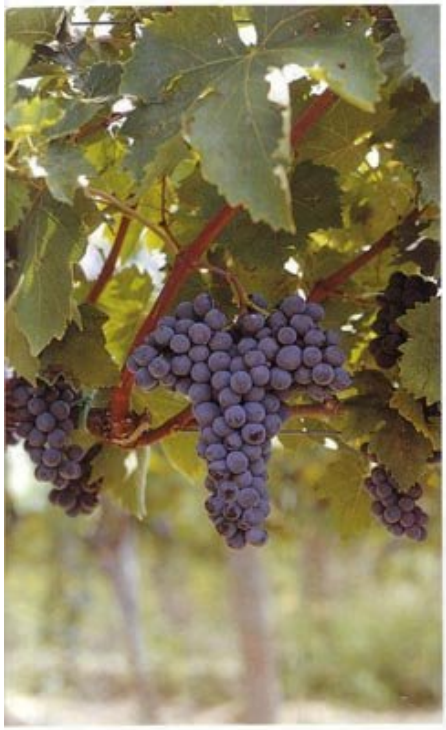
Luigi Salvo

Creato da un inglese, valorizzato dai siciliani

NEL 1773 JOHN WOODHOUSE AGGIUNGE AL VINO DEL TRAPANESE DELL'ACQUAVITE: È L'INZIO DI UNA STORIA AFFASCINANTE, QUELLA DEL MARSALA

Il Marsala, affascinante vino siciliano, prende il nome dalla città portuale della provincia di Trapani, situata lungo la costa sud-occidentale dell'isola. Le sue origini sono antichissime, ma soltanto nel 1773, fu conosciuto in tutto il mondo, per merito di un commerciante inglese John Woodhouse. Trovandosi a Marsala, ebbe occasione di bere il vino locale, il Perpetuum, ne comprò una sessantina di botti da 412 litri, le trasportò con la sua nave in Inghilterra e, per evitare che il prodotto si alterasse durante il viaggio per mare, ebbe l'accortezza di aggiungervi circa 8 litri d'acquavite di vino, l'equivalente di circa il 2 per cento, creando, quindi, la moderna ricetta del Marsala. Il successo ottenuto da questo vino, spinse i fratelli Woodhouse a comprare in Sicilia enormi quantità di vigneti, e a costruire lo stabilimento di produzione, e dopo di loro fecero lo stesso altri inglesi, i Whitaker, che lo esportarono nelle Americhe e in Australia, e gli Ingham che applicarono il sistema della Soleras y Criaderas, già utilizzato a Jerez, con il quale si ottennero grandi miglioramenti nella qualità del vino Marsala.
Nel 1832 Vincenzo Florio ed il figlio Ignazio, industriali ed armatori locali, costruirono, tra due stabilimenti inglesi, il loro "Baglio" di produzione, e in vent'anni di lavoro ed investimenti, circa 250.000 ducati pari ad oltre 4 milioni d'euro d'oggi, raggiunsero alte vette di produzione, esportando il Marsala in ogni parte del mondo.
L'ascesa del Marsala fu costante nella qualità, nell'incremento della produzione e nella conquista di nuovi mercati. Agli inizi del 1900 le

Luigi Salvo pronto per la degustazione



ditte produttrici erano ben 50, e nel 1931 i ministri dell'Agricoltura e delle Corporazioni diedero alla luce un decreto, riguardante la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Marsala, normativa che poi nel 1969 diede le fondamenta per la denominazione d'origine controllata. Segnato da un periodo di declino a causa di scelte rovinose, con produzioni di vini aromatici che nulla avevano in comune con questo nobile prodotto e ne sminuivano la qualità e l'immagine portandone il nome in etichetta, per volere dei migliori produttori, nel 1984 nacque la "Nuova disciplina del Vino Marsala", una nuova rigorosa legge promulgata dal Parlamento, caso unico nel panorama enoico italiano, allo scopo di tutelare l'identità vitivinicola ed enologica di questo storico vino e due anni dopo, nel 1986, la stesura del relativo "Disciplinare di produzione". Tra i provvedimenti, il restringimento della zona tipica, l'abolizione della discussa categoria dei "Marsala speciali" e l'affermazione dell'obbligo di produzione, affinamento ed imbottigliamento all'interno del territorio Doc.

Territorio e Vitigni

La zona di produzione del Marsala si estende per quasi tutta la Provincia di Trapani, escludendo i territori d'Alcamo, delle Egadi e di Pantelleria. Essa ricade interamente nell'estesa "Fascia del Sole", compresa tra il 34° ed il 43° parallelo, un arco che va dalle valli del Douro in Portogallo fino alle coste della Turchia, comprendendo l'Andalusia, la Sicilia e la Grecia insulare, tutte terre particolarmente vocate per la produzione di vini dolci e liquorosi

Questo lembo occidentale della Sicilia così assolato è temperato da dolci brezze marine, ha buone escursioni termiche e presenta varietà di suoli, con caratteristiche fisiche e chimiche mutevoli da zona a zona. Quelli più diffusi sono a tessitura equilibrata e tendenzialmente argillosa, a medio contenuto di calcare, di humus e azoto, ricchi in potassio assimilabile. Nella zona Marsalese troviamo terre rosse, umide in superficie, le "sciare", dall'arabo terre aride, poco fertili ma ricche di nutrienti, dalle quali nascono uve dallo spiccato carattere e dall'elevata gradazione alcolica; nel Salemitano terre argillose, nel basso Belice terre brune e fertili, che donano qualità e buona quantità. La vite in Sicilia e specialmente nel Trapanese ha tradizione millenaria, i vitigni che compongono il Marsala sono quelli che hanno da sempre hanno costituito il patrimonio genetico della provincia più vitata d'Italia.

Il Grillo è il vitigno bianco qualitativamente più importante nella produzione, offre il meglio di sé quando è allevato ad alberello, può raggiungere un alto tasso zuccherino (22/30%), discreta acidità, assenza d'acido malico. La vigoria è ottima, raggiunge piena maturazione alla metà di settembre, conferisce suadenti aromi e l'adeguata alcolicità del vino liquoroso.

Il Cataratto nelle varietà Comune, Lucido Spargolo e Lucido Serrato, ha caratteristica buccia giallo-dorata nella parte più esposta al sole, produzione abbondante, ma incostante a causa dei fenomeni d'acinellatura e colatura.

L'Inzolia o Ansonica, resistente alla siccità, esprime il meglio di sé con climi caldi e ventilati, contribuendo con un ricco ed elegante bouquet di profumi.

Il Damaschino è entrato a far parte dei vitigni del Marsala soltanto con l'ultima legge del 1984, è il vitigno a bacca bianca utilizzato in maniera minore.

Il Marsala Rubino è il meno interessante dal punto di vista qualitativo, il Nero d'Avola con il suo elevato contenuto zuccherino ed un buona acidità, conferisce colore intenso, corpo e struttura, con un deciso profumo di ciliegia o di marasca.

Il Nerello Mascalese dal 1984 fa anch'esso parte dei vitigni a bacca nera per la produzione del Rubino, cui si presta bene per la lenta maturazione, il Pignatello è utilizzato in piccole percentuali.

SANTADI
CANTINA
vini fatti con arte

TERRE BRUNE 2001
OSCAR DEL VINO 2006
MIGLIOR VINO ROSSO
DUEMILAVINI BIBENDA

I vitigni di produzione sono allevati con tutti i sistemi in verticale, ma l'allevamento classico del Marsalese è rappresentato dall'alberello. Questa forma d'allevamento, sviluppatosi per il clima caldo e assolato della regione, richiede cura e gran lavoro manuale. La vigna è messa a dimora in una piccola conca e attraverso una precisa potatura, sviluppa i grappoli nella parte più bassa della pianta, quasi a contatto con il terreno, mentre l'asse verticale, ricco di foglie, crea come un cappello, proteggendo i grappoli dal sole e rinfrescando il terreno sottostante, donando poche ma eccezionali uve di ricchezza aromatica e zuccherina.

Metodo di Produzione e Classificazione

Il Marsala è ottenuto partendo da una classica vinificazione in bianco; alla spremitura effettuata con pressatura mediosoffice, segue la fermentazione e dopo numerosi travasi che favoriscono l'ossidazione del vino, il processo di produzione prevede particolari operazioni compiute in maniera diversa secondo la tipologia da ottenere. Innanzi tutto l'elaborazione di una miscela a base d'alcool e/o acquavite di vino, che, addizionata al vino di base, ne aumenta la gradazione finale, conferendogli spessore e potenza, dando origine al Marsala Vergine.

L'invecchiamento sia in grandi botti da centinaia d'ettolitri, sia in piccoli carati da 225 litri, deve essersi prolungato per almeno 5 anni, e per il Vergine Riserva o Stravecchio minimo10 anni, il grado alcolico non deve mai essere inferiore al 18%. L'invecchiamento con il metodo Soleras, prevede botti di rovere su tre, quattro file sovrapposte, lo scorrimento solo di una parte del vino nelle botti della fila sottostante, colmando nuovamente le superiori, affinché un'annata si mescoli con la precedente.

I Marsala Superiore e il Fine, si ottengono con successive aggiunte:

1) mosto cotto, per caratterizzarne colore ed aromi;

2) mistella o sifone, ottenuto da mosto d'uva tardiva, aggiunto di alcool, che dona adeguata percentuale di zuccheri ed una complessità aromatica di profumi "terziari";

3) il mosto concentrato, per dare zuccheri e maggiore morbidezza.

DEGUSTAZIONE MARSALA

Marsala Vergine Riserva 1980 DOC - 19% vol.
Pellegrino – Marsala (TP) – Grillo, Cataratto
Colore ambra chiaro e brillante, compatto. Mostra variegato e fine sipario olfattivo, fichi secchi, marmellata d'arance e di datteri, aromi di cuoio, fungo porcino, mandorla e liquirizia. Al gusto di medesima impostazione, denso di calore e morbidezza, con rilevante sapidità, elegante nella persistenza di lunghezza con ritorni di fichi secchi, mandorla e nota di caffè. Maturato oltre venti anni in botti di rovere di Slavonia, accompagna il cosciotto di maiale con prugne dolci. *Prezzo consigliato in enoteca: 44 euro - 75 cl*

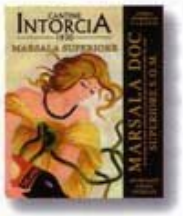
Marsala Vergine Baglio Baiata DOC - 19% vol.
Alagna – Marsala (TP) – Grillo, Cataratto, Inzolia
In cave di tufo, in botti antiche, è maturato minimo cinque anni, per poi iniziare il sistema perpetuo. Cristallino e consistente nel suo colore ambra, effonde fini, caldi ed eterei odori d'agrumi canditi, uva sultanina, frutta secca, mandorla dolciastra, miele bruciato. Secco e corposo in bocca, mostra buon bilanciamento tra le parti morbide e dure, con un interessante continuo finale espresso, su toni minerali di liquirizia e rabarbaro. In abbinamento con gamberi al vapore di timo e marsala. *Prezzo consigliato in enoteca: 20 euro - 75cl*

Marsala Superiore Riserva Secco DOC - 18% vol.
Fici – Marsala (TP) – Grillo, Cataratto, Inzolia, Damaschino
Esordisce con lucente colore ambra pieno, rotea nel bicchiere disegnando fitte lacrime. Sprigiona aromi generosi di frutta secca, miele d'acacia, mallo di noce, conditi da tostatura e vaniglia. La bocca secca è piena di calore, rotondità di frutto candito e mandorla, sostenuto da una buona vena acida e da sapidità mediterranea. Buona la P.A.I. Affinato in botti di rovere per circa dieci anni. Abbinamento consigliato, scaloppine d'aricciola al marsala.
Prezzo consigliato in enoteca: 12 euro -75 cl

Marsala Superiore S.O.M. Secco DOC - 18% vol.
Vinci – Marsala (TP) – Grillo, Inzolia
Conciato, è maturato in botti di rovere di Slavonia per oltre due anni. Vino dal luminoso colore ambra, di gran concentrazione. L'esprimersi del naso è un susseguirsi di tipiche intense note di frutta candita agrumata, nocciola e mandorla tostata, rabarbaro e gran vaniglia. L'ingresso in bocca è generoso di calore e morbidezza, fiore d'acacia, zagara e miele. Il buon finale è di vena acida e di ritorni sensoriali piacevoli ed avvolgenti. Con nido di tagliolini con gamberi bianchi e gorgonzola. *Prezzo consigliato in enoteca: 12 euro - 75 cl*

Marsala Superiore Semisecco Donna Franca DOC - 19% vol.
Florio – Marsala (TP) – Grillo
Prima uscita 2007, conciato con residuo zuccherino di 90g/l, è maturato oltre quindici anni in caratelli di rovere da 300 litri. Sgargiante colore ambra con lampi dorati, molto concentrato. Propone note olfattive di rara complessità, che spaziano da albicocca e pesca sciroppate, da burro di cacao, vaniglia, al ventaglio di spezie. Al palato amabile calore e morbidezza vellutata di fresco. Lunga la chiusura di caramello, frutta candita e mandorla amara. Abbinamento con crostata di ricotta, mandorla e pistacchi.
Prezzo consigliato in enoteca: 23 euro - 50 cl

Marsala Superiore Ambra Semisecco DOC - 18% vol.
Intorcia – Marsala (TP) – Grillo, Cataratto, Inzolia, Damaschino
Maturato per oltre due anni in piccoli fusti di rovere, si presenta alla vista di lucente colore ambra carico, compatto e consistente. Ha un bel naso, aperto, di suadenti note candite, miele d'albicocco, mandorla zuccherata, vaniglia ed erbe aromatiche. La bocca è amabile, con calore e morbidezza, bilanciata da una buona freschezza, ritorni retrolfattivi di nocciola tostata e buona integrazione del rovere. Abbinamento consigliato, torta sette veli al cioccolato.
Prezzo consigliato in enoteca: 13 euro - 75 cl



Marsala Superiore G. Dolce DOC - 18% vol.
Cantine Mothia – Marsala (TP) – Grillo, Inzolia
Ambra carico, di viva lucentezza, si muove compatto nel bicchiere. Naso solare, colmo di sensazioni di confettura di fichi e d'albicocca, di mandorla dolce, scorza d'arancio, caramello e dattero. Bocca che si allarga su registri di calore e morbidezza, lieve spina acida, buona la corrispondenza gusto-olfattiva, con ricordi di caramello. Ha residuo zuccherino oltre i 100g/l, è affinato in grandi botti di rovere per più di due anni e sei mesi in barriques. In abbinamento con la cassata siciliana guarnita di canditi.
Prezzo consigliato in enoteca: 13 euro - 75 cl

Si differenziano:

■ **in relazione al colore:** la cui tonalità e intensità è generalmente influenzata dalla quantità di mosto cotto utilizzato, oltre che dalle uve di origine:
Oro (nessuna aggiunta di mosto cotto);
Ambra (con aggiunta di mosto cotto non inferiore all'1%);
Rubino (nessuna aggiunta di mosto cotto, ottenuto da uve nere e eventualmente, bianche con il limite massimo del 30%).

■ **in base al grado zuccherino:**
Secco, con zuccheri inferiori a 40 grammi/litro;
Semisecco, con zuccheri superiori a 40 grammi/litro, ma inferiori a 100 grammi/litro;
Dolce, con zuccheri superiori a 100 grammi/litro.

■ **in relazione all'invecchiamento:**
Fine, con un affinamento non inferiore ad un anno, di cui i primi quattro mesi non necessariamente in legno, e alcool superiore al 17%;
Superiore, con un periodo di affinamento in legno non inferiore a 2 anni e grado alcolico superiore al 18%;
Superiore Riserva, con periodo di affinamento in legno non inferiore a 4 anni.

Tra gli elementi caratterizzanti il Marsala: le cantine di maturazione, costruite non interrate sul territorio litoraneo, risentono delle brezze marine e del caldo vento di scirocco. Il classico pavimento è costituito da sabbia di tufo pressata; questa conformazione conferisce all'ambiente la giusta umidità proveniente dal sottosuolo. Il legno delle botti svolge la funzione di dosare, al vino contenuto, l'ossigeno in modo lento ma costante, queste sono riempite parzialmente, in modo che nella loro parte superiore si crei una camera d'aria libera, che varia con la temperatura. La qualità del legno, e la lunghezza del periodo durante il quale il vino matura, influiscono aumentandone la complessità e l'eleganza.

DEGUSTAZIONE MARSALA

Marsala Vergine Soleras Riserva DOC - 19% vol
Rallo – Marsala (TP) – Grillo, Cataratto, Inzolia

Soleras di oltre venti anni, da tre ordini di botti sovrapposte, brillante colore oro antico con lievi riflessi ambrati, nel bicchiere lacrime d'alcool e glicerina. Affascinante e complessa impressione olfattiva, con sentori di fiori gialli di ginestra grassa, fruttato d'arancia candita, mandorla tostata, e un pot-pourri di spezie e vaniglia. In bocca è secco, il gran calore è equilibrato dalla freschezza e da una lunga chiusura di mandorla in sapidità e spessore. In abbinamento con quaglie al marsala con capperi e fichi secchi.
Prezzo consigliato in enoteca: 20 euro - 50 cl

Marsala Vergine Riserva Maximum DOC - 19% vol.
Martinez – Marsala (TP) – Grillo

Invecchiato per oltre venti anni in piccoli fusti di rovere di Slavonia, evidenzia luminoso colore ambra e accennato oro antico, piena compostezza e consistenza. D'intensità, l'alcool veicola complesse note di scorza d'arancia candita, fichi secchi, confettura d'albicocche, mandorla e leggiadra vaniglia tostata. In bocca si mostra ricco, elegante, avvolgente, equilibrato dalle lunghe sfaccettature aromatiche di freschezza, con frutto e legno amalgamati. Ideale con capretto in tegame, con cipollotti e funghi al marsala e caprino erborinato.
Prezzo consigliato in enoteca: 28 euro - 75 cl

Marsala Vergine Baglio Florio 1992 DOC - 19% vol.
Florio – Marsala (TP) – Grillo

Maturato per oltre dieci anni in caratelli di rovere da 300 litri, dal luminoso color ambra con lievi riflessi oro antico, di ricchezza estrattiva. Concessioni olfattive d'imponenti complessità, con fini note d'uva passa, miele bruciato, sfumature di vaniglia, nocciole e mandorle tostate. Al gusto secco, dona forza ed eleganza, gran calore in equilibrio con freschezza e intensa sapidità. Lunga P.A.I. d'avvolgenza aromatica di frutto candito e rovere. Vino di stoffa, ottimo con rotolino di tonno rosso al marsala con frutta secca.
Prezzo consigliato in enoteca: 18 euro - 50 cl