



COMUNICATO STAMPA

PELLEGRINO ARCHIVIA UN BRILLANTE 2023

rafforzando il proprio ruolo di azienda di riferimento della Sicilia Occidentale con nuovi Vini di Tenuta, acquisizioni su Pantelleria, sviluppo sostenibile e progetti culturali per la destinazione Marsala

Marsala (TP) 6 Marzo 2024 – Pellegrino, storica azienda cardine della viticoltura nella **Sicilia Occidentale** - guidata dalla 6* generazione degli eredi di Carlo Pellegrino ed unica ad essere protagonista con tre pilastri portanti enologici (vini autoctoni siciliani, Marsala e vini di Pantelleria), **archivia un brillante 2023 con € 19,7 mil. di fatturato, in crescita del 4,8% sui € 18,8 mil. del 2022**: un risultato che conferma, in generale, l'attenzione verso i vini della Sicilia Occidentale che esprimono **Qualità, Territorio, Identità ed Accessibilità**.

Un risultato da ascrivere al percorso qualitativo intrapreso **nell'area dei vini prodotti da vitigni autoctoni e sviluppati nelle 6 tenute della famiglia** distribuite nel trapanese.

Attraverso il progetto dei vini delle sue "Tenute di Famiglia", **Pellegrino ha consolidato la sua presenza nell'ambito dell'ospitalità e della ristorazione (Ho.Re.Ca.)**, accompagnando lo sviluppo del brand **su piazze strategiche come Roma, Milano, la Toscana** ed alcuni importanti mercati esteri. **Le esportazioni rappresentano il 35% del fatturato complessivo**, con particolare rilevanza per i mercati del **Regno Unito, Germania e Stati Uniti**. L'azienda si distingue per la sua lunga tradizione nel campo delle relazioni commerciali internazionali, che affonda le sue radici già negli anni '30.

Una strategia che ha, così, permesso di creare un portfolio in cui, accanto a leader indiscussi quali **Il Salinaro**, Grillo in purezza, **Kelbi**, Catarratto in purezza, **Rinazzo**, Syrah in purezza e **Rakalia**, Malvasia in purezza, si sono innestate piccole gemme quali **Senaria**, Grillo superiore -un unicum nel territorio-, **Tanaurpi**, il primo ed unico **Malbec siciliano**, **Junco**, Frappato e l'ultimo nato **Capoarso, cru di Perricone** che aggiunge un prezioso tassello al percorso enologico e che perfeziona la rosa dei *single vineyards* della storica Cantina siciliana. A Pantelleria nasce **Ilesi, cru di Zibibbo** vinificato in secco dalle vigne della *perla nera del Mediterraneo*. **La Grande Famille**, metodo classico brut dedicato a Josephine Despagne, gentildonna francese, sposa di Carlo Pellegrino.

"Il progetto delle **Tenute di Famiglia** – dichiara Benedetto Renda, Presidente di Pellegrino - **è una cartina di tornasole dei 140+ anni di storia della cantina**, metafora del suo passato, del suo presente e del suo futuro. Esso rappresenta da un lato il profondo legame con la tradizione enologica siciliana, con il suo **patrimonio di varietà autoctone**, dall'altro **l'interesse per i vitigni internazionali** che meglio si adattano a questi territori, passando attraverso **progetti di sperimentazione varietale visionari**, come nel caso nel Malbec. Una sfida enologica che esprime, nel calice, la storia, la contemporaneità e l'orientamento all'innovazione di Pellegrino".

Il 2023 è stato anche un anno che ha marcato un importante cambio di passo dell'azienda sull'**Isola di Pantelleria**: con il completamento dell'**acquisizione di una propria tenuta di circa 8ha.** sulle alture occidentali dell'isola, **in contrada Sibà**. L'azienda - che è **il più importante produttore dell'isola di Passito e Moscato**, fino ad oggi è stata caratterizzata da impresa



sociale, raccogliendo e vinificando nella sua cantina, le uve conferite da 330+ produttori. Dal prossimo anno produrrà anche in proprio dalle vigne di Sibà.

Tra i progetti futuri, è prevista anche l'apertura - nel 2025 - di un polo di ospitalità didattica sulla **vigna pantesca - che nel 2024 compie 10 anni sotto l'egida dell'UNESCO** - a beneficio dei visitatori e degli appassionati presenti sull'isola, che andrà ad aggiungersi alla scenografica **cantina Pellegrino**, sulla strada perimetrale dell'isola, con vista sui tramonti mozzafiato di Pantelleria.

“Siamo molto soddisfatti di questo risultato – dichiara **Benedetto Renda, Presidente di Pellegrino** - perché consolida **una visione aziendale che ha scelto di avere come focus principale la nostra terra della Sicilia Occidentale e Pantelleria** e di concentrare qui le nostre risorse, il know how enologico, la sperimentazione e tutto il grande lavoro in vigna – legato ai protocolli più avanzati in termini di sostenibilità - che la nostra famiglia di collaboratori produce ogni giorno”.

Pellegrino crede molto anche nel **ruolo delle cantine come veicolo privilegiato di promozione di un territorio**, per questo **Pellegrino Overture** – il polo di ospitalità realizzato a Marsala - che introduce alla storia unica della Sicilia occidentale, dai Fenici ai nostri giorni - è oggi una tappa imprescindibile per apprezzarne la bellezza. **Nel 2023, 14.000+ visitatori delle cantine storiche di Marsala** hanno potuto apprezzarne l'ospitalità e divulgarne la bellezza attraverso i ricordi dell'esperienza vissuta.

Un impegno didattico e divulgativo che si è espresso anche nell'organizzazione e sostegno ad iniziative culturali, tra cui spicca **“A' Scurata”, lo scenografico Festival letterario**, di musica e di poesia che si tiene ogni anno, al tramonto, nella Salina Genna, di proprietà della famiglia Pellegrino, nel *teatro a mare* Pellegrino, unico teatro al mondo costruito in una vasca di salina, completamente ecologico perché realizzato di solo tufo, sale e legno.

PELLEGRINO 1880

CONTATTI STAMPA

PELLEGRINO 1880

Daniela SCARSI

Daniela.scarsi@carlopellegrino.it

+39 335 6824801

GRASSI+PARTNERS

Caterina NESI

caterina_nesi@grassipartners.com

+39 331 4975434

Alessandro GRASSI

alessandro_grassi@grassipartners.com

+39 335 6114595