



CANTINA DEL MALANDRINO  
RELAZION*i*NFERMENTO



# ***Aria Terra e Fuoco***

**E' l'energia di questo luogo, sospeso fra il cielo e il mare che ti pervade non appena si arriva.**

**Noi avevamo pensato di essere li per "salvare" un pezzo di storia**

**Ma siamo noi che col passare del tempo sentiamo di "esser stati salvati"**

**Un'antica azienda vitivinicola, abbandonata da piu di 30 anni.**

**Circa 28 ettari di terrazzamenti, un tempo parte di un più grande vigneto, coperti da rovi, 4 palmenti e 3 masserie consumate dal tempo.**

**Sembrava che questo "piccolo mondo" stesse aspettando una nuova vita.**

**Abbiamo esplorato e sperimentato tecniche di agricoltura rigenerativa, permacultura e biodinamica per riconquistare terreno ai rovi e ripiantare vigna e tanta altra frutta per ricostituire un'ecosistema biodiverso che creasse un ambiente sostenibile non solo per noi.**

**Gli edifici un tempo asserviti alla produzione di vino sono stati ristrutturati con tecniche materiali e soluzioni di bioarchitettura per essere rinfunzionalizzati e supportare il progetto d'insieme**

**La riduzione di sprechi e costi grazie all'autoproduzione e alle sinergie con l'esterno generano economia circolare rendendo ogni parte del progetto indispensabile all'insieme**







# la VIGNA per vocazione e memoria storica del luogo

## IN SINTESI

|               |   |
|---------------|---|
| Regione       | Etna - Sicilia  |
| Esposizione   | Est / Nord-Est  |
| Territorio    | Terrazzamenti vulcanici   |
| Altitudine    | 400 / 500 m.s.l.m.  |
| Vigna         | 4 ettari coltivata ad alberello   |
| Vitigni       | Nerello Mascalese<br>Nerello Cappuccio<br>Carricante  |
| Vinificazione | Anfore di Terracotta Naturale<br>Anfore di Cocciopesto<br>Qvevri Interrate  |
| Etichette     | Malandrino (100% Nerello Mascalese)<br>aFranco (100% Nerello Mascalese)<br>diEGO (blend di Nerello Mascalese e Cappuccio)<br>Lupo Cappuccio (100% Nerello Cappuccio)<br>Angelica (100% Caarricante) |

## CONTATTI

|           |  |
|-----------|--|
| Web       | <a href="http://www.cantinadelmalandrino.it">www.cantinadelmalandrino.it</a>       |
| Indirizzo | c/o Az. BIOagricola Bagolaro   |
| Tel       | +39 3488709365   |
| Email     | <a href="mailto:cantinadelmalandrino@gmail.com">cantinadelmalandrino@gmail.com</a> |
| Instagram | @cantinadelmalandrino  |

## LINEA TEMPORALE



| SUOLO E TERRITORIO |  |
|--------------------|--|
| 2005               | acquisto del fondo   |
| 2008               | 1° reimpianto Nerello Mascalese e Carricante   |
| 2009               | 2° reimpianto Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio   |
| 2010               | inizio ristrutturazione dell'antico palmento   |
| 2011               | prima produzione le prime 500 bottiglie ad uso interno   |
| 2014               | arrivo del trincia l'inerbimento in vigna diventa più gestibile  |
| 2015               | ci accordiamo per il pascolo controllato si chiude un altro cerchio di economia circolare  |
| 2016               | debutta il Malandrino (100% Nerello Mascalese)   |
| 2017               | conosciamo Leonardo di Artenova entrano le anfore di terracotta naturale in cantina  |
| 2018               | debutta Angelica (100% carricante)   |
| 2019               | iniziamo la ristrutturazione del palmento "piccolo" sono i primi passi per realizzare la cantina di produzione   |
| 2020               | la cantina si apre ad altri piccoli vignaioli accogliendo nuove relazioni e contaminazioni   |
| 2021               | arrivano le anfore di cocciopesto e le georgiane ed entra la tecnologia in cantina con la pressa pneumatica e la pompa peristaltica diamo una svolta alla produzione |
| 2022               | debutta lupo cappuccio (100% nerello cappuccio)  |
| 2023               | il 25 luglio due grossi incendi colpiscono l'azienda le fiamme bruciano una buona parte del vecchio agrumeto e attraversano tutta la vigna                           |
| 2024               | si attende la ricrescita dopo l'incendio per capire quante piantine sono sopravvissute   |

*Siamo sul versante Est/Nord-Est dell'Etna, forse tra tutti quello più ripido, l'esposizione favorisce la luce dell'alba che si accorcia notevolmente al tramonto.*

*Il territorio è quello di Mascali, che per la sua vicinanza alla costa e al porto di Riposto da i suoi natali al Nerello Mascalese la varietà che caratterizza il vino dell'Etna.*

*I 4 ettari di vigneto sono stati ripiantati progressivamente a partire dal 2008, ad alberello secondo tradizione, per occupare al meglio gli stretti e ben ventilati terrazzamenti che si sviluppano intorno ad un vecchio cratere.*

*I muretti a secco spingendosi a valle riportano su la brezza marina che caratterizza le coltivazioni di questa zona.*

*Il suolo è un antichissima colata lavica, è drenante e ricco di pietre e minerali.*

*La conduzione, sinergica al resto dell'azienda agricola, prevede inerbimento spontaneo e il pascolo controllato. Il terreno viene mosso solo per i sovesci e le concimazioni che si effettuano esclusivamente con compost autoprodotta. I trattamenti di zolfo sono ridotti al minimo e si evita l'uso di rame.*





## ***in CANTINA l'attesa e la paziente osservazione dei processi***

Diego ha una formazione da ingegnere e un cuore contadino, ama la sua terra, il sole che la bacia e che ogni mattina illumina le terrazze del vigneto.

La sua interpretazione del territorio segue un approccio empirico che predilige l'osservazione e l'esperienza senza trascurare l'aspetto scientifico.

Le sue scelte variano a seconda di quello che il vigneto offre a fine ciclo maturativo.

Le microvendemmie con macerazione progressiva, la scelta del contenitore per la macerazione in anfore di terracotta e/o tini di coccio pesto, diventano gli strumenti per accompagnare l'uva ad esprimersi in un vino vivo fatto di incontri, scontri e scambi.

In cantina non segue schemi particolari ma procede per assaggi. In generale preferisce i monovarietali che gli consentono di esplorare le espressioni di ogni vitigno.

Per i blend, dopo almeno un anno di affinamento, crea mini assemblaggi su bottiglie da 5 litri che riposano circa un mese per poi eleggere quello che preferisce.

In sintesi ....

Fermentazione spontanea.

Affinamento in anfore di terracotta.

Nessuna filtrazione ne chiarificazione.

Minima quantità di solfiti solo all'occorrenza in fase di imbottigliamento.



# *il PROGETTO d'INSIEME un ecosistema biodiverso sostenuto da un'economia circolare*

Cantina del Malandrino è un tassello di Bagol'Area; un progetto aziendale ecosistemico che fa della sinergia e multifunzionalità il proprio centro e punto di forza, generando relazioni virtuose che creano valore aggiunto.

In azienda è possibile soggiornare con brevi o lunghe permanenze, godere dei percorsi interni per visite guidate o in autonomia, prenotare degustazioni o fruire del parco agricolo come ognuno lo preferisce.

Qui l'agricoltura diventa strumento di protezione ambientale, valorizzazione paesaggistica e sociale.

Oltre la produzione vitivinicola l'azienda bio-agricola coltiva moltissime varietà di frutta locale e subtropicale, e custodisce incolte alcune porzioni del fondo mantenendo la spontaneità della flora e fauna locale.

La vegetazione qui è lussureggiante con un microclima tendente al subtropicale, leggermente umido e mai troppo freddo, generato da "l'incontro" del mare e della montagna.

La politica aziendale è basata sulla riduzione degli sprechi e dei costi grazie alla pianificazione colturale, all'autoproduzione e alle sinergie con l'intorno

Il 85% del fabbisogno energetico termico è coperto da una rete di teleriscaldamento allacciata a una caldaia a biomassa da 120 kW, che viene alimentato da cippato autoprodotta dagli scarti provenienti dalla manutenzione del bosco e dalle lavorazioni agricole.

Il teleriscaldamento è coadiuvato da 50 mq di pannelli solari termici, che garantiscono il riscaldamento degli ambienti e la produzione di acqua calda, raggiungendo l'autosufficienza.

L'impianto fotovoltaico da 12 kW di potenza assicura la produzione di energia elettrica. L'impianto di fitodepurazione purifica le acque reflue che possono essere riutilizzate per l'irrigazione

I nostri collaboratori lavorano con noi durante tutto l'anno grazie alla diversificazione colturale e multifunzionalità aziendale

Grazie alla sinergia con il nostro confinante pastore autoproduciamo il nostro compost fertilizzante e effettuiamo il pascolo controllato sui campi





## MALANDRINO

100% Nerello Mascalese

- uve selezionate
- raccolta di ottobre di fine vendemmia
- macerazione di almeno 15 giorni
- affinamento in anfora di cocchiopesto



## 'aFRANCO

100% Nerello Mascalese

- primo frutto
- raccolta di settembre a inizio vendemmia
- macerazione di circa 4 giorni
- affinamento in acciaio e/o anfora



## di\_EGO

blend Nerello Mascalese e Cappuccio

- i due nerelli insieme nelle percentuali che più si avvicinano al tipico Etna Rosso
- affinamento in anfora e botte di acacia



## LUPO CAPPUCCIO

100% Nerello Cappuccio

- detto anche mantellato, questo monovarietale è inusuale
- raccolto nel cuore della vendemmia
- macerazione di circa 5 giorni
- affinamento almeno un anno in anfora di cocchiopesto

**I ROSSI**

**Un'interpretazione "altra" dei due vitigni tipici etnei. Dal vigneto aziendale; due diverse epoche di maturazione per i due monovarietali di Nerello Mascalese. Un inusuale monovarietale di Nerello cappuccio e finalmente il blend che più si avvicina al tradizionale DOC Etna**



## ANGELICA

*100% Carricante*

- lunga macerazione in anfora di cocciopesto
- affinamento di 12 mesi in botte di acacia e anfora di cocciopesto o terracotta



## BRADAMANTE

*100% Catarratto*

- vigneto di Calatafimi, suolo gessoso
- assemblaggi di diverse vinificazioni; pressatura diretta e macerazioni brevi e/o lunghe in anfora di cocciopesto e Qvevri Georgiane interrate



## MC<sup>3</sup>

*Mascalese, Carricante, Catarratto, Chardonnay*

- vigneto aziendale e non
- diversi tempi di macerazione e affinamento
- SOLO RISERVA quantità limitatissime

## I BIANCHI

*Da bacca bianca ma con lunghe macerazioni, assumono un colore aranciato più o meno intenso ed esprimono il carattere del suolo. Il carricante sui terrazzamenti del vigneto aziendale e il catarratto, per contraltare, da un vigneto dal suolo gessoso della zona di Calatafimi.*



## ETIENNE

*nerello mascalese e cappuccio*

- macerazioni corte
- raccolta tardiva da vigna coltivata a rosato
- SOLO RISERVA quantità limitatissime



## ARABA FENICE

*100% Nero D'Avola*

- rosato "scaramantico"
- una parte a pressatura diretta
- una parte macera 6 mesi in Qvevri Georgiane interrate
- affinamento per 6 mesi in anfora di cocciopesto



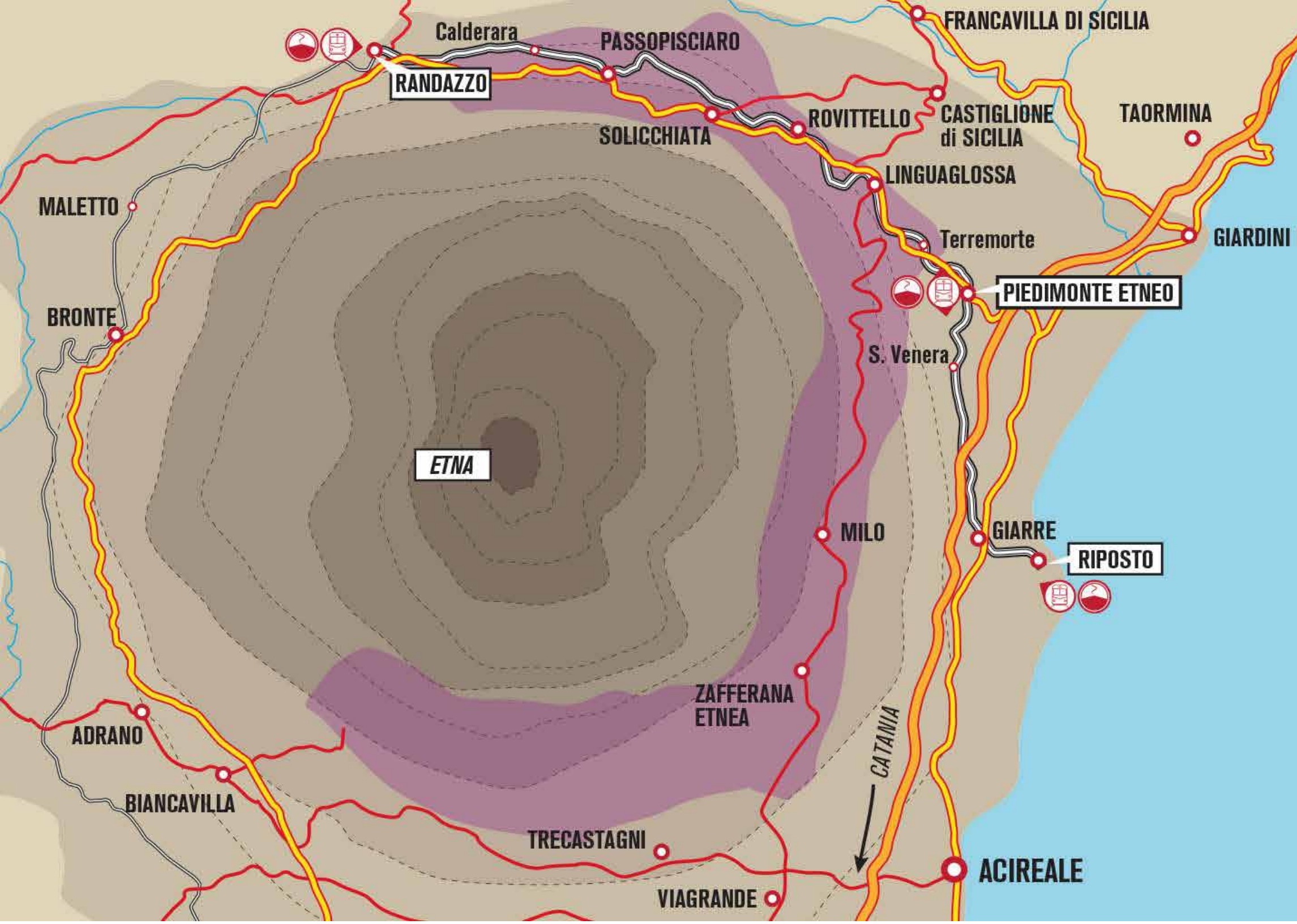
## RAIS

*pet-nat*

- frizzante in diverse interpretazioni

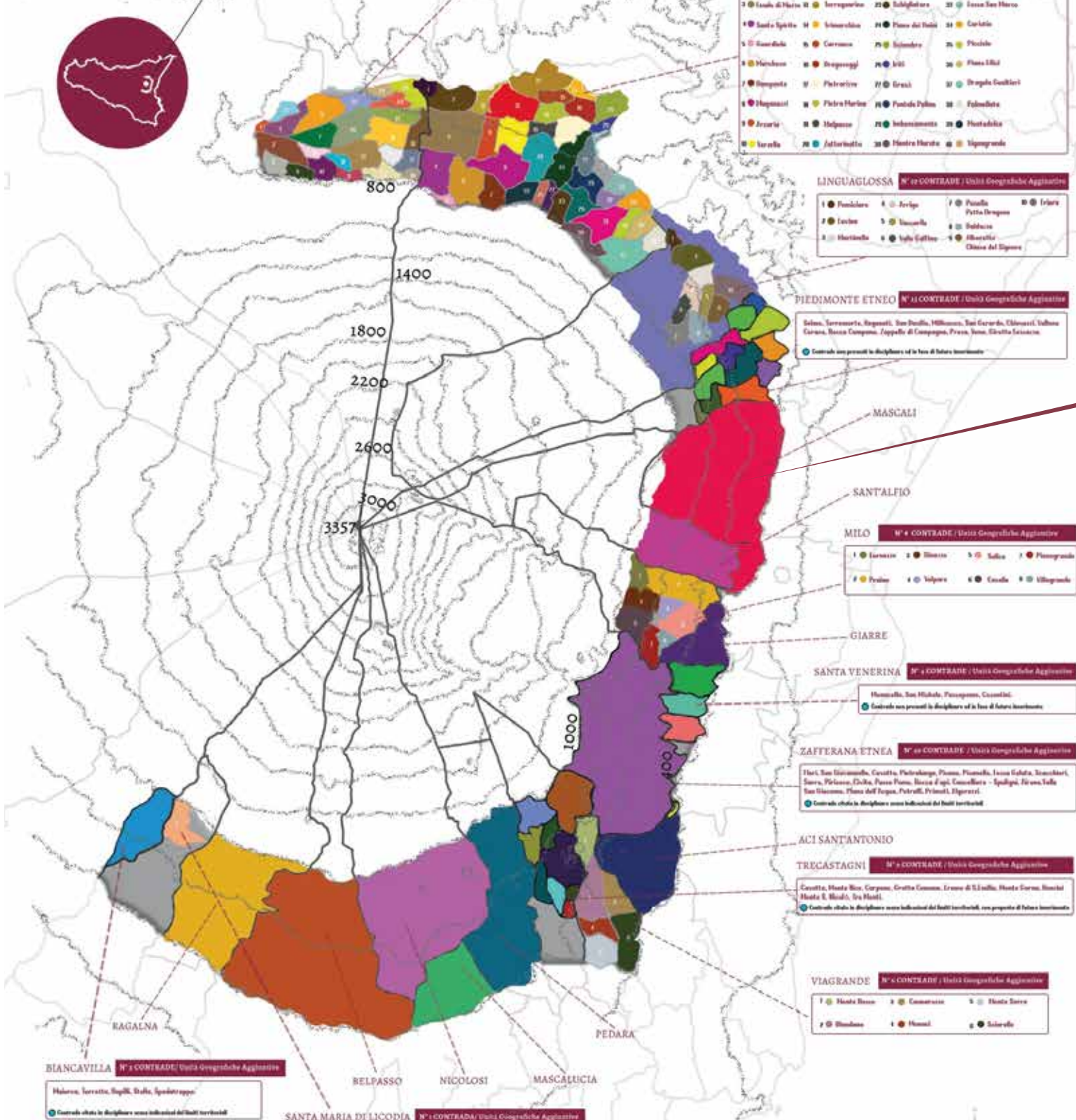
## I ROSATI e GLI ANCESTRALI

*Rappresentano la leggerezza, sono frutto di incontri o suggestioni occasionali, spesso sono l'occasione per esplorare diverse potenzialità di vitigni anche non presenti in vigna*





# MAPPA DELLE CONTRADE ETNA DOC



## MASCALI





**Un percorso attraverso la storia del territorio  
Etneo.**

**Una cantina ospitata in un antico palmento e parte  
integrante di un importante progetto agricolo e  
paesaggistico.**

**Un'esperienza che parla di biodiversità, di vigna ad  
alberello e muretti a secco e vino che riposa in  
anfora.**

**DISPONIBILI VISITE E DEGUSTAZIONI  
SU PRENOTAZIONE**

**Diego tel +39 3488709365 / Cinzia tel +393333050663  
www.cantinadelmalandrino.it / info.bagolaro@gmail.com  
/ @cantinadelmalandrino**