

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

CANTINE PELLEGRINO DAL 1980

LA SICILIA NEL BICCHIERE

Venerdì 5 luglio 2024

CANTINE PELLEGRINO

Una data, quella del 1880, volutamente riportata nel logo aziendale, che segna l'inizio di tutto per una storia che supera i 140 anni. Le Cantine Pellegrino sono state fondate proprio nel 1880, dal notaio Paolo Pellegrino che, insieme al figlio Carlo, scelse di investire nel settore enologico puntando sulle terre siciliane di Marsala. Da allora, saggezza imprenditoriale e legami familiari hanno portato alla sesta generazione attualmente coinvolta nella conduzione aziendale, con Maria Chiara Bellina e Sebastiano Renda da poco entrati nel team. **Centocinquanta sono gli ettari** vitati di proprietà, **ai quali se ne aggiungono altrettanti in affitto**, per una produzione ampia, che **supera i sei milioni di bottiglie annue**; con ben tre distinte unità operative convergenti in quattro aree ben specificate:

1. **Agro Trapanese;**
2. **Tenute di Famiglia (quattro)**
3. **Marsala**
4. **Pantelleria**

Le Cantine Pellegrino costituiscono una S.p.a. che, con la propria gamma di etichette, arriva a coprire ogni nicchia di mercato, mantenendo elevatissimi gli standard qualitativi dei propri vini e soddisfacendo i consumatori più esigenti. I migliori vini bianchi online, rossi e rosati, e poi vini dolci, passiti, Marsala, liquori e grappe, e ancora distinte linee di produzione, specificatamente dedicate al settore HoReCa e alla grande distribuzione: ogni bottiglia che esce dalle Cantine Pellegrino è frutto di una professionalità che è stata costantemente accresciuta, ed è stata tramandata di padre in figlio, così da arrivare a creare una realtà imprenditoriale tra le più importanti dell'intero settore enologico italiano (compreso il settore del vino online). La sostenibilità va di pari passo con il concetto di gratitudine per la terra e per l'ambiente, entrambi rispettati attraverso scelte "green", come quella di risparmiare energia grazie all'utilizzo di tecnologia led per l'illuminazione dell'azienda e il ricorso al fotovoltaico, con un impianto che consente di auto

produrre un'importante quota di energia rinnovabile. Cantine Pellegrino si conferma oggi più che mai un alfiere di quel territorio che, così ricco e fertile, rappresenta un tesoro per le future generazioni della famiglia e che oggi offre alcuni tra i migliori vini bianchi siciliani.

I Vini in assaggio questa sera:

1. La Grande Famille, Brut Metodo Classico Pinot nero 100%, 24 mesi sui lieviti, 8 g/l. Buono, adatto al consumo quotidiano. Voto 87/100
2. Gibeles Zibibbo Terre Siciliane 2023. Ottimo, raccomandato, 89/100
3. Junco Frappato Terre Siciliane 2022. Ottimo, raccomandato voto 88/100
4. Kelbi Terre Siciliane Catarratto 2023 Buono, Adatto al consumo quotidiano, voto 87/100
5. Senaria Grillo Superiore Sicilia Doc 2022. Ottimo, raccomandato voto 88/100
6. Ilesi, Pantelleria Bianco Ilesi 2022. Ottimo, raccomandato, voto 89/100
7. Tripudium Nero D'Avola Terre Siciliane 2021. Buono, senza commento, voto 86/100
8. Tanaurpi, Malbec 100%. Vino piacevole. SV
9. Gazerotta, Nero d'Avola Doc. Vino piacevole. SV
10. Finimondo Blend di uve rosse in parte stramature. Vino piacevole. SV
11. Passito Naturale di Pantelleria Nes 2022. Zibibbo 100%, Eccellente, altamente raccomandabile voto 90/100
12. Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco Old John 1998. Grillo, Catarratto, Inzolia. Eccellente, altamente raccomandato, voto 93/100
13. Marsala Vergine Riserva 167 Single Barrel 2001. Grillo, Catarratto, Inzolia. Stupendo, un grande risultato, voto 94/100

MARSALA

Il Marsala fu il primo vino italiano ad avere risonanza mondiale, grazie soprattutto al suo mentore principale, **l'inglese John Woodhouse**, originario di Liverpool. Siamo alla fine del '700, in una Sicilia già famosa per i suoi vini alcolici e robusti a buon prezzo. Il vino da cui nacque il Marsala ***era conosciuto localmente come Perpetuum, dal metodo di invecchiamento, per il quale una botte veniva colmata del vino mancante consumato con il vino d'annata, di fatto rappresentando una sorta di metodo Soleras effettuato con una sola botte.*** Woodhouse arrivò a Marsala nel 1773 e fu colpito dalla bontà del vino dolce locale, assaggiato casualmente in

un'osteria del porto. Gli inglesi erano grandi esperti di vini liquorosi e necessitavano di rifornire di vino le tavole delle corti nobiliari e della ricca borghesia industriale. ***Perennemente in guerra, alternativamente, con Francia, Spagna e Portogallo, gli Inglesi erano alla ricerca di prodotti con i quali sostituire il Porto, Madeira o lo Sherry, a seconda delle vicende politiche in corso.*** Woodhouse pensò che il vino di Marsala, opportunamente fortificato, avrebbe potuto fare allo scopo e ne imbarcò una cinquantina di botti aggiungendovi acquavite, per evitare che il viaggio modificasse le caratteristiche organolettiche. In seguito, con l'ampliarsi del mercato, come metodo di invecchiamento si adottò il Soleras, del quale gli inglesi avevano già testato l'efficacia in Spagna. Il vino di Marsala era più economico rispetto ai pari spagnoli e portoghesi, giustificando il viaggio più lungo ed assicurando ai commercianti un margine molto superiore. Il successo del Marsala fece arrivare in Sicilia altri inglesi come Hopps, Payne ed Ingham & Whitaker. Quest'ultimi insieme a Woodhouse, di cui diverranno anche soci, nel 1812 stilano quello che di fatto fu il primo disciplinare di produzione per il Marsala. ***La fortuna del vino mutò con la fine delle annose ostilità, quando gli inglesi tornarono a preferire i più vicini Porto e Sherry.*** Nel 1833 un italiano, Vincenzo Florio, figlio di un ricco armatore calabrese, fonda a Marsala le cantine omonime. Grazie alla flotta di 99 navi su cui può contare la ricca famiglia Florio il successo dell'operazione era scontato e con l'acquisto delle cantine di proprietà inglese, Florio divenne il magnate incontrastato del Marsala. A seguito di questo successo, altri imprenditori apriranno le loro cantine come la **Rallo nel 1860** e la **Pellegrino nel 1880**. ***La prima battuta d'arresto in questa storia di successo si ebbe con il Proibizionismo americano, che vietò l'importazione del Marsala che aveva nel frattempo conquistato una notevole quota di mercato grazie all'immigrazione siciliana.*** Ne seguì il fallimento della più importante famiglia del vino d'Italia. Nel 1931 videro la luce le prime leggi e regole che proteggevano il prodotto e ne circoscrivevano la zona di produzione, ma bisognerà attendere **il 1963 per la creazione del Consorzio per la tutela del vino Marsala DOC** e **il 1969 per vedere il Marsala divenire il primo prodotto italiano riconosciuto come DOC.**

Il colpo di grazia al mercato e alla fama del Marsala avvenne negli anni '70, con l'introduzione di tipologie aromatizzate "all'uovo" che peggiorarono la qualità del prodotto, allontanando i consumatori anche dal Marsala tradizionale.

Il territorio del vino Marsala

Il Marsala viene prodotto al centro della cosiddetta fascia del sole, situata tra i 32 e i 41° di latitudine nord, ossia dal Madeira a sud fino a Porto a nord, dove nascono i grandi vini liquorosi. La forte insolazione di quest'area permette già da sola la produzione di vini di un'alta gradazione alcolica e di conseguenza la fortificazione non fa che caratterizzare al meglio un prodotto già impostato dalla natura. ***Dal 1984 il disciplinare del Marsala DOC restringe l'area di produzione alla sola provincia di Trapani, ad esclusione del comune di Alcamo e delle isole di Pantelleria e Favignana.***

La zona più vocata è rappresentata dalla stretta fascia costiera a nord e a sud di Marsala, costituita da Birgi, Spagnola, Triglia, Petrosino e ad est, dalle zone di Biésina e Fornara-Samperi.

Qui si trovano le famose terre rosse, **ricche di ferro** ma povere di materiale organico e con bassa fertilità del suolo. Su questi terreni permeabili, in genere sabbiosi o ciottolosi, quindi caratterizzati da un buon drenaggio, la vite accumula zuccheri piuttosto che perdere forza in uno sviluppo vegetativo eccessivo.

I vitigni del Marsala

Per il Marsala da uve a bacca bianca (**categoria oro o ambra**) si possono vengono utilizzati i vitigni **Grillo, Catarratto, Ansonica e Damaschino**. I più antichi sono il Catarratto e l'Ansonica che già nel 1696 vennero menzionati dal botanico siciliano Francesco Cupari nel suo libro Hortus catholicus. Il Grillo, oggi il vitigno più importante, fa il suo ingresso solo nel 1873 quando il vino Marsala festeggiava i suoi primi cento anni. I vini ottenuti dai vitigni a **bacca nera, della categoria "rubino"**, utilizzano invece i vitigni **Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese**.

La produzione del Marsala

Una volta vendemmiate e vinificate le uve, per la produzione del Marsala si possono aggiungere al vino mosto cotto, acquavite o acquavite e mosto cotto (**mistella**).

Se si tratta di un Marsala Vergine non viene aggiunto nulla, infatti la sua gradazione naturale può facilmente raggiungere i 18 gradi.

Una volta fortificato, il vino viene messo a riposare in botti da 400 litri, poste una sopra l'altra in una sorta di piramide, secondo il metodo Soleras. Le botti sono riempite solo per 3/4 e il vino, con le vendemmie successive, viene progressivamente trasferito ai livelli inferiori, ossidandosi e concentrandosi. Quando

raggiunge la base il vino è pronto per l'imbottigliamento e così il ciclo continua, annata dopo annata. I sapori e i profumi del Marsala vengono definiti marsalati o mederizzati. ***Essi sono quei tipici profumi di nocciole, di frutta secca e di spezie, chiamati nutty in inglese dovuti all'ossigeno che ha modificato l'aromaticità del vino.*** La loro presenza in vini normali è sinonimo di ossidazioni non volute o di vetustà del vino e come tale è un connotato negativo. Non è così per il Marsala, grazie alla grande carica zuccherina, alla sua struttura imponente e alla fortificazione.

Le tipologie del Marsala

A seconda del colore del vino, del contenuto in zuccheri e del tipo di elaborazione, il Marsala è disponibile nelle seguenti tipologie:

- 1. Marsala Fine**, a 17 gradi alcolici e con un invecchiamento minimo di 1 anno. E' disponibile negli stili secco, semisecco o dolce. E' un vino aromatico, speziato, ma non troppo elaborato.
- 2. Marsala Superiore**, con 18 gradi alcolici e 24 mesi di affinamento in botte. Anche in questo caso è disponibile in versione secco, semisecco e dolce. Il vino ha un bouquet ampio e complesso, con note di agrumi canditi, anice, spezie.
- 3. Marsala Superiore Riserva**, un superiore particolarmente pregiato e strutturato, con 48 mesi di affinamento in legno.
- 4. Marsala Vergine o Soleras**, caratterizzato dalle decise note ossidative, dai profumi intensi, pungenti, floreali speziati, con note di liquirizia, cannella e un frutto caramellato, mieloso, ma mai dolce. Infatti il Marsala Vergine non è mai dolce, resta sotto i 40 grammi di zucchero per litro. ***E' ideale anche come aperitivo, con pesce o frutti di mare, esattamente come lo Sherry.***
- 5. Marsala Vergine Stravecchio o Riserva**, con affinamento fino a 120 mesi.

Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti del Marsala

Il colore del Marsala può avere moltissime sfumature, ***dal giallo dorato all'ambra intenso fino ai riflessi rosso rubino.*** In generale i Marsala hanno ***profumi di caramello, miele, canditi e spezie, ma la loro particolarità è la freschezza che si mescola alla ricchezza aromatica, senza essere mai ridondante o pesante.***

In un Marsala dolce la struttura, l'alcool e le note speziate sono tutte caratteristiche che invitano ad abbinamenti difficili come il cioccolato, i dolci al cucchiaio, ma anche dolci i dolci della tradizione siciliana come i cannoli con ricotta, canditi e pistacchi. Ma un Marsala secco, Superiore o Vergine è anche uno splendido aperitivo e può accompagnare egregiamente formaggi dal gusto deciso come Pecorino o Gorgonzola. Il Marsala Vergine Soleras può essere l'ideale accompagnamento di piatti dal sapore deciso, di pesce, di carne o selvaggina, così come di zuppe.

Urano Cupisti