vuol dire:

Su ogni etichetta è impresso un codice di identificazione che permette la rintracciabilità dell'intero processo produttivo, fino ai vigneti d'origine

Vendemmia notturna geo-localizzata delle uve a bacca bianca più delicate, per preservarne intatte le qualità e i profumi.

12 sistemi di gestione, tutti certificati (6 in **ambito qualità e sicurezza alimentare**, 6 in **ambito energia, ambiente** e **sostenibilità**).

Prodotti **100% vegani**.

Nel 2020 Cantine Settesoli ha ottenuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare la certificazione **VIVA**, prima cantina cooperativa in Italia.

Gli indicatori di sostenibilità **aria** e **acqua** presi in considerazione da progetto VIVA rivestono un grande valore per i viticoltori menfitani e per l'impresa, recepiti da tutta la comunità come elementi tangibili della sanità ambientale dell'intera area vitivinicola.

Anche il terzo indicatore, il **territorio**, riveste per l'intera comunità Settesoli una grande importanza sociale: valutato sulla base delle ricadute delle attività aziendali sul territorio, questo indicatore prende in considerazione parametri legati alla biodiversità e paesaggio, all'economia ed etica e, alla "società e cultura", all' importanza che le Cantine Settesoli rivestono per la comunità locale sotto il profilo della valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale.

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV ISO 9001 AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' CERTIFICATO DA DNV ISO 9001
PRODOTTO CERTIFICATO DNV ISO 22005 AZIENDA CON PRODOTTO ALIMENTARE CERTIFICATO DA DNV ISO 22005
SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA DNV ISO 50001 AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA CERTIFICATO DA DNV ISO 50001
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA AMBIENTALE DNV ISO 14001 AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO DA DNV ISO 14001
PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO DNV STP 67 PRODOTTO VEGANO
100% Vegan 14421-2019-PC-ITA-CNV
CARBON FOOTPRINT VERIFICATION DNV·GL ISO 14067
WATER FOOTPRINT VERIFICATION DNV·GL ISO 14046
BRC FOOD CERTIFICATED BRITISH RETAIL CONSORTIUM CERTIFIED BY DNV
IFS Food INTERNATIONAL FOOD STANDARD CERTIFIED BY DNV
PRODOTTO BIOLOGICO
CONTROLLATO E CERTIFICATO DA: CSQA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

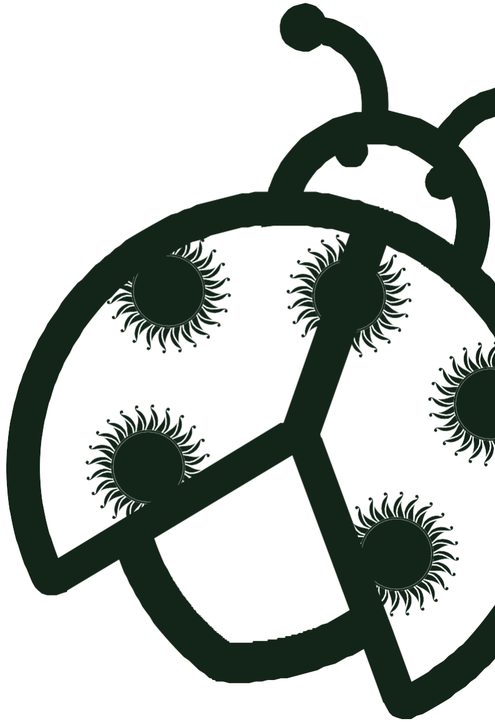
Progetto

ALTA QUALITÀ BIO

Con la campagna agricola 2021 Cantine Settesoli ha dato il via al progetto Alta Qualità Bio, per salvaguardare e valorizzare il territorio, la comunità agricola e la qualità dei prodotti.

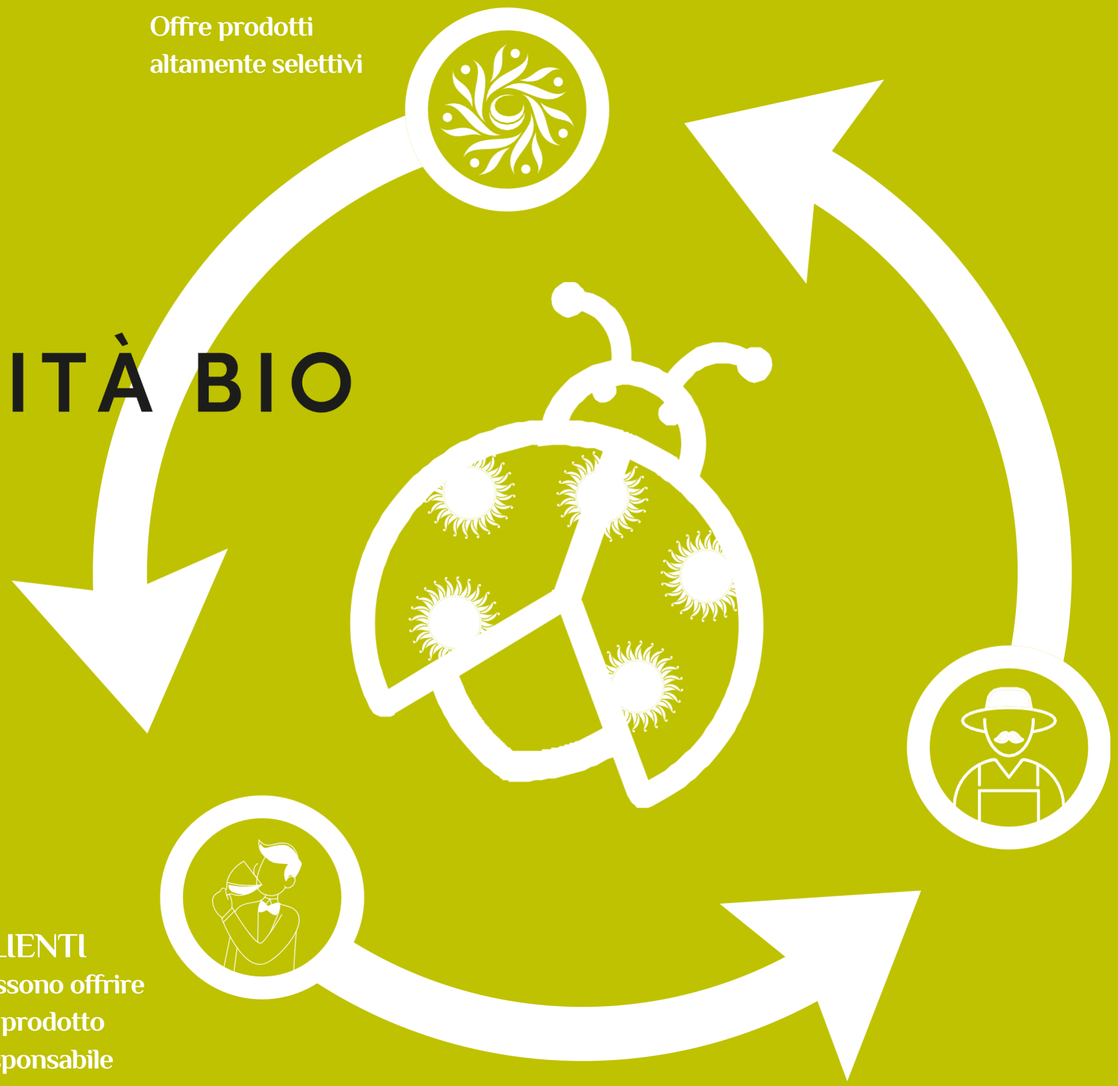
Sono **78 viticoltori** in conduzione biologica, impegnati a garantire una maggiore qualità delle uve ed il rispetto dell'ambiente.

A fronte degli oltre 30.000 controlli già in vigore, Cantine Settesoli redige un ulteriore disciplinare interno volto ad effettuare controlli più restrittivi in diversi periodi dell'anno, sui vigneti (foglie e grappoli) e sulle uve in accettazione alle cantine. Tale disciplinare tende a limitare ulteriormente i valori consentiti di residui di acido fosfonico e di acido etilfosfonico garantendo un vino biologico di altissima qualità.



Progetto

ALTA QUALITÀ BIO



AZIENDA
Offre prodotti altamente selettivi

VITICOLTORI
Seguendo il protocollo sono certi di essere associati ad un progetto importante che li remunererà meglio

CLIENTI
Possono offrire un prodotto responsabile

Cantine Settesoli fa parte della
Strada Del Vino Delle Terre Sicane,
distretto vinicolo che comprende Menfi,
Contessa Entellina, Sciacca, Santa Margherita
del Belice e Sambuca di Sicilia.

Territorio rurale ricco di biodiversità, caratterizzato da una prevalenza di **paesaggio vinicolo**, ma non solo: racchiude gioielli di storia e cultura quali i **siti storico/archeologici di notorietà internazionale** come Selinunte e i luoghi natii del ***Gattopardo*** di **Tomasi di Lampedusa**, pietra miliare della letteratura italiana, pubblicato postumo proprio nel 1958, lo stesso anno di fondazione della Cantina.

Una serie di luoghi incantati, tutti da scoprire: *Sambuca di Sicilia*, la città dei vicoli saraceni e delle chiese barocche eletta Borgo più Bello d'Italia , *Menfi*, città del vino e del mare cristallino con la sua Bandiera Blu da ben 22 anni, *Santa Margherita di Belice*, città del Parco Letterario del Gattopardo e simbolo del ricordo e della memoria, *Sciacca*, città della pesca e della ceramica, *Montevago* e le sue terme, e *Contessa Entellina*, città della cultura arbëreshë e della Rocca di Entella.

Istituita nel 1987, la Bandiera Blu,
faro che svetta nelle spiagge di Menfi
da 22 anni è un simbolo della gestione sostenibile
del territorio, segno dell'attenzione costante
al rispetto dell'ambiente marino

stradadelvinoterresicane.it

CANTINESETTESOLI
viticoltori in Sicilia dal 1958

Cantine Settesoli S.C.A.
Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)
Telefono: 0925 77111
info@cantinesettesoli.it

cantinesettesoli.it