



Il Marsala: 250 anni di storia e la speranza di una nuova rinascita

Dalla sua comparsa al successo alla fine del '700, fino al declino del '900: oggi si tenta di ridare lustro e risalto a uno dei vini più affascinanti del panorama siciliano



Il colore del Marsala (Foto © Cantine Florio).

Il Marsala è stata la **prima DOC d'Italia**. Infatti, quando il D.P.R. 930/1963 ha istituito per i vini del Belpaese la classificazione delle Denominazioni di Origine Controllata (e poi Garantita), il famoso [vino siciliano](#) è stato il primo a rientrarci. Fin dalla metà del Settecento, a livello italiano e internazionale, il marsala è rappresentativo di quella che rimane la provincia italiana quantitativamente più produttiva in senso assoluto, quella di Trapani.

Storia del Marsala e curiosità

Il **successo del Marsala nel mondo** è datato 1773 quando un mercante di Liverpool, John Woodhouse, fu costretto da un fortunale a riparare nel porto di Marsala con la sua nave. Frequentando le taverne della città ebbe modo di gustare un vino caratteristico della zona, il **Perpetuum**, un prodotto ottenuto invecchiando il vino in grandi botti alle quali annualmente veniva attinta una certa quantità, sostituita da vino giovane realizzando così una mescolanza perpetua.

Woodhouse decise di comprarne un certo quantitativo che caricò sulla nave, aggiungendo una certa quantità di grappa per favorirne la conservazione durante la traversata. Fu un grande successo. La città di Marsala vide concentrarsi investimenti in terreni e nella costruzione di cantine per la trasformazione del vino, con l'arrivo di altri facoltosi imprenditori inglesi come **Benjamin Ingham** e **Joseph Whitaker**. Nel 1833 approdò a Marsala anche l'italiano **Vincenzo Florio** che, nel giro di 20 anni, divenne uno dei più grandi produttori ed esportatori di vino Marsala.



La vendemmia delle uve che saranno utilizzare per la produzione del Marsala (Foto Facebook © Marco D

Il successo del Marsala nel mondo

Un successo, quello del Marsala, che vide una brusca frenata nei primi decenni del '900 a causa del cambio di preferenze nei consumi degli inglesi ma, soprattutto, alla presenza di concorrenti scorretti che infersero un duro colpo alla reputazione di questo vino: il Marsala divenne tutto e il contrario di tutto fino al punto, qualche decennio fa, di esser forse più ricordato in cucina, come condimento per le scaloppine oppure per delle imbarazzanti versioni all'uovo o allo zabaione. Si arriva alla nascita del [Consorzio](#) e alla DOC nel 1969.

Come si produce il Marsala

Per la creazione del vino atto a diventare Marsala, da **disciplinare definito come vino liquoroso**, si deve partire dalle uve coltivate nella provincia di Trapani (esclusi Alcamo, Pantelleria e Favignana): per il **Marsala Oro** e **Ambra** le varietà sono Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica e/o Damaschino mentre per il **Marsala Rubino** sono Perricone e/o Nero D'Avola e/o Nerello Mascalese.

Ma il vitigno assoluto protagonista del vero Marsala è il Grillo; le uve vengono lasciate surmaturare sulla pianta per accumulare zuccheri e portare il frutto a una maturazione completa di tutte le sue parti costituenti, dal raspo, al vinacciolo, alla buccia. E poi è importante lo straordinario lavoro in cantina, volto a estrarre l'anima dalle uve per poi giocare con le ossigenazioni al fine di

creare un vino dall'alto tasso alcolico, dall'intenso profumo e dalla complessità dei sapori.

Tipologie di Marsala “Vergine” e “Superiore”

Le tipologie **Marsala Vergine** (vino base con piccola aggiunta di alcol etilico di origine vitivinicola e/o acquavite di vino, che affina da minimo 5 anni a 10 anni per il Riserva) e **Marsala Superiore** (vino base con aggiunta di mosto d'uva la cui fermentazione è bloccata da aggiunta di alcol, e una piccola aggiunta di alcol, che affina da minimo 2 anni a 4 anni per il Riserva) sono senza dubbio quelle da ricercare per gustare e apprezzare le caratteristiche uniche di questo vino.



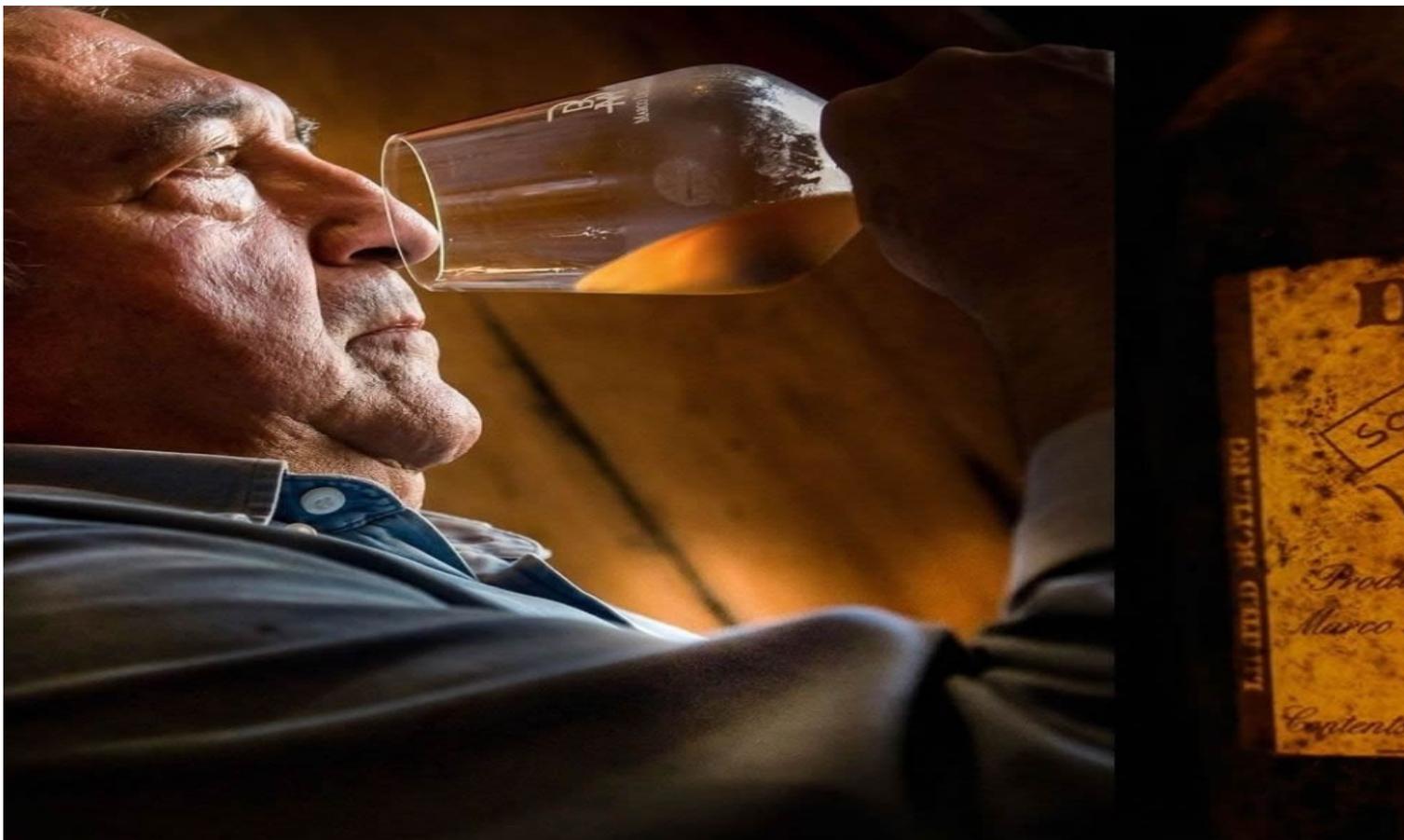
La bottaia dell'azienda Florio (Foto © Cantine Florio).

Vecchio Samperi di Marco De Bartoli: un Marsala rivoluzionario

La rivoluzione del Marsala moderno è personificata da [Marco De Bartoli](#), “un folle” capace di spargliare il tavolo: coraggioso, legato alle sue origini ma sperimentatore incallito e testardo.

In contrada Samperi iniziò a condurre l'azienda di famiglia con grande passione; ad un certo punto ha rinunciato a produrre il Marsala come avevano iniziato a farlo gli inglesi, con l'aggiunta di alcol a fortificare, tornando all'antico metodo locale: quello che richiede frutti atti a raggiungere almeno quindici gradi alcolici (da lì l'uva grillo energicamente contenuta nelle rese per ettaro) elegato al ripristino del **metodo perpetuo o "solera"**, che voleva il nettare di Bacco sistematicamente rabboccato con l'aggiunta, di anno in anno, dell'annata nuova a quelle più mature.

Dagli anni Ottanta è nato, così, un vino esplosivo, incantevole che ovviamente non avrebbe potuto chiamarsi Marsala: infatti, è stato denominato **Vecchio Samperi**, prodotto anche in alcune versioni meravigliose marcate in etichetta dal trascorrere del tempo (Vecchio Samperi 10 anni, 20 anni, 30 anni). Vino che ogni anno ottiene riconoscimenti e premi in tutto il mondo. Ovviamente De Bartoli produce anche il Marsala secondo disciplinare: sublime il **Superiore Oro Riserva 1988**.



Marco De Martoli e il Vecchio Samperi (Foto © Marco De Bartoli).

Tra le aziende che oggi producono Marsala di qualità ci sono anche **Florio** (da assaggiare il *Donna Franca Superiore Semisecco Riserva*), **Pellegrino** (*Marsala Vergine Riserva 167 Single Barrell 2001*) ed **Intorcìa** (*Marsala Superiore Oro Vintage Riserva 2014*); ognuna con un suo stile, ma con l'intento di riportare in alto la fama di questo affascinante vino.



Etichette storiche di Marsala (Foto © Cantine Florio).

Data di creazione

28/01/2022

Autore

daniele-siena