



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER





«Ricevuto l’incarico di rilanciare la produzione di uva da vino sull’Isola, la prima visita a Mozia fu segnata da alcuni episodi indelebili nella mia memoria. Era una giornata di sole forte, di quelle giornate per cui ringrazi chi ha inventato il “cappello Panama”. E poi vento a raffica, senza il quale il venditore di pietre intagliate all’imbarcadero probabilmente si squaglierebbe».

Alberto Tasca



«When I received the task of relaunching vineyards on the Island, the first visit to Mothia became an unforgettable experience. It was an extremely sunny day, a day in which one would thank the inventor of the “Panama hat”. The wind gusts were severe, but necessary to prevent the engraved stone merchant from melting».

Alberto Tasca







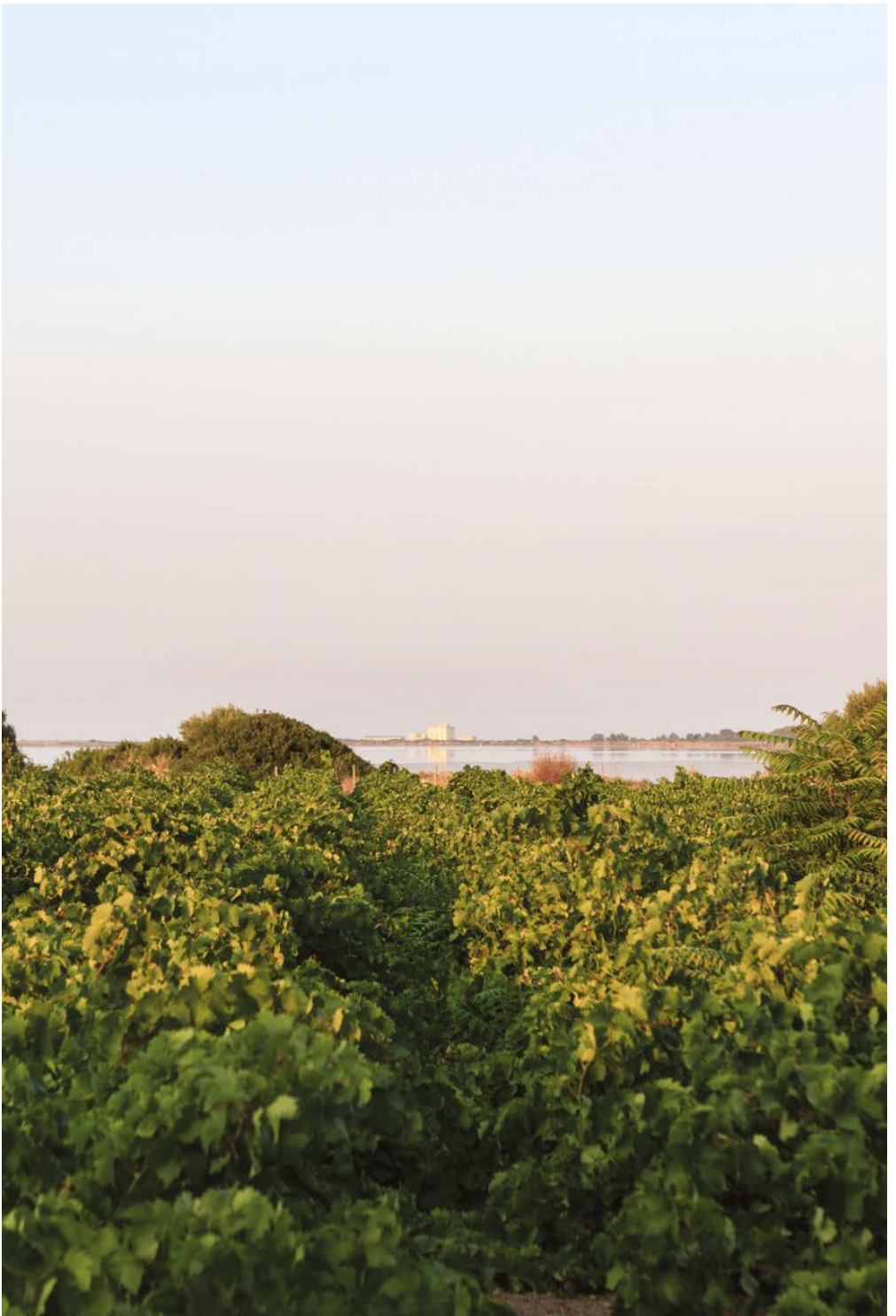
Nell’VIII secolo a.C. i fenici stabilirono a Mozia un fiorente insediamento. In virtù della sua conformazione di isolotto nello Stagnone di Marsala, circondata da bassi fondali, era facile da difendere dagli attacchi dei nemici e offriva un porto sicuro alle navi. I suoi 40 ettari di superficie divennero in breve una delle colonie più ricche del Mediterraneo. Oggi Mozia è uno dei siti archeologici fenici meglio conservati del mondo.

The island of Mothia was first settled by the Phoenicians in the eighth century BC, making it a flourishing settlement. Thanks to the island’s location, surrounded by the shallow waters of the Marsala Lagoon, it was easy to defend from enemy invasions and offered a secure harbor for the ships. Its 40 hectares soon became one of the richest colonies of the Mediterranean. Today Mothia is one of the world’s best preserved Phoenician archeological sites.



Nel museo dell'isola sono custoditi numerosi reperti degli scavi di Whitaker e delle ricerche successive. Il più prezioso è probabilmente il "Giovinetto di Mozia", una statua in marmo a grandezza naturale risalente al 450-440 a.C., conosciuta in tutto il mondo. Realizzata verosimilmente da uno scultore greco siciliano, fu portata alla luce nel 1979.

The museum on the island features artifacts discovered by the Whitaker family and following research efforts. The most precious is perhaps the "Giovinetto di Mothia" (young boy from Mothia), a world-renowned marble statue dating back to 450-440 BC, sculpted most likely by a Greek-Sicilian sculptor and discovered in 1979.



L'isola ancora oggi disabitata, vanta un microclima in cui l'uva Grillo esprime tutta la sua forza vitale. La vigna è in una splendida posizione, circondata da siti archeologici e nei pressi di uno stagno salmastro dove anticamente si pescava con le reti da lancio. Un luogo dove la vite da molto tempo gioca una parte rilevante. Durante le ultime campagne di scavi numerosi vinaccioli sono stati ritrovati negli strati più antichi della colonia fenicia. Lo studio di questi reperti e delle installazioni ad essi collegate, oltre che dei contenitori del vino, rivela il ruolo di questa bevanda nella società e nella cultura dei "Fenici d'Occidente".

Today, the island is still uninhabited and has a microclimate in which the Grillo variety grapes express all of their vital strength. The vineyard is in a breathtaking location, surrounded by the archeological sites and in the proximity of a brackish lagoon where in ancient times fishing would be done using casting nets. Now, a place where the vineyard plays a significant role. During the most recent excavation campaigns, numerous grapeseeds were discovered in soil layers dating back earlier than the Phoenician colony. The study of these artifacts and relative settlement remains, including wine containers, reveals the role of this beverage in the society and culture of the "Western-Phoenicians".



Qui i destini di due famiglie,
Whitaker e Tasca d'Almerita,
si sono intrecciati nella cornice
di un ecosistema unico,
dove il fascino dell'archeologia
accompagna un vino ricco
di storia.



Giuseppe “Pip” Whitaker (1850-1936) è stato un ornitologo e archeologo dilettante anglo-siciliano. Parente di Benjamin Ingham, uno dei tre “re di Marsala”, tra i primi produttori del vino omonimo, il vino liquoroso inventato dagli inglesi utilizzando uve Grillo coltivate nella parte occidentale della Sicilia, tra il 1906 e il 1929 “Pip” Whitaker condusse una serie di scavi archeologici nelle terre di Mozia.

Here, the destinies of two families, the Whitaker and Tasca d'Almerita, are interconnected by the backdrop of a unique ecosystem, where the beauty of archeology blends with a wine with a rich history. Giuseppe “Pip” Whitaker (1850-1936) was an Anglo-Sicilian ornithologist and amateur archeologist. Related to Benjamin Ingham, one of the three “kings of Marsala”, he was one of the first producers of the homonymous wine. The fortified wine was invented by the British using the Grillo variety grapes cultivated in western Sicily. Between 1906 and 1929 “Pip” Whitaker conducted a series of archeological excavations on the island of Mothia, where he decided to spend the rest of his days.





Si innamorò subito dell'isola, dove decise di trascorrere i suoi ultimi anni. Dopo la sua morte, la figlia Delia diede vita alla Fondazione Whitaker, ente no profit sotto il patrocinio dell'Accademia Nazionale dei Lincei, che acquistò l'isola e ancora oggi ne salvaguarda l'integrità paesaggistica e culturale.

After his death, his daughter Delia founded the Whitaker foundation, a not for profit organization sponsored by the Accademia Nazionale dei Lincei, who purchased the island and to this day it preserves its natural and cultural heritage.



Qui nei primi del Novecento è stato probabilmente impiantato il primo nucleo del Grillo direttamente dai vivaio di Favara, dove è stato creato il vitigno siciliano più contemporaneo, ibrido di Catarratto e Moscato d'Alessandria, selezionato dal barone Antonio Mendola che nel 1904 scriveva: "Ibridai il Catarratto comune di Sicilia (...) collo Zibibbo, per ottenere un ibrido colle virtù miste dell'uno e dell'altro progenitore, per potere fabbricare un Marsala più aromatico".

The first nucleus of the Grillo variety was most likely planted on the island at the beginning of the twentieth century directly from the nursery in Favara, where the most contemporary version of this variety was created. A hybrid of Catarratto and Moscato d'Alessandria, selected by the baron Antonio Mendola, who in 1904 wrote: "I blended the common Sicilian Catarratto (...) with the Zibibbo, to obtain a hybrid with mixed qualities of both ancestors, in order to create a more aromatic Marsala".





Questa ultima affermazione testimonia che da questo incrocio sia effettivamente nato “Ariddu” (dialetto siciliano), oggi Grillo e che all’inizio del Novecento per una congiuntura favorevole allo sviluppo del vino Marsala, ha trovato le condizioni ottimali per diffondersi rapidamente nel territorio marsalese dove si è adattato favorevolmente. La coltivazione dei vigneti nel corso del XX secolo fu affidata ai mezzadri che trasportavano il raccolto sui carri lungo la vecchia “strada sottomarina” - costruita dai fenici nel VI secolo a.C. - che collegava Mozia alla Sicilia. Oggi le vigne e gli scavi archeologici coesistono armoniosamente, contribuendo a rendere questo luogo unico e affascinante.

This last statement is proof that “Ariddu” (Sicilian dialect), now known as Grillo, was actually the result of this blend, and since the beginning of the twentieth century thanks to a union that favored the development of Marsala wine, which found the optimal conditions in the Marsala territory easily adapting to it.

The cultivation of the vineyards during the twentieth century was performed by the sharecroppers that transported their harvest on carts using the ancient “submerged road” – built by the Phoenicians in the sixth century B.C. – that connected Mothia to the Sicilian mainland. Today, the vineyards and the archeological sites coexist harmoniously, making this place unique and fascinating.



Nel 2007 la Fondazione Whitaker ci ha affidato la realizzazione di un progetto per la promozione e il recupero dei vigneti storici di Grillo di Mozia, con l'idea ambiziosa di far rivivere il "Vino dei Fenici". Un ulteriore capitolo della nostra storia, in parte già segnata: i registri dei visitatori tenuti da "Pip" nei primi anni del 1900 recano infatti le firme di Ottavio e Paolo Tasca d'Almerita, a testimonianza di un'amicizia di lunga data.

In 2007, the Whitaker Foundation hired us to create a project for the promotion and recovery of Mozia's historic Grillo vineyards, with the ambitious idea to give new life to the "Phoenicians' Wine". A new chapter in history, in part predicted: the visitor log created by "Pip" at the beginning of the 1900's shows the signatures of Ottavio and Paolo Tasca d'Almerita, a testimony of a long-time friendship.

1910 - 1911 - 1912

DATE.	NAME.	ADDRESS.
1910. May 3rd	Gleil Whitaker	August St. London
1. VII. 10 to 15. VIII. 10	Donald Smith	Palermo.
2. VI. 910	Cesario Fabiano Prefetto di Trapani	
15. XII. 10 to 23. II. 11	Whitehead Caterina Luchetta (Pizzini) MSW.	Padova Palermo -
27. XII. 1910	John De Burg W. Forbes.	England - New York, N.Y.
14. V. 1911.	Valentine Longa di Scalas	Palermo
17. V. 1911	Ottavio Tasci	Palermo
"	Luigi Tasci	Palermo
"	Paolo Tasci	Palermo
22. V. 1911	Thomas Ashby	Roma
7. V. 11 to 3. VI. 11	Jinia Whitaker MSW.	Palermo
7 th to 27 th May 1911	Rorica Whitaker	"
" "	Delia Whitaker	"
31. I. 12 to 19. II. 12.	MSW. G. M. ...	"
30-3-1912	Enrico degli atti	id
	D. J. ...	Messina
	Buniga San Lorenzo	S.
	Il Prefetto Saradino - (per MSW.)	Trapani



Oggi a Mozia sono in produzione dodici ettari di vigna, in un luogo che non dispone di energia elettrica e di acqua dolce per l'irrigazione, di fatto al centro di uno stagno salato tra i più ventosi del Mediterraneo. Il terreno dell'isola è originato da terrazze di origine marina e i terreni sono di conseguenza sabbiosi, sciolti, molto drenanti. La coltivazione ad alberello è quindi l'unica forma di allevamento possibile. Il modesto sviluppo aereo di questa forma di allevamento richiede infatti meno risorse idriche rispetto ad altri sistemi colturali. Le viti sono lavorate con una potatura alla marsalese, che consiste nell'intrecciare due lunghi tralci per formare una coppia di piccoli archi, che protegge l'uva dalla brezza marina e dal sole accecante.

Currently, there are twelve hectares of vineyards in production, in a place without electricity and no fresh water for irrigation. In fact, the island is at the center of one of the windiest brackish lagoons in the Mediterranean. The land on the island is shaped by terraces with a marine origin, consequently the soils are sandy, loose and very draining. The bush training system is therefore the only type that can be used. The modest areal growth of this type of training systems requires less water resources compared to other training systems. The vines are pruned using a local technique known as "alla marsalese", which consists of weaving together two long shoots forming a pair of small arches, which protect the grapes from the sea-breezes and the blinding sunlight.

Il Grillo si adatta perfettamente al forte caldo marsalese ed è abbastanza resistente alle malattie, conservando allo stesso tempo le notevoli qualità delle due uve d'origine; raggiunge in media la piena maturazione tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. Poichè sull'isola non sono presenti locali di cantina, trasportiamo a Regaleali le uve per la vinificazione: raccolte all'alba in cassette, sono immediatamente trasferite sulla terraferma con piccole imbarcazioni a fondo piatto che attraversano lo Stagnone fino alla costa: qui le attendono camion refrigerati a bordo dei quali viaggiano fino a Regaleali. Il risultato è un bianco luminoso, salino. Mozia, il Grillo.

The Grillo variety perfectly adapts to the extreme heat in Marsala and is quite resistant to diseases, at the same time conserving the notable qualities of the grapes. It fully ripens on average by the end of August and the first days of September. Given that on the island there are no cellars, we transport the harvested grapes to Regaleali for vinification: picked at sunrise in small crates, they are immediately transported to the mainland with small flatbed boats from the Lagoon to the coast, where refrigerated trucks will transport the harvest to Regaleali. The result is a bright, savoury white wine. Mothia is Grillo.







MAR TI

Ustica



TENUTA
SALLIER DE LA TOUR

Isole Egadi



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER



VAL DI MAZARA

MAR MEDITERRANEO

TENUTA
REGALEALI



Pantelleria

SRACENO

Isole Eolie

TENUTA
CAPOFARO



TENUTA
TASCANTE

MAR IONIO





Dal 2001 abbiamo intrapreso un percorso, un progetto agricolo, per conoscere e sperimentare territori diversi della Sicilia e le varietà maggiormente vocate. Famiglia, natura e cultura, sono sempre stati i capisaldi del nostro sistema di pensiero che valorizza la Sicilia nella sua unicità e diversità. È in questa prospettiva che, maturate le giuste condizioni, abbiamo deciso di seguire un nuovo corso che vede le singole Tenute al centro. Espressioni territoriali, ognuna portatrice di una propria identità e di una vocazione enologica, affidate a giovani e dinamici team, che vivono e lavorano nelle singole Tenute, curandone gli aspetti enologici e agronomici, l'accoglienza e la comunicazione. Cinque Tenute, ognuna con peculiarità diverse e con una forte personalità, luoghi simbolo di varietà, identificative dei territori.

In 2001, we began an agricultural project to learn about and experiment on different territories and the varieties that are the most suitable to those conditions, while preserving the relationship with the local traditions. Family, nature and culture have always been the pillars of our thought process that promotes Sicily's uniqueness and diversity. With this outlook, once the ideal conditions were achieved, we decided to pursue a new direction that puts the individual Estates at the center of the project. Territorial expressions, each with an exceptional identity and a wine producing predisposition, managed by young and dynamic teams living and working in the individual Estates, with a key role in wine production, agriculture, hospitality and communication. Five Estates, each with a unique and bold character and symbolic places identified by the native varieties.

Tenuta Regaleali, la casa della nostra famiglia dal 1830, azienda agricola, laboratorio a cielo aperto della viticoltura, luogo di sperimentazione costante e ricerca: qui è iniziata la nostra opera di valorizzazione dei vitigni autoctoni. A Salina, il centro dell'ospitalità Tasca è Capofaro Locanda & Malvasia, oggi membro del circuito Relais & Chateaux, il racconto passa attraverso la Malvasia delle Lipari. Sull'Etna, con il progetto Tascante, dopo anni di ricerca, degustazioni e prove di vinificazione, oggi vendemmiamo contrada per contrada per trasferire le caratteristiche dei vini delle 4 contrade. A Mozia proseguiamo la collaborazione con la Fondazione Whitaker che nel 2007 ci ha affidato l'incarico di recupero e valorizzazione delle uve Grillo. Dal 2009 con la gestione della tenuta dei nostri cugini Sallier de La Tour - nella Doc Monreale – ci stiamo confrontando con la varietà simbolo di questo territorio, il Syrah.

The Regaleali Estate, our family home since 1830, an agricultural business and outdoor laboratory for viticulture, where there is constant testing and research: this is where we began our project for promoting the native varieties. Salina, at the core of Tasca's hospitality, is the location for Capofaro Locanda & Malvasia, now a member of the Relais & Chateaux, and where we tell the story of Malvasia delle Lipari. On Mount Etna, with the Tascante Estate Project and years of research with tastings of the vinification of the local varieties, we acquired a winery in Passopisciaro that allows us to produce wines from individual local districts. In Mothia, we will continue our collaboration with the Whitaker Foundation that hired us for the production of the Grillo variety. Since 2009, with the management of the Estate of our cousins Sallier de La Tour – in the Doc Monreale area – we are working on the symbolic variety of this territory, the Syrah.



Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, con questa motivazione: "L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità".

In 2019 we were honoured with the European Winery of the Year award from Wine Enthusiast for the following reasons: "The responsibility assumed by the Tasca d'Almerita family towards the commitment to sustainable viticulture in Sicily has had an extremely positive influence on the wine, the environment and other wineries across Italy...improving quality and spreading the message of sustainability".



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il “Robert Parker Green Emblem 2021”, un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.

Tasca d'Almerita is among 24 wineries in the world and only 3 in Italy to receive the “Robert Parker Green Emblem 2021”, an award given to wineries that have demonstrated extraordinary commitment in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices and – aside from being certified – are exceptional advocates of sustainability with an eye to long-term environmental protection and the preservation of biodiversity.



Per noi, produttori di vino a livello artigianale e familiare, è molto importante essere precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto potenziale - e reale - di ogni azione che compiamo. Per questa ragione abbiamo scelto di aderire a SOSTain, il protocollo di sostenibilità per la viticoltura siciliana, nato nel 2010 grazie al contributo scientifico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. SOSTain ci consente non solo di misurare e di certificare, tramite l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità complessiva, ma ci permette anche di avere a disposizione dati che ci aiutano a evitare gli sprechi e a ridurre i costi.

For us, artisanal and family run wine producers, it's very important to make the right agricultural choices that impact the health of the territory we live and work in. It is important as well to measure the potential – and real – impact of each action we take. For this reason, we have chosen to join SOSTain, a sustainability registry for Sicilian viticulture, created in 2010 thanks to the scientific contribution by the European Observatory for sustainable agriculture – Opera – from the Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza. SOSTain allows us to measure and certify, through rigorous scientific indicators, our overall level of sustainability, as well as to have access to data that helps us avoid waste and to reduce costs.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

SOSTain promuove la qualità del bene comune, come guida e bussola delle nostre vite: una visione a lungo termine che va oltre la logica della semplice concorrenza commerciale. Nel 2019 abbiamo ottenuto, per la seconda volta, la certificazione SOSTain/VIVA, concessa da un ente terzo indipendente solo a quei produttori che rispettano rigorosi requisiti minimi, tra i quali rientra anche il calcolo dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) VIVA - La sostenibilità nella viticoltura in Italia - programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

SOSTain promotes the quality of the common good, as a guide and compass of our behavior: a long-term vision that goes beyond the simple logic of business competition. In 2019, we received the SOSTain/VIVA certification for the second time, granted by an independent authority to the producers that respect the rigorous minimum requirements, which is based on the calculation of the 4 indicators (air, water, vineyard and territory), known as VIVA – sustainability in Italian viticulture – promoted by the Ministry of the Environment and of the Protection of the Territory and of the Sea.



40 ha

superficie complessiva
overall surface

5

vigneti
vineyards

12,96 ha

area vitata
area of vineyards

7 m s.l.m.
a.s.l.

altitudine
elevation

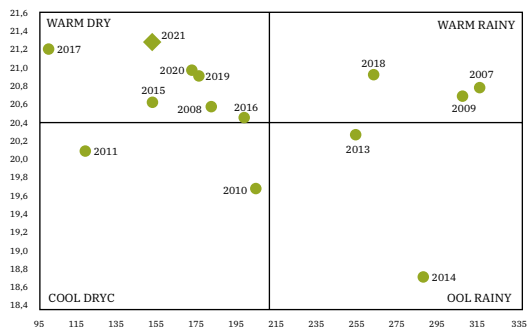
1,6 ha

oliveto
olive groves

Tenuta Whitaker

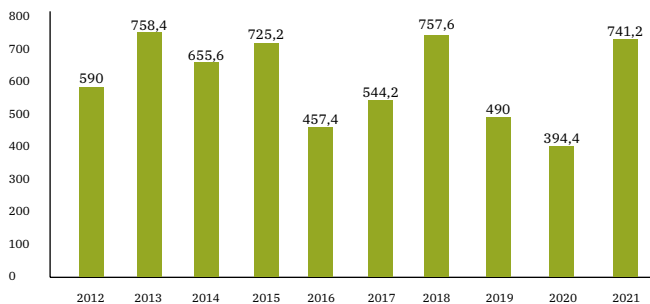
Climatogramma marzo - settembre

Climate chart march - september



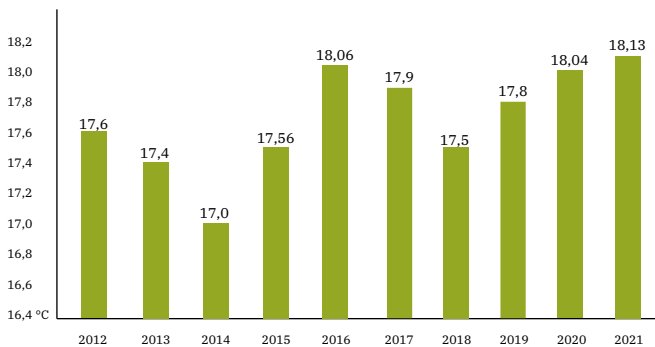
Pioggie annuali

Annual rainfall



Temperatura media annuale

Average annual temperature





Mozia

2021

Grillo

Sistema di allevamento Alberello potato
"alla marsalese"

Fermentazione In vasche di acciaio a
temperatura controllata di 16° - 18°C

Affinamento Per 5 mesi in vasca di acciaio
in presenza di lieviti

Bianco Sicilia DOC

Grillo

Training system Bush pruning system
"Marsalese style"

Fermentation In stainless steel tanks at 16/18 °C
controlled temperature

Ageing For 5 months in stainless steel tanks on yeasts
White Sicilia DOC

Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Il vigneto è allevato ad alberello, in conduzione biologica, non irriguo. L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e raggiunge la Tenuta Regaleali su camion termocondizionati per preservare l'integrità aromatica. Colore giallo con note verdoline, profumi di ginestra, citronella, anice e pepe bianco. Fresco e con un piacevole finale salino.

A small island museum in the Marsala lagoon, Mothia is a unique production site. A marine ecosystem that has always been tied to the vineyard, which was first established in the early nineteenth century, when the British reached Marsala and realized its potential. The vineyard is organically cultivated in saplings, with natural irrigation. The grapes are harvested in crates, then transported on flat bed boats to the Regaleali Estate using thermo-regulated trucks to preserve the aromatic integrity of the grapes. It has a yellow color with greenish notes, and an aroma with hints of Scotch broom, lemongrass, anise and white pepper. It is fresh with a pleasant salty ending.





Olio extravergine di oliva

**Biancolilla
Ogliarola**

Molitura a ciclo continuo con lavorazione a freddo

***Biancolilla
Ogliarola***

Grinding continuous cycle cold press milling

Gli alberi di ulivo, che insieme alla vigna di Grillo, abitano l'area archeologica fenicia dell'Isola di Mozia, sono rappresentativi delle più note varietà autoctone siciliane. Le olive raccolte vengono pressate con un impianto a ciclo continuo a freddo.

Piccola produzione che racconta la storia agricola dell'isola.

The olive trees and the Grillo vineyard, which grow on the Phoenician archeological site of the Island of Mozia, are among the most prestigious Sicilian varieties. The olives are cold pressed with a continuous cycle. A small production that tells the agricultural history of the Island.









TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER



TASCA[®]
CONTI D'ALMERITA

Seguici su Instagram  - tascadalmerita