Club di **conversazione** **italiana** di Tournai

Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI

Il Marsala

Un tesoro siciliano da assaggiare

Marzo 2024 – N° 283

Il Marsala: storia, produzione e tipologie di un gran vino siciliano

Il vino Marsala è uno dei simboli di eccellenza del patrimonio enogastronomico siciliano. Un prodotto dalla storia antichissima, che risale al 1773 e che ha contribuito a fare conoscere la città di Marsala e la Sicilia in tutto il mondo. È anche il primo vino siciliano ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC), nel 1969.

Cos'è il vino Marsala

Il Marsala è uno dei grandi vini italiani e più precisamente è un vino liquoroso. Questa tipologia di vini si ottengono aggiungendo ad un vino base una mistella, cioè del mosto al quale è stata bloccata la fermentazione, aggiungendo alcol, acquavite di vino o mosto concentrato al fine di aumentare la gradazione alcolica. Contrariamente a quanto molti pensano non è quindi un liquore. Il Marsala può essere prodotto solo nella provincia di Trapani con l'esclusione del territorio di Alcamo, delle Isole Egadi e Pantelleria. Nella produzione di Marsala "oro" e "ambra", i vini utilizzati devono essere ottenuti da uve Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino. Nel caso del Marsala "rubino", i vitigni ammessi sono: il Pignatello, il Nero d'Avola e il Nerello Mascalese.

John Woodhouse e la scoperta del Perpetuum

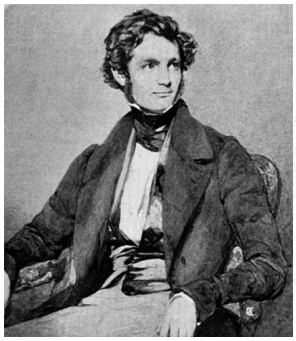
Se oggi possiamo apprezzare il vino Marsala, il merito è di un personaggio nato oltre il canale della Manica. John Woodhouse, detto Old John, era un imprenditore inglese che importava dalla

Sicilia carbonato di sodio. Questo materiale era ampiamente utilizzato nelle nuove fabbriche del Regno Unito, dalla produzione di vetro e sapone, alle industrie chimiche e metallurgiche. Nel 1770 una tempesta costrinse la *Elizabeth*, la nave in cui si trovava a bordo, ad approdare nella città di Marsala. In una taverna del porto della città, Woodhouse assaggiò un vino locale molto diffuso all'epoca chiamato *Perpetuum*. L'imprenditore intuì subito il potenziale che questo vino avrebbe potuto avere nel suo Paese e così ne fece caricare un po' sulla sua nave, aggiungendo un po' di acquavite per evitare che si rovinasse durante il trasporto. Il gradimento fu immediato e già nel 1773 Woodhouse fece arrivare a Liverpool 50 *imperial pipes* (circa 280 ettolitri) di vino *Perpetuum* addizionato con acquavite.

Il segreto del successo di questo vino

Il segreto alla base del successo immediato di questo antenato del Marsala dipende dalla tecnica utilizzata per produrre il *Perpetuum*. Il vino era fatto invecchiare in botti grandi e, ogni anno, ne veniva prelevata una certa quantità subito sostituita con del vino più giovane. Così facendo si creava una mescolanza perpetua di annate diverse, contribuendo così a creare un prodotto molto più complesso. Questa tecnica era molto simile al cosiddetto *metodo Soleras*, che era ed è utilizzata per produrre vini molto amati dagli Inglesi come il Jerez e il Madeira. Il gusto del *Perpetuum* era quindi molto simile a quello di questi due prodotti. Quando le guerre napoleoniche resero molto più difficile importare vini da Spagna e Portogallo, la soluzione più facile fu quella di sostituirli con il Marsala. Tantissimi imprenditori inglesi seguirono l'esempio di Woodhouse e acquistarono nella città di Marsala terreni e vigne per fondare le loro aziende.

La diffusione del Marsala nel mondo



Dopo il successo delle prime vendite nel Regno Unito, John Woodhouse si trasferì subito in Sicilia, raggiunto poi dai figli, per avviare un'azienda di produzione del Marsala. È grazie a John Woodhouse se il Metodo Soleras, già usato nel Madeira e Jerez, è stato introdotto anche nella produzione del Marsala. L'esempio di "Old John" è stato subito seguito da altri imprenditori inglesi, come Benjamin Ingham e le famiglie Whitaker e Hopps. Grazie al loro il Marsala iniziò ad essere importato anche in Brasile, America del Nord, estremo oriente e anche Australia. A spezzare il dominio inglese su questo mercato ci pensò Vincenzo Florio che, forte già di un patrimonio immenso, aprì nel 1833 la sua azienda di produzione. Nel 1900 a Marsala erano attive circa 40 aziende produttrici. Nei decenni successivi, il cambio nei gusti dei consumatori unito a varie vicende storiche hanno portato questa eccellenza siciliana a perdere in parte il successo raggiunto in passato.

Marsala: produzione, classificazione e Metodo Soleras

La classificazione del vino Marsala può essere fatta secondo diversi criteri. Questi sono contenuti nel disciplinare di produzione, il documento dove si indicano tutte le condizioni da rispettare affinché un vino possa essere definito Marsala. In passato sono nate tantissime varianti, come il Marsala all'uovo o il Marsala alla mandorla. Oggi non è più consentito definire questi prodotti come "Vino Marsala", sono invece vini aromatizzati. Nel primo caso si parla ad esempio di Cremovo e nel secondo di Crema alla mandorla.

Le tipologie e la classificazione del Marsala

I vini Marsala sono classificati secondo diversi criteri. A seconda del suo colore il Marsala può essere: oro, ambra e rubino. In base invece al residuo zuccherino si distingue tra: secco, semisecco e dolce. In base al periodo di invecchiamento il Marsala si definisce "Fine", se è pari almeno ad un anno, "Superiore" se il periodo di invecchiamento è almeno di due anni e "Superiore Riserva" se è di almeno quattro anni. Una distinzione molto importante è tra il Marsala Vergine e il cosiddetto Marsala "conciato". Il primo si produce aggiungendo al mosto fiore solo alcol etilico o acquavite di vino. Nel secondo caso, invece, si aggiunge la "concia" che può essere rappresentata o dal mosto cotto o dalla mistella, cioè un mosto in cui la fermentazione è stata bloccata. Il Marsala Vergine può essere di due tipi: Marsala Vergine, se ha un invecchiamento di almeno 5 anni e Marsala Stravecchio o Marsala Riserva se ha un invecchiamento minimo di 10 anni.

Il Marsala Vergine e il Metodo Soleras

Le tipologie di Marsala Vergine e Marsala Vergine Stravecchio possono essere prodotte, anche se non è obbligatorio, con il metodo Soleras. Questo è un particolare metodo di invecchiamento tipico dei vini fortificati, come il Jerez o lo Sherry che risale al XVIII secolo. Le botti vengono disposte una sopra l'altra e su diverse file formando così una piramide. La fila di botti più vicina al suolo prende il nome di *soleras* mentre le altre quello di *criaderas*. Lo strato più vicino al suolo contiene il vino più vecchio che poi sarà spillato per essere imbottigliato. Al vertice della piramide, chiamata anche *sobretabla*, c'è invece il vino più giovane. Ogni anno, una parte

di vino viene trasferita nella botte sottostante e sostituita con una uguale quantità proveniente dalla botte soprastante. Così facendo il Marsala che si ottiene è un prodotto complesso, frutto dell'unione di vini provenienti da annate diverse.

Il Marsala nella cucina siciliana

Il Marsala è anche un prezioso ingrediente in cucina. Una delle ricette più famose è sicuramente quella delle scaloppine al Marsala. Tra i dolci, invece, c'è sicuramente lo zabaione. Anche nella cucina siciliana il Marsala è protagonista di alcune importanti ricette. È infatti uno degli ingredienti utilizzati nella preparazione della cialda del cannolo, forse il dolce siciliano più famoso al mondo. Questo particolare vino liquoroso è utilizzato anche nei *duci di tibbi*, uno dolce tipico di Realmonte e i *funciddi di Buccheri*, una sorta di torrone preparato con le scorze di arancia e tipico appunto di Buccheri, uno splendido borgo in provincia di Siracusa.

Fonte: Il Marsala: storia, produzione e tipologie di un grande vino siciliano (theworldofsicily.com)

La volta scorsa

Lo scorso mercoledì 7 febbraio, 37 persone, numero raramente raggiunto, hanno partecipato al sesto (già…) incontro del ciclo 2023-2024.

Tutti, comitato e soci, hanno accolto con gran piacere il "come back" di un "perno" del club, **Dominique Dogot** che aveva lasciato temporaneamente i suoi impegni per motivi familiari e di salute. Tutti hanno potuto notare che non aveva perso il suo leggendario buon umore 😊.

In preludio alla serata, **Dominique Bostoen** ha presentato il calendario delle future attività e gite che si svolgeranno tra aprile e giugno, mesi più favorevoli dal punto di vista meteorologica.

Poi, tutti si sono ritrovati nell'ampia sala di proiezione audiovisiva in cui **Gianpietro Corongiù** ci ha invitati a scoprire la prima parte della saga della famosa **famiglia Florio** che aveva segnato la vita socio-economica della Sicilia tra la fine del settecento e l'inizio del XX secolo, basata sul libro dell'autrice **Stefania Auci, "I leoni d'Italia"**.

Durante il prossimo ciclo, Gianpietro ha già previsto di presentarci la seconda parte di quella saga (**l'inverno dei leoni"** sempre della stessa autrice).

Chi lo desidera può anche (ri)leggere l'articolo del bollettino n° 279 già dedicato a questa stupenda famiglia.

Infine, la serata si è conclusa con la degustazione di un bicchierino di Marsala, ottimo vino del Trapanese, la cui storia è anche legata ai Florio.

Dominique Bostoen

Stefania Auci: l'autrice e la sua opera

L'autrice Stefania Auci gioca in casa: trapanese di nascita e palermitana di adozione, dopo la laurea ha lavorato in uno studio legale per poi dedicarsi all'insegnamento. Il suo primo romanzo, "Florence", è stato pubblicato nel 2015, seguito nel 2017 dal saggio "La cattiva scuola" scritto con Francesca Maccani.

"I leoni di Sicilia" è stato il suo romanzo di maggior successo in patria e all'estero: Stati Uniti d'America, Germania, Francia, Paesi Bassi e Spagna sono alcuni dei paesi in cui il libro ha conquistato i lettori. Ha vinto il Premio Nazionale Rhegium Julii nella categoria narrativa.

"I leoni di Sicilia", la trama

Il romanzo si apre con il terremoto del 16 ottobre 1799 in Calabria. Siamo a Bagnara Calabra, in piena notte, quando la casa di Ignazio e Paolo Florio inizia a tremare. Con i due fratelli vivono la moglie di Paolo, Giuseppina, e i suoi figli Vincenzo, neonato, e Vittoria, di nove anni. Ignazio e Paolo hanno perso i genitori nel violentissimo terremoto del 1783, quando Bagnara venne quasi rasa al suolo.
Ignazio e Paolo decidono di lasciare la loro terra dilaniata da povertà, brigantaggio e terremoti e tentare una seconda vita a Palermo, dove con l'aiuto del cognato commerciante, aprono un'aromateria, ovvero una bottega di spezie e prodotti delle colonie. La bottega grazie al loro modo di fare gentile e onesto e al loro fiuto per gli affari, diventa un successo. E con il successo arrivano anche le inimicizie di famiglie concorrenti e degli altri commercianti che li definiscono con disprezzo *bagnaroti* a rimarcare la loro origine povera e cercano di ostacolarli in ogni modo.

> *«[Paolo] Si allontana senza guardare in faccia nessuno. Se la sente bruciare dentro, la rabbia: corrosiva, ingiusta. A Palermo non basta lavorare e spaccarsi la schiena. Si deve sempre alzare la voce, imporre un potere, vero o presunto, combattere contro chi parla troppo e a sproposito. Conta l'apparenza».*

Il matrimonio difficile di Paolo e Giuseppina

> *«Ignazio sospira. Quei due sono come acqua e olio: possono stare nella stessa ciotola, ma non si mescoleranno mai».*

Il matrimonio di Paolo e Giuseppina risente della decisione di trasferirsi in Sicilia: Giuseppina in cuor suo non accetterà mai il fatto di aver lasciato la casa di Bagnara (la sua dote di matrimonio), i suoi familiari e le sue radici per Palermo. Questo inasprirà

irreversibilmente il rapporto con il marito Paolo, fino alla morte di lui.

> *«Dovrebbe parlarle. Ascoltarla. Non è questo essere sposati? Non è portare la fatica dell'esistenza insieme?»*

Una lunga lezione di storia

Dopo la morte di Paolo è il fratello Ignazio a prendere le redini degli affari di Casa Florio. Con lui gli affari si stabilizzano e le reti commerciali si espandono. Ignazio segue inoltre la formazione del piccolo Vincenzo che, alla sua morte, a 29 anni prende in mano le sorti della famiglia, che ormai è una delle più potenti della Sicilia, scontrandosi talvolta con la nobiltà dell'Isola:

> *«Era strana, la Sicilia: il re non aveva alleati tra la nobiltà, anzi. I nobili siciliani erano piuttosto in competizione con la Corona, perché il re era un estraneo, venuto a imporsi a casa loro. Iddi, invece, in Sicilia ci vivevano da generazioni, alcuni dai tempi di arabi e normanni. L'avevano creata loro, quell'isola, con il loro potere, i riti, il sangue e i matrimoni, impastandola con il sale, la terra e l'acqua di mare. Ed erano bravissimi a muovere le masse di cafoni e poveracci a proprio piacimento. Loro accendevano il fuoco, ma lo facevano maneggiare alla povera gente che, inevitabilmente, si bruciava».*

Se la fortuna dei fratelli Paolo e Ignazio era il **c**ortice, la corteccia di china che cura la malaria, con Vincenzo, che da giovane aveva visitato la ricca Inghilterra e ne aveva ammirato l'innovativa carica industriale, la produzione aumenta, grazie all'acquisto di un macchinario per velocizzarne la lavorazione. Non solo, Vincenzo diversifica i suoi affari, dalla navigazione allo sfruttamento delle solfatare fino alla tonnara con l'innovativo metodo di conservazione e commercializzazione del tonno sott'olio. Inoltre fu molto attivo, come molti borghesi dell'epoca, sul piano civico.
Nella narrazione della Auci non manca la descrizione dell'affetto per la famiglia, nonostante Giulia, borghese di origine milanese, diventerà moglie di Vincenzo solo dopo averle dato il terzo figlio (maschio), ovviamente con tanto scalpore per la società dell'epoca.

I leoni di Sicilia, i temi

> *«Vorrebbe togliergli il dolore di dosso, ma non è possibile. È una legge dell'esistenza, uguale a quella che regola il ciclo dei giorni e delle stagioni: ciascuno porta su di sé il marchio della propria sofferenza».*

I due temi capisaldi di questo libro sono senz'altro la storia dell'iconica famiglia Florio, una storia fatta di passione per il proprio lavoro come mezzo di riscatto e di conquista del prestigio, e la storia di Palermo, della Sicilia e del Mezzogiorno che irrompe nella vita dei Florio, modificandone nel bene o nel male le scelte.
Le vicende familiari e gli amori dei personaggi, anche se spesso romanzati, sono il collante che rende più leggero e godibile questo grande spaccato storico.

I leoni di Sicilia, i personaggi

Con Paolo e Ignazio inizia la saga dei Florio a Palermo: Paolo è orgoglioso, determinato, sicuro di sé. La decisione di lasciare Bagnara, covata per lungo tempo, viene portata finalmente in porto. Ignazio ha un carattere più mite rispetto al fratello, ma ciò non gli impedisce di avere fermezza negli affari e nell'educazione del piccolo Vincenzo, alla morte di Paolo.
Giuseppina è una donna forte che non si adatterà mai alla sua nuova vita. Solo la vecchiaia, con il suo degrado fisico, le farà smettere di anelare a Bagnara. Il suo carattere spigoloso e diretto la porteranno spesso in conflitto con suo marito e suo figlio, mentre con Ignazio coltiva un affetto che però non riesce a trasformarsi in qualcosa di più.
Vincenzo eredita da suo padre caparbietà e anche una buona dose di sfacciataggine. A questo si aggiungono senz'altro l'apertura mentale e la curiosità coltivata con gli studi e l'esperienza all'estero che lo porteranno lontano, a ottenere ciò che vuole.

I leoni di Sicilia, note di stile

Stefania Auci ci regala una narrazione scorrevole, con descrizioni di luoghi e personaggi che non solo non appesantiscono il racconto, ma

lo impreziosiscono, facendoci quasi rivivere le atmosfere palermitane ottocentesche. Per questo obiettivo l'autrice ci regala anche pezzi di dialogo in dialetto, che ci fanno assaporare la parlata del luogo, senza bloccare la lettura.
Interessante, all'inizio di ogni sezione, la breve sintesi degli avvenimenti storici degli anni trattati, che consentono di inserire le vicende dei Florio nel loro contesto storico e sociale, dalla fuga dei Borbone in Sicilia sotto Napoleone, alla nascita dello Stato Unitario.

Gianpietro Corongiu

La prossima seduta del club di conversazione italiana si svolgerà **mercoledì 13 marzo 2024 alle 19:30** (dopo le vacanze scolastiche).

In quest'occasione, **Patrick Bausier** ci proporrà un argomento intitolato **"Olive, olio e pane"** che ci porterà alla scoperta di questa drupa, della sua trasformazione e dei suoi multeplici usi in cucina… un preludio aspettando il sole d'estate ☺.

Calendario del ciclo 2023-2024

Attenzione: la data dell'ultima seduta di giugno 2024 è cambiata!

- Mercoledì 6/09/23: seduta di ripresa informativa
- Mercoledì 4/10/23: retrospettiva fotografica a cura di Pierre Buyse
- Mercoledì 8/11/23: scoperta del Trapanese a cura di Dominique Bostoen
- Mercoledì 6/12/23: cena del club
- Mercoledì 10/01/24: la tradizionale "galette des rois"
- Mercoledì 7/02/24: "La famiglia Florio" a cura di Gianpietro Corongiù
- Mercoledì 13/03/24: una degustazione a cura di Patrick Bausier
- Mercoledì 3/04/24: serata giochi a cura di Martina
- Mercoledì 15/05/24: serata del cinema italiano
- Mercoledì 12/06/24: assemblea generale

Prossime attività

- Dopo l'ultima seduta del ciclo, il sabato **15 giugno 2024**: passeggiata alla scoperta delle sponde della Schelda a cura di Jocelyne Desmons.

- Sabato **27 aprile 2024**: una giornata alla scoperta della città di Kortrijk a cura del gruppo composto da Marijke, Mia, Pierre, Dominique VDB e Martina.
  Uno splendido programma attraverso il tempo e la storia.

  Il Comitato, vi ricorda anche la presenza del club alla "festa delle fisarmonica" per la seconda volta. Durante la sera del venerdì 10 maggio, il nostro stand, istallato nel cortile della Scuola delle Arti proporrà diverse specialità italiane (bevande e cibi).
  Speriamo incontrarvi numerosi 😊.

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del "Collège Notre-Dame", per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. Per la riunione, la porta rimarrà aperta fino alle 20:15. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Bostoen (0476 56 33 55) o Jean-Pierre Corongiù (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **"Collège Notre-Dame", Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.
Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo info@conversazione-italiana.be, pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2023/2024, da versare tramite banca al numero di conto seguente: **BE51 1261 0020 9962** (Bic CPHBBE75).
Indirizzo del sito internet del club : https://www.conversazione-italiana.be

Editore responsabile: Dominique Bostoen, rue Guillaume Charlier 15/42 – 7540 Tournai.