



Comunicato Stampa

**PANTELLERIA DOC FESTIVAL
ALLA SCOPERTA DELL'ISOLA
CON LE CANTINE PELLEGRINO
*5/8 settembre 2019***

Dopo il successo della prima edizione, torna il Pantelleria Doc Festival. Tra le attività promosse dalla Pellegrino le visite in cantina con degustazione dei vini figli della viticoltura eroica, le cene degustazione nei ristoranti delle diverse contrade e il dopocena con il celebre passito abbinato al cioccolato.

Dal 5 all'8 settembre torna l'appuntamento con il Pantelleria Doc Festival, il grande evento dedicato alla scoperta della **Perla Nera del Mediterraneo** e dei suoi vini Doc. Il programma della seconda edizione prevede **quattro giorni** in cui i grandi vini e la cucina pantasca faranno da filo conduttore della manifestazione. Ogni pomeriggio sarà possibile visitare le cantine Pellegrino per assistere alla vinificazione delle uve zibibbo, la cui pratica di coltivazione ad alberello pantesco è stata dichiarata **Patrimonio dell'Umanità Unesco**, e degustare i moscati e passiti figli della viticoltura eroica dell'isola. Il prezioso passito naturale Nes della Pellegrino sarà anche protagonista, durante degustazioni, cene e dopocena organizzati ogni sera in alcuni dei più rinomati ristoranti dell'isola e nelle cantine del Consorzio vini di Pantelleria doc.

Un legame profondo unisce la **famiglia Pellegrino** a Pantelleria. Tutto inizia nel 1992, anno di fondazione della cantina di vinificazione

sull'isola. Nei terreni vulcanici di Pantelleria, in vigneti coltivati ad alberello, su terreni scoscesi, duri da lavorare, sferzati dal vento, cresce lo zibibbo, uva prelibata, dolce e aromatica. Dalle stesse uve, essiccate al sole d'agosto su graticci di canne e vinificate nella cantina di proprietà, nascono i grandi vini da dessert di Pellegrino: Moscato, Passito e il Nes, la forma più nobile e pregiata di passito di Pantelleria.

La tradizione agricola pantesca, unica nel suo genere, ha modellato il paesaggio e reso vitale la terra. *“Non è semplice lavorare la terra in condizioni così complesse - afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato di Cantine Pellegrino e Presidente del **Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria - ma grazie all'esperienza e alla manualità del contadino pantesco, le coltivazioni crescono rigogliose, donando frutti di qualità eccellente”***. Pellegrino non ha mai voluto acquistare terreni propri sull'isola. *“Abbiamo sempre preferito affidarci alle tradizioni locali dei suoi abitanti, custodi e detentori di un **sapere millenario** 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. Minore è la resa per ettaro, maggiore sarà la qualità della produzione. Una scelta saggia, volta tra l'altro 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.

Punta di diamante della produzione di Pellegrino a Pantelleria è il **Nes** - etichetta pluripremiata fin dal 1998, anno della prima vendemmia - 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. 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 cassetine 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. *“Nes - aggiunge **Benedetto Renda** - è la sintesi perfetta del rapporto trentennale di fiducia che intercorre tra Pellegrino e i contadini panteschi, sostenuti nella loro terra e gratificati per il loro lavoro eroico”*. Quest'anno il pregiato passito si presenta in una nuova veste, ideata per esaltare la sua unicità. Una nuova e preziosa bottiglia in vetro bianco, progettata ad hoc per esaltare alla perfezione il colore ambrato di questo nettare divino.

Altra grande novità di quest'anno è la **Grappa di Nes** ottenuta da vinacce distillate in alambicco discontinuo di rame alimentato a legna. Un distillato dai riflessi dorati e dai piacevoli sentori di uva passa, miele, datteri e agrumi, che racchiude la personalità del pregiato passito naturale Nes e ne condivide anche la bottiglia in vetro bianco, su cui risalta un elegante decoro argentato, coordinato con quello color oro utilizzato per il passito naturale.

Il programma delle Cantine Pellegrino al Pantelleria Doc Festival:

Tutti i giorni della manifestazione (dalle 18.30 alle 20) la cantina di Pellegrino in Contrada Kuddie Rosse – lungo la strada Perimetrale dell'isola – è aperta alle **visite guidate**: un percorso unico e suggestivo alla scoperta della produzione eroica di Pantelleria, che si conclude con la **degustazione** dei vini nella terrazza panoramica con vista sul mare.

Quotidianamente è possibile degustare il passito Nes a fine pasto durante le cene degustazione organizzate nei migliori ristoranti dell'isola a partire dalle ore 20: La Nicchia e Le Due Palme (giovedì 5), Favarotta e L'Officina (venerdì 6), Al Tramonto (sabato 7), I Giardini dei Rodo (Domenica 8).

Giovedì 5 settembre (inizio ore 23) il dopocena **“Passiti e Cioccolato”** è un'imperdibile e originale occasione per provare il passito di Pantelleria Nes in abbinamento al cioccolato. La dolcezza del vino ben

si sposa con le note amare, speziate e aromatiche del cioccolato della storica azienda **Majani**. Oltre alle etichette di Pellegrino, verranno proposti in degustazione anche gli altri vini passito delle aziende consorziate di Pantelleria, ognuno abbinato a una diversa tipologia di cioccolato: ***Sfoglia Nera Classica 51%***, un piacevole fondente dalla texture friabile; ***Sfoglia Nera Fondentextra 70%***, dal gusto più intenso e deciso; ***Carrè della linea Fusioni*** che avvolge il palato con la morbida delicatezza del cioccolato bianco, stupisce per la nota agrumata del limone e conquista con la speziata vivacità del pepe rosa.

Prezzo visite in cantina: 15 €

Prezzo dopocena passiti e cioccolato: 15€

Prenotazioni al numero 0923/912730