



Un territorio che ritrova le sue storie



Settesoli è una comunità di 5.000 famiglie che lavorano oltre seimila ettari in un territorio di undici comuni. “Una responsabilità sociale enorme” l’ha definita il presidente Giuseppe Bursi e soprattutto una grande sfida.



Avremmo potuto partire dai vini, per raccontare questa cantina, ma in questo caso sarebbe riduttivo. Perché i vini ci sono - certo - e sono eccellenti. Pensiamo a nomi già affermati - come l’Urra di Mare ad esempio - o agli ultimi assaggi, l’Etna Bianco e l’Etna Rosso “Il Sentiero delle Gerle” da uve carricante il primo e nerello mascalese il secondo, in purezza. Oppure ai due vini di contrada: il Bertolino Soprano Sicilia Bianco 2017 e il Terre del Sommacco Sicilia Rosso 2016, entrambi frutto di una lunga sperimentazione in vigna per trovare la particella di terreno perfetto.



In questo caso, al di là del risultato nel bicchiere, quello che stupisce è un intero progetto che parte dalle pratiche agronomiche e arriva fino al bicchiere.

Cantina Settesoli, di cui Mandrarossa è parte, ha infatti raggiunto la certificazione VIVA a febbraio di quest'anno. Questo significa un'attenzione alla sostenibilità a tutto tondo perché i parametri fissati dal Ministero riguardano la ricaduta sul territorio sia in termini ambientali sia sociali, ma anche economici e culturali. Settesoli ne è un esempio perfetto.

C'è l'obiettivo di preservare un ecosistema unico certificato attraverso i parametri della Carbon Footprint per l'aria e della Water Footprint per l'acqua. Quest'ultimo aspetto cruciale per un territorio che è perennemente in deficit idrico. Un traguardo conquistato attraverso pratiche agronomiche peculiari che passano dai sistemi di potatura atti a ridurre lo stress idrico alla mancanza di forzature nel vigneto regolata attraverso un severo controllo del rapporto rese/grado zuccherino. Un lavoro che si affinerà ulteriormente grazie al marchio di Qualità Sostenibile, in fase di richiesta. Quindi l'impegno nel biologico con circa mille ettari coltivati come da disciplinare che si sono concretizzati in una nuova linea dedicata.



Poi c'è il valore sociale e culturale di una cantina che diventa motore turistico del territorio. Con iniziative come il Vineyard Tour che attira turisti da tutta Italia e li porta nelle pinete che circondano le vigne affacciate sul mare. O nel percorso ciclabile che collega l'interno con le spiagge passando nel cuore produttivo di questo immenso vigneto. O ancora l'impegno nel parco

archeologico di Selinunte, che procede da anni e che vede la cantina impegnata in diversi lavori di ristrutturazione.

Il motivo - spiega il presidente Bursi - è in un modo diverso di vedere la cantina che è un punto di riferimento per tutti i soci, un valore e soprattutto un'opportunità per mantenere un ecosistema, con tutti i valori che assume questa parola. Ovvero sistema sociale, umano e ambientale, da preservare. Un ecosistema che diventa un valore in più per il vino anche da un punto di vista commerciale: "Lo stiamo vedendo sui mercati esteri, più sensibili alle tematiche della sostenibilità e presto, siamo certi, avremo un importante riscontro anche sul mercato italiano". "Dovevamo differenziarci - continua ancora Bursi - e abbiamo deciso di farlo puntando sui valori immateriali oltre che sulla qualità".

La Sicilia che non ti aspetti è il claim scelto per i vini Mandrarossa che nel progetto di Settesoli sono un veicolo per raccontare il territorio, anche visivamente, attraverso le etichette con disegni d'artista e una breve narrazione, una suggestione che va a sostituire le note degustative (per quelle ognuno avrà modo di formarsi un proprio giudizio).

A settembre arriverà un altro vino a battezzare la nuova cantina affacciata sulle vigne e sul mare. Un progetto avveniristico che diventa anche un punto d'interesse turistico a pochi chilometri da spiagge tra le più belle e incontaminate della regione. Una cantina che è anche la casa di quel ragazzo nascosto dietro il cespuglio del Sommacco e che tutta la notte rimase ad ascoltare il racconto dei garibaldini. Oggi quello stesso ragazzo è protagonista dell'etichetta del Terre del Sommacco in una storia di contrada, che è quella dei tanti contadini di Menfi e delle loro famiglie che da oltre mezzo secolo contribuiscono alla costruzione di uno stesso progetto: una cantina che è la casa di tante storie ritrovate.

P.s. di Paolo Massobrio Voglio aggiungere un ricordo speciale, quando nel 1998 andai in questa cantina in compagnia di Bruno Lauzi, che improvvisò un concerto nel bel mezzo di una festa che si tiene a Menfi ogni estate. Fu lì che scoprimmo gli straordinari vini di questa cantina cooperativa, che accompagnarono anche la visione di una partita dei mondiali di calcio nell'ufficio del sindaco.