

Portrait aziendale

# Pellegrino e la storia del Marsala (e non solo): SEP 2026, prima tappa

di: **Gianmaria Tesei**

21 maggio 2026



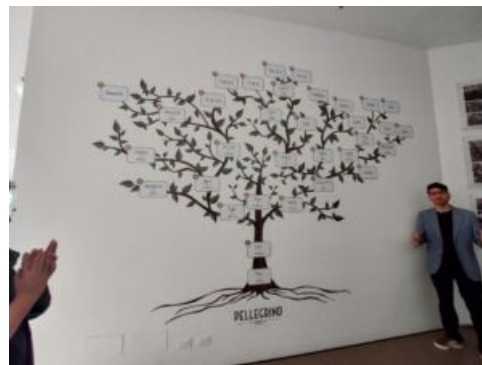
Aria, refoli di mare. A Marsala il vento è il tessuto dell'esistenza: entra negli scampoli del quotidiano, attraversa le strade, pettina le vigne e sembra seguire anche chi varca la soglia della cantina Pellegrino. È da questa "presenza" che prende avvio la visita ad una delle aziende che hanno contribuito a scrivere la storia del vino siciliano. Sono, infatti, 145 gli anni celebrati lo scorso anno che raccontano la longevità di un'azienda capace di attingere a un passato straordinario e ancora leggibile.

Ad accoglierci sono la responsabile marketing digitale e pubbliche relazioni Anna Ruini e l'enologo e Master of Wine Pietro Russo, entrato in azienda lo scorso novembre.

Con loro, tre membri attivi della famiglia: Paola Alagna, Caterina Tumbarello Renda e Benedetto Renda, presidente di Pellegrino e, dal 2022, anche del *Consorzio Doc Marsala*. Gli altri componenti della famiglia coinvolti nell'attività sono Sebastiano Renda, Pietro Alagna e Maria Chiara Bellina. Una compagine pronta ad accogliere la sesta generazione.

Tra gli obiettivi ulteriori di Benedetto Renda, trovare ampi spazi di abbinamento al Marsala, anche attraverso la miscelazione. L'impiego nei cocktail può favorire l'ingresso in un mercato diverso da quello consueto, più vicino ad alcune abitudini del consumo contemporaneo, senza per questo snaturare l'identità del vino.

Soffi salmastri accarezzano le rose e le palme antistanti l'enoteca. Poi, la cantina. Qui la storia del vino marsalese e della sua città si intreccia con quella della famiglia. Tra le immagini dei pionieri, *John Woodhouse*, *Benjamin Ingham* e *Joseph Whitaker*, compaiono anche quelle dei pilastri della famiglia Pellegrino, insieme a un albero genealogico che ricorda la dinastia fin da prima del suo ingresso nel mondo del vino. Anche il vino "Genesi", realizzato per i 140 anni dell'azienda, racchiudeva questo significato.



Proprio la grande amicizia tra "Giuseppe", come veniva chiamato in Sicilia, Whitaker e Paolo Pellegrino, con il primo a consigliare il secondo nel suo nuovo *business*, è un punto di partenza per la produzione del Marsala di famiglia. Il legame tra i due trova riscontro anche nell'importante archivio storico Ingham-Whitaker, memoria di un'epoca di intenso fervore imprenditoriale. Allo stesso modo, l'interesse di Whitaker per l'archeologia, la storia e l'ornitologia, ricordato anche dal busto celebrativo sull'isola di Mozia, trova una consonanza nel finanziamento concesso nel 1971 all'archeologa Honor Frost per il recupero di una nave punica, i cui calchi originali possono essere osservati proprio presso Pellegrino.

Per chi arriva in cantina merita attenzione anche il corridoio con le immagini che nel tempo hanno rappresentato l'azienda, tra cui quella, ormai iconica, con striature verticali colorate. L'attenzione al passato affiora in tanti dettagli, come nel museo dedicato a cinque carretti siciliani di interessante valore storico e nello spazio riservato ai mastri bottai del luogo, che per anni hanno costruito i contenitori in legno dell'azienda. Oggi il patrimonio di cantina comprende 807 barrique, 210 botti e 50 tini verticali. Sono elementi che contribuiscono a costruire un percorso di visita articolato, adatto a chi cerca nell'enoturismo non soltanto l'assaggio, ma anche una relazione più profonda con i luoghi e con la loro memoria.

Dal punto di vista produttivo, l'azienda dispone di 150 ettari distribuiti nelle tenute di *Kelbi*, *Rinazzo*, *Salinaro* e *Gazzerotta*, quest'ultima la più estesa, con 90 ettari. I vigneti si trovano a un'altitudine zero, a pochi centimetri dal mare, e un massimo di 150 metri, su suoli mediamente calcareo-sabbiosi. Se Kelbi è il territorio del Catarratto secondo Pellegrino, Rinazzo, con la sua natura più ruvida e aspra, si presta al Syrah. Salinaro costituisce il luogo più adatto per una selezione di Grillo di qualità, mentre Gazzerotta, dove domina il Nero d'Avola, comprende tre singole vigne dedicate rispettivamente a Grillo, Frappato e a una coltivazione sperimentale di Malbec.

Dal 2023, dopo trent'anni di collaborazione con produttori del luogo, Pellegrino ha incrementato i propri possedimenti acquisendo vigneti sull'isola di Pantelleria. Gli ettari isolani di proprietà sono otto, piantati a Zibibbo, tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare, su suoli di origine vulcanica, con componenti sabbiose e leggermente argillose.

La struttura aziendale prevede tre enologi dedicati ad altrettante cantine: una incentrata sui vini bianchi e rossi, una sui vini e sui passiti di Pantelleria, una sui Marsala e sui liquorosi. Proprio il Marsala, com'è naturale, costituisce una porzione significativa della produzione. Le versioni sono diverse: *Solera*, con il classico metodo a cascata introdotto in Sicilia da Ingham nel 1812; *Oro*, con aggiunta di mistella; *Ambra*, con mosto cotto e acquavite; *Vergine*, con sola acquavite. Il tempo definisce le ulteriori categorie. Nei primi due casi si passa dal Superiore, con due anni in botte, al Superiore Riserva, con almeno quattro anni in botte. Nel caso del Vergine, la progressione va dai cinque anni in botte della versione base ai dieci anni della Riserva.

La degustazione, accompagnata dai piatti di Francesco Alagna, private chef e consulente enogastronomico, ha permesso di assaggiare alcune proposte dell'azienda.

Si noti: Pellegrino ha sempre conservato un tratto di modernità, legato anche al ruolo assunto dalle figure femminili nella gestione della proprietà. Accade ancora oggi, ed era accaduto già con Josephine Despagne, figlia di un enologo della regione francese di *Sauternes*, che sposò Carlo, figlio del notaio Paolo Pellegrino, noto vitivinicoltore e fondatore della cantina. Fu lei a portare competenze e tecniche di vinificazione di valore, contribuendo allo sviluppo di un'azienda che continua a scrivere una parte significativa dell'enologia siciliana.

La nostra visita è stata effettuata in occasione di Sicilia en Primeur il 13 maggio 2026.

---

## I VINI DEGUSTATI

### DOC Pantelleria Bianco, Bianco di Venere 2025

Zibibbo 100%

Il nome rimanda al Lago di Venere, o Specchio di Venere, che i panteschi chiamano "u Vagnu i l'Acqua": un bacino vulcanico alimentato da sorgenti termali, nella parte settentrionale dell'isola. È un riferimento felice, perché sposta il racconto dalla sola vigna a quella di una geografia più complessa, fatta di acqua calda, minerali, pietra. In questo contesto lo Zibibbo in versione secca trova una lettura coerente: aromatico senza dolcezza, sostenuto da una sapidità che riconduce subito all'isola e alla cucina essenziale e marina, alla luce bianca dei suoi paesaggi. Affina in acciaio per 4 mesi, dopo vinificazione con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Il colore è giallo paglierino. Al naso regala floreali di zagara e sentori agrumati. Si apprezzano anche aromi tenuamente mielati e iodati, e, più pronunciati, del re di Pantelleria, ossia il capperu. In bocca è governato da una sincera freschezza e da una buona persistenza che lo guida verso il finale in cui acquisisce una crescente sapidità.



### DOC Pantelleria Bianco, Ilesi 2021

Zibibbo 100%

Il nome guarda alla storia più remota di Pantelleria, prima ancora che l'isola entrasse nelle rotte fenicie, puniche e mediterranee che ne avrebbero segnato il destino. Circa cinquemila anni fa, nell'area di Mursia e Cimillia, si stabilì una popolazione proveniente dalle coste dell'Africa settentrionale, attratta anche dalla presenza dell'ossidiana, vetro vulcanico nero e tagliente, allora materiale prezioso per la produzione di utensili e strumenti da lavoro. Di quella civiltà restano i *sesi*, costruzioni megalitiche in pietra lavica, a forma troncoconica o ellittica, interpretate come monumenti funerari e divenute una delle tracce più enigmatiche della preistoria pantasca. Ilesi riprende quel nome e lo elabora in chiave contemporanea proponendosi come Zibibbo secco. Le uve provengono da vigneti coltivati ad alberello, forma agricola che a Pantelleria è quasi un modo di praticare il limite. Il colore di questo vino, che affina in acciaio sulle fecce fini, è giallo paglierino, con lievi nuance verdoline. Al naso si esprime con note di gelsomino, mela verde e pesca bianca, a cui si accompagnano sentori di pompelmo, capperu e timo. In bocca è fresco, intenso e lungo, di carattere e arricchito da interessanti spunti sapidi.



**DOC Sicilia Grillo Superiore, Gazerotta Senaria Tenute di Famiglia 2023**  
Grillo 100%

Il nome Senaria nasce nel linguaggio dei contadini e rimanda all'età avanzata delle piante. Nella Tenuta Gazerotta, nel territorio di Mazara del Vallo, un antico vigneto di Grillo di oltre quarant'anni affonda le radici in profondità, cercando riserve idriche naturali e restituendo un equilibrio che appartiene alle vigne adulte: meno immediatezza e maggiore densità. In altre parole, una voce più ferma. È da questa parcella che prende forma un Grillo Superiore pensato per raccontare una Sicilia occidentale luminosa e asciutta, segnata dalla vicinanza del mare, dai suoli argillosi e minerali, da una viticoltura che nel tempo ha imparato a trasformare la scarsità d'acqua in vantaggio espressivo. Il Grillo, vitigno tra i più rappresentativi del Trapanese, trova qui una lettura di buona struttura unita a freschezza varietale. Dopo la vinificazione, il vino affina in acciaio sulle fecce fini fino a maggio, scelta che sostiene il corpo senza incidere sul profilo aromatico. Il colore è giallo paglierino, luminoso. Al naso si apre con sensazioni di fiori gialli, frutta esotica e nocciola, a cui seguono pesca, timo e salvia, insieme a una nota burrosa appena più morbida, che accompagna il frutto senza coprirlo. In bocca è piacevolmente fresco, ma mostra anche concentrazione e vitalità: il sorso è ampio, giusta la persistenza, scandita dal ritorno della frutta e da un finale sapido ma soffice, in linea con il carattere del vitigno e con il paesaggio costiero da cui proviene.



**DOC Ambra Semisecco Old John Marsala Superiore Riserva 1998**  
Grillo, Catarratto, Inzolia

Questo vino è un tributo a "John" Woodhouse. La vinificazione prevede l'aggiunta di mosto cotto: segue affinamento di minimo 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

Il colore è ambrato intenso. Al naso sveltano note di albicocca, mandorla, nocciole, erbe aromatiche e miele. In bocca si esprime con morbidezza, lunghezza e rotondità, con acuti salini, equilibrando dolcezza e freschezza.



Altri vini degustati:

**DOC Pantelleria Bianco, Ilesi 2024**  
Zibibbo 100%

**Rinazzo Tenute di famiglia 2024**  
Syrah 100%

**DOC Passito di Pantelleria Nes 2024**  
Zibibbo 100%

Carlo Pellegrino  
Via Paolo Pellegrino ,39  
91025 Marsala (Tp)  
Tel. +39 0923 719911  
<https://www.carlopellegrino.it>

