



PELLEGRINO MARSALA REVOLUTION

Marsala Revolution è il nuovo modo di vivere il marsala, che avvicina un pubblico sempre più giovane ed esigente ad uno dei prodotti storici italiani, stimolando occasioni di consumo in contesti nuovi e diversi.

Cinque diverse tipologie di marsala, ispirate ad altrettanti personaggi che ne hanno fatto la storia, vengono riproposte quest'anno dalle Cantine Pellegrino in chiave estremamente contemporanea, esaltando così le radici di un prodotto della tradizione italiana con un'immagine nuova e fuori dai canoni.

John Woodhouse, il mercante inglese che nel 1773 inventò il Marsala, **Benjamin Ingham** che ne ampliò la produzione, **Joseph Whitaker** che lo distribuì in tutto il mondo, **Horatio Nelson** che lo promuoveva nei migliori salotti europei e **Anita Garibaldi**, il cui marito lo apprezzò nel suo famoso sbarco nell'isola. Sono loro i grandi pionieri, i personaggi che hanno contribuito a rendere famoso il marsala e che hanno ispirato i nuovi prodotti Pellegrino.

*“Abbiamo voluto dedicare – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino – cinque diverse tipologie di marsala ad altrettanti celebri personaggi del passato che hanno segnato la storia del vino siciliano per eccellenza. Con **Marsala Revolution** vogliamo proporre in modo nuovo questo vino per fare apprezzare sempre più, anche alle nuove generazioni, quel tratto unico e distintivo che rende il marsala inimitabile e di forte personalità”.*

Una rivoluzione che connota di forte appeal i nuovi prodotti e rende omaggio alle origini di questo famoso vino liquoroso, frutto dell'incontro tra due mondi geograficamente e culturalmente molto distanti: quello dinamico e operoso delle ricche famiglie di imprenditori inglesi giunte in Sicilia nel '700 e quello dei viticoltori marsalesi, detentori di un sapere millenario tramandato da padre in figlio.

L'estrema versatilità di questo vino liquoroso lo rende adatto ad un consumo più classico, da aperitivo, da meditazione o da fine pasto. Ma la vera sorpresa è il suo utilizzo nell'arte del **Mixologist**. I *bartender*, orientati alla ricerca di nuovi ingredienti, sono infatti sempre più interessati a prodotti che abbiano una radice storica, così da poter creare cocktail sorprendenti ma anche di grande personalità e fortemente radicati nella cultura del territorio.

Le tipologie oro e rubino, morbide ed amabili, si prestano particolarmente a questo utilizzo poiché possiedono caratteristiche che le distinguono dai marsala più tradizionali. Il loro gusto non ossidato e le loro note di vaniglia e frutta – albicocca nell'oro e frutti rossi nel rubino – permettono anche ai consumatori non abituali di marsala di apprezzarli, in particolare in abbinamento a dolci freschi ed estivi a base di creme e frutta.

A questi si affiancano, nella linea Marsala Revolution, le tipologie ambra dolce, semisecco e secco. Tre gusti più vicini alla tradizione del marsala, ma resi contemporanei e giovani grazie all'affinamento in botti nuove di massimo 100hl. Legni giovani, dunque, che conferiscono al prodotto note fresche e lo rendono ideale per un consumo meno impegnato. L'ambra dolce, con i suoi gradevoli sentori mielati, si rivolge soprattutto alle donne e accontenta il palato di chi per la prima volta si avvicina al marsala. L'ambra semisecco e il secco, invece, vista la loro maggiore complessità aromatica, si rivolgono ad intenditori e consumatori più esperti.

La nuova linea è stata premiata alla 22° edizione dell'International Packaging Competition di Vinitaly con un doppio riconoscimento: **Premio Speciale "Packaging 2018"** ed **Etichetta d'Oro** al *marsala Doc Superiore Ambra Dolce "Anita Garibaldi" 2012*.

LE NUOVE ETICHETTE

1. Old John, Marsala Superiore Riserva Ambra semisecco 1998

La storia del marsala inizia con John Woodhouse, commerciante inglese giunto nel 1773 in Sicilia per dare avvio a fiorenti scambi commerciali di mandorle, miele, olio e tonno con la madrepatria. Una tempesta costrinse la sua nave, il brigantino inglese "Elizabeth", a trovare rifugio nel porto di Marsala. Qui rimase colpito dalla bontà del *perpetuum*, un vino di elevata alcolicità prodotto dai contadini della zona, simile al Porto e al Madera, tanto da volerlo esportare in Inghilterra. Per evitare che il vino potesse alterarsi durante il lungo viaggio in mare, aumentò la gradazione alcolica con l'aggiunta di un po' di spirito di vino. Ed è così che nasce il primo vino marsala.

Al commerciante inglese, lungimirante e innovatore, Pellegrino dedica l'etichetta *Old John, Marsala Superiore Riserva Ambra semisecco 1998*. Da uve **grillo, catarratto e inzolia**, coltivate nell'entroterra di Marsala e Mazara del Vallo, intrigante per il suo

colore ambra intenso, è un vino versatile, con gradevoli note di albicocca e carruba, e lievi sentori di timo e pepe nero.

2. BIP Benjamin: Marsala Superiore Riserva Oro dolce 2013

Benjamin Ingham è il secondo personaggio a scrivere la storia del marsala. Arriva in Sicilia nel 1806 in cerca di fortuna e si stabilisce a Palermo per dedicarsi all'importazione di lana dall'Inghilterra e all'esportazione di prodotti dell'isola a Londra. La sua curiosità lo spinge fino a Marsala, dove intuisce le enormi potenzialità del commercio del vino. Costruire così uno stabilimento enologico tecnicamente attrezzato creando una vera e propria industria del vino marsala. Ingham fu il primo a esplorare nuove rotte commerciali, allargando l'esportazione non solo in Inghilterra ma anche in Europa e in America.

A lui Pellegrino dedica l'etichetta *BIP Benjamin*, dove Bip sta per Benjamin Ingham Palermo, città eletta a sua residenza in Sicilia: un marsala Superiore Riserva Oro dolce 2013. Da uve **grillo, catarratto e inzolia** coltivate nella fascia costiera occidentale tra Marsala e Petrosino, il suo colore oro brilla al calice. Dolce e intenso nei suoi profumi, con note di melone e nespola. Al palato, dolce e persistente con note evidenti di albicocca e pera cotta.

3. Uncle Joseph: Marsala Superiore Rubino dolce 2015

La storia dei pionieri del marsala continua, dopo Benjamin Ingham, con il nipote Joseph Whitaker, che affianca lo zio nella produzione del marsala nel baglio di famiglia, contribuendo inoltre alla creazione di una flotta di velieri per raggiungere l'America del nord e l'estremo Oriente. Joseph Whitaker divenne così uno dei protagonisti dell'espansione del vino marsala.

A lui Pellegrino dedica *Uncle Joseph, Marsala Superiore Rubino dolce 2015*. Unico tra i marsala da uve **nero d'avola**, coltivate a Mazara del Vallo, è un vino dal colore rosso rubino, dolce, fresco e fruttato con note di ciliegia, melograno e prugna. Al palato è avvolgente e vellutato. Un marsala che ravviva la tradizione in armonia con i moderni modelli di consumo.

4. Horatio: Marsala Som Ambra secco 2011

L'ammiraglio Horatio Nelson, vissuto tra il '700 e l'800, rappresenta uno dei più amati e celebri eroi nazionali d'Inghilterra. Grande amante del vino marsala tanto da definirlo "degno della mensa di qualsiasi gentiluomo", ne creò una moda diffusa nei salotti europei. Agli equipaggi della sua flotta era solito fornirlo in quanto considerato bevanda dai particolari effetti benefici curativi.

L'etichetta denominata *Horatio* è un voluto omaggio alla sua personalità: un marsala Superiore Ambra secco 2011. Ammalante il suo colore ambrato e inebrianti i suoi profumi di albicocca e fico secco.

5. Anita Garibaldi: Marsala Superiore Ambra dolce 2012

La rivoluzionaria Ana Maria Ribeiro Da Silva, meglio nota come Anita, conobbe Giuseppe Garibaldi nel 1839 a Laguna, nel sud del Brasile, di cui era originaria. E fu

amore a prima vista. Abbracciati gli ideali di quello che sarebbe presto diventato suo marito, lo seguì in tutte le sue imprese. Di suo marito si dice fosse astemio ma, quando, sbarcato in Sicilia, assaggiò il marsala, ne trovò particolarmente gradevole la variante dolce, che da allora porta il suo nome.

All'eroina dei due mondi, descritta da Garibaldi come “donna fiera, dai grandi occhi neri”, Pellegrino vuole dedicare un marsala Superiore Ambra dolce 2012, denominato per l'appunto *Anita Garibaldi*. Da uve **grillo, catarratto e inzolia**, coltivate nei vigneti di Marsala e Mazara del Vallo, ha un profumo persistente e intenso con note di mela cotogna e piacevoli sentori di fico secco e vaniglia. Un marsala che seduce sorso dopo sorso, dolce e passionale con le sue gradevoli note mielate.