



MARSALA REVOLUTION: PELLEGRINO TRIONFA ALL'INTERNATIONAL PACKAGING COMPETITION

“Premio Speciale Packaging 2018” ed “Etichetta d'Oro Vini Liquorosi Doc” alle nuove etichette ispirate ai personaggi che hanno scritto la storia del vino siciliano più conosciuto al mondo.

La giuria della 22° edizione dell'International Packaging Competition di Vinitaly assegna un doppio riconoscimento alle Cantine Pellegrino: **Premio Speciale “Packaging 2018”** alla nuova linea di marsala ed **Etichetta d'Oro** al *marsala Doc Superiore Ambra Dolce “Anita Garibaldi” 2012*. Dopo il successo dello scorso anno, che ha visto l'azienda siciliana trionfare aggiudicandosi analoghi premi per la nuova veste dei vini liquorosi e di Pantelleria, a essere premiate sono questa volta cinque etichette di marsala, disponibili sul mercato a partire dal mese di aprile.

Solo la famiglia Pellegrino, con i suoi oltre 135 anni di storia alle spalle, iniziata proprio con la produzione del famoso vino liquoroso, poteva dare avvio a un progetto così grande e rivoluzionario che vede come protagonista indiscusso il marsala, icona dell'enologia siciliana. Una rivoluzione gentile che veste di allure contemporanea le nuove etichette. Cinque diverse tipologie di marsala, ognuna con la sua specifica occasione di consumo, dedicate agli illustri nomi del passato che hanno segnato la storia del leggendario vino siciliano: **John Woodhouse, Benjamin Ingham, Joseph Whitaker, Horatio Nelson e Anita Garibaldi**.

Marsala Revolution è un progetto di rivoluzione nato per raccontare, in modo nuovo e dinamico, la storia del vino che è riuscito ad affermare la Sicilia tra le migliori aree di produzione vinicola al mondo. Un percorso affascinante, frutto dall'incontro tra due mondi geograficamente distanti: quello dinamico e operoso delle ricche famiglie

imprenditoriali inglesi giunte in Sicilia nel '700 con quello dei viticoltori marsalesi, detentori di un sapere millenario tramandato da padre in figlio.

*“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”.*

L'estrema versatilità di questo vino lo rende adatto agli abbinamenti più fantasiosi a tavola, dall'antipasto al dolce, oltre ad essere un perfetto vino da meditazione. Ma la vera sorpresa è il suo utilizzo nell'arte del Mixologist. I *bartender* sono infatti sempre più orientati alla ricerca di nuovi ingredienti per i loro cocktail, che abbiano una radice storica, in modo da creare cocktail sorprendenti ma anche di grande personalità e fortemente radicati nella cultura del territorio.

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. Si abbina a tutti i dolci ed esalta in particolare quelli con le creme di ricotta, tipicamente siciliani. Intrigante in abbinamento a formaggi stagionati e piccanti.

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; ideale in abbinamento al cioccolato o utilizzato per la preparazione di cocktail innovativi e dalla grande personalità.

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.