



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





ABOUT

STORIA

FATTURE 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.



ABOUT

STORIA

FATTURE UMANO

PATRIMONIO VITICOLO

SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

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 Vino 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.



ABOUT

STORIA

FATTURE UMANO

PATRIMONIO VITICOLO

SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

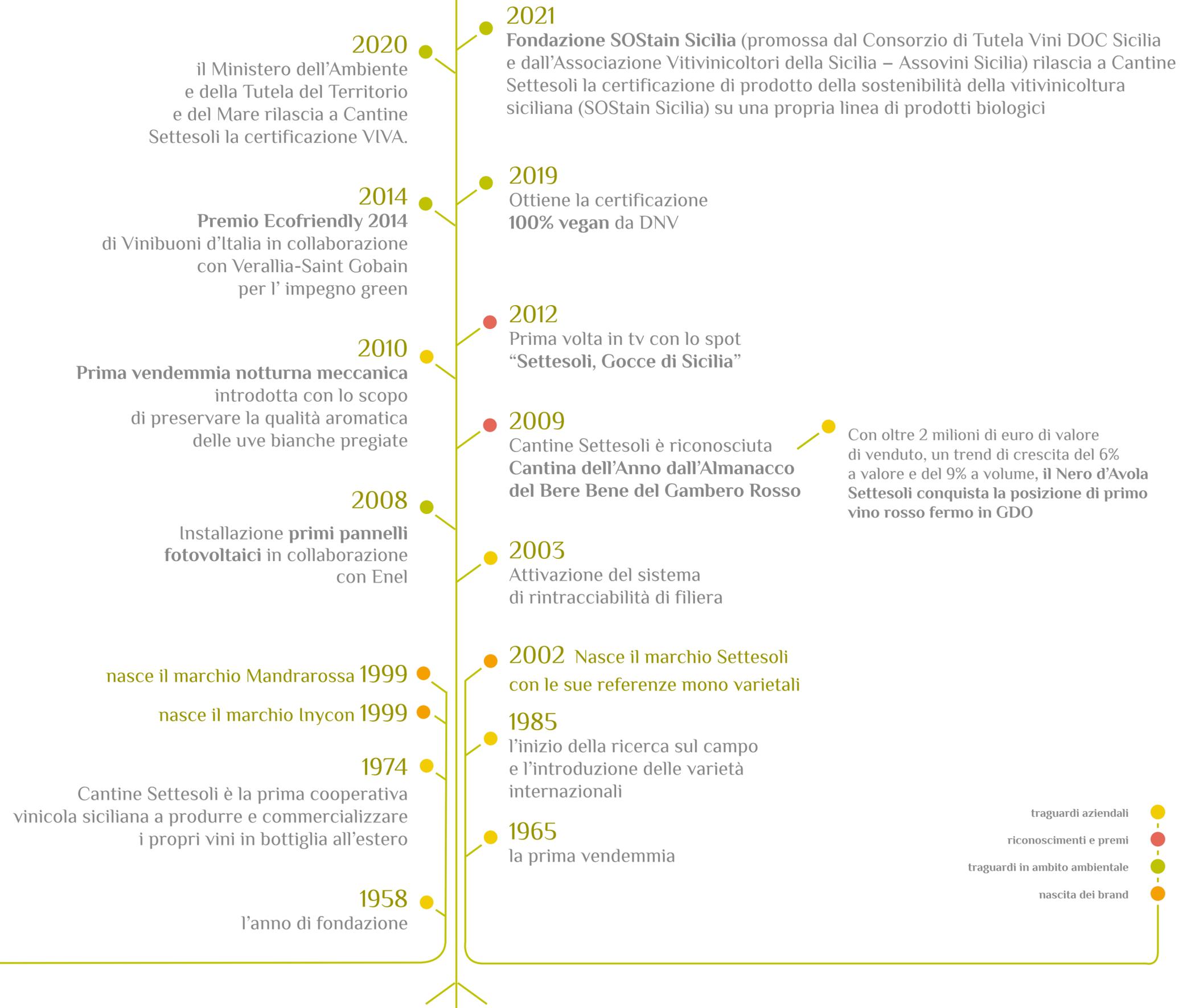
VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

La terra come motore che genera cultura, che a sua volta genera valore: è il circolo virtuoso di Cantine Settesoli che, a 64 anni dalla sua nascita, continua a scrivere pagine nuove di storia, nel solco della responsabilità ambientale e sociale.





Ripartizione
fatturato:
59% Italia
41% Estero

Numero di soci:

2000

il **25%** sono donne



Numero
dipendenti fissi:

50



Numero di
dipendenti stagionali:

120



+ di **44**
Paesi
nel mondo



Superficie totale:

6.000
ettari



di cui

1.035 ettari
in biologico



Numero di bottiglie
prodotte annue:

19.597.212

Percentuale vino
confezionato sul totale:

72% (28 % sfuso)



Fatturato al 30-06-22

51.341.644€



ABOUT

STORIA

FATTORE UMANO

PATRIMONIO VITICOLO

SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

circolo virtuoso





ABOUT
STORIA
FATTORE UMANO
PATRIMONIO VITICOLO
SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE
VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE
QUALITÀ CERTIFICATA
DISTRETTO DELLE TERRE SICANE
CONTATTI

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 1.035 ettari in biologico



141 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.



ABOUT
STORIA
FATTORE UMANO
PATRIMONIO VITICOLO
SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE
VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE
QUALITÀ CERTIFICATA
DISTRETTO DELLE TERRE SICANE
CONTATTI

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'introduzione 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



8 impianti fotovoltaici attivi, ed ulteriori 6, di ultimissima generazione, in corso di progettazione/realizzazione (per un totale aggiuntivo, tra coperture e superfici a terra, di oltre 2.600 kWp) che permetterà la copertura del 100% delle fasce F1 e F2



il packaging aziendale, etichette e cartoni, deriva, rispettivamente, da carta senza fibra di legno vergine per le seguenti percentuali:

2.2% e **66%**



il **50%** del vetro utilizzato per le bottiglie proviene da riciclo



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



83% energia prodotta dai 8 impianti fotovoltaici per l'autoconsumo nel 2021



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

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 qualità degli scarichi reflui, attraverso un sistema di depurazione a membrane di ultima generazione



→ produzione
678.632 Kwh
nel 2021



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





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.



● Ettari bio **1035** con **141** soci di cui **918** ettari con **119** soci appartengono al progetto alta qualità bio mentre i restanti **117** ettari con **22** soci non fanno parte del progetto alta qualità bio.

● Il progetto terreni calcarei è composto da **5** varietà per un totale di Ha **56.1133** di cui:

● **4** aziende di Grillo
Ha **9.1496**

● **4** aziende di Syrah
Ha **7.3010**

● **6** aziende di Nero D'Avola
Ha **6.5551**

● **15** aziende di Chardonnay
Ha **27.8486**

● **1** azienda di Grecanico
Ha **5.2590**



FATTORE UMANO

PATRIMONIO VITICOLO

SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

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

Produce 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.

L 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.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ DEL VINO

TERRITORIO ARIA ACQUA

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

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.





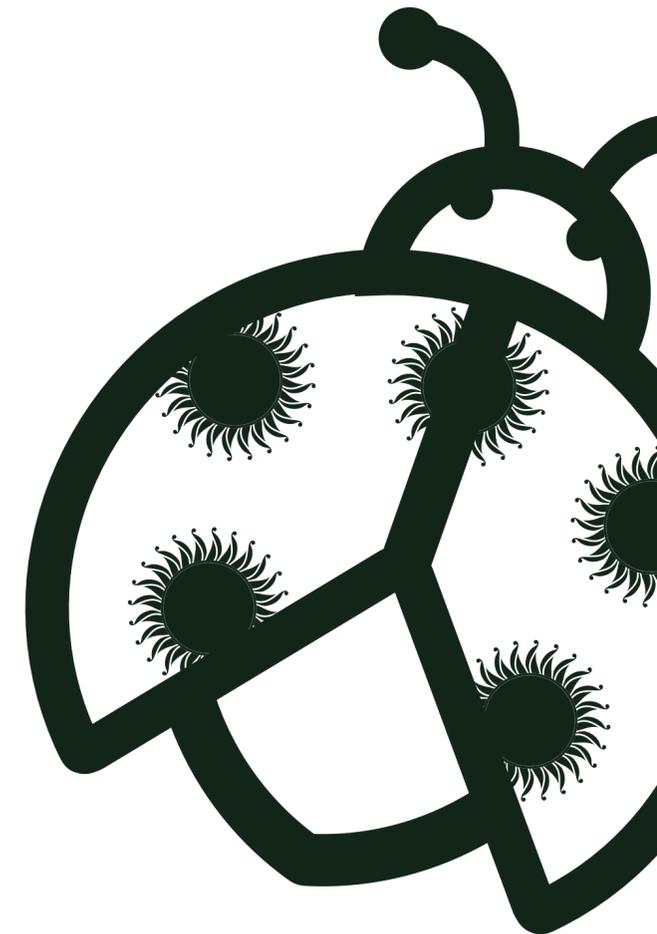
Progetto
 **ALTA QUALITÀ BIO**

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 **119 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





SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

VIGNETO E PRATICHE AGRONOMICHE

QUALITÀ CERTIFICATA

DISTRETTO DELLE TERRE SICANE

CONTATTI

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 nati 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





Cantine Settesoli S.C.A.

Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)

Telefono: 0925 77111

info@cantinesettesoli.it

 cantinesettesoli.it