

## Ingham, il Marsala Superiore che celebra la Sicilia

19 Ottobre 2024

di Redazione



MARSALA – Per raccontare questa storia bisogna partire da lontano, quando gli inglesi arrivarono in Sicilia dopo che Napoleone bloccò il Portogallo lasciandoli privi della possibilità di recuperare il loro Porto. Benjamin Ingham, mercante inglese di stoffe, mentore e poi socio dell'imprenditore e senatore del Regno d'Italia Vincenzo Florio, arrivò sulle coste siciliane nel 1809, e approfondì gli studi agronomici dell'uve con cui creare un vino ad alto grado di alta qualità da usare per il Marsala. Fu così che grazie alla sua importante flotta navale, capitanata dalla nave Rambler, dove il mercante caricava botti di Marsala lasciando affinare il vino durante le traversate, il Marsala divenne famoso in tutto il mondo. Oggi Ingham torna a vivere grazie a Vulkanica.

**Stefano Saccardi**, veterano nel mondo degli spirits, e **Sonia Spadaro** (nella foto sotto), produttrice vitivinicola etnea, ideatori della pregiata vodka siciliana insieme alla socia **Serena Bonetti**, nella volontà di trovare un marsala semisecco di qualità che ben si accostasse al carattere di Vulcanica, con la collaborazione di Cantine Florio, hanno deciso di creare un prodotto di eccellenza nato in vigna ma studiato appositamente per la mixology, e per rendere perfetto il loro signature cocktail Sicilian Martini fatto con Vulcanica vodka, Ingham Marsala e il cucuncio tipico siciliano.

Ma che nome dare ad un prodotto così importante se non quello di colui che ha fatto la storia del Marsala nel mondo? Così rinasce oggi Ingham Marsala Superiore.

## Le uve pregiate

È sulla fascia costiera di Marsala, Petrosino e nell'entroterra della provincia di Trapani, che viene coltivato il Grillo per la produzione di questo Marsala Superiore. Un terreno siliceo e ricco di terre rosse, vigneti allevati tipicamente ad alberello marsalese e/o a spalliera bassa con densità di almeno 4mila ceppi per ettaro, e un clima insulare con inverni miti ed estati calde e asciutte, caratterizzate dalla presenza di venti vigorosi.

## Il processo di produzione

Vendemmia manuale e a maturazione avanzata per permettere la concentrazione zuccherina negli acini, che durante la pressatura rilasciano nel mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta di mistella al vino ottenuto, ovvero mosto cotto e alcol di origine vinica, per permetterne la fortificazione.

Al termine della fermentazione il vino è pronto per il cosiddetto "innamoramento", ovvero all'incontro con l'alcol che influenzerà l'evoluzione organolettica. L'innamoramento segna il passaggio tra le operazioni «atte a dare Vino», marcate dalla loro stagione agronomica, a quelle «atte a dare Marsala», caratterizzate dalla somma delle stagioni che si susseguono durante l'affinamento in cantina ed è qui che avviene la nascita di una "nuova creatura": il Marsala Ingham.

## La maturazione per almeno due anni in botti di rovere

Intenso al naso, profumo pronunciato con sentori di crema pasticcera e frutta matura. Ricco al palato con note aromatiche che ricordano i fichi secchi e il torrone tostato, completato da profumi complessi fatti di note vanigliate, speziate, con sentori di uva passa e miele che

riempiono il calice. Gusto avvolgente con note di dattero e frutta secca.

Un twist del Martini cocktail, il classico per eccellenza tra i top drink più bevuti al mondo, in una versione intrigante, morbida al palato e autenticamente Siciliana.

## Vulcanica Vodka

Ingham è commercializzato da Vulcanica Vodka, l'autentica Vodka siciliana artigianale, distillata dal mix di 5 tipologie differenti di grani antichi (Perciasacchi, Russello, Timilia, Maiorca, Margherito) coltivati alle pendici dell'Etna, il più grande Vulcano attivo d'Europa e Patrimonio dell'Umanità. L'unica vodka con queste caratteristiche e proprietà organolettiche già molto apprezzate in diversi Paesi del mondo, primo dei quali in USA.

Vulcanica e Ingham sono distribuite, per l'Italia, da Distilleria Nardini.

