

Questa settimana INOVENO fa scalo a Marsala, presso la Cantina Sperimentale dell'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia, "Giovanni Dalmasso".

La Cantina svolge un'importante attività di supporto nelle attività scientifiche dell'IRVO, poiché all'interno della struttura, si svolge attività di sperimentazione, ricerca applicata viticola, enologica e microbiologica finalizzata alla individuazione di modelli viticoli e protocolli enologici da trasferire alle aziende.

La presenza della Cantina a Marsala, non è casuale poiché la città è conosciuta in tutto il mondo per la produzione del vino omonimo, per cui dal 1987, fa parte del circuito nazionale di "Città del Vino".

Marsala sorge sulle rovine dell'antica città punica di Lilybeo dal cui nome deriva l'appellativo di Lilybetiani. La città nel corso della sua storia ha subito varie dominazioni, normanna, sveva, angioina ed aragonese, e ciò si può intravedere ancora oggi nella presenza di vari stili architettonici nello sviluppo urbanistico della città. Marsala, infatti, è costituita da centri abitativi eterogenei e diffusi in tutto il territorio tale da definirlo l'unico esempio di città-territorio in Sicilia.

Sotto la dominazione spagnola nel 1500, Marsala poté godere di uno sviluppo e benessere notevole grazie anche alla presenza di un importante porto commerciale e di un territorio molto fertile a forte vocazione agricola. Dopo gli spagnoli bisognerà attendere ben due secoli prima dell'importante avvenimento che cambierà per sempre le sorti di questa città. Nel 1773 approdò nel porto di Marsala l'inglese John Woodhouse, che fece conoscere il vino Marsala in tutto il mondo. Il vino marsalese di qualità eccellente, veniva invecchiato dalla gente del luogo utilizzando la tecnica denominata "in perpetuum", che consisteva nel rabboccare le botti con vino di nuova produzione in modo tale da mantenerne inalterati i livelli qualitativi.

Il vino così trattato piacque talmente tanto a Woodhouse, che decise di imbarcare alcune botti sulle navi, addizionandolo però con acqua vite al fine di elevarne il tenore alcolico e preservarne le caratteristiche durante il lungo viaggio in mare. In Inghilterra il Marsala riscosse enorme successo e Woodhouse decise di ritornare in Sicilia ed iniziare la produzione e la commercializzazione, utilizzando come metodo di affinamento, il metodo "soleras".

Il metodo "soleras", già conosciuto in Portogallo ed in Spagna per la produzione rispettivamente del Porto e dello Sherry, consisteva nel disporre delle botti di rovere su alcune file sovrapposte, iniziando a riempire di vino solo le botti più in alto; dopo un anno una parte del vino veniva travasato nelle botti che si trovavano al livello inferiore, e quelle superiori venivano riempite con il nuovo vino, ed il procedimento si ripeteva di anno in anno; in tale maniera il vino che si trovava nelle botti alla base, pronto per il consumo, risultava composto da uve di annate diverse, e di anno in anno si arricchiva di particolari sapori risultando qualitativamente omogeneo negli anni.

Marsala è ricordata soprattutto per un importante avvenimento storico, l'11 maggio del 1860, sbarcava Giuseppe Garibaldi che con i suoi Mille darà inizio all'unificazione d'Italia.

Ancora oggi l'economia della città con i suoi settantamila ettari di vigneti è fortemente legata alle attività vitivinicole, ma da anni il turismo rappresenta un importante fonte di reddito, con i suoi 14 km di costa con spiagge di sabbia bianca e fitta, il suo mare cristallino ed i facili collegamenti con le Isole Egadi e le bellezze naturalistiche dello Stagnone.

In questa straordinaria cornice, dove l'aria che si respira per le vie della città è quella di un museo a cielo aperto, in cui è vistosa la presenza di tutte le culture che a Marsala hanno lasciato un segno indelebile, si svolgerà martedì 19 Febbraio alle ore 10,30, presso la cantina sperimentale "G. Dalmaso" via Trapani n. 218 Marsala, una degustazione dei vini sperimentali ottenuti nell'ambito del progetto INOVENO, il progetto per migliorare i vini siciliani.