



L'AUTUNNO CON GAZZEROTTA E RINAZZO I DUE GRANDI VINI ROSSI DI PELLEGRINO

Come di consueto l'**autunno** segna l'inizio della stagione ideale per degustare e apprezzare i **grandi vini rossi**. Un trend registrato anche dagli ultimi dati di vendita, che segnano un aumento considerevole degli ordini, sia in Italia che nel mercato estero. Pellegrino, storica famiglia del vino siciliano, consiglia agli amanti del buon bere di affrontare le fredde giornate autunnali e invernali in buona compagnia dei **due rossi da tenuta**, **Gazzerotta**, 100% nero d'avola, e **Rinazzo**, syrah in purezza.

Tenute di famiglia è l'ambizioso **progetto** avviato nel 2010 e presentato lo scorso aprile in occasione della 51° edizione di **Vinitaly**. I quattro nuovi **Cru** della linea dei **vini da tenuta** sono il risultato del paziente lavoro di Pellegrino, in vigna e in cantina, durato ben sette anni. Forte della sua profonda **conoscenza del territorio** come solo pochi altri marchi possono vantare in Sicilia, Pellegrino ha individuato in ciascuna delle **quattro tenute di famiglia**, la specifica cultivar che meglio esprime le **peculiarità pedoclimatiche di ogni singolo contesto produttivo**. Le quattro tenute di famiglia sono veri e propri gioielli dell'enologia siciliana, dislocati in areali produttivi, compresi tra i territori di Marsala, Trapani e Mazara del Vallo. Il territorio della Sicilia occidentale si caratterizza, infatti, per la sua complessità pedoclimatica.

*“Spostandoci da vigneto in vigneto – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato della Pellegrino – variano le condizioni climatiche, la composizione dei suoli e l'esposizione solare e ai venti. Tutto questo ci consente di praticare una viticoltura di precisione, filare per filare. Il modello di gestione agronomica adottato dal nostro staff tecnico ci ha permesso di individuare le **tecniche di coltivazione** e i **vitigni** più idonei a esaltarne le peculiarità specifiche di ogni singola tenuta”.*

Conoscenza profonda del proprio territorio e anni di esperienza sul campo, per esaltare la vocazione naturale di ogni singola tenuta e dei suoi vitigni di riferimento. E' questa la formula del successo di Pellegrino: una viticoltura di precisione distinta per tenuta, da cui nascono i **quattro Cru**, espressione assoluta dei *terroir* di appartenenza:

TENUTE DI FAMIGLIA

GAZZEROTTA – IL GRANDE ALTOPIANO

Cuore pulsante della produzione enologica della Pellegrino, con i suoi 90 ettari di estensione Gazerotta è la più grande delle quattro tenute di famiglia. Acquistata dagli eredi del Conte delle Gazzere, prende il nome dalle eleganti gazze bianche e nere che sorvolano i campi brulli durante i mesi autunnali. In questa tenuta, la Pellegrino ha individuato i migliori vigneti di **nero d'avola**, il vitigno siciliano più conosciuto al mondo, da cui nasce un grande vino rosso del Sud, il Gazerotta appunto, regale e assoluto. In considerazione della sua estensione e delle favorevoli condizioni pedoclimatiche, la tenuta è stata scelta per le attività di ricerca enologica. E' qui, infatti, che accanto alla coltivazione delle uve del vitigno principe dell'enologia siciliana, si trovano i **campi sperimentali della Pellegrino**. L'estensione e le favorevoli condizioni pedoclimatiche rendono Gazerotta la tenuta ideale per studiare le diverse interazioni e risposte delle principali varietà con il terroir siciliano. Gli studi finora compiuti dallo staff tecnico della Pellegrino, hanno dato vita a risultati sorprendenti che vedranno luce nei prossimi anni.

Clima: gli effetti benefici degli alisei, che dal mare si spingono fino all'entroterra, aiutano a mitigare il clima della tenuta, con una conseguente riduzione delle temperature più elevate nei mesi estivi.

Suoli: il terreno argilloso è ricco di minerali preziosi, principali responsabili della sapidità delle uve. Le piante, allevate a contropalliera, vengono scoperte, defogliate e orientate per accentuarne l'esposizione al sole. Ed è così che un'apparente condizione sfavorevole per la viticoltura, come la carenza d'acqua, si trasforma, grazie alle conoscenze agronomiche di Cantine Pellegrino, in un vantaggio. Infatti, già nelle prime fasi di crescita gli acini sono più piccoli e la percentuale di buccia è quindi superiore a quella della polpa. Una caratteristica tipica dei **grandi rossi** che, oltre a donare al vino un colore intenso e aromi persistenti, ne aumenta la concentrazione polifenolica.

Gazerotta nero d'avola: morbido e strutturato, con grandi capacità di invecchiamento, esprime in pieno tutte le caratteristiche del nero d'avola con i suoi aromi complessi e persistenti di frutti rossi, prugna e marasca. L'enorme dote di adattabilità del vitigno, unita a tecniche di vinificazione specifiche, regalano un vino esemplare, pronto a farsi ambasciatore nel mondo della moderna enologia siciliana.

RINAZZO – LA VITICOLTURA DI SOPRAVVIVENZA

Appartenuta all'ordine dei Padri Gesuiti fino al '700, Rinazzo passa alla famiglia Pellegrino dopo l'Unità d'Italia. Come rivela già il nome ("rena", sabbia) è una tenuta caratterizzata da terre aspre e desertiche. Uno scrigno magico che rivela la bellezza autentica della Sicilia agricola più vera, dove trovano dimora 11 ettari vitati. Di questi, 6 sono dedicati esclusivamente alla coltivazione dell'uva rossa **syrah**. Qui la Pellegrino ha deciso di praticare una viticoltura di "sopravvivenza". Il vitigno, grazie alla sua grande capacità di adattamento agli ambienti più difficili, è la varietà che, meglio di qualunque altra, ha saputo interagire con il particolare habitat di quest'angolo di Sicilia.

Clima: l'areale è caratterizzato da forti escursioni termiche e da suoli semiaridi poco abitabili. Una vera sfida per la Pellegrino che in queste condizioni così estreme, pratica

una viticoltura di sopravvivenza al limite dell'eroico, in grado di regalare un vino unico per forza identitaria.

Suoli: Rinazzo è una palespiaggia. Le sabbie poggiano letteralmente su un substrato argilloso e il suolo risulta povero di elementi nutritivi per la pianta. Gli acini sono piccoli e con buccia spessa, permettendo così una maggiore concentrazione di polifenoli.

Rinazzo syrah: dalle uve nate e coltivate in un ambiente così unico e complesso, nasce un vino strutturato che sa coniugare la morbidezza tipica del syrah con le note speziate di chiodi di garofano e accenni di rosmarino e pepe nero.

SALINARO – LE VIGNE SUL MARE

Salinaro è la tenuta storica della famiglia Pellegrino e prende il nome dalle Saline che sorgono lungo la costa trapanese. Siamo nel cuore della Sicilia occidentale, lungo la costa meridionale tra Marsala e Mazara del Vallo, dove la tradizione enologica dell'isola affonda le sue radici. I 14 ettari della tenuta sono incastonati tra le terre rosse affacciate sul mare blu cobalto del Mediterraneo. In questo particolare contesto produttivo la Pellegrino pratica, appunto, una **viticoltura di mare**. Ed è qui che il **grillo**, la varietà autoctona a bacca bianca per antonomasia dell'enologia siciliana, trova la sua massima espressione.

Clima: la brezza marina, che soffia costantemente sui vigneti, assicura un clima temperato tutto l'anno, riducendo le alte temperature estive, principale causa di stress termico del vigneto. L'aerosol marino svolge, inoltre, una funzione di antiparassitario naturale, contrastando l'insorgere di possibili malattie delle piante.

Suoli: la composizione dei suoli di Salinaro è di tipo calcareo-sabbioso, appartenente alla famiglia delle "Terre Rosse del Mediterraneo". Una tipologia unica al mondo, caratterizzata da un ottimo equilibrio tra ossigenazione e presenza di acqua nel sottosuolo e un'elevata capacità di ritenzione idrica. Questa condizione consente di ridurre al minimo l'intervento esterno della mano dell'uomo.

Salinaro grillo: Il vitigno qui coltivato beneficia della sua vicinanza al mare: le brezze marine portano, infatti, in dote al vino quella tipica nota salmastra, sapida e avvolgente. Figlio di una **viticoltura di mare**, Salinaro può essere definito il vino di terroir per eccellenza, in piena armonia con il territorio di provenienza. Un vino fresco, con un profilo aromatico di agrumi e note floreali di gelsomino e fiori d'arancio particolarmente persistente, dovuto alla lenta maturazione delle uve indotta dall'assenza di fattori di stress.

KELBI – IL GIARDINO RIGOGLIOSO

Alla fine dell'800 la Famiglia Pellegrino acquisisce i 19 ettari della tenuta Kelbi, dal nome della dinastia araba che ha reso florida la terra di Sicilia. Chiusa nell'abbraccio della macchia mediterranea, tanto da essere definita "il giardino rigoglioso", la tenuta è caratterizzata da condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli per una coltivazione di precisione del **catarratto**, altro storico vitigno a bacca bianca della tradizione enologica siciliana. La forza tannica delle sue uve gli consente, infatti, di adattarsi perfettamente al particolare contesto pedoclimatico della tenuta.

Clima: le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, sono mitigate dall'azione marina dei venti che soffiano fino all'interno. A Kelbi non si presentano, pertanto, condizioni di particolare stress idrico o termico. Le uve catarratto, attraverso una sapiente gestione agronomica, sono coperte dalla chioma della pianta e assumono così la tipica sfumatura tendente al verde.

Suoli: il terreno calcareo-sabbioso di Kelbi assicura un buon equilibrio tra aria e acqua. Le elevate riserve idriche del sottosuolo, inoltre, sono la principale causa della florida e ricca vegetazione che caratterizza la tenuta. Da qui l'appellativo di "**giardino rigoglioso**".

Kelbi catarratto: negli anni la Pellegrino ha selezionato, per finezza aromatica, i cloni più idonei al particolare contesto pedoclimatico. Kelbi è un vino particolarmente elegante ed equilibrato, con piacevoli sentori floreali da giardino mediterraneo.