

Le Cantine Pellegrino festeggiano i 50 anni dal recupero della Nave Punica al largo di Marsala con un grande concerto alle Saline ed un nuovo marsala dedicato all'archeologa subacquea inglese Honor Frost.

Il vino sarà presentato ufficialmente martedì 27 luglio alla Salina Genna di Marsala con una degustazione del nuovo vino ed un grande concerto

Le strade dell'archeologa subacquea Honor Frost e della Pellegrino si sono incrociate per la prima volta nel 1971, creando un legame che da allora non si è mai spezzato. Proprio quest'anno, a 50 anni dall'inizio di questo lungo percorso, la Cantina ne celebra la ricorrenza con un concerto alle Saline di Marsala e presentando un nuovo grande vino marsala dedicato alla studiosa inglese.

È proprio grazie alla caparbità di Honor Frost e alla generosità della famiglia Pellegrino, che un importantissimo reperto storico quale la Nave Punica - ancor oggi unica nave da guerra mai recuperata - è stato salvato e ristrutturato per essere esposto e ammirato da tutti. La nave affondò il 10 marzo del 241 a.C. quando le flotte di Roma in una battaglia efferatissima ebbero la meglio sulle imbarcazioni puniche, costringendo di fatto i Fenici ad arrendersi. Il relitto rimase sommerso per due millenni, sino a quando venne scoperto in circostanze fortuite dal comandante Diego Bonini tra le sabbie di Punta Scario, a nord dell'Isola Lunga dello Stagnone di Marsala, e successivamente recuperato da un gruppo di archeologi guidati da Honor Frost.

L'equipe impegnata in quest'opera non aveva finanziamenti sufficienti, così la Pellegrino, guidata dal suo Presidente che credeva fermamente nell'iniziativa, decise di dare un contributo economico, tecnico e logistico, offrendo ospitalità allo staff e mettendo a disposizione locali e strutture per la conservazione del legno in vasche di desalinizzazione. Un lavoro esemplare – sviluppato nell'arco temporale di 13 anni – che ha visto applicare le competenze enologiche della produzione vinicola al campo archeologico, mettendo in piedi un laboratorio definito dalla British School di Roma *“uno dei centri più efficienti per il trattamento dei reperti di legno da vecchie navi che ci siano in Europa”*. Per la ricostruzione ed esposizione della nave si decise di destinare il Baglio Anselmi di Marsala a Museo della Nave Punica. Oggi i pezzi rimanenti della nave sono inseriti in un grande telaio di ferro per dare ai visitatori un senso delle dimensioni e delle linee della nave originale di 115 piedi. Una piattaforma rialzata consente l'esame delle articolazioni della nave e dell'anfora di argilla che riposa nello scafo.

Il supporto dato alla famiglia Pellegrino all'archeologa, diventata poi cittadina onoraria di Marsala, fu così importante che alla fine dell'opera di restauro Miss Frost, in segno di gratitudine e a coronamento di un'amicizia reciproca ormai profonda, donò alle Cantine i calchi in gesso della nave. A tutt'oggi, questi calchi rivestono un elevato interesse scientifico, in quanto conservano alla perfezione forma, colori e iscrizioni riportate sui legni una volta estratti dall'acqua del mare. Ed era proprio questa l'intenzione di Honor Frost all'epoca della realizzazione del calco: creare un modello che potesse resistere negli anni e permettere così agli studiosi che l'avrebbero succeduta di potere continuare a effettuare attività di ricerca attraverso il confronto del calco con i legni originali del relitto.

Insieme ai calchi, altri reperti di grande pregio sono oggi conservati ed esposti negli ambienti delle Cantine Pellegrino. Di età punica sono i ritrovamenti archeologici emersi nel giardino all'ingresso delle Cantine Storiche di Marsala. A questi si uniscono diverse collezioni private, come i carretti siciliani dell'800, gli antichi attrezzi utilizzati dai mastri bottai per la costruzione delle botti e

l'archivio commerciale Ingham-Whitaker, custoditi in cantina fra migliaia di botti e barrique; una vera testimonianza dell'indole mecenatistica della famiglia Pellegrino, sempre propensa al sostegno dei beni artistico-culturali del territorio.

Il Presidente delle Cantine Pellegrino, Pietro Alagna, per il grande supporto fornito nell'opera di recupero della Nave Punica, venne insignito dalla Regina d'Inghilterra del titolo di Membro Onorario dell'Ordine del British Empire. Mezzo secolo dopo, lo stesso Alagna descrive l'impresa come "*la più grande avventura della mia vita*", mentre i discendenti delle Cantine sono ancora impegnati in prima linea nella difesa e valorizzazione della Nave Punica di Marsala, contribuendo alle sue opere di restauro.

Honor Frost è considerata a buon diritto uno dei grandi pionieri della moderna archeologia subacquea. Le sue scoperte sulla Nave Punica di Marsala sono il suo più grande successo accademico: si è trattato infatti della più importante scoperta dell'archeologia subacquea del secolo trascorso. Nell'ambito delle celebrazioni per il cinquantesimo anniversario dal ritrovamento della nave, le Cantine Pellegrino, in segno di affetto e riconoscimento nei confronti di Honor Frost, hanno deciso dunque di dedicare all'archeologa un grande concerto ed una bottiglia di marsala, vino da lei amato particolarmente.

Il concerto, che vede protagonista la *Big Band Arco Orchestra*, è di grande impatto emotivo, sia per il talento dei musicisti sia per lo splendido scenario naturale in cui si svolge, ossia le Saline di Marsala, nella Riserva Naturale dello Stagnone. Questo è infatti un luogo incantato, in cui il bianco delle distese di sale si tinge di rosa al tramontare del sole. Un luogo ancor più simbolico in quanto zona del ritrovamento della Nave Punica. La serata - programmata per martedì 27 luglio - prevede, prima del concerto, un altro emozionante momento. Agli spettatori è concessa l'opportunità di degustare in anteprima mondiale il nuovo marsala, immersi in questo scenario d'impareggiabile bellezza. Si tratta di un Marsala Superiore Riserva Ambra Dolce 2012 di eccezionale qualità, mai vinificato prima. Denominato *Miss Honor*, è prodotto a tiratura limitata in soli 1.200 esemplari, disponibile in esclusiva presso l'Enoteca Ouverture Pellegrino.

Le uve da cui proviene questo vino sono state raccolte nella seconda decade di settembre, a maturazione avanzata, e sono state vinificate in bianco. La fermentazione è stata arrestata con aggiunta di alcol neutro, a cui successivamente è stato aggiunto mosto cotto. Dopo un affinamento di 9 anni in barrique, è nato così un marsala dal colore ambrato con riflessi rame, in cui spiccano al naso aromi di carruba e dattero, accompagnati da mandorla, nocciola e lievi note affumicate. Molto piacevole al palato, dolce, caldo e morbido, con una gradevole sapidità che accompagna il sorso.

Una serata dunque interamente dedicata alle Cantine Pellegrino e ai suoi ospiti, istituzioni, giornalisti e sommelier provenienti da tutta la Sicilia.