

# FLORIO

## IL MARSALA

---

1. LE ORIGINI DEL MARSALA

2. IL MARSALA FLORIO

3. LA NUOVA LINEA FLORIO

---

1.

# LE ORIGINI DEL MARSALA

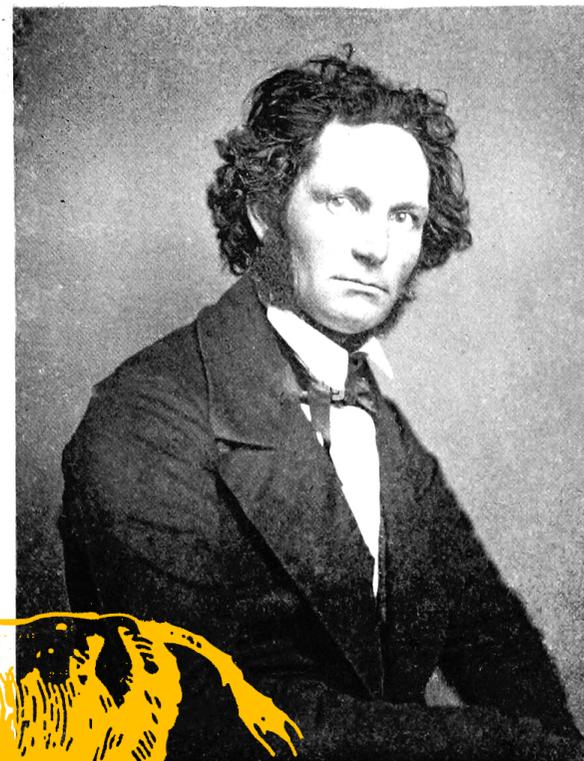
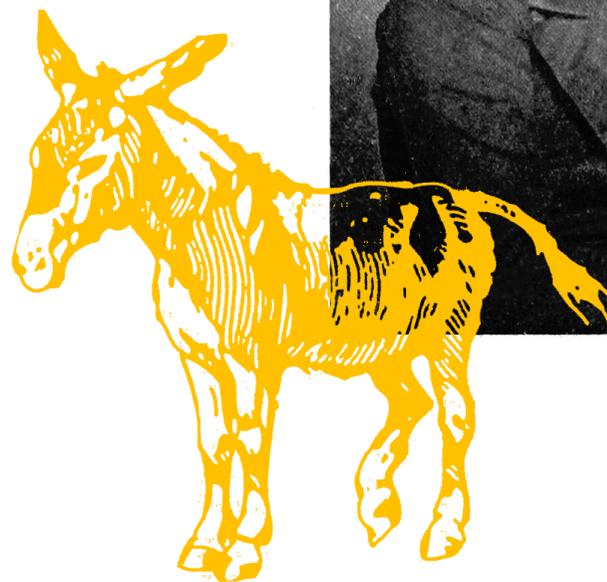
1773-1928



## DUE IMMAGINI. PER COMINCIARE

CI SONO UN INGLESE,  
UN SICILIANO E UN ASINO

Si racconta che John Woodhouse jr, il figlio del primo commerciante di Marsala, all'inizio del XIX secolo girasse le campagne del trapanese in sella ad un asino per assaggiare i vini della zona e trovare le tipologie più adatte alla produzione di vini fortificati. Non parlava siciliano, ma era un tipo socievole, assai ricercato dai contadini locali, i quali, venuti a conoscenza dello scrupolo con cui selezionava le partite di vino, vincevano la diffidenza e lo andavano a trovare presso il suo baglio di Marsala, chiamato da Woodhouse «Factory Wine». Organizzavano le loro ambascerie per fargli assaggiare il vino, ma, soprattutto, per carpire segreti e nozioni su viticoltura e vinificazioni in modo da migliorare il loro lavoro e offrire un prodotto di qualità che, trasformato in «vino ad uso Madeira», fosse più gradito ai palati dei sudditi della Regina Vittoria e, di conseguenza, a quelli di mezzo mondo, vista la vastità del loro Impero.



John Woodhouse

Prima ancora che il Marsala fosse Marsala, Woodhouse e il suo asino ci restituiscono, in una sola immagine il carattere del vino a cui, più di ogni altro, la Sicilia verrà associata. Da una parte c'è il *genius loci* della Sicilia, una terra pronta a stupire per la qualità dei suoi vitigni, la «robustezza» dei suoi vini, la potenza del suo sole e i profumi del suo mare, il tutto racchiuso in una forma ancora grezza, da sbazzare, ricolma di potenziale. Dall'altra c'è l'*ingegno inglese*, ovvero la capacità dei mercanti britannici – indubbiamente i più scaltri, intelligenti e preparati del loro tempo – nel cogliere le opportunità di un nuovo mercato e, con straordinaria lungimiranza, gettare le basi per il suo sviluppo razionale e profittevole, migliorando gli approvvigionamenti, la logistica, le spedizioni e, naturalmente, la qualità stessa del Marsala.



## JOHN CHRISTIAN. BOTTAIO DI MAN

Che gli inglesi avessero capito l'importanza di sviluppare il commercio del Marsala a partire dal miglioramento di tutto il contesto produttivo, lo si deduce da un altro, folgorante dettaglio. Nel cimitero che i Woodhouse fecero edificare all'interno del baglio<sup>1</sup> scelto per iniziare la loro produzione enologica (il primo stabilimento di Marsala mai creato, acquistato nel 1792 ed edificato all'interno di una vecchia tonnara) la prima croce fu titolata a John Christian, abitante dell'isola di Man, professione: bottaio. Christian era soltanto uno delle centinaia di artigiani specializzati che, nel corso del XIX secolo, scelsero di passare da isola a isola, per abbracciare l'intuizione di Woodhouse: creare un vino italiano capace di “parlare” inglese, dunque di essere apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Il bottaio John Christian, giunto a Marsala nel 1787 assieme ai figli di John Woodhouse (John junior e Samuel) godette assai poco del successo toccato in sorte ai suoi datori di lavoro. Ma la sua tomba è la più sincera testimonianza che i mercanti inglesi scelsero fin dagli esordi di impostare una produzione di livello, circondandosi dei professionisti di cui avevano bisogno per migliorare tutti gli aspetti tecnologici, enologici e logistici della produzione del Marsala.

<sup>1</sup> Nell'area del Trapanese, il baglio (*bagghiu*) è una antica struttura di tipo agricolo a pianta rettangolare, con ampio cortile interno e mura fortificate sui quattro lati, tipica espressione architettonica di epoca feudale per la gestione centralizzata del latifondo e la difesa dei

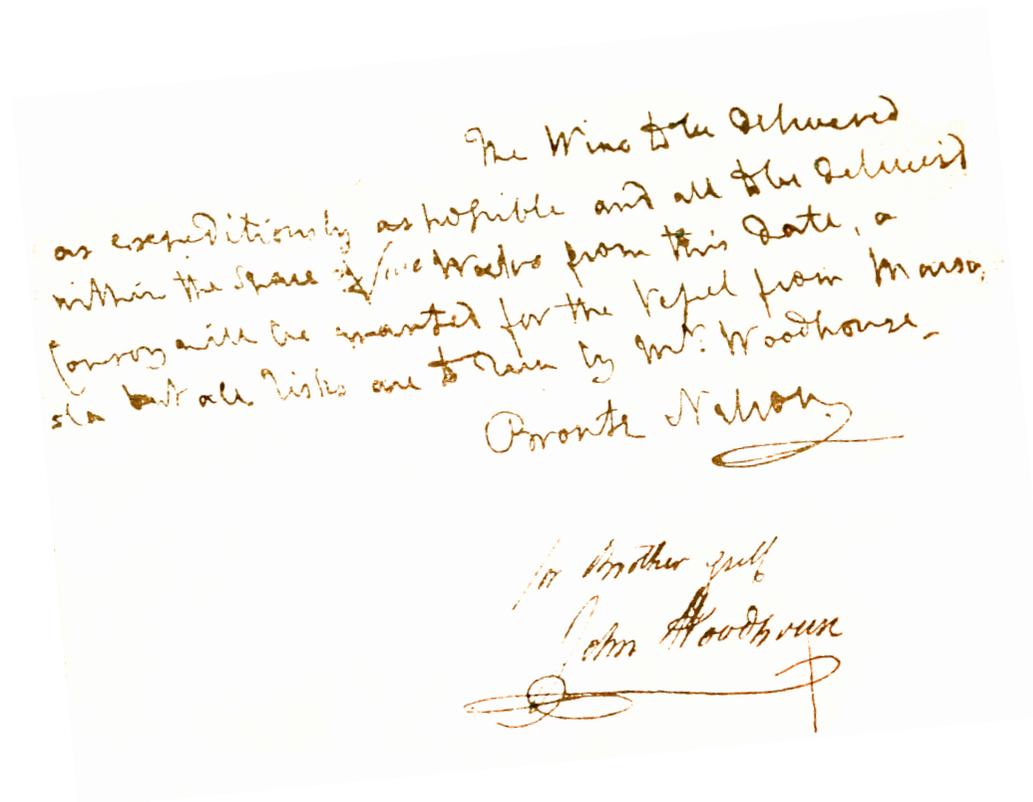
raccolti dai briganti. Per le loro dimensioni, gli ampi cortili interni e i magazzini, i bagli furono la scelta naturale dei mercanti inglesi, che qui vi stabilirono le loro «Factory Wine», ossia fattorie enologiche atte alla produzione di Marsala.

# MARSALA. IL SICILIANO CHE PARLA INGLESE

Sono molte le leggende che circondano l'origine del Marsala. Alcune affondano nella tradizione orale, altre sono ricordi più o meno sbiaditi degli stessi protagonisti, raccolti in memoriali o trascritti da copisti più o meno attendibili. Molte delle informazioni giungono dagli archivi aziendali, purtroppo gravemente danneggiati o lacunosi in seguito alle distruzioni della Seconda Guerra Mondiale. Dai documenti superstiti, tuttavia, emerge chiaramente un fatto: **le origini del Marsala furono inglesi**, figlie della loro vocazione imprenditoriale, sapientemente intrecciate alla vocazione viticola della Sicilia, che seppe regalare al pragmatico spirito britannico il giusto "corpo" per la produzione di un vino speciale, in grado di conquistare i mercati di tutto il mondo e comparire sulle più prestigiose tavole del loro tempo.

Gli inglesi giunsero sulle coste occidentali della Sicilia soprattutto durante il «decennio inglese» (1806-1815), in corrispondenza dell'insediamento a Palermo del re Ferdinando IV di Borbone e della sua corte, fuggiti da Napoli sotto la pressione delle truppe napoleoniche. Mercanti inglesi erano già presenti sull'isola da almeno un trentennio soprattutto a Messina, Palermo, Siracusa e Marsala.

Proprio in questa città, intorno al 1773, sbarcò **John Woodhouse**, originario di Liverpool (1730-1813). Giunto per il commercio della *barrilla* (le ceneri di soda utilizzate nella produzione di sapone e vetro), fu "conquistato" dal vino, che presto divenne il suo prodotto più celebre.



Un estrapolato di una lettera di John Woodhouse sul vino siciliano

# L'ECCEZIONE CHE CONFERMA LA REGOLA

## IL PRIMO CARICO DI “MARSALA”

### SI FA RISALIRE AL 1774.

A ben vedere, è probabile che John Woodhouse utilizzasse il vino **in via eccezionale**, come complemento di altre merci. Da un'autorevole fonte ottocentesca<sup>2</sup>, abbiamo anche i dati – e molto precisi – di quella spedizione. Woodhouse acquistò 60 botti da 412 litri di vino siciliano, alle quali avrebbe aggiunto due galloni di brandy, l'equivalente di 9,08 litri. In altri termini, il vino era stato alcolizzato per poco più di due litri per ettolitro. Non si sa se questa spedizione fosse il primo tentativo o risultato di diverse prove, ma lo scrupolo con cui ci vengono riportate le quantità e le dosi di alcool fanno supporre che **il Marsala non nacque come frutto del caso**. John Woodhouse non era certo all'oscuro della predilezione dei suoi connazionali per vini liquorosi come il Madeira, il Porto e lo Jerez, a cui il Marsala doveva per forza di cose assomigliare se voleva essere venduto: tanto che, ancora nel 1833, quando Vincenzo Florio fonderà il suo primo stabilimento vinicolo, la ragione sociale di quell'atto porterà scritto: «fabbrica per conciar vini nazionali all'uso di Madera».

Di una cosa, però, si può essere certi. Il carico del 1774 ebbe **risultati sorprendenti** che, da eccezione, divenne regola. Di lì a poco, le richieste del “Marsala” si intensificarono e portarono **John Woodhouse** (e con lui decine di altri imprenditori inglesi) a trasformarsi da mercanti di vino a impresari vitivinicoli pronti a perfezionare la tecnica di produzione di Marsala non più soltanto per assomigliare al Madeira, ma per superarlo.



Vincenzo Florio

---

<sup>2</sup> GIUSEPPE PUGLISI, La Sicilia e i suoi vini. Raggugli sugli stabilimenti enologici siciliani, Palermo 1884

# IL «MIGLIOR VINO MARSALA»

Il successo più clamoroso dei Woodhouse venne pochi anni più tardi. Come testimonia il **contratto** ancora oggi conservato nelle cantine Florio, datato **19 marzo 1800**, l'ammiraglio Horatio Nelson, eroe della marina britannica, scelse il loro vino come fornitura per la flotta.

La «convenzione» ordina ai Woodhouse di «fornire le navi di S.(ua) M.(aestà) di rada a Malta di 500 pipe (*botti da 400 litri*) del miglior vino Marsala senza perdita di tempo, ad uno scellino e cinque pence di sterlina per ogni gallone». Il «miglior vino Marsala» dovette piacere a Nelson e ai suoi sottoposti poiché, lo stesso ammiraglio, pochi giorni dopo scriveva al suo comandante di essere molto soddisfatto del buon affare e della qualità del vino: «così buono che è degno della mensa di qualsiasi gentiluomo, e sarà vera manna per i nostri marinai».

## UN MITO DA SFATARE?

### PERCHÉ JOHN WOODHOUSE AGGIUNSE ALCOOL AL CARICO DI VINI SICILIANI AD «USO MADERA»?

La ragione ufficiale sostiene che l'aggiunta di distillato avrebbe permesso una migliore conservazione del vino stesso, bloccando qualsiasi insorgenza di rifermentazione e stabilizzando il prodotto durante il suo trasbordo. A ben vedere, però, i «robusti vini siciliani», se ben fatti, potevano raggiungere importanti gradazioni alcoliche (anche di 18 gradi), più che sufficienti, come sosteneva il milazese Stefano Zirilli (uno dei più importanti produttori vinicoli siciliani di fine '800) per «navigare fino alla fine del mondo». Zirilli era dell'idea che aggiungere alcool ai vini siciliani al momento dell'imbarco fosse un «potente errore» perché:

*[...] ha il grande inconveniente di non lasciar digerire l'alcool al vino, o meglio assorbirlo, in modo che l'uno sia immedesimato o assimilato all'altro, ma lo lascia in sospensione, essendo l'alcool più leggero del vino, e gli comunica un odore vero piccante che ne guasta il bouquet naturale<sup>3</sup>.*

Le aggiunte di acquavite, dunque, rispondevano all'esigenza di preservare la qualità del prodotto sottoposto a lunghi viaggi? Oppure nascevano da una precisa volontà del produttore di «conciare» i vini siciliani in modo che potessero essere più graditi ai loro destinatari? È questa la tesi suggerita da **Rosario Lentini**, uno dei più longevi e acuti studiosi della storia del Marsala. Lentini, nel suo ultimo saggio *Sicilie del vino nell'800*, dimostra che il Woodhouse non agisse certo sotto la spinta del caso, tantomeno dell'empirismo. E che l'aggiunta di alcool al vino richiedesse attenzioni e tempi di maturazione ben più lunghi della semplice aggiunta prima dell'imbarco. È certo, però, che dopo la prima, riuscitissima spedizione di vino, John Woodhouse e il figlio John Woodhouse junior si misero all'opera per razionalizzare il processo di alcolizzazione del Marsala fondando una vera e propria «**Factory Wine**» con alambicchi attivi tutto il giorno, maestranze specializzate per le fabbricazioni di botti e un reparto addetto alle chiarifiche e al mescolamento di acquavite nel vino.

<sup>3</sup> STEFANO ZIRILLI, I vini di Milazzo, «La Campagna», anno I, n.6, 20 luglio 1871, pp.151-152.

«Mi è stato detto», scriverà nel 1804 l'economista Paolo Balsamo, ben informato da persone interne agli stabilimenti, «che nella composizione dei rinomati vini di Woodhouse vi entra non meno del venticinque per cento, ossia la quarta parte, di **eccellente acquavite**. Medianteché egli li fa durare e resistere alla navigazione, e asseconda il gusto e le inclinazioni di quelli che ne devono fare l'acquisto».

Se così stessero le cose, conclude Rosario Lentini, le aggiunte di acquavite risponderrebbero davvero al «maggior apprezzamento nel mercato britannico dei vini a forte gradazione alcolica, più che a motivazioni eno-chimiche»<sup>4</sup>.

## IL DECENNIO INGLESE



JOHN WOODHOUSE “INVENTÒ”

IL MARSALA, MA FURONO GLI INGLESI

A RENDERLO GRANDE.

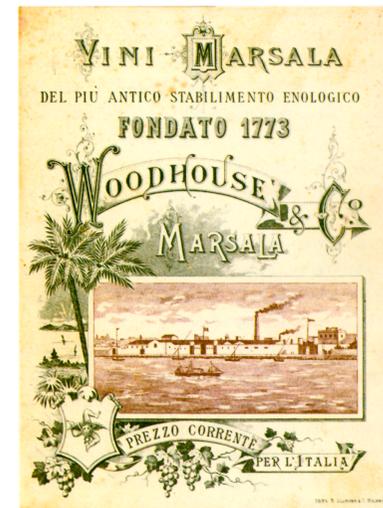
Mentre le prime spedizioni venivano accolte con favore e la famiglia Woodhouse iniziava a creare una realtà imprenditoriale basata sui vini fortificati, i primi anni del XIX secolo offrirono un'opportunità di sviluppo senza precedenti alla Sicilia del vino. Il conflitto tra la Francia e l'Inghilterra portò Napoleone, nel 1806, all'emanazione del Blocco Continentale, il divieto d'attracco in qualsiasi porto soggetto al dominio francese alle navi battenti bandiera britannica. In questo clima di embargo, la Sicilia era uno dei pochi porti franchi, roccaforte del re Ferdinando IV di Borbone, che proprio nel 1806 era dovuto fuggire da Napoli a Palermo sotto l'avanzata delle truppe napoleoniche. Ferdinando IV

<sup>4</sup> ROSARIO LENTINI, *Sicilie del vino nell'800*, Palermo University Press, Palermo 2019, pp. 57.

accettò la protezione degli Inglesi che utilizzarono la loro posizione di forza per trasformare la Sicilia in un'avamposto strategico nel Mediterraneo. Non fu solo un'occupazione militare, ma un'operazione di protettorato su larga scala. La presenza dell'Inghilterra penetrò in tutti gli aspetti della vita sociale siciliana, con profondi influssi sulla politica, la cultura e, soprattutto, l'economia locale, che venne letteralmente stravolta dalla nuova impostazione capitalista.

**Il Blocco Continentale favorì indirettamente anche il Marsala**, che si preparava a prendere il posto occupato da vini come il Porto, il Madeira e lo Jerez, tagliati fuori dai trasporti britannici perché sotto controllo francese. L'«alternativa Marsala» era una necessità consapevole, almeno stando alle parole del possidente Gould Francis Leckie, che risiedette in Sicilia dal 1801 al 1807. «Il commercio del vino con il Portogallo, che ora è del tutto tributario e dipendente dalla Francia», scrive Leckie, «potrebbe essere trasferito in Sicilia e il suo valore non andrebbe ad arricchire i nostri nemici»<sup>5</sup>.

L'appello di Leckie non cadde invano. Dopo il 1806 giunsero in Sicilia decine di mercanti inglesi pronti a sviluppare il nuovo mercato: **James Hopps** e figli, **Alexander Breck**, **Thomas Colett**, **Joseph Gill**, **Joseph Payne**, **Matthew Clarkson**, **John Lee Brow**. Su tutti, il mercante **Benjamin Ingham** (1784-1861) con i nipoti Whitaker, a cui non solo spetterà il primato delle vendite di Marsala nel mondo almeno fino alla metà del XIX secolo, ma un ruolo di primo piano nella vita politica e culturale della Sicilia ben oltre l'unificazione d'Italia.



Un'etichetta di Marsala Woodhouse

<sup>5</sup> MICHELA D'ANGELO, *Mercanti inglesi in Sicilia*, Ciuffrè, Milano 1988, p.40

# «MELIORARE» LA QUALITÀ

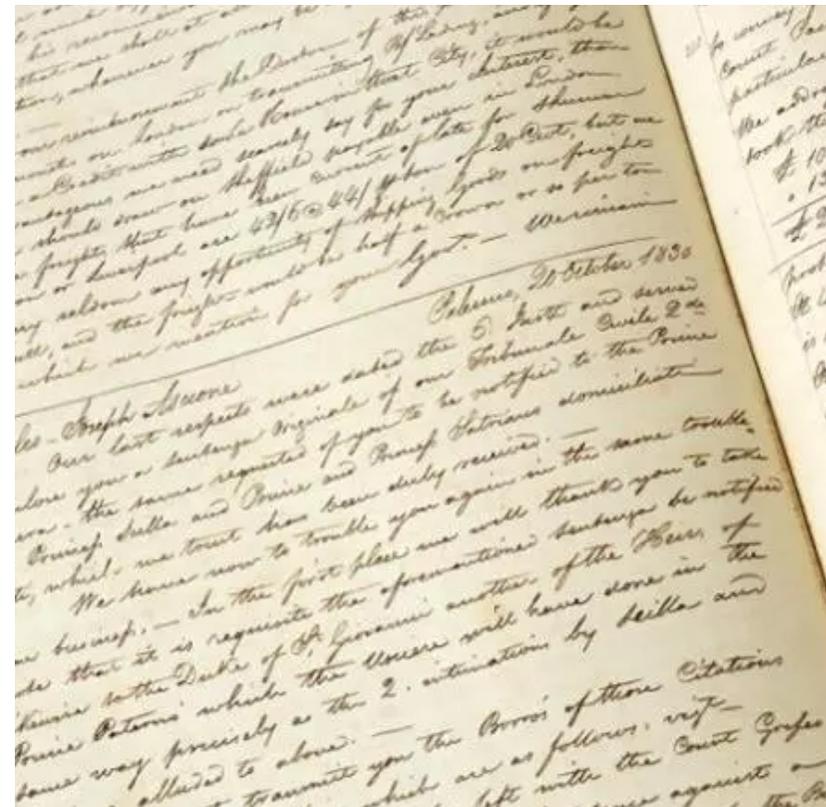
## IL MAGGIOR CONTRIBUTO DEGLI INGLESÌ ALLA PRODUZIONE DEL MARSALA VENNE DAL LORO SPIRITO RAZIONALE, PRAGMATICO, D'IMPOSTAZIONE CAPITALISTA.

La Sicilia occidentale, che fino ad allora non aveva conosciuto l'industrializzazione, si trovò di fronte a un improvviso cambio di paradigma. John Woodhouse, almeno per i primi anni, si era limitato ad acquistare, alcolizzare e immagazzinare i vini siciliani; ora la nuova ondata di mercanti inglesi puntava a produrre Marsala su di una scala più ampia, combattendo la concorrenza non solo sul piano della quantità, ma soprattutto, su quello della qualità. Il Marsala, nato ad imitazione del Madeira, chiedeva di emanciparsi, ricercando le caratteristiche di una personalità più definita e peculiare.

A partire dai primi anni del XIX secolo, la spinta imprenditoriale degli inglesi rivoluzionò e perfezionò l'intera filiera del Marsala, a partire dalla viticoltura. Le famiglie Woodhouse e Ingham-Whitaker, per prime, si preoccuparono di elevare la qualità delle vendemmie, istituendo rapporti diretti con i coltivatori della zona.

Proverbiale, al limite della leggenda, è l'asino su cui John Woodhouse junior (figlio omonimo dell'inventore del Marsala) girava il Trapanese alla caccia dei migliori vini locali, dispensando consigli su viticoltura e vinificazioni. Più scientifico, e soprattutto documentato, l'operato di Benjamin Ingham che, dal 1830 in avanti, si preoccupava di fornire precise indicazioni ai suoi conferitori per «meliorare» la qualità dei loro mosti.

«Mi ordina pure di dirvi», si legge in una lettera del nipote di Ingham all'abate Vincenzo Canale, fiduciario degli stabilimenti marsalesi «che egli [Benjamin Ingham] molto conto della vostra influenza sopra i marsalesi per persuaderli a non cominciare la vendemmia se prima le uve non siano perfettamente mature ciò che è assolutamente necessario per il benessere di Marsala, non solo ma per la Sicilia, giacché stante la gran competizione in questo ramo di commercio nell'estero, non curando di **meliorare la qualità**, saremo noi messi dopo gli ultimi».



Un particolare di registri dei Woodhouse

Un'ossessione, quella per l'ottima maturazione delle uve e l'eccellenza dei vini base, che Ingham non cesserà di ribadire abbastanza, fino a confezionare, nel 1837, una famosa circolare dal titolo «**Brevi istruzioni per la vendemmia all'oggetto di migliorare la qualità dei vini**». Il documento è un dettagliato decalogo di raccomandazioni sulla raccolta e il trattamento delle uve dalla pigiatura alla fermentazione, fino alla conservazione dei vini nelle «stipe» (le botti grandi).

I suggerimenti vanno dalla raccolta di uve «perfettamente mature» allo scarto di quelle trovate «fradice ed anche immature»; dalla divisione dei mosti rossi e bianchi alla tempestività del loro travaso in botte per evitare fermentazioni nei palmenti, i vasconi scavati nella roccia per pigiare le uve; dalla separazione tra il fiore e il torchiato alla filtrazione dei mosti prima dell'imbottamento; dal lavaggio costante dei palmenti per la pigiatura («per evitare ogni timore di agro»), al corretto modo di preparare le «stipe» perché non fuoriuscisse la schiuma di fermentazione<sup>6</sup>.

Alcune di queste «istruzioni» appaiono elementari e talmente ovvie da dare la misura dell'arretratezza enologica del Trapanese e delle resistenze dei contadini alla creazione di vini «di bella qualità». Ma ci restituiscono anche la passione, la competenza e la mastodontica opera di «educazione imprenditoriale» che i mercanti inglesi condussero nel Marsalese. Le disponibilità economiche delle famiglie mercantili fungevano da veri e propri istituti di credito per l'avviamento di nuove attività: attraverso prestiti e concessioni permettevano la messa a dimora di nuove vigne, richiamavano operai specializzati per la fabbricazione di botti, miglioravano la logistica del trasporto delle uve dai campi alle «Factory Wine» e dalle «Factory Wine» al **porto di Marsala** che, proprio grazie agli investimenti inglesi e ai loro dazi, divenne uno dei principali scali mediterranei.

La progressiva affermazione del Marsala sui mercati esteri indusse le principali case vinicole ad accentuare gli investimenti di capitale per ammodernare gli impianti, ampliare i magazzini e, soprattutto, perfezionare le **tecniche di produzione e di affinamento**, che diventavano essenziali per l'ottenimento di riserve di altissimo pregio e valore commerciale.

Come scrive lo storico Rosario Lentini:

*Si faceva strada l'idea che per ottenere i migliori risultati e riuscire a collocare con successo il prodotto principalmente sui mercati anglo-americani e del nord Europa occorresse stabilire e mantenere un rapporto costante con i produttori vinicoli, organizzare le cantine, creare delle riserve, disporre stabilmente di un nucleo di botta<sup>7</sup>.*

Il risultato più evidente dell'invenzione del Marsala, tuttavia, fu il cambiamento della stessa geografia del luogo. Laddove verso la fine del 1700 esistevano campi incolti e per lo più dedicati alla pastorizia, nel 1820 si estendevano **vigneti a perdita d'occhio**, la cui qualità delle uve veniva attentamente monitorata, selezionata e trasformata da una delle industrie enologiche più attive, redditizie e tecnologicamente avanzate del mondo.

---

<sup>6</sup> BENJAMIN INGHAM, *Brevi istruzioni per la vendemmia all'oggetto di migliorare la qualità dei vini*, in SALVATORE MONDINI, *Il Marsala*, Lazarus, Sorso 2021, pp. 21-24 (ristampa anastatica dell'edizione del 1922).

<sup>7</sup> ROSARIO LENTINI, *Un vino inglese nel cuore del Mediterraneo*, Douro 21, 2006, pp. 179.



## **IFLORIO E IL MARSALA**

TRA LE CANTINE PROTAGONISTE DELLA STORIA DEL MARSALA, QUELLA DEI FLORIO FU L'ULTIMA AD ESSERE FONDATA, MA IN UN BREVE ARCO TEMPORALE SI RIVELÒ UNA DELLE PIÙ GRANDI, CAPACE DI SUPERARE PER PRESTIGIO E VENDITE ANCHE QUELLE DEI CONCORRENTI INGLESI, FINENDO ADDIRITTURA PER INGLOBARLE.

La storia del Marsala italiano inizia nel 1833, quando **Vincenzo Florio** (1799-1868) decide di acquistare un terreno situato tra gli opifici di Woodhouse e degli Ingham-Withaker. L'obiettivo era fissato dal principio: «costruire una fabbrica destinata alla manifattura di vini all'uso di Madera»<sup>8</sup>, come ancora veniva chiamato il Marsala a quell'epoca.

Gli inizi furono difficili e i profitti scarsi, soprattutto a causa della concorrenza inglese, praticamente inossidabile. Ma già al volgere della metà del XIX secolo, il **Marsala dei Florio** cominciava a erodere il monopolio britannico. Vincenzo Florio aveva un **progetto industriale grandioso**, fin dagli esordi, che supportò grazie agli ingenti capitali

accumulati con il commercio delle spezie, le tonnare, l'industria dello zolfo e una flotta mercantile in forte espansione.

L'ambizione dei Florio è confermata dal più **antico ritratto dei loro stabilimenti**, redatto dall'economista e futuro ministro del Regno d'Italia Francesco Ferrara nel 1845, allora segretario della Camera di Commercio palermitana:



Antonino Leto. Il Baoglio Florio a Marsala (particolare). 1865-1870

---

<sup>8</sup> Documento conservato nell'Archivio di Stato di Palermo e citato in ROSARIO LENTINI, *I Florio e la produzione del vino Marsala*, Nuovi Quaderni del Meridione, 1977, n. 57, pp. 18.

*[...] la casa Florio che fu l'ultima a stabilire un baglio in Marsala, oggi le contende energicamente il primato (il riferimento è alla casa vinicola Ingham): [...] dev'esser già noto che i consumatori inglesi accordano la loro piena approvazione alle qualità dei vini che la Casa Florio spedisce. Ordini le si dirigono con una frequenza crescente ogni giorno. E chi ha visitato quello stabilimento, così ben ordinato e diretto non può fare a meno di vaticinargli un indubitato progresso. Noi in Palermo, non abbiamo alcuna idea che offra qualche punto di paragone colle fattorie di Marsala; e si può anzi ben dire che in nessuna parte dell'isola esistono degli stabilimenti di un'uguale grandiosità ed importanza. Ciascuno de' diversi magazzini che la compongono, vi somiglia, in lunghezza alla strada di una grande città; e nel riflettere che quelle botti, stipate l'una sull'altra come colonne d'un reggimento son piene di vino, il cui valore ascende a circa onze 20 la pippa (botte standard da 420 litri), il viaggiatore siciliano non può fare a meno di domandare se quello è veramente un punto della Sicilia. Non occorre già dire né che un gran numero di lavorieri trova là dentro una sussistenza discreta; né che un ordine, un'attenzione, per così dire, lancastriana, governa le mosse di quella ciurma e vi presenta l'immagine della regolarità che i viaggiatori ci narrano delle grandi fabbriche inglesi. Ma non è*

*senza sorpresa che qui si veggono collocate, come parti accessorie e meno che secondarie, delle macchine a vapore le quali in altri punti del nostro paese potrebbero figurare da sé, come separati stabilimenti (...)<sup>9</sup>.*

Lo stabilimento Florio nacque dunque con i caratteri di un **opificio contemporaneo**, fornito delle migliori attrezzature dell'epoca, ordinato secondo precise regole produttive e, soprattutto, già dotato di tutte le accortezze per la "concia" del Marsala, ovvero il complesso processo di alcolizzazione e affinamento che era alla base del suo vero prestigio.

Mentre la loro flotta veniva utilizzata per penetrare i mercati americani, inglesi ed europei con crescente successo, il Marsala dei Florio **conquistava l'Italia**, una piazza in forte crescita, praticamente ignorata dagli inglesi. I profitti guadagnati venivano reinvestiti in ampliamenti e tecnologie, tanto che, all'altezza del 1880, la «fattoria vinicola» dei Florio aveva ormai raggiunto le dimensioni di un complesso enologico all'avanguardia, con accesso diretto al mare, grandi magazzini per lo stoccaggio, l'affinamento dei vini e un alambicco, per distillare in loco l'acquavite necessaria alla produzione di Marsala.

Così Giuseppe Puglisi racconta la sua visita al rinnovato **stabilimento Florio**, allora presieduto dall'ingegner Giuseppe Gordon:

*Fra i tredici magazzini per la conservazione del vino cinque meritano una speciale menzione. Difatti uno di essi, largo 15 metri è lungo metri 160; altri quattro meno larghi hanno la lunghezza di metri 205, 207 e 211. Ai due lati dell'ingresso principale due spaziosi compartimenti servono, l'uno a dimora degli impiegati, l'altro agli uffici dell'amministrazione. In fondo ad un vasto atrio bislungo sorge l'elegante palazzina a due piani per uso del*

<sup>9</sup> FEDERICO FERRARA, *Marsala*, in «Giornale del Commercio», Palermo, Stamperia Reale, 1845, n.21, pp 2-3.

*proprietario, edificio isolato perché ai due fianchi ha due stradelle e dietro un altro atrio sufficientemente spazioso. Più in là e proprio accanto al secondo ingresso, sorge un altro edificio destinato in parte all'abitazione del Direttore e della sua famiglia ed in parte trovati addetti ad uso di foresteria, per gli amici che accompagnano o si recano a visitare il proprietario quando egli si reca in Marsala, sia per villeggiare sia per fare l'annuale inventario. [...] Oltre agli atrii di sopra cennati e a due strade trasversali per le necessarie comunicazioni, a sinistra del grande atrio scoperto se ne trovano altri due coperti; sono due vasti locali addetti, l'uno a bottigheria e l'altro a ferreria. A destra dell'atrio principale si presenta per primo il magazzino entro il quale funziona un grande lambicco per la estrazione dello spirito; segue il locale in cui trovasi collocata la macchina a vapore e più in là una grande baracca raccoglie gli operai addetti alla costruzione dei fusti.*<sup>10</sup>

Come si legge, all'interno della fattoria si svolgevano anche le attività collaterali alla produzione vinaria e già nel 1884, per la costruzione delle botti e delle doghe si utilizzavano **macchine a vapore**, mentre per la pulitura si adottava una macchina «inventata dal sig. Vito Barracco, antico impiegato dello stabilimento [...] che agita la botte facendola girare in tutti i sensi»<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> GIUSEPPE PUGLISI, *La Sicilia e i suoi vini. Ragguagli sugli stabilimenti enologici siciliani*, Palermo 1884

<sup>11</sup> Ibidem.

In mancanza di archivi aziendali, distrutti purtroppo durante la guerra del XX secolo, la grandezza raggiunta dalle cantine Florio in relazione ai Woodhouse e Ingham si può dedurre dalle imposte dovute al Comune di Marsala. Nel 1883 Florio compare come secondo contribuente assoluto della zona, dopo Ingham ma prima di Woodhouse, le cui fortune commerciali si stavano lentamente spegnendo<sup>12</sup>. Nell'ultimo decennio dell'800 la capacità produttiva delle cantine Florio sfiorava i **500 mila ettolitri**, la maggior parte dei quali veniva commercializzata in fusti di legno, mentre le produzioni più pregiate venivano imbottigliate<sup>13</sup>.



Lo stabilimento enologico Florio nell'800

<sup>12</sup> Bilancio preventivo del Comune di Marsala per l'anno 1883, in ROSARIO LENTINI, *I Florio e la produzione del vino Marsala*, Nuovi Quaderni del Meridione, 1977, n. 57, pp. 18.

<sup>13</sup> 1903 - *La Sicilia Industriale, Commerciale e Agricola*, Bontempelli e Trevisani, Milano 1903.

# LA FINE DELLE «DINASTIE» DEL MARSALA

## WOODHOUSE, INGHAM-WHITAKER E FLORIO.

Dal 1773 fino ai primi decenni del '900 il Marsala fu senza dubbio dominato da queste dinastie familiari, che lo inventarono, lo perfezionarono e lo portarono al successo mondiale, più di quanto qualsiasi altro vino italiano avesse mai fatto. L'unificazione nazionale (1861) e il cambio di secolo, però, portarono con loro una pesante crisi enologica che, in concomitanza con l'estinguersi delle famiglie, colpì duramente il vino Marsala.

Il primo colpo venne dalla "nuova" Italia, che inasprì fortemente le **tasse sugli alcolici**, portando il Marsala al livello di un liquore di lusso. Un altro fu inferto dalla **fillossera** che, giunta in Sicilia nel 1893, causò un crollo eccezionale della produzione vinicola. Infine, nel periodo 1880-1919, si assistette a una **sovrapproduzione di Marsala**, che non riusciva più a trovare sbocchi adeguati sui mercati di riferimento a causa delle nuove instabilità politiche, dei dazi sempre più protezionistici e, infine, del cambiamento dei gusti dei consumatori che, a partire dagli anni '20, furono disorientati da un'incredibile invasione di vini simil Marsala, spacciati come autentici ma di infima qualità, neppure prodotti in Sicilia.



Mentre il mercato enologico subiva un tracollo a livello mondiale, le storiche famiglie del Marsala venivano lentamente meno. I **Woodhouse** si erano quasi estinti, mentre i successori degli Ingham, i **Whitaker**, naturalizzati siciliani e poi italiani, si erano occupati soprattutto di cultura e mecenatismo. Anche i **Florìo**, nonostante avessero provato, a più riprese, a rilanciare il Marsala, si trovarono di fronte ad una crisi più lunga di quanto seppero sostenere.

Nel 1924 la piemontese Cinzano rilevò il controllo della casa marsalese dei Florio e, pochi anni dopo, nel 1928, rilevava la Woodhouse e la Ingham-Whitaker riunendo sotto un'unica società (oggi proprietà della **Duca di Salaparuta**) le tre più prestigiose «Factory Wine» della storia del Marsala.

# ORIGINI DEL MARSALA. LE TAPPE ESSENZIALI



## 1773

### JOHN WOODHOUSE, PIONIERE

John Woodhouse, originario di Liverpool, giunge in Sicilia per il commercio delle ceneri di soda.

## 1774

### IL PRIMO CARICO DI MARSALA

John Woodhouse effettua la prima spedizione di Marsala della storia. A ben vedere, il suo obiettivo è quello di vendere ai connazionali un vino simile al Madeira, prodotto a partire da vini siciliani addizionati di alcool. Il commercio ha un incredibile successo e, pochi anni più tardi, la famiglia Woodhouse si trasferisce in Sicilia per creare una stabile base produttiva e commerciale tra Marsala e l'Inghilterra.

## 1800

### FORNITORI DELLA FLOTTA INGLESE

L'ammiraglio Horatio Nelson, sceglie il vino dei Woodhouse come fornitura per la flotta. La «convenzione» ordina ai britannici in rada a Malta di 500 pipe (botti da 400 litri) del miglior vino Marsala. È la prima volta che compare il nome «vino Marsala» in un documento ufficiale, fino ad allora (e per molti anni a venire) chiamato «vino ad uso Madeira» o «Sicily Madeira».

## 1803-1810

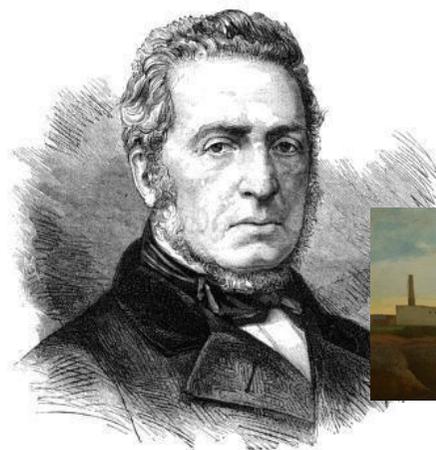
### «FIT FOR THE ENGLISH MARKET»

Il geologo George Bellas Greenough, in visita agli stabilimenti Woodhouse annota di aver bevuto un vino «non distinguibile dal Madeira». William Henry Thompson, nelle sue memorie di viaggio risalenti al 1809-10 scriverà a «[Mr. Woodhouse] is, I believe, the only person who makes wine fit for the English market (ritengo che Mr. Woodhouse sia il solo a produrre vini adatti al mercato inglese)».

## 1806-1815

### IL DECENNIO INGLESE

Il Blocco Continentale, ordinato da Napoleone, favorisce gli scambi commerciali tra la Sicilia e l'Inghilterra limitando gli approvvigionamenti di vino da Portogallo e Spagna. È il periodo d'oro del Marsala. Decine di commercianti inglesi raggiungono la Sicilia occidentale per impiantare «Factory Wine» dedite al commercio e alla trasformazione dei vini siciliani. È in questi anni che si perfezionano le tecniche di produzione (la cosiddetta «concia») del vino Marsala che, attraverso l'Impero Britannico, giunge sulle tavole di tutti i gentiluomini del mondo.



**1806**

**L'AVVENTO DEGLI INGHAM**

In seguito al Blocco Continentale, Benjamin Ingham si trasferisce dallo Yorkshire a Palermo. Assieme ai suoi figli e nipoti, i Whitaker, darà vita al più importante opificio del Marsala almeno fino all'avvento dei Florio.

**1823-1833**

**IL VINO CHE PIACE AGLI INGLESI**

I consumi interni di vino Marsala, in Inghilterra, quadruplicano. Si passa dai 79.686 galloni del 1823 ai 312.993 del 1833. I periodici commerciali inglesi lodano il Marsala come superiore ai più blasonati vini ispano-portoghesi.

**1833**

**LA SFIDA DEI FLORIO**

Vincenzo Florio acquista il terreno su cui edificherà la prima casa vinicola italiana di Marsala. L'appezzamento si trova tra le «Factory Wine» di Woodhouse e Ingham. È l'inizio di una competizione per il primato delle vendite di Marsala nel mondo che porterà a un'elevazione globale della qualità e delle tecniche produttive del Marsala stesso.

**1837**

**ELEVARE LA QUALITÀ**

Benjamin Ingham redige le «Brevi istruzioni per la vendemmia all'oggetto di migliorare la qualità dei vini», circolare dedicata ai suoi conferitori di vino per elevare la qualità dei mosti atti alla produzione di Marsala.

**1838**

**IL PRIMO VIAGGIO IN ORIENTE**

Capitanata da Vincenzo Di Bartolo, originario di Ustica, l'*Elisa*, bastimento armato da Benjamin Ingham, è la prima nave a compiere un viaggio in Oriente con un carico di Marsala, alla ricerca di nuovi sbocchi commerciali.



## 1845

### AVANGUARDIA FLORIO

Francesco Ferrara, economista e futuro ministro delle Finanze del Regno d'Italia, descrive Florio come uno dei più moderni stabilimenti enoici della Sicilia, l'unico capace di contendere il primato commerciale agli Ingham-Whitaker.

## 1862

### IL VINO DI GARIBALDI

Giuseppe Garibaldi, in visita alle cantine Florio, assaggia una versione di Marsala dal gusto rotondo e amabile. Il suo apprezzamento diventa un battesimo: nasce la linea Garibaldi Dolce (G.D.), oggi grossomodo corrispondente alla tipologia *Superiore*.

## 1885-1900

### TASSE, FILLOSSERA E SOVRAPPRODUZIONE

Un forte inasprimento delle politiche fiscali sull'alcool danneggia i profitti dei produttori di Marsala. Alle nuove imposte si aggiunge il flagello della fillossera, che distrugge gran parte dei vigneti siciliani sul finire dell'800. Nel frattempo, cambiano i gusti dei consumatori ed è sempre più difficile vendere il Marsala, che entra in una crisi di sovrapproduzione.

## 1920-1928

### LA FINE DELLE "DINASTIE" DEL MARSALA

Le principali dinastie del Marsala (Woodhouse, Ingham-Whitaker e Florio) esauriscono la loro continuità familiare. Tra il 1924 e il 1928 la piemontese Cinzano rileva le tre case marsalesi riunendole sotto un'unica società, oggi proprietà della Duca di Salaparuta, che continua la secolare tradizione del Marsala sotto le insegne del brand «Florio».

2.

**IL  
MARSALA**

**FLORIO**

**REDEFINING**

**MARSALA**



CANTINA  
FLORIO

1833

FR  
MT



# DALLA CRISI AL “RINASCIMENTO”

L'ABBANDONO DEGLI INGLESÌ E LA FINE DELLA  
DINASTIA FLORIO CAUSARONO NEL MONDO  
DEL MARSALA UNA CRISI.

Verso la fine degli anni '20, il più celebre – e celebrato – vino liquoroso italiano faticava a trovare il suo posto all'interno del nuovo assetto globale, minacciato da una fortissima competizione sui mercati interni ed esteri, sconvolti da due guerre mondiali. Nella produzione del Marsala prevalse un atteggiamento di tipo industriale, che mise da parte la tradizione dei lunghi affinamenti a favore di vini più pronti, spesso aromatizzati, rivolti alla preparazione di dolci e pietanze piuttosto che al piacere della degustazione.

Fu con l'avvento degli anni '90 e il passaggio della Florio all'Ilva di Saronno (attraverso la controllata Duca di Salaparuta) che il Marsala iniziò ad essere prodotto con una nuova visione.

Gli **ingenti investimenti** messi in campo dalla nuova dirigenza contribuirono a importanti e positivi cambiamenti in termini di gestione e qualità. Le storiche cantine Florio vennero restaurate e il processo di vinificazione rivisto dalle fondamenta. Venne recuperata l'idea del Marsala come vino nobile, da meditazione, un vino dalle infinite capacità evolutive, frutto di una secolare storia di perfezionamenti tecnici e, soprattutto, **figlio del tempo**, vissuto attraverso l'arte della fortificazione e dell'affinamento.

Oggi Florio è il primo ambasciatore del Marsala nel mondo, una tappa imprescindibile per la scoperta di questo prodotto, icona dell'enologica siciliana intrecciata al tessuto socio-economico dell'isola. Un **Marsala riscoperto** a partire dalle sue fondamenta storiche e valorizzato da una **nuova enologia** capace di valorizzare ciascuna tappa del suo complesso processo creativo per dare vita a prodotti unici.



# L'ENOLOGIA DELL'ASCOLTO È L'ARTE LIQUIDA DEL MARSALA

LA NUOVA FILOSOFIA FLORIO È UN'«ENOLOGIA  
DELL'ASCOLTO» CHE TRASFORMA IL PROCESSO  
PRODUTTIVO IN ATTO ARTISTICO, UN GESTO  
D'INTIMA E PROFONDA CONNESSIONE CON  
CIASCUNO DEGLI ASPETTI CHE FONDANO  
L'ARTE LIQUIDA DEL MARSALA.

È un'«**enologia in continuo dialogo**» tra natura e tecnica, tra vigneto e cantina, tra potenzialità evolutive e intuizione, capace di adattare sé stessa, le sue tecniche e i suoi procedimenti alle reali **esigenze espressive** del Marsala.

Il tempo della maturazione delle uve; la “forza” della pressatura; l'incontro tra alcool e vino; l'affinamento nei legni e la loro posizione all'interno delle cantine: Florio ha adottato uno **sguardo olistico**, che pensa al Marsala nell'interezza del suo progetto, creando una perfetta sinergia tra le parti. Ogni decisione nasce da una serrata dialettica fra il Marsala, l'Agronomo, l'Enologo, navigatori che si influenzano a vicenda nella costruzione delle rotte verso la piena maturità del prodotto finale, somma di epifanie e accorgimenti pratici.



L'«**enologia dell'ascolto**» è una “navigazione” quotidiana fatto di assaggi, esperimenti, ripensamenti. Un percorso di **delicatezza** e, a volte, di **brutalità**, perché è sempre un faccia a faccia con un vino che ha la pretesa di raggiungere l'infinito, un vino “futuro” che ridefinisce sé stesso anno dopo anno.

Il nuovo approccio di enologico di Florio è soprattutto il frutto di una **consapevolezza ritrovata**. Il pieno riconoscimento del Marsala come “creatura” unica e irripetibile, non standardizzabile, dotata di una storia irrinunciabile e una personalità peculiare: capace di raccontare, anche fra moltissimi anni, la bellezza del suo “percorso di formazione”, assaggio dopo assaggio, confronto dopo confronto, stagione dopo stagione.

# LA VENDEMMIA. TRA EQUILIBRIO ED ECCESSO

IL PRIMO “CONFRONTO D’AMORE” CHE DÀ  
ORIGINE AL MARSALA AVVIENE TRA I VIGNETI  
E SCATURISCE DALLA PERFETTA SINERGIA TRA  
TERRITORIO, VIGNA E TECNICHE  
AGRONOMICHE.

Le uve di Grillo, il vitigno autoctono siciliano più adatto alla creazione dei Marsala Florio, nascono nel territorio del Trapanese, lungo la cosiddetta Fascia del Sole, situata tra il 32° e il 41° parallelo nord, la stessa dove vengono prodotti alcuni dei più celebri vini liquorosi al mondo. L’abbondante insolazione, i venti di Scirocco e Maestrale e l’influsso onnipresente del mare creano un ambiente costiero che condiziona nel profondo la natura della vite, costituendo il contesto ideale per la produzione di vini dall’alta gradazione alcolica, la spiccata sapidità, i profili aromatici ampi e intensi.

Non è una viticoltura standard quella del Marsala, ma un’**agricoltura «hard»** che spinge gli acini a dare il massimo. Perché le uve di Grillo possano sopportare i lunghi anni di affinamento e l’incontro con l’alcol, la loro struttura deve impossessarsi di una robustezza e di un carattere tale da avvicinarle a quelle dei vini a bacca rossa. Le vendemmie sono perciò tardive, nella paziente attesa della **surmaturazione** dei grappoli, del **punto estremo di concentrazione** degli zuccheri e delle sostanze polifenoliche nell’acino.



L’anima del Grillo, fresca e croccante nei comuni vini da tavola, si tradurrà in un vino dallo scheletro forte, unico nel suo genere, caratterizzato da sentori marini di alga, salsedine e dallo stile elegante.

È un gioco a metà strada tra l’**oltranzismo e l’equilibrio**, tra l’eccesso e l’armonia, tra potenza ed eleganza, il solo in grado di garantire ai futuri vini Marsala quella resilienza necessaria ad affrontare il tempo.



## LA VINIFICAZIONE

UNA VITICOLTURA DELL'ECCESSO RICHIEDE  
UNA VINIFICAZIONE ALTRETTANTO  
«ESTREMA», EPPURE ATTENTAMENTE DOSATA,  
ASSAI LONTANA DAI CANONI DELL'ENOLOGIA  
CONTEMPORANEA.

La pigiatura del Grillo utilizza orgogliosamente il **torchio**, l'unico strumento adatto a estrarre la pienezza organolettica delle uve surmature e a dar loro il coraggio di affrontare l'«avventura del Marsala» senza perdere l'identità.

Dar voce al vigneto attraverso l'uso del torchio non è cosa facile, richiede massima sensibilità, assoluto controllo e senso del limite. Ma è un **eccesso controllato**, che permette di rubare l'anima all'acino per dare vita alle successive **fermentazioni in cemento**, scandite da continue ossigenazioni atte a creare un vino Grillo color oro intenso, dal carattere ricco e sapido, la gradazione alcolica superiore ai 15 gradi e l'intenso profumo di salsedine.

# L'INNAMORAMENTO

AL TERMINE DELLE FERMENTAZIONI, IL VINO È PRONTO ALL'«INNAMORAMENTO», OVVERO ALL'INCONTRO CON L'ALCOOL CHE NE MODIFICHERÀ PROFONDAMENTE LA NATURA E INFLUENZERÀ TUTTA LA SUCCESSIVA EVOLUZIONE, DETERMINANDO LA TIPOLOGIA DI MARSALA PRODOTTO.

L'incontro tra vino e alcool rappresenta la **nascita ufficiale** del Marsala, il suo **sposalizio** e, nel contempo, il suo **concepimento**. Viene registrato da un apposito *Verbale di Miscela*, il cui numero – univoco – comparirà in etichetta. L'innamoramento segna il passaggio tra le operazioni «atte a dare vino», marcate dalla loro stagione agronomica, a quelle «atte a dare Marsala», caratterizzate dalla somma delle stagioni che si susseguono durante l'affinamento in cantina. È il battesimo di una “nuova creatura” che, dopo il sole e il mare, ora cresce e vive in ambiente diverso, fatto di legno, tempo e lente armonizzazioni con l'alcool.

L'innamoramento è forse la decisione più importante dell'Enologo, perché è in questo momento che si decide la tipologia del Marsala provando a immaginare l'impossibile, ovvero il futuro delle sue evoluzioni. Così come gran parte degli “atti” che compongono l'arte liquida del Marsala, anche l'innamoramento è a metà strada tra **empirismo** ed **epifania**. L'Enologo assaggia, ascolta e sente le partite di vino base che ha a disposizione. Per ciascuna sceglie il tipo di innamoramento più adatto con gli strumenti in suo possesso: l'alcool etilico ottenuto da distillazione di vino; il **sifone**; il **mosto cotto**.

Il **Marsala Vergine**, ad esempio, racconta di un innamoramento tra il vino Grillo e una piccola percentuale di alcool (la sola addizione concessa dal disciplinare per questa

tipologia), con un percorso in botte di almeno cinque anni, che diventano dieci per la versione Riserva.

Il **Marsala Superiore**, invece, narra di un triangolo tra vino, alcool e **sifone** (anche chiamato mistella), ovvero una speciale miscela di mosti atti al dare Marsala mutizzati, la cui fermentazione è stata interrotta aggiungendo la giusta quantità di alcool. Al contrario del Marsala Vergine, il tenore zuccherino del Superiore è più alto e, in base agli zuccheri residui, si dividerà in secco, semisecco o dolce. Il Marsala Superiore affina almeno due anni in legno e guadagna il titolo di Riserva al compimento del quarto anno di invecchiamento.

La **pluralità** delle tipologie del Marsala consente all'Enologo l'aggiunta di **mosto cotto** in base al risultato enologico da perseguire e alla predisposizione naturale del vino da innamorare. Anche in questo caso, si tratta di mosti d'uva atti a dare Marsala, che vengono ridotti a fuoco diretto per una parziale concentrazione degli zuccheri e del colore. L'aggiunta del mosto cotto, in proporzioni variabili, ha il compito di conferire al Marsala un differente grado di colorazione e di ampliare lo spettro gustativo con sapori piacevolmente amaricati.

# LA GEOGRAFIA DEGLI AFFINAMENTI

QUANDO VINCENZO FLORIO, NEL 1833, FONDÒ IL SUO PRIMO OPIFICIO A MARSALA, ERA BEN CONSAPEVOLE DEL RUOLO GIOCATO DAL MARE NELL'AFFINAMENTO DEI VINI.

Si preoccupò perciò di creare uno stabilimento moderno, adatto tanto alle fasi della produzione vinicola quanto a quelle dello stoccaggio e invecchiamento, ritenuto importantissimo per la qualità dei suoi vini. I magazzini dei Florio erano proverbiali e

ciascuna delle loro navate veniva descritta somigliante alla «strada di una grande città»<sup>14</sup>. Un'organizzazione meticolosa e razionale per sfruttare al massimo la logistica e favorire **l'influsso del mare sulle botti**, che da sempre gioca un ruolo fondamentale sul risultato finale del Marsala.

Come nota Stefania Auci nel libro *I Leoni di Sicilia*, dedicato alla vicenda umana e imprenditoriale dei Florio:

*[... non è un caso che le cantine del Marsala nascano a poca distanza da queste spiagge basse e sabbiose. Non è un caso che la sabbia entri nei cortili, invada i magazzini, si accumuli nelle botti. Il mare, la componente calcarea della sabbia, la temperatura costante sono ciò che hanno reso tale questo vino liquoroso, nato per caso e diventato il sapore di un'epoca. Perché la sabbia che si deposita sui coppi di terracotta che coprono il sale è la stessa che mulina tra le bottiglie lasciate a riposare nelle viscere delle cantine. È una sabbia che porta in sé granelli di sale, che ha il profumo del mare. È lei che regala quel sapore secco, quell'incertezza che confonde, quel gusto appena accennato di mare a un vino che, diversamente, sarebbe un vino dolce come tutti gli altri]<sup>15</sup>.*

Dopo la **ristrutturazione** degli anni '90, oggi le cantine Florio sono tornate allo splendore di un tempo. Con il loro pavimento scavato direttamente sul **tuffo**, si dividono in quattro sezioni principali, il cui punto più vicino al mare dista solo 95 metri dalla costa: **Donna Franca, Garibaldi, Florio e Ingham-Woodhouse**. Oltre 22 mila metri quadrati di

superficie su cui sorge una vera e propria «foresta dei legni», più di 3.000 botti di diverse dimensioni (tini giganti, botti, caratelli) contenenti più di 5,5 milioni di litri di Marsala.

L'ampiezza delle quattro sezioni e le loro rispettive distanze dal mare costituiscono **quattro diversi e dinamici ambienti climatici** che arricchiscono gli strumenti in dotazione all'Enologo che utilizza l'arte dell'affinamento, dell'uso dello spazio e del tempo per valorizzare le diverse personalità del Marsala. Come nel vigneto la posizione dei grappoli influisce sui tempi della maturazione, così **la posizione delle botti in cantina è parte integrante dell'evoluzione del Marsala**. Al contrario dei grappoli, però, le botti possono essere posizionate in punti diversi, alla ricerca dei singolari apporti che la geografia delle cantine Florio sa offrire. Avvicinandosi al mare la temperatura diminuisce, mentre l'umidità "salmastra" aumenta: i Marsala si arricchiscono di sentori di alga e di sapidità. Più ci si sposta verso l'apice delle rispettive cantine, più l'influenza della temperatura e della minore umidità regala ai Marsala profumi terziari complessi e sfaccettati.

Le Cantine Florio **accolgono i cambiamenti** delle stagioni con le loro estati roventi, gli inverni piovosi, i venti caldi e carichi di sabbia; e i Marsala ne respirano gli umori attraverso i legni di rovere arricchendosi di personalità, sfumature e colore sempre diversi.

<sup>14</sup> FEDERICO FERRARA, *Marsala*, in «Giornale del Commercio», Palermo, Stamperia Reale, 1845, n.21, pp 2-3.

<sup>15</sup> STEFANIA AUCI, *I Leoni di Sicilia. La saga dei Florio*, Editrice Nord, Milano 2019, pag. 393.

## L'ANGEL'S SHARE

INTIMAMENTE CONNESSA ALLA GEOGRAFIA DEGLI INVECCHIAMENTI È L'ANGEL'S SHARE, LA «QUOTA DELL'ANGELO», LA QUANTITÀ CIOÈ DI MARSALA CHE EVAPORA “NEI CIELI” DURANTE GLI ANNI DI AFFINAMENTO GRAZIE ALLA NATURALE POROSITÀ DELLE BOTTI IN ROVERE CHE, ESSENDO FATTE DI UNA MATERIA VIVA COME IL LEGNO, TRASUDANO, PARLANO CON L'AMBIENTE CHE LI CULLA NEL TEMPO.

L'Angel's Share non è una quota fissa, ma **mutevole**. È direttamente proporzionale alla temperatura circostante e alla permanenza nei legni, mentre è inversamente proporzionale alla grandezza del contenitore. Dove l'ambiente è più caldo e nelle botti dove il Marsala passa più anni, la «Quota dell'Angelo» aumenta. Diminuisce invece al calare delle temperature ed è comunque minore all'interno delle botti più grandi, perché c'è meno contatto tra il vino e le doghe del legno.

L'Enologo, scegliendo il posto e la grandezza delle botti dove far crescere il Marsala, **costruisce la sua visione dell'affinamento** come somma di luoghi differenti, di crescita nella mappa climatica delle cantine, di molteplici opportunità “dimensionali” offerte dai tini. L'Angel Share è un **indice di valore e diversità**: esprime in percentuale l'opera

artigianale dell'Enologo, i colpi di scalpello che, uno dopo l'altro, contribuiscono a creare l'opera d'arte. È la sintesi estrema dell'Enologia d'Ascolto perché esprime davvero le molteplici caratteristiche organolettiche del Marsala. Un'Angel Share di grado minore sarà indizio di Marsala più gentili e accoglienti, fini e fruttati. Dove invece aumenta la percentuale di concentrazione, alcool, zuccheri e cessioni de legno sono più presenti, per Marsala decisamente più strutturati, complessi, e profondi.



3.

LA NUOVA  
LINEA  
FLORIO



# IL MARSALA È VASTO. CONTIENE MOLTITUDINI

La vendemmia, la pressatura delle uve, il segreto della concia, la storia d'amore tra vino e alcool. L'aggiunta di mosto cotto e la scelta delle botti, la distanza dal mare. L'umidità e la temperatura delle stagioni, il vento, la «parte degli angeli», i lunghissimi affinamenti. E ancora i travasi, le delicate stabilizzazioni naturali, la posizione delle botti all'interno della cantina, i costanti assaggi e, su tutto, le scelte dell'Enologo che, intuizione dopo intuizione, traccia uno degli infiniti percorsi che il Marsala può intraprendere al raggiungimento della sua piena maturazione.

Il Marsala è un **viaggio** scandito dai decenni: muta con il cambiare degli eventi, cresce con l'ampliarsi delle scelte. È **unico, eppure plurale**. Ha un'identità precisa in una moltitudine di espressioni possibili. Dal primo acino di Grillo alla bottiglia, è la **somma di possibilità** che portano il vino verso i suoi limiti estremi, ai confini del distillato, senza mai perdere la propria natura eppure superandola sempre.

**Il Marsala, sopra ogni cosa, è un pensiero artistico.** Un atto d'amore che supera la necessità del momento e abbraccia l'idea di «creazione», aprendosi ad una dimensione temporale proiettata verso l'infinito. Ogni bottiglia di Marsala invita a questa meraviglia: è un vino che nasce per il futuro, per durare ed evolvere costantemente portando con sé i segni della sua crescita, il raggiungimento di una maturazione che è sempre in equilibrio tra natura e arte, scienza e passione, magia e trasmutazione alchemica, soprattutto, bellezza.

# LA NUOVA LINEA

LA NUOVA LINEA DI MARSALA FLORIO  
NASCE PER SVELARE UN'EVIDENZA  
TROPPO A LUNGO DIMENTICATA.

- Che esiste un'identità del Marsala riconoscibile, ma il carattere di ogni etichetta è frutto di una **storia personale**, somma di scelte produttive e vere e proprie intuizioni artistiche che iniziano dal vigneto e terminano dopo decenni di assaggi, affinamenti, opportuni posizionamenti geografici delle botti in cantina.
- Che il Marsala è un **progetto di filiera** e non è pensabile se non a partire dal vigneto, dal metodo di vinificazione, dalla pianificazione meticolosa dell'alcolizzazione e dall'ascolto delle stagioni e il loro influsso sul vino.
- Che i Marsala Florio sono la voce della più **incredibile cantina di Marsala al mondo**, capace di ospitare una "foresta" di oltre 3000 botti di diverse dimensioni su di una superficie di 22 mila metri quadri, divisa in 4 navate scavate nel tufo ad una distanza dal mare che, nel punto più vicino, è di 95 metri.

LA NUOVA LINEA DI MARSALA FLORIO  
ACCOGLIE E RACCONTA LA VERITÀ CHE NON  
ESISTE «IL» MARSALA.

Da quando i commercianti inglesi perfezionarono la tecnica della concia, esistono soltanto «I» Marsala: i percorsi naturali e umani che definiscono «rotte» diverse per ciascuna etichetta in base a continue letture e interpretazioni dell'«orizzonte». E che quell'«orizzonte» può essere raggiunto solo calibrando e armonizzando tutti gli strumenti a disposizione, il più importante dei quali è l'uomo: il suo ascolto, la sua comprensione, il suo personalissimo atto artistico.

UN PANORAMA «DINAMICO» SUL MARSALA

La nuova linea Florio si presenta sotto una veste articolata, un ventaglio di 10 prodotti che coprono altrettante espressioni del Marsala.

Un **panorama esaustivo e dinamico**, che si muove attraverso le dimensioni: dalla **base al vertice**, ovvero dalle tipologie introduttive e più gentili, prodotte in un più ampio numero di bottiglie (Classic e Premium), fino ai pezzi da collezione, in edizione ultra limitata (Exclusive); **dal presente al passato sulla linea del tempo**, ovvero dal Marsala Superiore del 2017 fino al rarissimo Marsala Superiori Riserva del 1994; infine, da **vicino a lontano per la «profondità»**, ovvero la distanza che le botti hanno avuto, nel corso della loro storia, dal mare, l'elemento naturale preponderante sulle complesse dinamiche di affinamento dei Marsala Florio.



LINEA EXCLUSIVE

LINEA PREMIUM

LINEA CLASSIC

# LE ETICHETTE NARRANTI: SCEGLIERE. GUSTARE. PARTECIPARE

Per la prima volta nella storia del Marsala, il racconto di tutte questa “differenze” non è affidato soltanto alle parole dell’Enologo o del sommelier, ma compare in etichetta. Lo sforzo produttivo di Florio alla «verità» del Marsala è stato tradotto in una «trasparenza narrativa» che diventa patrimonio comune di conoscenze, accesso diretto al segreto del Marsala, condiviso e condivisibile.

Le «etichette narranti» di Florio contengono, in sintesi, l’intero e complesso percorso del Marsala verso la singolarità espressiva racchiusa nella bottiglia. E aiutano tanto il cliente trade quanto il consumatore finale ad una immedesimazione cosciente nel processo produttivo, per una scelta più consapevole.

L’obiettivo della nuova linea, contraddistinta da un *look and feel* di fortissima riconoscibilità, è la partecipazione attiva agli infiniti percorsi del Marsala all’interno delle cantine Florio intese come punto di riferimento di un ecosistema vivo e complesso, dove ordine ed entropia influenzano la strada di ogni singola etichetta. Da una parte, ogni Marsala è frutto di una scelta enologica precisa, dettata da fattori tecnici e organolettici. Dall’altra, è solo con la degustazione e la scelta del consumatore che il Marsala raggiunge il suo scopo finale.



Da una parte, ogni Marsala è frutto di una scelta enologica precisa, dettata da fattori tecnici e organolettici. Dall’altra, è solo con la degustazione e la scelta del consumatore che il Marsala raggiunge il suo scopo finale. Florio ha ampliato gli orizzonti di questo viaggio con un ventaglio impressionante di sfumature, permettendo, come mai prima d’ora, una perfetta corrispondenza tra diverse tipologie e diverse propensioni al consumo.

La nuova linea di Marsala Florio rappresenta la più consapevole estensione espressiva del Marsala a oggi presente sul mercato: l’opportunità concreta di gustare l’«infinita singolarità» del Marsala attraverso un’infinita possibilità di combinazioni, tempi, modi e occasioni, ciascuna altrettanto unica ed irripetibile.

# TUTTI I RACCONTI DI UNA STORIA UNICA

**L'anno della fortificazione.**  
A differenza del vino, in cui si segna l'annata, la nascita del Marsala avviene con l'aggiunta di alcool, chiamata da Florio «innamoramento».

2009

**Totale degli anni di affinamento.**  
È l'età raggiunta dal Marsala dopo la sua nascita, in seguito all'innamoramento con l'alcool.

13

MARSALA VERGINE AFFINATO | MARSALA VERGINE REFINED  
NEL FUSTO DI ROVERE 302L DA 24 HL | IN 24 HL 302L OAK BARREL  
NELLA CANTINA GARIBALDI | IN THE GARIBALDI CELLAR

**Sintesi del percorso del Marsala**  
all'interno dei fusti della cantina. Può essere indicato un solo fusto (in questo caso si parla di single wood) oppure più fusti che comunque hanno contenuto sempre lo stesso verbale di Marsala.



**Bottiglia in vetro satinato** ottenuta da uno stampo prodotto in esclusiva per Florio negli anni '80. Le bottiglie della Linea Exclusive non hanno etichetta ma sono serigrafate su vetro.

[VR1609]

**Verbale di Miscela.** È l'atto di nascita ufficiale del Marsala, il numero che indica l'«innamoramento» tra il vino e l'alcool. È univoco e non può essere modificato. Dal momento dell'innamoramento, il Marsala prosegue il suo viaggio nel tempo evolvendosi secondo le scelte dell'enologo, che ne asseconda la propensione.

035

**Numero della bottiglia.** Ogni espressione di Marsala è numerata perché in edizione limitata.

ANGEL'S SHARE 18

**L'Angel's Share,** ovvero la «Quota dell'Angelo», è la quantità di Marsala che evapora «nei cieli» durante gli anni di affinamento per la naturale porosità delle botti di legno. Non è una quota fissa, ma mutevole: direttamente proporzionale alla temperatura circostante e alla permanenza nei legni; inversamente proporzionale alla grandezza del contenitore. Dove l'ambiente è più caldo (e nelle botti dove il Marsala passa più anni) l'Angel's Share aumenta. Diminuisce al calare delle temperature ed è minore all'interno delle botti più grandi, perché c'è meno contatto tra il vino e le doghe del legno. È un ulteriore e prezioso strumento a servizio dell'Enologo che, scegliendo i luoghi e la grandezza delle botti, costruisce la sua visione del Marsala come somma di differenze e di crescita nella mappa climatica delle cantine.

RETRO ETICHETTA

Il viaggio dei fusti all'interno delle quattro navate delle cantine Florio, scavata nel tufo: Ingham-Woodhouse, Florio, Garibaldi e Donna Franca. Sull'asse delle ascisse (da sinistra a destra) è indicata la navata di appartenenza; mentre su quello delle ordinate (dall'alto in basso) la distanza dal mare che, nella zona più vicina, raggiunge i 95 metri. In base ai continui assaggi dell'enologo e alla sua enologia dell'ascolto, alcune botti possono seguire un percorso di affinamento che tocca tutte le navate, in diverse ubicazioni. Altre invece maturano un unico luogo. Questa geografia dell'affinamento gioca un ruolo fondamentale nella creazione artistica del Marsala. Il mare e i suoi influssi sono infatti un elemento climatico determinante, in grado di influire sulla temperatura e l'umidità della cantina, modificando, di conseguenza, la concentrazione del vino, il suo profilo aromatico e la sapidità. Quando le botti sono più vicine al mare, la temperatura si abbassa mentre cresce l'umidità. L'indice di concentrazione dei vini (ovvero l'Angel Share) è minore, ma aumentano le cessioni saline e salmastre dell'ambiente, che donano al Marsala un'inconfondibile impronta marina. Allontanandosi dalla costa le temperature sono meno rigide e il clima più secco. Aumentano dunque la concentrazione del vino, degli alcool, degli zuccheri e le nobili cessioni dei legni, che regalano Marsala più strutturati, in cui la presenza di aromi terziari (dati dall'affinamento in botte) è più complessa e profonda.



# ABBINAMENTI MARSALA FLORIO



## CLASSIC

### MARSALA VERGINE RISERVA - VR1609

Focaccia con burro e acciughe, bruschetta pomodorini e bottarga, formaggi stagionati



### MARSALA SUPERIORE SECCO - SS1516

Gambero crudo con olio e zest di limone, ostrica



### MARSALA SUPERIORE RISERVA SEMISECCO - SR2715

Formaggi erborinati come gorgonzola o blue, frutta secca



### MARSALA SUPERIORE DOLCE - SD1217

Cioccolato fondente



## MARSALA PREMIUM

### MARSALA VERGINE RISERVA - VR0504

Affumicati di pesce, capperi sott'aceto



### MARSALA SUPERIORE RISERVA SEMISECCO - SR0207

Formaggi stagionati, avocado salad con olio, sale grosso e zest di limone



## EXCLUSIVE

### MARSALA VERGINE RISERVA - VR1898

Da meditazione



### MARSALA SUPERIORE RISERVA SECCO - SS0900

Da meditazione



### MARSALA SUPERIORE RISERVA SEMISECCO - SR0301

Da meditazione



### MARSALA SUPERIORE RISERVA DOLCE - SD0294

Da meditazione

**PER UN GLOSSARIO  
DEL MARSALA**

**VINI E VITIGNI** | Per i suoi Marsala, Florio utilizza soltanto uve dei vitigni autoctoni **Grillo** e, in minor misura, il Catarratto, tipiche della costa occidentale siciliana. Il disciplinare di produzione consente, tuttavia, una base ampelografica più ampia, diversificata in base al colore:

1. Marsala oro e ambra: vitigni Grillo, Catarratto, Ansonica (detto localmente “Inzolia”) e “Damaschino”, in purezza o in uvaggio.
2. Marsala rubino: vitigni Perricone (localmente chiamato «Pignatello»), Calabrese (chiamato «Nero d’Avola») e Nerello mascalese.

Nella versione **rubino** possono concorrere fino al 30% del totale uve a bacca bianca provenienti dai vitigni dedicati al Marsala oro e ambra.

**AREE DI PRODUZIONE** | Il disciplinare limita la zona di coltivazione delle uve e dei vini atti a Marsala alla sola provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

**CONCIA** | La concia, che da Florio prende il nome di «innamoramento», è la tecnica perfezionata in oltre due secoli di storia che permette l’incontro armonico tra vino e alcool e che traccia il futuro dell’evoluzione e decide la tipologia del Marsala. L’innamoramento tra vino ed alcool è l’atto di nascita del Marsala. La concia può essere di tre tipi: solo con alcool (per i Marsala Vergine); con alcool e sifone; con alcool, sifone e mosto cotto.

**MOSTO COTTO** | Il mosto cotto, chiamato anche calamich per la colorazione brunastra, è il prodotto della caramellizzazione dei mosti atti a Marsala. Il mosto cotto è ottenuto attraverso un processo di riduzione a fuoco diretto in caldaie di acciaio inox. Il calore somministrato delicatamente, col giusto tempo, riduce notevolmente il volume del mosto, concentrando sostanze coloranti e zuccheri. Il mosto cotto è di colore bruno e il gusto è dolce, con una punta amarognola e i caratteristici profumi dell’uva cotta: frutta secca, datteri, uva passa. L’aggiunta del mosto cotto al vino base ha il compito di conferire al Marsala la sua colorazione ambra e il suo sapore piacevolmente amaricato.

**SIFONE** | Il sifone viene chiamato anche mistella, termine derivato dalla parola «misto». Si tratta di una miscela di mosto da uve fresche atte a Marsala “mutizzate”, la cui fermentazione viene bloccata aggiungendo la giusta quantità di alcool. Per il sifone Florio si utilizzano uve Grillo e/o Catarratto ben mature, con elevata gradazione zuccherina.

**CLASSIFICAZIONE DEL MARSALA** | La classificazione ufficiale del Marsala è stabilita dal disciplinare e si articola in tre diverse categorie sulla base del colore, del grado zuccherino e degli anni di affinamento.

I Marsala si distinguono per **colore** in

- **ORO**, ottenuti da vini bianchi.
- **AMBRA**, ottenuti da vini bianchi a cui viene aggiunto non meno dell’1% di mosto cotto.
- **RUBINO**, ottenuti da vini rossi con un’eventuale aggiunta massima del 30% di vini da uve a bacca bianca.

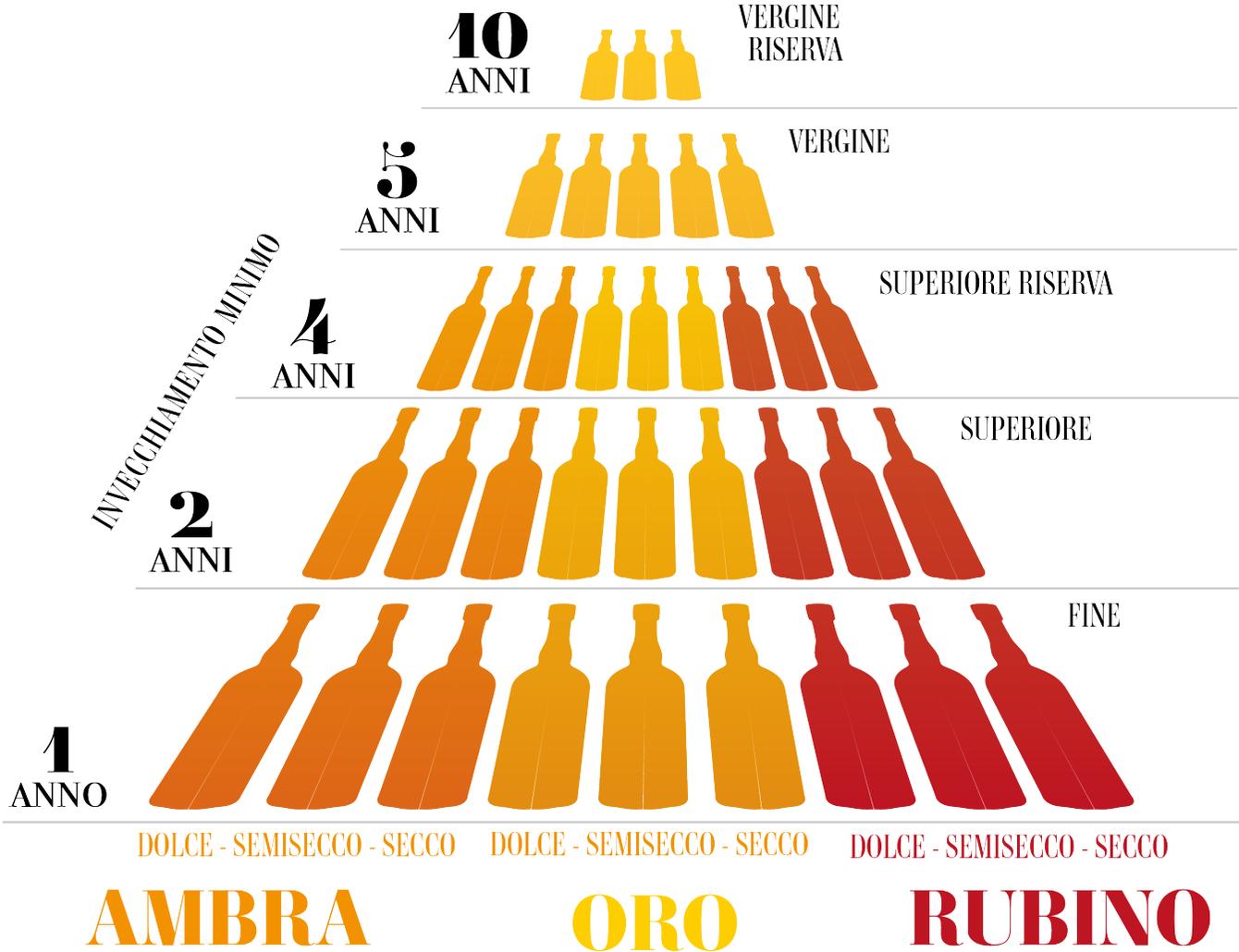
Per **grado zuccherino**, il Marsala viene suddiviso in

- **SECCO**, con contenuto zuccherino inferiore a 40 grammi per litro.
- **SEMISECCO**, con contenuto zuccherino compreso tra 40 e 100 grammi per litro.
- **DOLCE**, con contenuto zuccherino superiore ai 100 grammi per litro.

Infine, la classificazione del Marsala prende in considerazione il **grado alcolico** e **gli anni minimi di invecchiamento in legno**. Avremo allora il

- **MARSALA FINE**, con gradazione minima del 17% vol e invecchiamento minimo di un anno.
- **MARSALA SUPERIORE**, con gradazione alcolica minima del 18% vol e invecchiamento minimo di 2 anni.
- **MARSALA SUPERIORE RISERVA**, con gradazione alcolica minima del 18% vol e invecchiamento di almeno 4 anni.
- **MARSALA VERGINE (O SOLERAS)**, con gradazione alcolica minima del 18% vol e invecchiamento di almeno 5 anni.
- **MARSALA VERGINE (O SOLERAS) STRAVECCHIO e/o RISERVA**, con gradazione alcolica minima del 18% e invecchiamento di almeno 10 anni.

Tutte le tipologie di Marsala devono essere create, invecchiate in botti di legno ed imbottigliate nella **zona di produzione consentita**.



Charges without loss of time at One Shilling and five pence  
Sterling per Gallon Wine measure and to be paid for in Bills  
upon the Commissioners for Victualing His Majesty's Navy  
at the usual date by the respective Purser of His Majesty's Ships  
to which the Wine is delivered, and should any additional  
wants with the Wine an additional Charge is to be added of One  
pound Sterling each pipe. The Wine to be delivered  
as expeditions by as horrible and within the space of five Weeks from this date, a  
convey will be wanted for the Regal from Mars  
sla but all lists are to run by Mr. Woodhouse,



CANTINE FLORIO

Via Vincenzo Florio, 1

9105 Marsala (TP)

Tel 0923 781111

duca.it

