



PELLEGRINO AL VINITALY 2019

Tante novità alla Fiera di Verona, in programma dal 7 al 10 aprile, per lo storico marchio siciliano: il Grillo Superiore della linea Tenute di Famiglia, il restyling del Passito naturale Nes e la nuova Grappa di Nes da Pantelleria, il nuovo Marsala Single Barrel.

Le Cantine Pellegrino hanno tanto da raccontare e il Vinitaly è, ancora una volta, il palcoscenico ideale per presentare alla stampa e agli operatori di settore tutte le novità 2019, che abbracciano le tre anime della storica casa siciliana: i vini bianchi e rossi di qualità, i vini di Pantelleria ed i marsala.

- **Gazzerotta Grillo Superiore**

La linea delle **Tenute di Famiglia** si arricchisce di un nuovo importante vino bianco. Gazzerotta, con i suoi 90 ettari, è la più estesa delle tenute della famiglia Pellegrino ed è ubicata su un grande altopiano della Sicilia occidentale. Qui è stato impiantato nel 1981 un vigneto di grillo, storica varietà a bacca bianca della Sicilia occidentale. Le piante, con oltre trentacinque anni di età, hanno sviluppato una struttura forte, ceppi di grandi dimensioni e radici profonde, adattandosi talmente bene al particolare ambiente pedoclimatico, da resistere alle condizioni di alte temperature e stress idrico cui è sottoposta l'area, mantenendo rese qualitativamente elevate. Da questo antico vigneto nasce il **Gazzerotta Grillo Superiore**, che sfrutta dunque il vantaggio dell'età delle piante, consentendo di preservare intatti tutti gli elementi tipici della biodiversità siciliana. La resa per ettaro pari a 60 q.li e la gradazione alcolica di 13% vol., caratterizzano questo vino come *Superiore*, secondo i parametri imposti dal disciplinare di produzione dei vini DOC Sicilia.

Con questo nuovo vino - uscito sul mercato nel mese di settembre dopo un lungo periodo di affinamento in acciaio e in bottiglia e per la prima volta in degustazione al Vinitaly - la Pellegrino conferma il proprio impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni, e la sua particolare attenzione al grillo, vitigno storico siciliano tipico della costa occidentale dell'isola. Affiancandosi a Il Salinaro, anch'esso da uve grillo ma più fresco e meno strutturato, Gazzerotta Grillo Superiore arricchisce così la linea delle Tenute di Famiglia di un nuovo vino dalla grande personalità, unica e distintiva.

- **Nes, Passito naturale e Grappa di Nes da Pantelleria**

Pluripremiato fin dalla prima vendemmia 1998, il Nes rappresenta la punta di diamante della produzione di Pellegrino a Pantelleria e si mostra quest'anno in una nuova veste, ideata per esaltare la sua unicità. Una **nuova bottiglia in vetro bianco**, progettata ad hoc per esaltare alla perfezione il colore ambrato di questo nettare divino. 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 eroica, 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 di Pellegrino sull'isola.

Altra grande novità di quest'anno è la **Grappa di Nes** ottenuta dalle 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.

- **Marsala N. 167 Single Barrel**

Tra le novità 2019, Pellegrino svela in anteprima a Verona la nuova etichetta *Marsala N.167 Single Barrel*, rivolta a una nicchia di estimatori e collezionisti. La preziosa bottiglia, prodotta **in tiratura limitata e numerata**, prende il nome dalla botte n°167 delle storiche cantine di Marsala. È qui che il Mastro Cantiniere, di anno in anno, degusta e assembla i marsala della stessa tipologia ed annata contenuti nelle diverse botti per dare vita a quello destinato ad essere imbottigliato. Ma quest'anno è successo qualcosa di inaspettato e sorprendente. **Una singola botte** di rovere da 21hl, la N.167, contenente marsala vergine riserva dell'annata 2001, per circostanze fortuite ed inspiegabili, ha avuto una resa così eccezionale da essere eletta dal Mastro Cantiniere ad esprimersi in assolo, come un grande strumento. L'interazione tra vino, ossigeno e legno ha creato un marsala unico per profumi, sentori ed equilibrio tale da meritarsi un ruolo da protagonista per la prima volta nella storia della Pellegrino.

Marsala N.167 è il primo marsala Single Barrel della storia e nasce a un anno esatto dalla presentazione al Vinitaly del progetto Marsala Revolution, che ripropone invece in chiave contemporanea cinque diverse tipologie di marsala, ispirate ad altrettanti personaggi che ne hanno fatto la storia, per avvicinare un pubblico sempre più giovane ed esigente a uno dei prodotti storici italiani, stimolando occasioni di consumo in contesti nuovi e inusuali. Ancora una volta dunque le Cantine Pellegrino dimostrano la propria capacità innovatrice, insieme ad una grande e sempre costante attenzione ai vini di qualità.

*“Siamo molto legati al Vinitaly – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato di **Cantine Pellegrino** – perché è qui che ogni anno sveliamo in anteprima al mondo del vino le novità che ci riguardano. Negli ultimi anni abbiamo sostenuto numerosi investimenti nei diversi ambiti aziendali, dalla produzione al marketing, all'ospitalità, lanciando nuovi importanti progetti, che nell'ultimo biennio ci hanno*

consentito di registrare tassi di crescita particolarmente elevati. Ad esempio il fatturato horeca nel periodo 2017-18 è cresciuto di circa il 40% in Italia, con un picco del 50% nella sola Sicilia.

Pellegrino focalizza sempre di più la sua attenzione sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani, oltre che sul territorio di Pantelleria e sul progetto Marsala Revolution, così strettamente legato alla storia della nostra famiglia. Progetti – conclude Renda – molto apprezzati dai consumatori e sui quali continuiamo a investire in termini di ricerca e qualità. Tante le novità da presentare anche quest'anno allo stand, che ci lasciano ancora una volta ben sperare”.

Quello della Pellegrino al Vinitaly è uno spazio assolutamente innovativo, perfetta sintesi tra l'anima storica della Cantina fondata nel 1880 e quella più contemporanea. I valori base, ossia famiglia, accoglienza, eleganza, sobrietà e semplicità sono rappresentati al meglio in uno stand aperto, arioso e luminoso. Una grande porta in puro stile liberty, dal valore strettamente iconico, accoglie gli ospiti e rimanda alle origini dell'azienda, legata appunto al periodo della Belle Époque. Due grandi banconi, all'interno, invitano poi all'assaggio dei vini di famiglia, in un approccio conviviale e rilassato. Più dietro una zona riservata, per chi desidera degustare i vini della cantina dedicando più tempo e in maggiore tranquillità. Al fondo infine una grande parete in stile new vintage, che dona colore e identità alle linee pure e bianche dello stand. Il risultato finale è un grande e leggero abbraccio, che accoglie e invoglia l'ospite a godere di questo spazio dove degustare i grandi vini bianchi e rossi, i passiti ed i marsala di questa prestigiosa cantina siciliana. Grande novità 2019 nello stand – già uno dei più apprezzati del Padiglione Sicilia – è il nuovo spazio esterno dedicato a Marsala Revolution, dove per l'intera durata della Fiera, i visitatori possono degustare gli innovativi cocktails a base di marsala, ideati dal Brand Ambassador di Pellegrino, Gianluca Di Giorgio.

Tra i vini in degustazione allo stand Pellegrino, non possono mancare inoltre le nuove annate della linea **Tenute di Famiglia**: *Il Salinaro Grillo*, *Kelbi Catarratto*, *Gazzerotta Nero d'Avola* e *Rinazzo Syrah*. Il **Tripudium** è invece il **Cru** di Pellegrino, un rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. E poi la linea dei **vini aromatici** tanto apprezzati dai frequentatori dei wine bar e coloro i quali cercano un primo approccio al buon bere: *Finimondo!*, un rosso morbido e suadente, i due bianchi *Gibelè* e *Dianthà*, e il vino frizzante *Traimari*. E ancora, gli **Autoctoni Bio**, *Materico* (nerello mascalese) e *Biosfera* (catarratto e grecanico), i vini dolci di **Pantelleria**, i **Liquorosi Bio** e la linea dei **Marsala**.

Una lunga storia di famiglia quella della Pellegrino, iniziata nel 1880 a Marsala con la commercializzazione dell'omonimo vino, ormai entrato nella leggenda. Dalla fondazione a oggi sono trascorsi oltre 135 anni di esperienza, in vigna e in cantina, che hanno portato Pellegrino ai massimi livelli di specializzazione con tre diversi siti produttivi, ognuno con un team tecnico dedicato: Cardilla, per la vinificazione **delle uve bianche e nere** coltivate nella provincia di Trapani; le cantine storiche per il lungo affinamento del **vino marsala**; e infine la cantina di Pantelleria per la produzione dei vini da uva zibibbo, figlia della viticoltura eroica ad alberello praticata

sull'isola del vento. Sei generazioni, tutte costantemente impegnate nella valorizzazione del *terroir* siciliano e dei suoi vitigni autoctoni, per un primato che solo in pochi in Sicilia possono vantare. La famiglia Pellegrino rappresenta oggi una delle più antiche e longeve dinastie del vino siciliano.

Posizione Vinitaly 2019: Padiglione 2 Sicilia, Stand 72D/75E