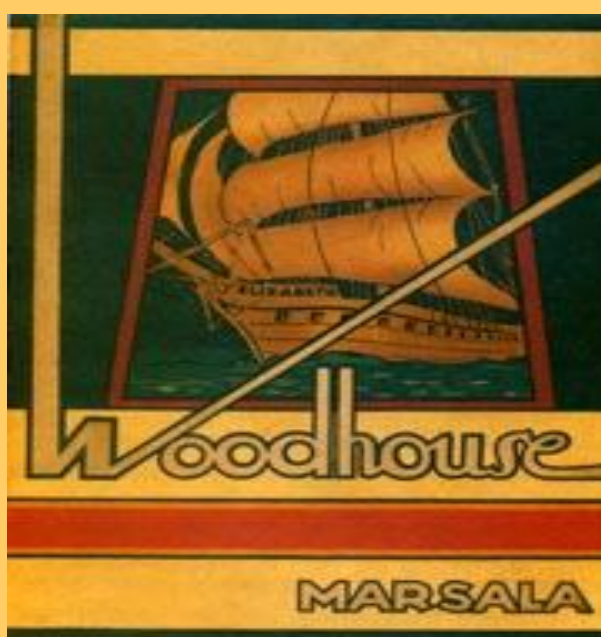
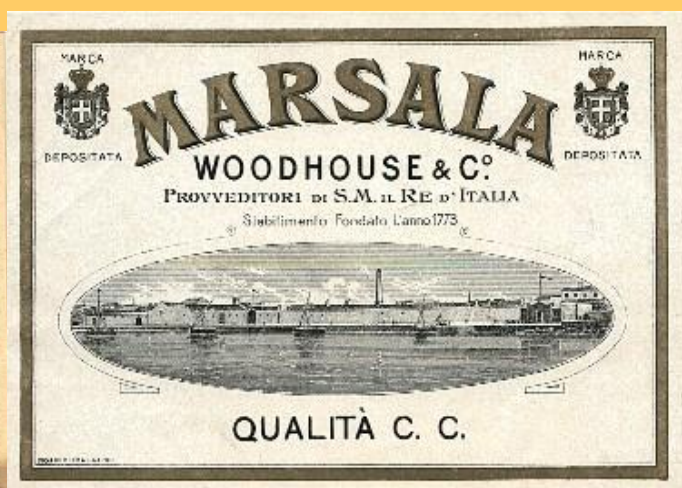


Visita alle Cantine Pellegrino



Il nome Marsala è di origine araba e porta in sé tutto il fascino dell'Arabia (Marsa-Allah). Il vino prende il nome dalla città e fu messo a punto verso il 1850 da una famiglia inglese colta e raffinata che vide nelle ricche uve zuccherine dei terreni intorno a Marsala l'opportunità per produrre un vino fortificato, capace di resistere ai lunghi viaggi di mare.



I vini fortificati come sono il Porto e il Madera sono vini a cui viene addizionata una quantità di alcool puro o di distillato di vino (brandy) per elevarne il grado alcolico ed impedire quindi la crescita dell'acetobacter capace di fermentare gli zuccheri e di trasformare in acido acetico.

Con l'aggiunta di alcool o di distillati di vino il Marsala raggiunge una gradazione alcolica superiore ai 17 fino ai 22 gradi alcolici e questo stabilizza il vino e lo rende quasi perpetuo.

La necessità di produrre vini fortificati per la navigazione si completa prima del 1900, dopo che il grandissimo biologo e chimico Luis Pasteur nel 1864 su incarico di Napoleone III dimostra che del vino sottoposto a riscaldamento fino a 56 o 74 gradi celsius imbarcato sulla Fregata Sybille della marina poteva affrontare una lunghissima traversata rientrando in condizioni integre e quindi decretando di fatto la fine della fortificazione dei vini che sono rimasti in uso per il loro pregio gustativo e non per necessità di dissetare gli equipaggi della marineria militare.

Quindi Pasteur, contrariamente a quanto si pensa ed anche all'etimo del suo nome, non mise a punto il trattamento termico per la conservazione del latte che fu invece utilizzato molto più tardi da un chimico tedesco Soxhlet.



La visita alle cantine di produzione del vino marsala regala sempre la sensazione di tornare indietro nel tempo di 50 o 60 anni perché il vino marsala vive di invecchiamento e ossidazione in grandi botti di rovere dove permane per decenni, qualche volta per secoli.

I vitigni che contribuiscono i vini per il marsala sono principalmente il Grillo, l'Inzolia e il Catarratto.



Sono vitigni a bacca bianca molto produttivi, ad elevato grado zuccherino e che la generosa terra siciliana regala a piene mani. Prodotto il vino che cede in quantità quello necessario per il consumo locale ed anche le richieste commerciali, questo vino viene immagazzinato in queste grandissime botti, le cui dimensioni per dare un'idea sono tali che potrebbero contenere una scolaresca di 30 o 40 persone, in modo che la progressiva evaporazione e la cessione dei tannini e dei terpeni delle pareti legnose porti ad un vino concentrato, fortemente aromatico e che duri nel tempo.

Nella produzione del marsala l'esposizione all'ossigeno, che è insieme amica e nemica della produzione del vino, è portata ai massimi livelli così come avviene per molti vini spagnoli in cui vi è un desiderio di controllare l'ossidazione e sfruttarne le capacità aromatiche e le caratteristiche gustative

La componente ossidata, che per altri vini avrebbe una caratteristica negativa, è qua invece attentamente ricercata e curata con amore.

Il marsala ha diverse tipologie che dipendono dal vino base e dall'aggiunta di solo alcool, di mosto cotto o di mistella, un distillato delle stesse uve, questo porta a diverse tipologie di vino.

Queste belle foto rendono l'idea del fascino che porta con sé la visita a delle cantine così prestigiose.



Il marsala è oggi, dove si ricercano gusti morbidi, semplici, accattivanti, in fondo qualche volta fin troppo facili, un vino da conquistare con gli occhi per gli spettacolari colori ambrati che genera, con il naso per i sentori terpenici e speziati che genera fin dal primo olfatto, e per gli aromi ossidati, tutte caratteristiche che, per intensità, si riflettono immediatamente alla bocca.



Le Cantine Pellegrino, accanto alla produzione del loro vino di identità il marsala, producono ottimi vini siciliani che saranno oggetto di una prossima visita.

Se ci si trova in quella parte della Sicilia non visitare le cantine del marsala è rinunciare a un'esperienza unica, condivisa solo con la regione del Porto e le isole del Madera.

Novembre 2017