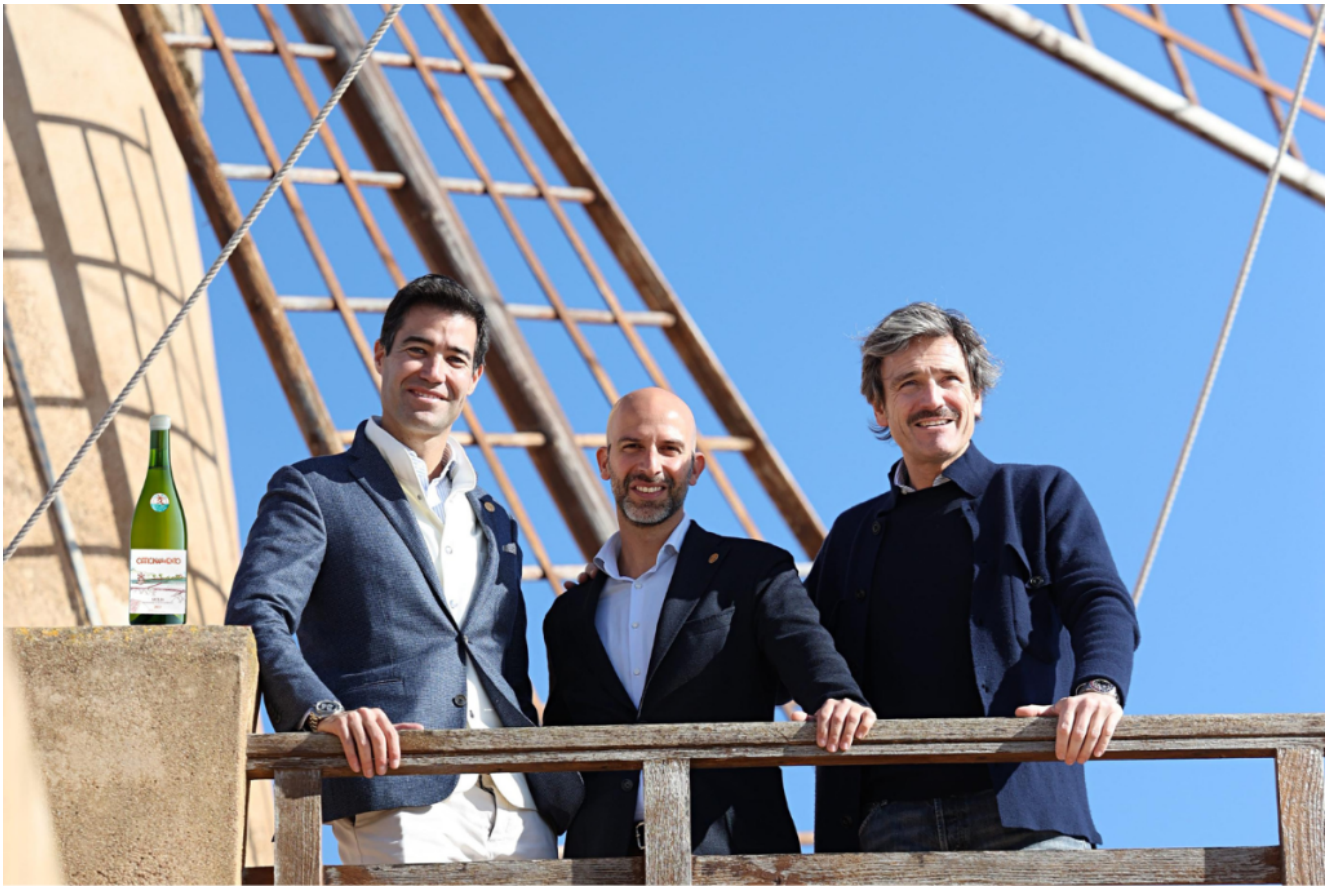
I tre Master of Wine italiani lanciano il progetto Salt West per il rilancio dello Stagnone di Marsala

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Marzo 2025



I tre Master of Wine italiani, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi, lanciano Salt West, un progetto per la valorizzazione dello Stagnone di Marsala. Durante il Portfolio Tasting di Bologna, hanno presentato il loro Grillo Sicilia DOC 2023 e coinvolto produttori locali per rilanciare l'area attraverso vini iconici e turismo esperienziale di alta gamma.

Da ambasciatori del vino ad ambasciatori del territorio. Anzi, entrambe le cose. Seguendo una suggestione che è chimica e fisica o, come dicono loro, sprigiona energia.

I tre Master of Wine italiani, Pietro Russo, Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi lanciano a Bologna, durante il Portfolio Tasting di "Vino & Design", il loro progetto-manifesto per il recupero e il rilancio dello Stagnone, la laguna più estesa del Sud Italia, che comprende anche quattro piccole isole, nel territorio di Marsala, in Sicilia. Una riserva naturale tra le più suggestive d'Europa, appena inserita dal New York Times tra le destinazioni iconiche del 2025, tra tramonti infuocati, mulini a vento e vigneti che si nutrono dell'acqua salmastra delle saline. Un ecosistema unico e delicatissimo ma, incredibilmente, non valorizzato, anzi abbandonato a sé stesso.

Per recuperare, riqualificare e rilanciare un territorio dalla storia vitivinicola antichissima e con un potenziale enologico e turistico tanto inespresso quanto da declinare in chiave internazionale, è nato **"SaltWest", progetto territoriale work in progress** che i tre MW hanno voluto condividere innanzitutto con i principali attori del marsalese. Alla conferenza stampa-masterclass infatti, c'erano anche **Marco Fina** di Cantine Fina e **Francesco Li Mandri**, di Francesco Intorcia Heritage, produttori del territorio che hanno già sposato il progetto.

Davanti a una platea di giornalisti, buyer, distributori e ristoratori, con un *sold-out* di partecipazione che ha richiesto due diverse sessioni di presentazione, è stato il **debutto assoluto del Grillo Sicilia Doc 2023 prodotto dai tre MW, con la loro Officina del Vento**, poco più di un ettaro, affacciata sull'isolotto di Mozia, che curano in prima persona in tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vendemmia, fino alla vinificazione. In tutto 4.170 bottiglie, etichetta che ricorda un acquerello di Houel con sapiente rilievo tattile sui cumuli di sale e lo stesso respiro di scirocco che porta nel calice le diverse parcelle fronte mare della Riserva Naturale.

"Sentiamo forte la necessità – afferma il marsalese Pietro

Russo – di richiamare l'attenzione su una zona che ha un potenziale enologico eccezionale ed elementi identitari straordinari per storia, contesto naturale, peculiarità del terreno. Abbiamo scelto di acquistare dei vigneti qui e di dimostrare sul campo quale sia l'attrattività che questa porzione di territorio può liberare per divenire una destinazione enoturistica ed esperienziale di target alto. Un luogo che già gli inglesi impegnati negli scambi commerciali tra Marsala e l'Inghilterra, avevano valorizzato".

"I nostri studi e la nostra esperienza professionale – ha aggiunto **Andrea Lonardi** – ci portano ad immaginare che lo Stagnone possa certamente seguire e ricalcare modelli virtuosi già sperimentati con successo in altre parti del mondo, come nella Valle del Douro in Portogallo o in quella del Maule, una delle più grandi regioni vitivinicole del Cile. Abbiamo sete di conoscenza e fame di curiosità, questo progetto è nato perché volevamo ancora stare insieme ma soprattutto perché lo Stagnone è un territorio che urla a chiunque lo conosca: questo è un posto pazzesco!".

"Marsala, con la sua storia vitivinicola e lo straordinario contesto-cartolina della Riserva Naturale dello Stagnone – rimarca **Gabriele Gorelli** – è una destinazione iconica. Qui le viti radicano letteralmente a pochi metri dalmare, ma sono le falde di acqua dolce che si insinuano dal *plateau* calcareo a nutrirle. Il paesaggio è unico: laguna, saline, isole sullo sfondo, la suggestione dei mulini. Sono elementi trainanti per farne una zona di produzione di vini iconici ed ecco perché oggi, per la prima volta, presentiamo qui il nostro progetto. Salt West è un progetto di restituzione, rilancio e salvaguardia di un territorio magico che per noi è diventato casa".

Pilastri del progetto-manifesto sono la salvaguardia dei vigneti storici e del perimetro storico della Riserva, la sostenibilità ambientale, la promozione coordinata del territorio, lo stile dei vini che saranno contraddistinti dal

bollino “Radici nel mare”.

E, oltre a Officina del Vento, sono già due i Sicilia DOC Grillo nuovi nati di Salt West presentati in prima uscita a Bologna: **Vignarara** 2024 di Francesco Intorcia Heritage e **Firma del tempo**, Riserva 2023 di Cantine Fina.

Punti chiave

1. **Salt West è un progetto di recupero per valorizzare lo Stagnone di Marsala.**
2. I **tre Master of Wine italiani hanno creato un Grillo Sicilia DOC 2023** con Officina del Vento.
3. **Lo Stagnone è una riserva naturale con enorme potenziale enoturistico** ancora inespresso.
4. **Il progetto punta su sostenibilità, salvaguardia del territorio e promozione coordinata.**
5. **Cantine locali come Fina e Intorcia hanno già aderito a Salt West** con nuovi vini Grillo DOC.