



LA VENDEMMIA 2017

Un grande lavoro di squadra dello staff tecnico di Cantine Pellegrino, per affrontare quest'estate calda che ha anticipato il periodo di maturazione di alcune varietà. Per i vini di tenuta di famiglia una riduzione della quantità a favore di un profilo qualitativo elevato delle uve, annata ideale per i vini marsala e a Pantelleria si parla già di "annata del passito".

Un'estate siciliana particolarmente calda, caratterizzata da temperature intorno ai 35/36 gradi. I picchi di calore, invece, hanno riguardato solo la prima decade di agosto, causando un **calo produttivo intorno al 30%** per salvaguardare il **profilo qualitativo** delle uve di Cantine Pellegrino.

L'inverno è stato generalmente mite, in particolare nei vigneti vicino al mare, e le precipitazioni d'acqua hanno apportato il giusto fabbisogno d'acqua alle piante. Anche la primavera è stata temperata e il caldo è iniziato a fine maggio, senza causare un eccessivo stress alle vigne. L'evoluzione climatica del 2017 ha dunque determinato, nei vigneti della Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, **una buona curva di vegetazione** garantendo, a inizio vendemmia, **ottime condizioni fitosanitarie delle piante**.

Il **7 agosto** la raccolta delle prime uve autoctone a bacca bianca di **grillo, malvasia e zibibbo** ha dato il via alla vendemmia 2017 di Cantine Pellegrino. Secondo le previsioni degli agronomi, le ultime uve a essere raccolte saranno invece quelle di **Nero d'Avola**, la cui vendemmia è stimata per **la metà di settembre**.

Le temperature particolarmente elevate dei primi giorni di agosto hanno impegnato, giorno e notte, tutto lo staff tecnico di Cantine Pellegrino. Un lavoro incessante, per garantire, come ogni anno, alte rese qualitative delle uve provenienti dai vigneti dello storico marchio del vino siciliano. **Ritmi serrati, grande impegno e lavoro di squadra**. Sono stati identificati e selezionati esclusivamente quei vigneti risparmiati dalle alte temperature, lì dove il gran caldo è stato stemperato dalla presenza del

mare con le sue **brezze**, quelli ubicati su **altopiani e zone particolarmente ventilate**, e anche quelli con **terreni sabbiosi** più drenanti, che consentono all'acqua di raggiungere la profondità del suolo.

VINI BIANCHI E ROSSI DELLE TENUTE DI FAMIGLIA

Le condizioni pedoclimatiche delle **quattro tenute di famiglia**, dislocate nella Sicilia occidentale tra i territori di **Trapani e Mazara del Vallo**, hanno consentito alle uve autoctone di affrontare al meglio l'annata di quest'anno, caratterizzata da un caldo arido.

E' proprio in queste annate, infatti, che l'adattabilità del vitigno si manifesta, traducendosi spesso nella capacità di mantenere il livello qualitativo desiderato. Queste condizioni favoriscono in particolare: maggiori accumuli di polifenoli, una dimensione ridotta degli acini e bucce più spesse.

La vendemmia nelle quattro **tenute di famiglia**:

- Nella tenuta di **Salinaro**, dove sono coltivate le uve autoctone di **Grillo**, la vicinanza al mare ha mitigato il caldo e il terreno sabbioso, della tipologia "terre rosse", per sua natura drenante, ha permesso all'acqua piovana di penetrare fino in profondità. Le uve esprimono maggiori finezze aromatiche rispetto allo scorso anno.
- Ottime le performance del **Nero d'Avola**, coltivato nella tenuta di famiglia di **Gazzerotta**. La componente polifenolica delle uve, sottoposte a stress sostenuto, sta risultando predominante. Le vigne antiche della tenuta sono, infatti, caratterizzate da lunghe radici che riescono a scendere fino in profondità, garantendo così l'approvvigionamento idrico nei mesi di carenza d'acqua.
- Le uve di **Syrah** della tenuta di **Rinazzo**, terra aspra e desertica dell'entroterra siciliano, sono abituate per natura a sopportare condizioni climatiche estreme. L'annata calda di quest'anno ha favorito i fenomeni di concentrazione e il livello qualitativo, registrato a oggi, è decisamente superiore alle precedenti vendemmie.
- Infine il **Catarratto** della tenuta **Kelbi**, il "giardino rigoglioso" posizionato su un ventilato altopiano, è stato la vera sorpresa di quest'anno. Come nella tenuta di Salinaro, anche qui la freschezza delle terre rosse è stata fondamentale per garantire il quadro acidico e la complessità gustativa delle uve, anche in condizioni di caldo arido.

Un grande lavoro, quello di Cantine Pellegrino, che prosegue **in cantina**, analizzando costantemente **le masse** e degustando quotidianamente **i mosti**, in modo da selezionare solo quelli in grado di produrre vini qualitativamente ottimi. Un lavoro di selezione, effettuato, sia in vigna che in cantina, che sta rispettando i parametri qualitativi previsti da Cantine Pellegrino, a discapito di un calo nella produzione totale, in linea con il trend nazionale dell'annata 2017.

VINI MARSALA

Nella fascia costiera della Sicilia occidentale, Pellegrino coltiva le uve di **grillo, catarratto, inzolia e nero d'avola** destinate ai vini marsala. La vendemmia iniziata il 21 agosto, con la raccolta delle uve grillo, si chiuderà il **15 settembre** con la vendemmia del **catarratto**. **Da anni non si assisteva a un'annata eccellente** come quella corrente per i vini marsala, soprattutto **per la maturazione delle uve**. La natura ha riservato piante sane per tutte le varietà della zona, mai attaccate da patologie grazie alla stagione asciutta che ha preceduto la vendemmia.

Le uve hanno raggiunto una maturazione naturale di grande qualità e presentano un alto grado zuccherino. Il risultato finale sarà un vino strutturato, **in grado di affrontare lunghi invecchiamenti**, grazie alla complessità fenolica. Un'annata, dunque, che ben si presta ai fenomeni ossidativi alla base della produzione dei vini marsala. In casa Pellegrino, le aspettative maggiori riguardano il marsala **Rubino** e le diverse tipologie **Riserva**, perché come insegna la storia, sono queste le annate che regalano grandi vini millesimati.

VINI DI PANTELLERIA

Sull'isola di Pantelleria l'inizio della raccolta delle prime **uve di zibibbo** è cominciato il **15 agosto**, secondo la norma. Una vendemmia di ottima qualità, grazie alle perfette condizioni delle piante e alla grande concentrazione di zuccheri naturali presenti nell'uva (22-23 grado Babo, contro i 20 di media). Lo staff tecnico anche qui ha selezionato i vigneti delle zone più alte dell'isola a 400m s.l.m. nelle contrade Barone, Mueggen, Tikirriki, caratterizzate da un maggiore sbalzo termico tra il giorno e la notte, condizione necessaria per comporre l'ottimo bouquet aromatico delle uve.

Il motivo di questa **concentrazione di zuccheri** è da ricercare nella quantità di uva su pianta, che quest'anno è stato inferiore rispetto alla media. Le quantità non sono elevatissime, a causa dello stress idrico sofferto nel 2016 dagli alberelli panteschi. Quest'anno, di conseguenza, le piante erano già predisposte a una minore produzione, così da affrontare la siccità. Dopo due inverni senza pioggia, nel 2017 la **piovosità** è, infatti, **rientrata nella media degli anni precedenti**. Annate come quella corrente sono chiamate dai panteschi "**annate del passito**": da uve così zuccherine

nascono, infatti, **vini con grande complessità aromatica**, tipica dello Zibibbo pantesco e dunque del passito di Pantelleria. L'annata 2017 ricorda la grande vendemmia del **1998**, anno in cui fu creato il **NES**, la migliore espressione qualitativa di Cantine Pellegrino a Pantelleria.