

PRE-BRITISH

Il vino di Marsala oltre il Marsala

Un film di **Andrea Mignòlo**
Una produzione **Sanderen Films**

www.sanderen.com



PRE-BRITISH

A fine 1700 il mercante inglese John Woodhouse creò il Marsala dopo avere assaggiato un vino locale forte, ancestrale, fatto solo con le uve migliori, il *perpetuo*. A lungo dimenticato, il perpetuo diventa per i quattro vignaioli del film il punto zero in cui passato, memoria e ricerca si incontrano.

Il film è l'occasione per un viaggio nella punta occidentale della Sicilia, tra botti tramandate di padre in figlio, vigne riportate alla vita dopo anni di sfruttamento intensivo, lumache che cercano rifugio, uve coltivate a due passi dal mare che sanno di sale e vignaioli che rivelano:
“la nostra ricchezza è il vento”.

Trailer: <https://vimeo.com/655245794>

PRE-BRITISH

SCHEDA TECNICA

INFO

- Titolo: **Pre-British**
- Sottotitolo: **Il vino di Marsala oltre il marsala**
- Un film di: **Andrea Mignòlo**
- Con: **Vincenzo Angileri, Pierpaolo Badalucco, Nino Barraco** and **Sebio De Bartoli**
- Durata: **53 minuti**
- Produzione: **Sanderen Films**
- Formato: **Full HD 1920X1080**
- Lingua: **italiano**
- Sottotitoli: **italiano e inglese**
- Anno di uscita: **2021**

Il vino di Marsala oltre il Marsala

PRE-BRITISH

Storia di un vino dimenticato e dei quattro vignaioli
che lo hanno immaginato di nuovo.

UN FILM DI
ANDREA
MIGNOLO

CON
VINCENZO
ANGILERI

PIERPAOLO
BADALUCCO

NINO
BARRACO

SEBIO
DE BARTOLI

SANDEREN PRESENTA **PRE-BRITISH** UN FILM PRODOTTO DA SANDEREN FILMS, LOCAL PRODUCER
DANIELE PIZZO SCRITTO, DIRETTO E MONTATO DA ANDREA MIGNOLO

SANDEREN.COM



PRE-BRITISH

SINOSSI

Pre-British è un film sul tempo. Da una parte il passato, con i protagonisti che ripercorrono la storia del Marsala attraverso il filtro dell'esperienza personale. Dall'altra, **il futuro** e la scoperta che ogni riferimento alla tradizione deve passare attraverso un processo di appropriazione creativa per mantenersi vitale nel tempo.

Si parte dal **perpetuo**, il vino ancestrale dei contadini della zona, che con l'arrivo dei **mercanti inglesi a fine '700** viene trasformato da vino artigianale e prezioso in prodotto da esportazione secondo le regole dell'efficienza produttiva: il **Marsala**. Si continua con le trasformazioni produttive degli anni '70 e l'atto di ribellione di **Marco De Bartoli**, il vignaiolo maestro, che in piena febbre da enologia industriale ritorna alle origini lontane del territorio, quelle pre-britanniche, appunto.

Ed ecco che oggi sulle orme di De Bartoli, i vignaioli Pierpaolo **Badalucco**, Nino **Barraco** e Vincenzo **Angileri** continuano il cammino per cui in vigna si lavora a favore della natura e in cantina si lascia fare al tempo.

Ognuno ha storie e motivazioni uniche. Badalucco ritorna dalla Spagna quando il padre gli annuncia di essere sul punto di vendere i vigneti di famiglia; Barraco diventa vignaiolo per sfidare il mito del vino tecnicamente perfetto dei primi anni duemila; Angileri prosegue il lavoro del padre e dello zio ripartendo da una botte di vino risalente al suo anno di nascita, il 1973.

Tutti guardano al perpetuo; non con la nostalgia di chi si rifugia in un passato idealizzato, ma con il desiderio di chi vuole esprimere se stesso e creare qualcosa di nuovo. Tanta è la voglia di sperimentare che si accorgono che è la stessa idea di perpetuo a non bastare più. Ne propongono una nuova, **pre-British**, che racchiude cinque vini diversi prodotti solo nelle annate migliori in poche centinaia di bottiglie.

Tuttavia, **il vino è solo l'inizio del viaggio**, il punto fondamentale è guardare al futuro con i piedi ben piantati su un suolo fertile. Lo sanno bene questi vignaioli che lavorano insieme agli elementi naturali per far prosperare la vita nei loro vigneti. D'altronde, come afferma Angileri: "A Marsala la nostra ricchezza è il vento."

PRE-BRITISH

I PROTAGONISTI 1-2

VINCENZO ANGILERI – CANTINA VITE AD OVEST



L'instancabile Vincenzo Angileri è uno dei punti fermi della new wave del vino marsalese. Enologo come il padre, fa da consulente a molti produttori prima di lanciare *Vite ad ovest*, l'azienda che segue insieme al padre Giuseppe e allo zio Angelo su vigneti di famiglia sparsi tra Marsala e Mazara. *Vite ad ovest* ha circa sette ettari suddivisi in dodici parcelle sparse nelle varie contrade marsalesi. Per Vincenzo questa è una ricchezza. Sin da subito, infatti, sceglie di creare etichette di territorio usando uvaggi di Grillo e Catarratto per i bianchi e Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon e Nerello Mascalese per i rossi.

PIERPAOLO BADALUCCO – CANTINA DOS TIERRAS



Quando nei primi anni 2000 il padre sta per vendere le vigne di famiglia in Contrada Triglia, Pierpaolo capisce che è il momento di mollare la sua vita di bancario a Madrid e tornare in Sicilia con la moglie Beatriz. Un ritorno alla terra tutt'altro che semplice. Dopo anni di affitto, le vigne di famiglia sono in pessime condizioni a causa dell'eccesso di prodotti di sintesi. I due scelgono la via della biodinamica e con anni di paziente lavoro riportano la vita tra i filari. Per sentirsi più vicina a casa, Beatriz pianta due vitigni spagnoli il Tempranillo e il Verdejo. Sembra una follia, e, invece, vinificati rispettivamente con Nero d'Avola e Grillo producono delle originali etichette siculo-spagnole che uniscono due terre, Dos Tierras, per l'appunto.

PRE-BRITISH

I PROTAGONISTI 2-2

NINO BARRACO – CANTINA VINI BARRACO



Dopo la laurea in Scienze Politiche, Nino sceglie di diventare vignaiolo. La sua idea è semplice: superare il mito del vino tecnico che imperava nei primi anni duemila e tornare a un vino di territorio dal carattere ben riconoscibile. Lavora sin da subito con i vitigni in purezza: Grillo, Pignatello, Nero D'Avola Zibibbo e Catarratto. Dopo qualche difficoltà iniziale, i suoi vini entrano nella carta di ristoranti rinomati e si fanno strada tra gli appassionati. Le vigne si trovano sparse in varie contrade a Marsala, Mazara, Petrosino e Campobello con alcuni terreni a due passi dal mare e altri a 200 metri di altitudine.

SEBASTIANO DE BARTOLI – CANTINA MARCO DE BARTOLI



Dopo le deludenti esperienze nelle due aziende vinicole di famiglia, nel 1978 Marco De Bartoli (1945-2011) si ritira nel baglio di Contrada Samperi per iniziare il suo percorso personale. E fa la storia del vino siciliano. Con l'etichetta *Vecchio Samperi* ritorna al metodo perpetuo non fortificato in uso prima dell'epoca britannica; con i suoi marsala, nelle pregiate versioni *Superiore Riserva* e *Vergine*, dimostra i vertici di qualità cui il territorio può aspirare e, infine, con *I grappoli del Grillo* usa per la prima volta il Grillo in purezza, svelandone le potenzialità. Nella tenuta di Pantelleria si dedica con passione al passito e propone un inedito Zibibbo secco, il *Pietranera*. Il suo lavoro prosegue oggi con i figli Renato, Sebastiano e Giuseppina.



Con Pre-British indichiamo dei vini ossidativi molto invecchiati prodotti nel territorio di Marsala con vitigni autoctoni senza fortificazione (a differenza del Marsala fortificato invece con acquavite o alcol).

Sono dei Marsala originali che non si possono chiamare Marsala, perché non prevedendo la fortificazione con alcol, sono lasciati fuori dalla DOC.

Sono vini rari, quasi introvabili, si contano poche centinaia di bottiglie e solo nelle annate migliori.

PRE-BRITISH

NOTE DI REGIA

Pre-British è nato inseguendo la traccia di un vino antico sulle polverose strade delle contrade marsalesi. Nessuna sceneggiatura, produzione o preparazione.

Da qualche parte avevo letto o sentito la storia di alcuni produttori che si erano messi a fare un vino marsala, che però non si poteva chiamare marsala, usando un metodo ancestrale chiamato *perpetuo*, per cui il vino in una botte si rigenera all'infinito. Ok, c'era abbastanza mistero per indagare di persona.

Ho chiesto all'amico marsalese Daniele Pizzo di accompagnarmi durante le riprese per quello che pensavo sarebbe stato un corto di una decina di minuti.

Ma niente è come te lo aspetti in Sicilia e alla fine è venuto fuori questo film di 53 minuti, sghembo, quasi punk, in cui compaiono in ordine sparso: vignaioli, padri, zii, lumache, alghe, biciclette rosa e folate di vento, tantissimo vento.

E poi certo si parla e si bevono grandi vini, ma non è tanto questo. Il punto è guardare al futuro con i piedi ben piantati su un suolo fertile. Ed è qualcosa che questi quattro vignaioli sanno fare bene. Se volete scoprire come un contadino possa diventare ambasciatore della cooperativa del vivente - uccelli, insetti, piante, sole, pioggia, vento, mare e molto altro - stateli ad ascoltare. Non è la retorica della sostenibilità che ci strombazzano media e aziende, è la consapevolezza di una nuova generazione rurale.

Andrea Mignòlo

Per organizzare proiezioni, eventi o richiedere
informazioni, si prega di contattare:

Digima S.R.L.
Via Quarantadue Martiri, 165
28924 Verbania (VB)

voice + 39.0323.586267
mobile + 39.331.9542848

atentori@digimaonline.com
www.digimaonline.com