



MATERICO E BIOSFERA GLI AUTOCTONI BIO DELLE CANTINE PELLEGRINO

Le Cantine Pellegrino, da sempre impegnate nella valorizzazione del territorio, presentano due nuovi vini da varietà rigorosamente autoctone: **Materico**, nerello mascalese in purezza, e **Biosfera**, da uve catarratto e grecanico. Due vitigni, fino ad ora mancanti, arricchiscono così la produzione di vini da uve tipiche del territorio, al fianco delle tradizionali varietà grillo, inzolia, zibibbo, malvasia, frappato e nero d'avola.

Il rispetto e **l'amore verso la propria terra** hanno sempre guidato le scelte della Pellegrino. La cura nel coltivare le vigne, il sostegno ambientale per il mantenimento del paesaggio, le scelte *green oriented*, concorrono tutte insieme alla descrizione dei valori cardine della filosofia aziendale. Grati al territorio e alla natura, i componenti della famiglia non solo hanno attuato negli anni scelte nel segno della **sostenibilità ambientale**, ma hanno voluto anche produrre **vini da coltivazione biologica**. Per Pellegrino Bio significa essere in equilibrio con l'ambiente e con un modello di gestione agronomica che garantisce salubrità nelle uve e dunque nei vini, che sono frutto di territorialità ed intelligenza viticola.

E in Sicilia tutto è più semplice: **l'isola è infatti fortemente vocata all'agricoltura biologica**; qui è sufficiente assecondare ciò che la terra offre naturalmente per ottenere i migliori frutti. Grazie alle condizioni climatiche e ambientali particolarmente favorevoli, che permettono di produrre agevolmente uve di alta qualità, le Cantine Pellegrino adottano in tutte le tenute di famiglia una **gestione viticola sostenibile**.

*“Siamo impegnati – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino – nella valorizzazione delle varietà autoctone siciliane e nella salvaguardia del territorio in cui operiamo. Da qui la scelta di produrre dei vini da uve autoctone bio. Coltiviamo le nostre uve esclusivamente con metodo biologico, nel pieno rispetto dell'ambiente. Nel 2017 abbiamo lanciato per primi in Italia dei vini liquorosi biologici. Quest'anno presentiamo gli **autoctoni bio**, un progetto che sintetizza alla*

perfezione la visione green delle nostre cantine, a conferma che in regime di biologico è possibile raggiungere i più alti livelli qualitativi”.

Materico è un vino rosso ottenuto da uve autoctone nerello mascalese coltivate con metodo biologico nella provincia di Trapani, sui suoli argillosi dell’agro di Salaparuta, profondi e ricchi in elementi minerali. Qui la raccolta avviene a maturazione tardiva nella prima decade di ottobre, una scelta adottata per esaltare la qualità polifenolica delle uve di questo vitigno siciliano resistente e identitario. La sfida della Pellegrino è stata proprio quella di utilizzare un vitigno diffuso in tutta la Sicilia e noto per la sua particolare attitudine all’invecchiamento, per la produzione di un vino rosso fresco d’annata, capace di esprimere l’eleganza mediterranea attraverso piacevoli nuance fruttate di mora, marasca e ciliegia nera.

Biosfera presenta una dominante di catarratto, la cui esuberanza e forte personalità è mitigata dal grecanico. Entrambe le varietà sono coltivate in regime biologico nell’entroterra siciliano, in un’area caratterizzata da forti escursioni termiche, fattore che esalta il bouquet finale del vino, e da una forte ventosità che aiuta a prevenire naturalmente l’insorgere di malattie nelle piante. Con i suoi 12 gradi, Biosfera è un vino bianco leggero, sapido e fragrante, che si distingue per finezza ed equilibrio. Al palato emergono note fresche e naturali di agrumi e frutta a polpa gialla.