

MARSALA & LA SAGA FLORIO



Style	Sucre résiduel (g/L)	Alcool (% vol)	Cépages utilisés	% Production	Evolutions pratiques
Fine (Secco / Semisecco / Dolce)	Secco ≤ 40 Semisecco 40-100 Dolce > 100	≥ 17,5 % ; élevage 1 an	Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino (Rubino : + Nero d'Avola, Perricone)	80.7 %	Depuis 2013, les seuils de sucre et types d'ajouts mieux réglementés
Superiore		≥ 18 % ; élevage ≥ 2 ans		18.6 %	Retour progressif aux cépages nobles comme Grillo depuis 1970
Superiore Riserva		≥ 18 % ; élevage ≥ 4 ans			
Vergine (Soleras)	≤ 40	≥ 18 % ; élevage ≥ 5 ans	Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino (Rubino : ≤ 30 % de blancs)	Moins de 1 %	Interdiction d'ajouts sucrants ; valorisation de styles secs purs
Vergine Stravecchio		≥ 18 % ; élevage ≥ 10 ans			
Ambra / Oro / Rubino (couleurs)	Selon catégorie	Selon style associé	Ambra : blancs + mosto cotto ; Oro : blancs sans mosto cotto ; Rubino : rouges	Répartition interne	Depuis 2013, mosto cotto autorisé uniquement pour Ambra

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Sion, le 16 avril 2026

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE & ECOLE NOBILIS MARSALA & LES FLORIO: 1926 - 1990s

INTRODUCTION & CONTEXTE HISTORIQUE

Le soleil de Sicile, la brume salée des Égades et le sifflement des bateaux à vapeur...

Il est essentiel de comprendre le cadre dans lequel cette famille, originaire de Bagnara Calabra (Calabre), a quitté sa région natale pour s'installer en Sicile, attirée par les opportunités offertes par Palerme et les ports de la Tyrrhénienne occidentale après le séisme dévastateur de 1783.

La proximité immédiate de la mer et l'importance stratégique des ports de Marsala et de Palerme ont permis à la famille de se positionner comme le moteur de l'industrialisation sicilienne.

La diversification

Depuis leur arrivée à Palerme leur essor fut fulgurant.

Arrivés en tant que commerçants en épices et produits de pharmacopée, ils ont acquis des mines de soufre (acide sulfurique), développé des pêcheries de thon (conservation du thon en boîte), construit leurs propres navires à vapeur (fonderies et chantier naval), et même agit en tant que banques. Cette panoplie d'activités gérées par la Famille et qualifiable de « holding » avant l'heure, leur a permis de sécuriser leurs marges et de réduire leur dépendance aux intermédiaires.

Dans ce milieu déjà fertile, les Florio s'insèrent aussi dans la branche vinicole.

Riches de l'expérience de figures comme Woodhouse ou Ingham, Vincenzo Florio apprend à connaître ce marché et pose les bases pour être à la tête de toute la filière, de la vigne, souvent acquise contre des prêts d'argent jamais couverts à la classe noble, à la distribution jusqu'aux États Unis grâce à leur flotte navale.

En 1833, Vincenzo Florio achète un terrain à Marsala, précisément entre les installations de Woodhouse et Ingham-Whitaker, et fonde les Cantine Florio.

Le succès des Florio leur permet d'accumuler des liquidités colossales, transformant une famille de commerçants en une véritable bourgeoisie industrielle, capable de financer l'État et de dominer les marchés d'exportation. Ils sont devenus les « lions de la Sicile », rivalisant avec les grandes familles du Nord de l'Italie et devenant l'un des plus importants succès économiques du pays.

Au fil des années Florio absorbe ses deux premiers compétiteurs, Woodhouse et Ingham-Whitaker, récupérant ainsi la majorité du marché du Marsala et en transformant ce vin en une histoire toute italienne.

Intégration verticale, hors norme pour l'époque, et orientation à la qualité sont les piliers de la réussite.

Le tournant du siècle et le groupe Cinzano

Au début du siècle XX, le changement générationnel oblige à inverser la spirale vertueuse et à réduire la voilure.

La filière viticole fait partie des segments qui sont mis à la vente et le groupe Cinzano (Torino, 1757), déjà connu au delà des frontières pour ses vermouth, rachète les sites de production ainsi que la marque / réseau clients entre 1924 et 1929.

Avec les Pellegrino, Martinez, et quelques autres, Florio s'impose parmi les caves historiques fondées avant le grand boom du développement des années 1930-1970 : une explosion du nombre de licences de production et d'exportation, malheureusement accompagnée d'une baisse générale de la qualité, attirée par de l'argent « facile ».

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Notre dégustation et la gamme Florio

Notre dégustation (1926 - 2000s) nous permet ainsi de couvrir toute la période Cinzano, associée à l'industrialisation du Marsala et comprendre les efforts depuis les années 1990s de reconstruire l'image régionale.

L'objectif du groupe Di Saronno (acquisition 1997 et encore propriétaire de Florio) est de ramener le Marsala à un vin de terroir et de territoire.

Pour accompagner ce changement de manière figurative je me suis amusé à reconstruire sous forme graphique l'évolution de la gamme et des cuvées à travers les derniers 130 ans en situant chaque produit dans un contexte chronologique, par style (vergine, ambrato secco, semi-secco, dolce) et par positionnement dans la gamme (entry level, mid ou haut de gamme).

La lecture du graphe est déjà assez articulée ainsi, pour cette raison je ne me suis pas étalé sur les gammes de Woodhouse et Ingham-Whitaker, qui étaient tout de même produites jusqu'aux années 1980-90s au sein de la maison Florio par les mêmes équipes techniques.

Soyez rassurés, ce n'est que partie remise :)

Bonne lecture !

LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

VERGINE

Accueil - Marsala vergine 1977 - Ingham

La robe se présente en un ambre clair, annonçant un nez envoutant dominé par le fruit à noyaux séchés, le bois oriental et un léger rancio, l'ambre, des notes animales ainsi qu'un profil balsamique - camphré. La suite révèle une sensation médicinale, saumâtre de grande intensité. La perception de l'alcool est soutenue.

En bouche, le vin se distingue par des amers / tanins mordants et rugueux, apparents car le sucre n'est pas là pour les enrober. L'acidité (basse) joue avec le rancio et la salinité jérézienne pour donner de l'élan à la finale. En rétro-olfaction il révèle des touches de boisé automnal, de bouillon.

Vin n.1 - Marsala Vecchio Florio Vergine 1993 - Florio

Ce vin se distingue par un nez « nébuleux ». Malgré le manque de précision il nous séduit avec un petit rancio (bouillon), des notes de viande de poulet, de champignon brun et un boisé fondu. Sa bouche fine et tendre se révèle sapide et contraste avec un alcool présent qui domine le milieu du palais.

La finale fine évoque l'iode et les herbes macérées.

Vin n.2 - Marsala Vergine Terre Arse 1985 - Florio

D'une robe ambre claire, ce Marsala offre un nez rancio puissant et très propre, mêlant ambre, iode, des aspects médicaux et camphrés, avec des notes de caramel, de raisin de Corinthe et de cognac.

La bouche attaque moelleuse, précise et centrée par les tannins légèrement mordants. Ils s'accordent avec une intégration parfaite du sucre. La finale, cependant, se montre brûlante de moyenne définition avec des notes de torréfaction et de champignon-umami.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Vin n.3 - Marsala Vergine Stravecchio Il Blu s.a. - Florio (mise fin 1950s)

Sa robe ambre sombre cache un profil olfactif médicinal, dense et précis, tissé de tourbe (whisky), tout en conservant une grande délicatesse et finesse avec des notes de fruits séchés et caramel. Le touché est sensuel et lisse comme une vague, avec un gras persistant et enrobant, contrastant avec des amertumes vibrantes et une fraîcheur saline. La bouche moelleuse, dense, précise et ronde offre un vin brillant et une grande finale sous-bois et umami, soulignées par des touches de torréfaction.

Vin n.4 - Marsala Vergine 1963 - Florio

D'une robe ambre dense et brillante, le nez révèle des notes de bouillon de légumes, de tomate séchée, d'huile minérale, de champignon et de musc. La bouche se caractérise par une acidité relativement basse et une graine tannique puissante. Le contact avec la langue offre une sensation chaleureuse et animale (fourrure) et d'umami. En finale il perd de la densité, devenant essentiellement un filament iodée - céleri.

RISERVE STORICHE

Vin n.5 - Marsala semi-secco Riserva Oro 1975 - Florio (mise 2001)

La robe ambre brunâtre annonce un nez dense, où se mêlent champignons, caramel, mousse, encens et bois noble, le tout dans un équilibre sans lourdeur avec des écorces d'agrumes confites - Grand Marnier.

La bouche visqueuse explose en un kaléidoscope aromatique, relevé par le rancio. La sucrosité danse avec le sapide / saumâtre, jusqu'en finale où il développe sur la guimauve (tropicale) et le caramel.

Vin n.6 - Marsala secco Riserva Storica 1944 - Florio (mise 1989)

Ce vin affiche une robe ambre - brune, avec un nez complexe sur le camphre, les herbes séchées, le bois brûlé, le curry brun, le caramel salé, le vernis à ongles, le café et l'amaretto. La bouche est crémeuse, dense et médicinale, avec des notes d'origan, soulignée par une acidité volatile intégrée. Evolution complexe, voir extrême pour ce vin qui a passé presque 5a ans en fût. Pauvre en sucre, l'oxydation - caramélisation semble presque de nature lévurienne / protéique. Onctuosité exceptionnelle, extrait sec hors norme, ce vin offre une présence profonde, unique et pour autant il ne coche pas la case « plaisir » pour tout le monde.

Vin n.7 - Marsala Vecchio Florio 1936 - Florio

D'une robe ambre brune, le nez est médicinal, cuir et animal, avec un caractère spiritueux proéminent et des notes de champignon. La bouche associe cuir et sapidité, moka et chocolat, où l'alcool peut sembler intempestif et les tannins rugueux, malgré la sucrosité élevée. La finale racinaire (gentiane), avec des touches de bois de santal, d'Oloroso, d'orange sanguine, reste glissante et sensuelle.

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



UNE PSEUDO - VERTICALE

Vin n.8 - Marsala semi-secco Riserva ACI « Cinzano » 1986 - Florio

JV: Version spéciale du ACI, composé de récoltes des années 1930s à 1960s pour les 150 ans de la fondation de la maison Florio.

Le cru présente une robe ambre sombre. Le nez révèle un alcool élevé, des notes racinaires, de tourbe, une acidité volatile élevée mais tissée avec du caramel et de l'artichaut. La bouche se montre définie, caressante. Le sucre accompagne le balsamique réglissé. Complexe, il évoque la savane et la livèche, demandant de l'air pour révéler la colonne vertébrale ferme. La finale s'élève par une volatile tranchante et laisse une bouche sur la pâte d'abricot.

Vin n.9 - Marsala semi-secco Riserva ACI s.a. - Florio (mise année 1960s)

D'une robe ambre brun, le nez offre des notes de cola, de tapenade d'olive noire, un penchant médicinal, du caramel, du cigare havane et de l'encre de Chine. La bouche crémeuse, sphérique présente un alcool moins subtile, mais une salinité émergente qui donne de l'allonge. Avec moins de support boisé et de densité apparente, il termine sur de la pamplemousse, du chocolat et de la quinine.

Vin n.10 - Marsala semi-secco Riserva ACI s.a. - Florio (mise année 1940-50s)

Ce vin se distingue par une robe brun sombre et un nez de quinine, fumé, animal, cuir, macis, bouillon suggérant une fusion aromatique totale. La trame racinaire et saline le définit, apportant de l'élégance et de la texture. Acidité - sucre sont en pleine harmonie et font de support à l'aromatique soutenu et cohérent. La longue finale prolonge sur le chinotto, des herbes médicinales, des écorces de bois, en faisant un grand sujet.

Vin n.11 - Marsala semi-secco Riserva OGS 1926 - Florio

La robe ambre noir annonce un nez sapide, large et iodé, avec une grande densité rappelant le chocolat au lait, le sucre candi, puis encore le nougat, sureau, muguet, tabac blanc et safran. La bouche tropicale, chocolatée et médicinale est tapissante, longue et visqueuse, créant une harmonie totale. L'alcool élevé est imperceptible et relève la finale avec du jus d'orange sanguine et de la datte. Grand sujet hors du temps.

GAMME AEGUSA

Vin n.12 - Marsala semi-secco Riserva Aegusa 1994 - Florio

D'une robe ambre sombre, ce vin est ample, riche, mais plus simple et punchy que les précédents, avec des notes de coco, d'olive, de livèche et d'iode. La bouche épaisse se révèle plus violente, jeune, avec un profil de chocolat et garrigue. Beau sujet d'une relative simplicité.

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



CONCLUSIONS

Un savoir faire affirmé

Après notre première rencontre, qui mettait en évidence la différence entre producteurs « structurés » et amateurs, avec une importante variabilité parmi les derniers, Florio / Cinzano a fait preuve de consistance sur un niveau moyen très élevé.

Par rapport au positionnement produits, cela n'était pas toujours claire ou manifeste, surtout parmi entrée et milieu de gamme.

Après l'énième échange avec la Maison Florio, le positionnement relevait plus de la « rareté » ou du tirage de production que d'un processus de production plus qualitatif.

Les cuvées les plus rares répondaient très probablement à une demande moins importante du marché pour certains styles de vin (notamment le vergine).

Là où nous avons témoigné d'un total changement de profondeur, densité et complexité, ce sont sur les cuvées datant d'avant 1950s et sur les réserve storiche (y compris la Riserva Oro) à cause de l'énorme concentration survenue après 25+ ans d'élevage.

Les vins avaient une précision « contemporaine » tout en bénéficiant de la sagesse apportée par le temps.

Intégration du sucre - alcool & la « patte » Florio »

Les Vergine datant d'après la création de l'appellation sont presque totalement secs et l'absence de sucre met en relief des tannins du bois et l'alcool de mutage avec une force parfois dominante. Cela affecte l'équilibre des vins de façon parfois négative car les aromatiques séduisantes et très complexes restent en toile de fond tandis que la bouche est dominée par la chaleur alcoolique et les amers d'élevage, comme une articulation sans tissu connectif.

Les « semi secco » semblent incarner les meilleurs équilibres stylistiques qui, sublimés par le temps (voir 1926 ou les vieux ACI), atteignent l'harmonie tout en soulignant leur terroir de provenance, Marsala, avec leur tranchant iodé et salé.

Définir la patte Florio nous semble difficile, car chaque splendide spécimen racontait un trop petit bout de cette histoire, longue d'un siècle, que nous avons traversé. Le meilleur moment sur le plan de la lecture stylistique s'est révélé en faisant une pseudo-verticale, sur une même cuvée. Les trois cuvées ACI goûtées à différents stades de leur vie et apparemment issues d'une seule et même « recette », offraient un terrain de jeu spectaculaire pour comprendre l'impact du temps et la qualité des masses utilisées en pour les composer.

LE REPAS QUI A SUIVI

**Pecorino di Sicilia, Caseificio
Salvatore Cucchiara**

Raclette du Valais

INTERVIEWS PREPARATOIRES & REMERCIEMENTS

M. Tommaso Maggio - directeur technique de
Cantine Florio

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Dominique pour son support dans les recherches, l'interprétation et contextualisation des vins dans la plus large catégorie des fortifiés, car peu d'individus au monde ont son recul.

Merci à tous les participants d'avoir supporté notre travail et montré de l'intérêt pour ces vins d'un autre temps.

Merci à Mélanie pour son accueil et cadre jeune et vibrant du Pop Bar qui alimente ce besoin de communauté, si important pour tout passionné.

In fine, un immense merci à Tommaso Maggio, directeur technique de la Maison Florio, qui nous a consacré plusieurs heures de sa vie pour répondre à une liste de questions sans fin que nous lui avons soumis tout au long de l'année de préparation de cette rencontre.

Soyez curieux et posez-nous aussi des questions...le savoir reste stérile s'il n'y a pas de passion !

A la prochaine !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

