

### *La città del vino*

Chi tra i memorialisti e studiosi inglesi (Tina Whitaker Scalia, R. W. Thompson, Raleigh Trevelyan) ha finora scritto sulla "fortuna" dei capitalisti anglosiciliani, si è voluto richiamare a una specie di *ethos* comune che avrebbe contraddistinto la loro "colonia" nell'Isola, costretta per di più a vivere in un ambiente ostile, o almeno estraneo. Se è rimasto nella memoria storica il paesaggio "tetro e piatto", "pullulante di lucertole", dove si è collocata tra Sette e Ottocento l'attività degli stabilimenti enologici di John Woodhouse (1773), Benjamin Ingham (1812) e Joseph Whitaker, non compare però quasi mai la città di Marsala, né il suo vasto contado, a rappresentarci il locus degl'intrecci economici, la tipologia del lavoro, il retroterra culturale con cui la "colonia" dei commercianti e imprenditori inglesi dovette confrontarsi e compenetrarsi. Eppure, se durò nel tempo, come tuttavia non pare, la frattura ideologica con la società siciliana, l'omologazione, prima che araldica, mentale e comportamentale degli stessi con la

nobiltà dell'Isola dovrebbe significare qualcosa.

Gli studiosi locali hanno invece privilegiato gli aspetti agronomici e quelli pedologici del territorio nel loro esame della formazione e dello sviluppo del vigneto e, di conseguenza, dell'industria enologica nel Marsalese. Secondo questi studiosi il terreno particolarmente vocato sarebbe stato il vero incentivo dell'intrapresa capitalista, seppure secondato da un eccezionale fiuto commerciale.

È bene però che la memoria storica si instauri su elementi meno convenzionali, ricostruendo, sia pure per accenni e brevi riferimenti, la trama produttiva degli stabilimenti enologici nella stagione più intensa e felice, quella tra Otto e Novecento, che ha contribuito a segnare immagine e realtà di vita di una intera comunità.

Chi percorre le terre del litorale fra Trapani e Marsala ha quasi subito il sentore di una opulenta ricchezza floreale. La coltre dei vigneti distesa a perdita d'occhio lungo le spiagge e all'interno, dove un tempo assai lontano erano i latifondi, accresce la luminosa essenza cromatica del paesag-

gio, dolce nei suoi declivi, sinuoso nei suoi mille interstizi campestri. Marsala è uno dei pochi Comuni del Mezzogiorno d'Italia dove la popolazione in maggioranza vive sparsa nel contado. Segno questo di una vita rurale industriale e consapevolmente accettata.

La storia di Marsala è storia del vino da cui prende nome. E' una storia discontinua, piena di curve ascensionali e di repentine cadute, di molte speranze coltivate e, a volte, deluse. Ma è pure città di relativo benessere, ancora più appariscente, forse, perché i Marsalesi il denaro lo fanno circolare. Non ne hanno mai fatto un mito di intoccabilità o di segreta risorsa (come avvie-

ne ancora a Trapani). E la loro disponibilità al benessere riposa sulla fiducia (a volte eccessiva) di poterne sempre recuperare il moto indefettibile.

### *Le industrie enologiche*

Chi riforniva gli stabilimenti enologici era, solitamente, il commerciante, che incettava il raccolto delle uve presso i coloni *ventennalisti* e i proprietari dei fondi viticoli. Il proprietario terriero, se aveva intenzione di migliorare i suoi fondi, li concedeva *a ventennale* a piccoli affittuari, con l'obbligo per il colono di piantare il vigneto e curarne



Fig. 25. Marsala. Chiesa Madre. Il porto nella seconda metà dell'800.

---

a proprie spese la coltivazione. Questo particolare contratto di migliorìa era stato introdotto nel Trapanese al tempo della censuazione forzosa dei fondi ecclesiastici, permettendo, specie nel Marsalese, la trasformazione e il miglioramento reddituale di molti terreni. Il processo di trasformazione delle campagne (sia pur timido e contraddittorio) avvenne perciò sotto la duplice spinta della estensione delle colture viticole e della possibilità di collocare meglio il prodotto che se ne traeva sul mercato locale, dove ormai il settore enologico aveva assunto un moderno assetto industriale.

E già il catasto agrario del 1833/43 registrava per il territorio marsalese una estensione delle colture viticole pari al 38,24 per cento della superficie del Comune (in tutto 3733 salme, corrispondenti a circa 6500 ettari). Prima quel territorio era stato interessato alla coltivazione delle canne da zucchero, che aveva assicurato, fino alla caduta produttiva e commerciale dei primi del '600 (determinata, tra l'altro, da fattori climatici), un notevole reddito a coltivatori e mercanti. Che quei terreni agricoli possedessero certe qualità organiche e minerali favorevoli a piantagioni di vitigni particolarmente dotati può essere confermato da ciò. Non solo nel Marsalese si ebbe un tale sviluppo della superficie vitata, perché i vigneti si erano estesi, a quella data, ai terreni limitrofi (dalle campagne di Trapani a quelle di Mazara, lungo la pianura meridionale, alle colline interne di Salemi, Calatafimi ed Alcamo).

A Marsala gl'impianti che lavoravano le uve e il mosto occupavano già nell'ultimo ventennio dell'800 e nei primi anni del '900 un migliaio di operai (*mastri di baglio* e bottai); ma quel che più conta è che essi avevano raggiunto tale efficienza aziendale e commerciale da potersi considerare tra le industrie più moderne d'Italia. Dai tempi di Woodhouse e Ingham, che diedero inizio alla produzione del *marsala*, l'industria vinicola si era ulteriormente potenziata con il concorso di capitali e imprenditori locali. Vincenzo Florio, tra gli altri, vi aveva impiantato, nel 1833, un opificio che, in seguito, era stato ampliato dal figlio Ignazio fino ad assorbire le più antiche ditte inglesi. Il potenziamento strutturale della ditta Florio si era reso possibile mediante un ciclo produttivo e commerciale integrato, che andava dalla produzione dei vini alla costruzione delle botti per la loro conservazione, al trasporto via mare attraverso i bastimenti della *Navigazione Generale Italiana*, di proprietà degli stessi Florio.

Gli stabilimenti più importanti (tra i 78 operanti in tutta la provincia) utilizzavano il vapore (30 caldaie con una forza di 271 cavalli energetici). Gli addetti erano stati calcolati in 1800/2000, di cui la metà nelle fabbriche marsalesi.

Oltre ai tre stabilimenti degli inglesi Woodhouse e Ingham/Whitaker e dei Florio, se ne costruirono ben presto a Marsala molti altri (Nicola Spanò e C., fratelli Rallo fu Diego, fratelli Martinez e C., Vito Curatolo Arini, Curatolo e C., Francesco De Bartoli, Antonino

Buscemi, Carlalberto Anselmi fu Ludovico, Salvatore Amodeo, A. e V. Damiani e C., Giovan Vito Vaiarello, Pietro Passalacqua, L. Cudia Lombardo, Grignani e Tumbarello, A. Ingrassia e C., D. Florio Martinez, S. Anselmi e C., fratelli Milazzo, G. Gallo, Pietro Cudia fu Lorenzo, Martinez G., Verneti e C.).

Gli stabilimenti più importanti che, a Trapani, operavano nel settore enologico erano 15 (quasi tutti azionati da caldaie a vapore), con 440 addetti. Alcuni di essi avevano raggiunto consistenza d'industria competitiva nei confronti degli stessi opifici marsalesi (Aula e Virgilio, D'Alì e Bordonaro, Giovanni Adragna, Enrico Platamone e C., Marco Catalano e figli, fratelli Lombardo, M. Pace e figli, Giuseppe Messi-

na), ma anche gli altri reggevano bene il mercato (Pilati e Agueci, Antonio Volpetti, Antonino Avellone, Andrea Isca, Vulpitta Galia e C., Giovanni Vaiarello, Costantino Cordaro e C.).

Negli altri Comuni esistevano opifici di una certa consistenza a Mazara (Hopps, Favara, Burgio Nobili, Maiale), Castelvetro (Saporito-Ricca), Castellammare (Costamante, Foderà) e Monte S. Giuliano (Augugliaro Lamia e C.).

Ciò che evidenziava lo sviluppo di questo settore era soprattutto l'avvio ad una tipicizzazione dei vini che non si limitava più al *marsala*, superando così la primitiva, e assai differenziata, fase della lavorazione in campagna presso i piccoli produttori con metodi empirici, e avviando sui mercati inter-



Fig. 26. Marsala. Lo stabilimento Florio in un bronzo dell'800.

nazionali notevoli quantitativi di vini comuni da pasto. Del resto, le condizioni in cui si era estesa la coltura della vite nel territorio della provincia di Trapani (68.865 ettari, con una produzione media annua di 1.171.884 ettoltri di vino), e si era nel contempo sviluppata l'esportazione, avevano spinto gl'industriali a produrre vini tipici.

“Questa trasformazione – si ricordava – cominciò da quando la Francia, avendo la fillossera devastato i suoi vigneti, faveva enormi richieste di vino dall'estero. Ma quando si chiuse ai vini stranieri il mercato francese, la provincia di Trapani si trovò esposta ad una crisi, anche perché riusciva molto difficile esitare altrove i vini da taglio, che la Francia acquistava come

materia prima per l'alto loro grado di alcoolicità. Bisognava quindi per trovare nuovi sbocchi, non potendosi convertire tutta la produzione in *marsala*, vino di lusso che si vende a caro prezzo, pensare a fabbricare vini comuni da pasto a tipo costante e a prezzo limitato”.

### *Il lavoro nei bagli*

Il baglio vinicolo non raccoglieva e distribuiva soltanto servizi e attività di lavoro, ma aveva anche una funzione ben precisa di gestione commerciale e raccolta del prodotto; e perciò era inserito in un particolare contesto urbano, disposto cioè in un certo asse

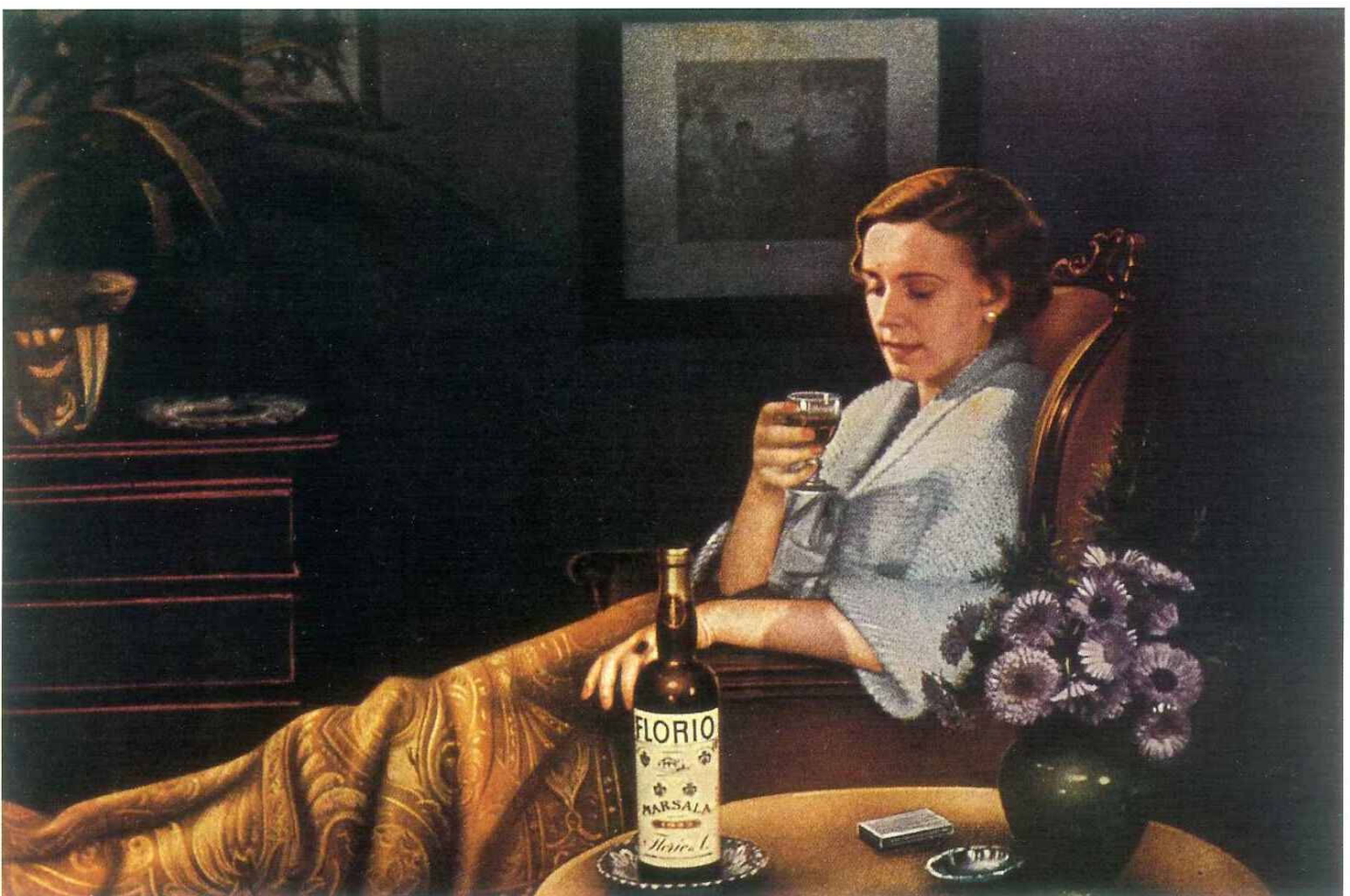


Fig. 27. Cartolina pubblicitaria del 1947. (Collezione privata, Palermo).

mediano nel territorio, soprattutto nello spazio tra la città e le infrastrutture portuali, stradali e ferroviarie. Esso doveva poter accogliere operai e tecnici secondo le diverse funzioni del lavoro e della produzione; e non solo operai vinicoli, ma bottai, carrettieri, meccanici.

Il baglio doveva essere disposto in posizione centrale rispetto alle fonti di approvvigionamento del "grezzo" (cioè del mosto) e di smercio del lavorato. Woodhouse, a tale scopo, costruì a sue spese il molo del porto di Marsala, dotandolo di una gru, e riasestò alcune strade di campagna, onde rendere più spediti i collegamenti via terra e i traffici portuali.

Lo stile del baglio enologico non era quello del baglio rurale, per tipologia dei valori architettonici, ma anche per tipologia degli insediamenti umani e dei valori storici diversamente espressi dalla vita che si svolgeva nel baglio di campagna, dove le funzioni del lavoro agricolo erano distribuite seguendo livelli di gerarchia sociale abbastanza rigidi. Se il baglio rurale raggrumava un certo "potere" del massaro sul territorio che controllava, il baglio vinicolo mostrava invece di aprirsi dinamicamente sul territorio, perché il supporto commerciale che ne era la leva economica tendeva ad ampliare le funzioni e le attività produttive.

I bagli delle tre più importanti ditte vinicole marsalesi (Woodhouse, Ingham/Whitaker e Florio) erano allineati sul molo, ciascuno con una prospettiva di almeno 250 metri, con magazzini che potevano contenere fino a

7000 fusti, dove avveniva l'invecchiamento naturale del vino. La stagionatura favoriva la stabilità del prodotto secondo determinati canoni da Ingham fissati nelle sue famose *Istruzioni* (1837), dove si accennava anche ai metodi che occorreva seguire per la vendemmia e la vinificazione.

Le *Istruzioni* dettate da Ingham ai propri collaboratori per una resa ottimale dei processi vinari tenevano certamente conto della esperienza che i coltivatori locali avevano acquisita negli anni. Non mancavano, del resto, pubblicazioni periodiche e manuali dedicati all'agricoltura; e, a Trapani, era uscito nel 1830 uno studio agronomico di Salvatore Russo Ferruggia su *L'Agro trapanese e sua coltivazione*, dedicato specialmente al vigneto.

Nei confronti dei contadini che fornivano il prodotto all'industria enologica, si conoscono, attraverso gli atti notarili, i contratti che regolavano il mercato delle uve. L'industriale anticipava una certa somma al coltivatore, il quale s'impegnava con lui a fornirgli, all'atto della vendemmia, vino "buono e mercantibile". Il prezzo veniva fissato dall'industriale dopo la vendemmia (generalmente l'11 novembre, giorno di San Martino), computando il capitale prestato e gl'interessi annui. Un simile contratto, assai vincolante per il colono o il proprietario del vigneto, assicurava agli imprenditori enologici una materia prima pregiata, atta ad una perfetta maturazione, ma consentiva in tutti i casi agli agricoltori di coltivare e produrre con prospettive meno aleatorie.



Fig. 28. Marsala. Stabilimento Florio. Busto di Benjamin Ingham.



Fig. 29. Marsala. Stabilimento Florio. Busto di Vincenzo Florio.

Quella della vinificazione era diventata un'arte vera e propria, che gl'industriali inglesi, e poi Vincenzo Florio e tutti gli altri, cercavano di mantenere inalterata per la produzione di serie. Stabilire il tempo più adatto alla vendemmia, quando l'uva era *ammilata* (cioè matura), al fine di garantire un'elevata alcoolicità, era compito che spettava, per contratto, agli stessi industriali; mentre i sistemi di raccolta e di trasporto delle uve (oggi profondamente modificati con l'introduzione dei mezzi meccanici) erano particolarmente curati onde evitare il deperimento di qualità e caratteristiche organolettiche del prodotto.

E così erano attentamente seguiti durante le fasi della vinificazione i

passaggi dalla pigiatura nel *parmentu* alla *tramuta* (travaso) del mosto diventato vino. Nelle operazioni di *tramuta* interveniva il bottaio, cui era affidato il compito di costruire le botti e ripararle, ma anche di assistere i produttori, come tecnico altamente qualificato, nel difficile passaggio da una fase all'altra della vinificazione.

### *Bottai, mastri di "bancu" e di vino*

Un aspetto assai importante della vita interna del baglio era perciò la tecnologia degli impianti e della lavorazione. Si trattava di processi industriali abbastanza complessi, perché coinvolgevano specializzate tecnolo-

gie in cui, tuttavia, era decisivo l'apporto umano. La tecnica di produzione del *marsala* riguardava, oltre che la vinificazione, anche la conservazione in tini e botti, dalla cui "maestrevole arte" dipendeva il buon risultato del vino e, quindi, la sua favorevole commercializzazione.

Nelle industrie degli inglesi Woodhouse e Ingham si passò presto dai metodi artigianali a quelli industriali, ma con innovazioni che consentirono di accelerare i processi di lavorazione, e, al tempo stesso, di conservare le tradizionali caratteristiche della vinificazione. Nel baglio si fabbricavano le botti necessarie al trasporto e alla vinificazione di lunga durata. Il sistema della pulitura si attuava con scrupolo e accorgimento particolari.

Alla fine del secolo scorso fu adottato, nello stabilimento Florio, un ingegnoso processo, inventato da Vito Barraco. "La prima lavatura dei fusti – riferiva l'inchiesta industriale del '96 – si fa con acqua e calce, in seguito con acqua e allume e poi con vino, che vi si lascia lungamente. Il vino adoperato per lavature viene poi distillato. L'ultima lavatura si fa collo spirito di vino, dopo di che le botti vengono riempite". Gli addetti alla fabbricazione delle botti (secondo la testimonianza del de Welz) erano già circa 200 nel primo ventennio dell'800, quando cioè lo stabilimento degli Ingham muoveva i primi passi; in seguito questo numero non muterà di molto, dimostrando ciò il livello quantitativo della produzione raggiunto a quell'epoca. Alla fine dell'800 se ne

contavano, nella sola Marsala, ancora 200 (distribuiti in un centinaio di botteghe), ma all'interno dei bagli lavoravano altrettanti mastri bottai.

Alla duplice funzione di enologo e di costruttore di fusti vinari era, dunque, chiamato il bottaio. Prima che i contenitori di plastica e di cemento avessero sostituito le botti in legno per la conservazione e il trasporto del vino (ma anche dell'olio e del latte), la bottega del *mastru vuttaru* lavorava a pieno ritmo, specialmente in prossimità della vendemmia. L'antropologo Antonino Cusumano così ricorda i procedimenti usati per preparare una buona conservazione del vino nelle botti: "Per i fusti nuovi occorre eseguire la *salamurata* (o *abbunata*), versando al loro interno acqua bollente e sale. Per le botti già usate l'artigiano era chiamato ad operare la *stufa*, una purga praticata mediante la combustione di foglie particolarmente aromatiche ed odorose (ricavate di solito dall'albero di gelso). Procedeva, quindi, alla fase della *vinazzata*, facendo bollire delle vinacce e introducendone l'acqua nel fusto. Questo era poi sciacquato energicamente con il liquido ottenuto dall'ebollizione di carrube e fichi secchi (*carrubata*).

Questo lungo processo di preparazione e messa a punto della botte, che giovava anche a collaudare la coesione della struttura, dilatando le doghe e chiudendo eventuali fessure, si concludeva con un trattamento di disinfezione consistente nel bruciare all'interno del recipiente lo zolfo a pasticche (*surfareddi*).



Il procedimento per la fabbricazione delle botti era lungo e faticoso, raccogliendosi nell'opera del mastro artigiano anni di esperienza e doti non comuni di perizia tecnica (dalla preparazione delle doghe alla imbastitura, alla cerchiatura e alla costruzione e sistemazione dei fondi, per *apparicchiari lu timpagnu*). Le successive operazioni di pulitura e rifinitura della struttura dei fusti erano anch'esse affidate alla *mastria* del bottaio, che usava per il suo lavoro, a preferenza, il legno di rovere della Slavonia e, in seguito, a causa del rarefarsi di quest'ultimo sul mercato del legno, il castagno selvatico.

La lavorazione delle botti, attuata all'interno del baglio, indicava il grado

di concentrazione capitalistica dell'azienda vinicola; così come un altro anello di tale concentrazione era costituito dalla organizzazione commerciale e del trasporto. I carrettieri, che a Marsala raggiunsero un certo benessere in relazione allo sviluppo del settore, edificarono coi loro risparmi interi quartieri del centro urbano, come Porta Nuova.

Il trasporto avveniva dai centri di produzione delle uve (nelle campagne del Marsalese, ma anche in luoghi distanti dell'entroterra siciliano) fino allo stabilimento. I particolari accorgimenti nella produzione dei carri agricoli erano adottati in funzione del servizio che gli stessi carri dovevano apprestare. Numerosi erano perciò i



Figg. 30-31. Marsala. La "carrubbata".



Fig. 32. *Custonaci. Carradore al lavoro.*

carrettieri (300 ne contava, a Marsala, Cammareri Scurti alla fine del secolo scorso); e numerosi erano anche i costruttori dei carri agricoli. Sempre a Marsala 150 botteghe (con 300 lavoratori) costruivano carri e carretti, mentre nel resto della provincia i *carradori* erano non più di una sessantina.

### *Abballaci, figghia mia, mastro di bagghiu è*

I livelli retributivi dei *mastri di bagghiu*, cioè degli operai vinicoli, erano tra i più alti (due tari al giorno prima del 1860, due lire dopo, quando il salario di un bracciante agricolo superava di poco una lira). Il mestiere di operaio vinicolo era perciò considerato tra i più sicuri, anche perché la solidità finanziaria delle industrie enologiche era ben nota negli ambienti commerciali dell'Isola. Gl'industriali anglo-siciliani e i Florio contavano sui profitti derivanti da altre attività economiche e, anche, sugli interessi non mediocri che prelevavano dalle operazioni sul mercato finanziario.

Un sociologo marsalese, che studiò con particolare attenzione i fenomeni dell'industrialismo in quest'area della Sicilia estremo-occidentale, ricordò nei suoi scritti sulla *Questione enologica* come il regime di monopolio in cui il settore vinicolo si trovò per anni ad operare aveva consentito gli alti salari dei *mastri di bagghiu*, favorendo, quindi, la formazione di una sorta di "aristocrazia operaia", tanto più privilegiata quanto più appariva

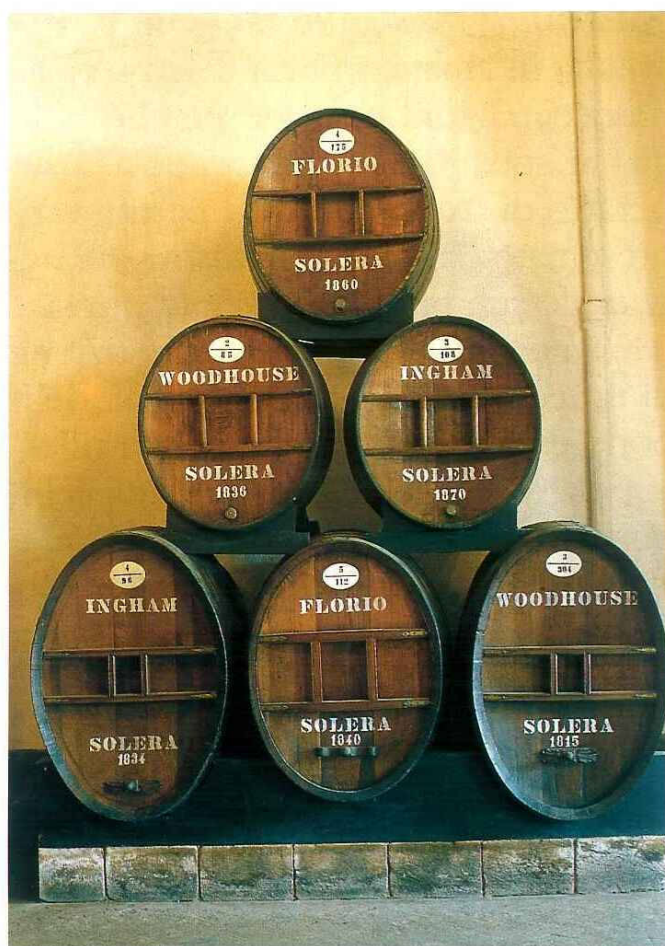


Fig. 33. Marsala. Stabilimento Florio. Riserve di vecchi marsala.

(ed era) precaria e misera la condizione dei ceti contadini nell'area del latifondo.

“In Marsala – notava Cammareri Scurti – la grande industria e il commercio dei vini hanno proletarizzato il ceto dei bottai e quello dei carrettieri. L'antico bottaio di bottega è fallito, e il carrettiere non lavora più col carro proprio, ma con quello dello stesso negoziante di vino. Ebbene, per la sicurezza e lo sviluppo dell'industria enologica e per la facilità del fabbricare, non pochi bottai e carrettieri posseggono una casetta propria e non pochi hanno un pezzetto di campagna”.

Il motto che si ricorda a proposito del benessere goduto dagli operai dell'industria vinicola (*abballacci fig-*

*ghia mia / mastru di bagghiu è*) travaluta in chiave ironica il senso delle preoccupazioni materne perché la figlia si sposi bene, inducendola a superare, di fronte al buon partito rappresentato dal giovane *mastru di bagghiu*, le sue più o meno finte ritrosie.

Tuttavia, insieme alla formazione di un ceto privilegiato di operai, debbono essere considerati anche i riflessi positivi che l'innesto produttivo industriale ebbe in una comunità, come quella marsalese, – dominata sino alla

fine del '700 da strutture agrarie di tipo feudale – in relazione alle dinamiche borghesi che riuscirono a suscitare. Dopo la stagione dei bagli vinicoli degli imprenditori inglesi verrà quella, seppure più modesta, dei piccoli industriali locali (erano già 25 subito dopo il 1860). Accanto alla rapida riconversione delle colture si manifesterà, quindi, il fenomeno della proliferazione industriale con la creazione anche di una considerevole massa dei lavoratori dell'indotto.

INDUSTRIE ENOLOGICHE (1896)				
COMUNI	N.	ADDETTI	CALDAIE A VAPORE	
			N.	HP
Alcamo	4	36	-	-
Calatafimi	3	50	2	14
Castellammare	2	20	-	-
Castelvetrano	1	30	-	-
Marsala	35	938	13	167
Mazara	12	266	3	18
Monte S. Giuliano	1	50	2	5
Pantelleria	1	20	-	-
Partanna	1	15	-	-
Trapani	18	448	10	67
TOTALE	78	1.873	30	271