



NES PASSITO DI PANTELLERIA, DA OLTRE 20 ANNI PUNTA DI DIAMANTE DELLE CANTINE PELLEGRINO

Etichetta pluripremiata fin dalla prima vendemmia del 1998, Nes è la punta di diamante della produzione di Cantine Pellegrino sull'isola di Pantelleria e si presenta ora in una nuova veste grafica.

Nes nasce dai terreni vulcanici della piccola isola tra la Sicilia e l'Africa definita, per la sua bellezza, la Perla Nera del Mediterraneo. Qui i vigneti di zibibbo, uva dolce e aromatica, sono coltivati ad alberello, su terreni scoscesi, duri da lavorare e sferzati dal vento. Una pratica agricola considerata eroica e riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. **Le uve sono essiccate al caldo sole d'estate su graticci di canne**, girate a mano grazie al paziente lavoro dei viticoltori panteschi, e poi vinificate nella **cantina Pellegrino**, realizzata nell'isola nel 1992.

Nes è frutto di una selezione particolare di uve provenienti da zone costiere esposte a sud, quali Martingana, Scauri e Rekhale, dove il vento crea una maggiore erosione che manda in stress idrico la pianta e completa la maturazione. In queste condizioni la vite cresce sana e l'uva inizia ad appassire lievemente mentre è ancora sulla pianta. I vigneti sono seguiti tutto l'anno con estrema cura dall'agronomo della Pellegrino che ogni anno procede alla mappatura dei vigneti, individuando quelli migliori in base alle condizioni climatiche dell'annata, e coordina il lavoro dei viticoltori panteschi, stabilendo la tempistica per le lavorazioni in vigna e la raccolta delle uve surmature.

La tradizione agricola pantesca, unica nel suo genere, ha modellato il paesaggio e reso vitale la terra. Non è semplice lavorare i terreni in condizioni così complesse, ma grazie all'**esperienza** e alla **manualità** del **contadino pantesco**, le coltivazioni crescono rigogliose, donando frutti di

qualità eccellente. *“Non abbiamo mai voluto acquistare terreni sull’isola - afferma **Benedetto Renda**, Presidente delle Cantine Pellegrino e del **Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOC dell’Isola di Pantelleria** - perché abbiamo sempre preferito affidarci alle tradizioni locali dei suoi abitanti, custodi e detentori di un **sapere millenario** sulle tecniche di coltivazione dello zibibbo che si tramanda di mano in mano, da padre in figlio”*. Nessuno, infatti, conosce meglio dei contadini panteschi i metodi di potatura e le pratiche agronomiche necessarie per ottenere il meglio dalle coltivazioni sui terreni impervi e selvaggi dell’isola. Una scelta saggia volta a **sostenere l’economia di questo piccolo microcosmo**: sull’isola, infatti, il 65% della produzione vinicola è da attribuire a Pellegrino, che ha un peso dell’80% all’interno del Consorzio di Tutela dei vini DOC di Pantelleria. *“Nes - conclude **Benedetto Renda** - è la sintesi perfetta del rapporto quasi trentennale di fiducia che intercorre tra Pellegrino e i contadini panteschi, sostenuti nella loro terra e gratificati per il loro lavoro eroico”*.

Di tutte le etichette prodotte da Pellegrino sull’isola, il Passito Nes, con il 20% in più di residuo zuccherino rispetto ad altri passiti naturali, si caratterizza per l’elevata componente di uva passa, ben 4kg per un litro di prodotto. Un prodigioso **vino da meditazione** dalle intense note di frutta candita, agrumi, eucalipto, salvia e albicocca. Le uve sono **raccolte a mano** dai contadini locali nella seconda e terza decade di settembre, in cassettoni di legno da massimo 10kg, in modo tale da evitare il danneggiamento degli acini. Nelle cantine Pellegrino di Pantelleria, un enologo specializzato nella produzione dei vini dell’isola, procede alla pressatura soffice dell’uva, cui segue l’aggiunta di uva zibibbo appassita con metodo tradizionale su graticci e terrazze. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°, interrotta da un abbassamento a 3°. Il processo si conclude con l’affinamento per 10 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Dopo vent’anni di successi, Pellegrino dedica al Nes un **nuovo packaging**, estremamente raffinato e contemporaneo, volto a esaltare questo vino icona. La nuova e originale bottiglia troncoconica in vetro bianco, fatta realizzare ad hoc in esclusiva per il Nes, consente di esaltare alla perfezione il colore dorato con sfumature ambrate di questo nettare divino, nato dal lavoro eroico dei viticoltori di Pantelleria e dall’amore incondizionato della famiglia Pellegrino nei confronti dell’isola.

Prezzo medio in enoteca: 27 euro

Nes è disponibile nelle principali enoteche italiane, tra cui:

- Enoteca Cavallito, Corso Siracusa 157/B, Torino
- Enoteca Picone, Via Guglielmo Marconi 36, Palermo
- Enoteca Rocchi, Via della Balduina 120/A, Roma