

Mario Carastro

il vino della Ducea di Nelson

1799 - 1981

“Per Bacco! Anch’io bevo i vini ed i cognac della Ducea di Bronte!”



Bronte
INSIEME

ASSOCIAZIONE BRONTE INSIEME ONLUS



MARIO CARASTRO,

ingegnere minerario, appassionato ed attento collezionista di scritti e libri che vengono pubblicati su Maniace e sui Nelson, ha vissuto sempre con la Ducea nel cuore.

Fin da piccolo ha respirato l'aria "inglese" del Castello; lì lavorava infatti suo padre, Giuseppe, e prima ancora suo nonno, Mario.

In attesa di potersi dedicare, in "laborioso riposo, a scrivere su ricordi, racconti di famiglia e impressioni che riguardano la Ducea", ci ha affidato questa sua relazione che sulla scorta di scrupolose ricerche bibliografiche, di documenti dell'Archivio Privato Nelson ma anche di reminiscenze personali e di racconti, ha effettuato sull'Azienda vinicola della Ducea di Maniace sorta sotto la guida dei duchi inglesi nell'immenso feudo fin dai primi anni del 1800 e che si protrasse, fra alterne vicissitudini fino al 1981, anno della vendita del Castello al Comune di Bronte.

Due secoli che hanno molto caratterizzato la plurisecolare storia della Abbazia di Maniace con la presenza nel territorio degli inglesi discendenti di Horatio Nelson.

Mario Carastro ne ha descritto un aspetto poco noto e studiato, la coltivazione della vite, la produzione di vini, marsala e cognac ed il loro commercio e la loro attività imprenditoriale svolta con mentalità e criteri per l'epoca modernissimi ed innovativi per la nostra cittadina.

Grazie Mario!

Associazione Bronte Insieme Onlus
Settembre 2015

1. Sommario

2.	Premessa	4
3.	1799-1824 - I primi tentativi.....	9
4.	1825-1871 – Arriva Louis Fabre	11
5.	1871-1908 – Il Vino Duca di Bronte	14
6.	1891/1923 - L'Esposizione nazionale e la diffusione della fillossera.....	23
7.	1924 – Il Vigneto in gabella.	33
8.	I vigneti dal 1935 sino alla Riforma Agraria	36
9.	Indice delle figure.....	39
10.	Riferimenti bibliografici.....	41

Il vino della Ducea di Nelson

1799-1981

2. Premessa

Negli anni cinquanta del secolo scorso, nel periodo della vendemmia, la mia famiglia si trasferiva al Boschetto Vigne, per rendere meno pesanti le lunghe giornate di lavoro di mio padre, che, alle dipendenze della Amministrazione della Ducea, soprintendeva alla pigiatura dell'uva e alla suddivisione del mosto con i mezzadri.

Mi capitò, allora, di vedere, appeso alle pareti di una delle povere stanze della Sig.ra Reale, mezzadra di un lotto del vigneto della Ducea, un vecchio manifesto a colori, che mostrava un simpatico dio Bacco, ebbro, con ghirlanda di tralci di vite sui capelli rossi, disteso su un fianco e con in mano una coppa (Fig.1); sullo sfondo si leggeva: *“Per Bacco! Anch'io bevo i vini e i cognac della Ducea di Bronte”*.



Fig. 1 - Il Dio Bacco

Il manifesto pubblicitario era dell'anno 1898¹, del periodo cioè di maggiore successo dei vini della Ducea sia per la qualità e l'apprezzamento sulle più eleganti ed esclusive tavole europee che per l'estensione dei vigneti, circa 45 Ha², che li producevano.

La coltivazione della vite, praticata nello Stato di Bronte già al tempo del possesso dell'Ospedale Grande e Nuovo di Palermo, venne incrementata dai Governatori della Ducea.

I vigneti ebbero sviluppo, storia e fortuna diversi dal 1799 al 1981, anno nel quale insieme al Castello i Bridport ne vendettero gli ultimi 17 Ha, di cui 10 Ha in contrada Balzitti e 7 Ha al Boschetto Vigne, con annessi Palmento, Dispensa e caseggiati (Fig. 2 e Fig. 3)

Pochi oggi, credo, rammentano i vini della Ducea; mi è sembrato, quindi, interessante rinnovarne la memoria servendomi di reminiscenze personali, di ricerche bibliografiche e dei documenti dell'Archivio Privato Nelson (APN), ma tutto con il limite delle mie scarse conoscenze enologiche, per le quali chiedo venia.

I vigneti della Ducea si estendevano nelle zone caratterizzate da terreni arenacei-calcarei da Monticelli verso il torrente Cutò e soprattutto dai depositi alluvionali del Saracena sia in sponda sinistra (Maniace, Biviere, Gollia) che in sponda destra (Boschetto Vigne) (Fig. 4, Fig. 5, Fig. 6, Fig. 7 e Fig. 8).

¹ APN (Archivio Privato Nelson) – Faldone 599, lettera Fabre del 26/3/1898 (389).

² Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia, “Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine”, n. 66 del 20 marzo 1886, Roma.

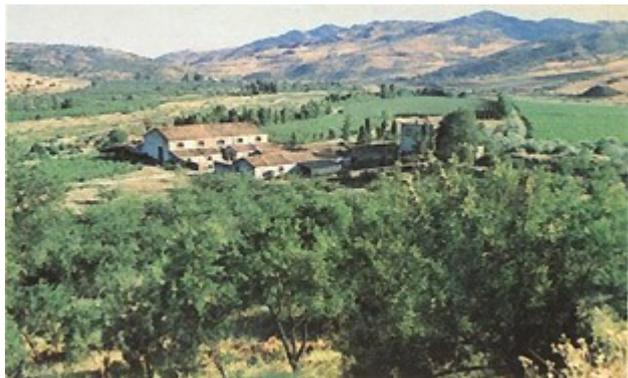


Fig. 2 - La Dispensa ed il Palmento a Boschetto Vigne nel 1970



Fig. 3 - L'interno della Dispensa al Boschetto Vigne(1970)



Fig. 4 - Il vigneto dietro il Palmento nel 1891



Fig. 5 - Vista del complesso del Boschetto Vigne dall'alto del Monticello nel 1891



Fig. 6 - Il vigneto dietro la Dispensa nel 1891

L'uva raccolta fu pigiata dapprima nel palmento del Biviere (Fig. 9)³ e in seguito, dal 1850 e sino al 1981, solo in quello del Boschetto, che fu via via ampliato⁴.

I vini erano conservati e venduti nelle dispense di Maniace, Boschetto (Fig. 10, Fig. 11 e Fig. 12)⁵ e Bronte.

La più antica dispensa di Bronte era quella del Carcere, annessa appunto al carcere di Vico Gatto⁶, sulla strada Matrice, esistente sin dal 1700.

³ APN – Faldone 392, Disegno di A. P. Brown, 1914. (92).

⁴ Il **Palmento** – Foto del 1891 (Fig. 4 e Fig. 5) ed attuali (Fig. 26, Fig. 27, Fig. 28, Fig. 29 e Fig. 30), rilievi odierni e vecchie planimetrie (Fig. 49) e viste dal satellite (Fig. 50) permettono di ipotizzare che partendo dal 1891 il Palmento sia stato ingrandito con l'aggiunta all'originario Corpo 1 di un altro Corpo 2.

Le caratteristiche:

Corpo 1. In Fig. 51 è la parte in giallo. La sua planimetria potrebbe essere quella di Fig. 52. L'uva veniva portata alle "piste" (P) attraverso un ballatoio (D) con scale nel cortile. Questo Corpo aveva tetti a due altezze diverse: una parte (A) tetti ad altezza maggiore, oggi caduti; un'altra parte (B) con tetti più bassi ancora in opera (in Fig. 27 a sinistra). Al disotto delle "piste" c'erano i tini che raccoglievano il mosto, cui si accedeva dal piano terra (E) con ingresso dal cortile che fu conservato sino al 1981.

Corpo 2. Fu aggiunto successivamente negli anni dopo il 1891. In Fig. 51 è la parte circoscritta in rosso. I tetti, oggi completamente diruti (Fig. 28), erano della stessa ampiezza e altezza della parte (A) del Corpo 1. Con l'aggiunta di questo corpo il Palmento presenta la planimetria di Fig. 53, cioè la configurazione che conserverà sino al 1981. L'uva era consegnata alle "piste" da finestre (Fig. 29) che si aprivano su di un ballatoio (BE) cui si accedeva dall'esterno dalla parte della Casina. Del Corpo 2 facevano parte anche un magazzino (M) (Fig. 30), un altro locale per torchio Mabile (T) e l'alloggio del campiere di guardia (C). L'accesso alla zona dei tini (E), dove avveniva la suddivisione del mosto con i mezzadri ed il pompaggio del mosto della Ducea verso la Dispensa, era sempre dal cortile (Fig. 28 e Fig. 49).

⁵ La **Dispensa** del Boschetto Vigne è oggi irrimediabilmente cambiata (Fig. 50 e Fig. 54) per i notevoli ed irrimediabili interventi subito dopo il 1981. Sino a quest'anno aveva mantenuto la conformazione e la struttura originaria della fine dell'ottocento, cui erano stati apportati dei miglioramenti all'esterno riguardanti soprattutto le abitazioni dei contadini (Fig. 49).

Da vecchie foto del 1891 (Fig. 5 e Fig. 6) si intuisce che all'epoca tutto il complesso produttivo del Boschetto Vigne era cinto con un muro anche ad est; restavano all'esterno del complesso anche le abitazioni dei contadini.

Con riferimento alle Fig. 4 e Fig. 49 si può dare qualche indicazione sulle destinazioni dei vari ambienti addossati al corpo della Dispensa:

- 1) Locale per concentrazione del mosto ed alambicco;
- 2) Gabinetto d'assaggio e laboratorio di analisi;
- 3) Bottiglieria;
- 4) Tettoia di deposito delle vinacce.

⁶ APN – Faldone 325 D, Estratto *Catasto Bronte 1853*. (85). Vico Gatto e l'antico carcere sorgevano nell'odierna Piazza Giovanni XXIII, adiacente via Matrice.

A questa si aggiunse, nel 1839, quella del Palazzo⁷, posta di sotto [il Palazzo Ducale](#), dove adesso ci sono alcuni uffici comunali, che era la più grande.

Più tardi si aprì la cantina del Bigliardo, in Via Imbriani sotto Casa Liuzzo⁸.

Le tre cantine rimasero contemporaneamente aperte al pubblico per molti anni; nel 1907 e 1912 le cantine Carcere e Bigliardo furono cedute in affitto per essere, poi, nel 1922-23 vendute.

Il vino e i mosti vi erano trasportati con carretti e i contabili della Ducea certificavano l'operazione con appositi "pizzini"⁹ riportanti il nome del carrettiere e le quantità in salme e quartare.

Le botti erano di varie dimensioni e alcune erano così grandi da non passare attraverso i portoni d'ingresso; venivano, pertanto, montate all'interno della cantina.

Dai documenti è possibile dedurre il numero delle botti presenti in ogni cantina: al Carcere vi erano 23 botti, al Palazzo più di 30 e al Bigliardo 10; ma non è sempre possibile determinarne l'esatta capacità complessiva.

Una botte di media grandezza poteva contenere, comunque, 6.000-8.000 litri¹⁰.

La Dispensa del Boschetto al momento della vendita, nel 1981, era dotata ancora di 56 botti, fra le quali alcune di volume superiore ai 72 hl, e aveva una capacità totale, fra botti e vasche, pari a 3.255 hl. (Fig. 12)¹¹.

Per la costruzione e la manutenzione delle botti ricorrono spesso i nomi di falegnami appartenenti alla Famiglia Lupo, come per la vendita del vino al Carcere quelli di appartenenti alla famiglia Cirami, fra cui negli anni 1820-30 Maruzza Cirami¹².

La storia del Vino della Ducea è stata da me ricostruita riferendomi a periodi, compresi fra anni caratterizzati da avvenimenti importanti.



Fig. 7 - Stradella che attraversava il vigneto dal Fondaco alla Dispensa (1891)



Fig. 8 - Altra vista del vigneto di Boschetto Vigne nel 1891

⁷ APN – Faldone 346, Bando Gara Botti 25 Agosto 1853. (202)

⁸ APN – Faldone 381 A, *Stima Stabili Ducea del 9 Novembre 1922* (72). Casa Liuzzo non esiste più, è stata abbattuta e nel luogo sorge oggi il parcheggio di Piazza Liuzzo.

⁹ APN – Faldone 327, Carte Varie Thovez 1827. (71)

¹⁰ S. Foti, "Etna. I vini del Vulcano", G. Maimone Editore, Catania, 2005.

¹¹ M. Pratt, "The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly", Spellmount, 2006.

¹² APN – Faldone 327, Carte Varie Thovez 1827. (71)

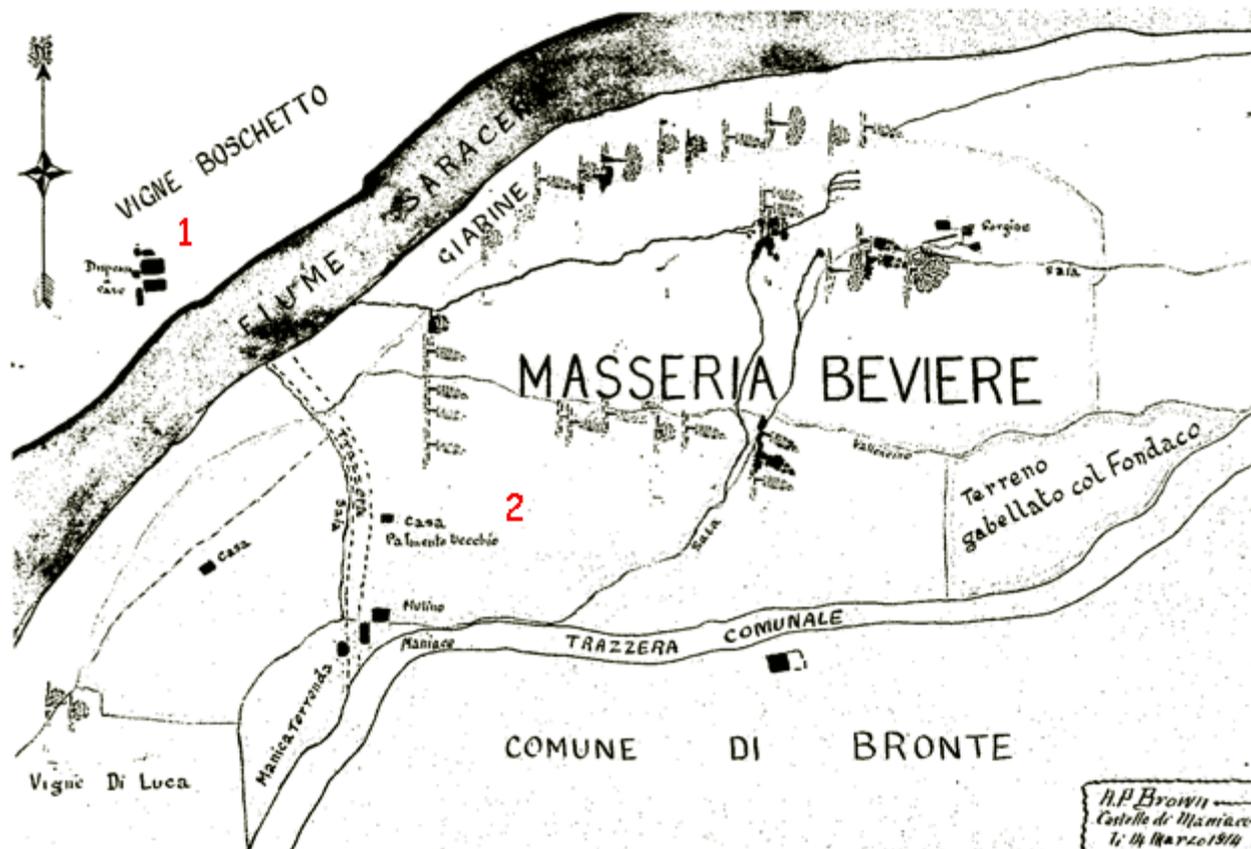


Fig. 9 - Planimetria della Masseria Beviere di A. P. Brown del 1914 con indicazione del Palmento vecchio del Biviere (2) e della dispensa e case di Boschetto Vigne (1) (vedi Nota 3)



Fig. 10 – Esterno della Dispensa di Boschetto vigne nel 1891



Fig. 11 – Interno della Dispensa nel 1891

Fig. 12 – A destra, interno della Dispensa negli anni 1970-80 (foto tratta da M. Pratt, "The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly", vedi Nota 11).



3. 1799-1824 - I primi tentativi

Un primo riferimento al vino della Ducea si trova nella corrispondenza del 1806 fra il II Duca, il Rev. William Nelson, e Abramo Gibbs.

Alla domanda del Duca se a Bronte si produce un vino “bevibile”, il banchiere palermitano risponde decisamente di no ma ricorda che i Woodhouse a Marsala producono un “Bronte Madeira”.¹³

E’ interessante, a proposito di quest’accostamento di nomi, scoprire che il Marsala di Woodhouse continuò ad essere chiamato *Bronte Madeira*, *Bronti Madiera*, *Bronti*, *Bronte Marsala* e addirittura solo *Bronte*¹⁴ per molto tempo e probabilmente su autorizzazione dello stesso Amm. Orazio Nelson, che il 19 marzo 1800 aveva sottoscritto con i Woodhouse un contratto per la fornitura di 500 botti di Marsala alla flotta inglese di stanza a Malta (Figure N.13, 13a, 13b).

Solo nel 1868, quando il Lord Gen. Alexander Bridport, cominciò a interessarsi del vino della Ducea, assunse definitivamente il nome di Marsala e non vi fu più associato il nome Bronte.

La viticoltura fu subito vista come una dell’attività agricole della Ducea di particolare promettente espansione da James Smith, il tecnico agrario che assisteva Philip Thovez, nel 1819, nel viaggio ispettivo della Ducea all’epoca gestita da Mrs. Martha Barret¹⁵.

Smith fu del parere che la produzione del vino doveva essere incrementata sia estendendo la coltivazione della vite ad altre zone sia migliorando le tecniche agrarie.

Quando poi fu assunto dal Duca insieme a P. Thovez, si adoperò subito per la realizzazione di questo piano, ma commise degli errori, che si rilevarono decisivi per un totale fallimento.

Aveva adottato, infatti, tecniche di coltura in uso a Castiglione e in particolare l’aratura del terreno fra le viti, che i contadini di Bronte ritenevano pericolosa per le piante.

Molte viti furono strappate dagli aratri, altre danneggiate. I lavoratori assunti a Castiglione, inoltre, avevano praticato una potatura drastica poco giudiziosa.

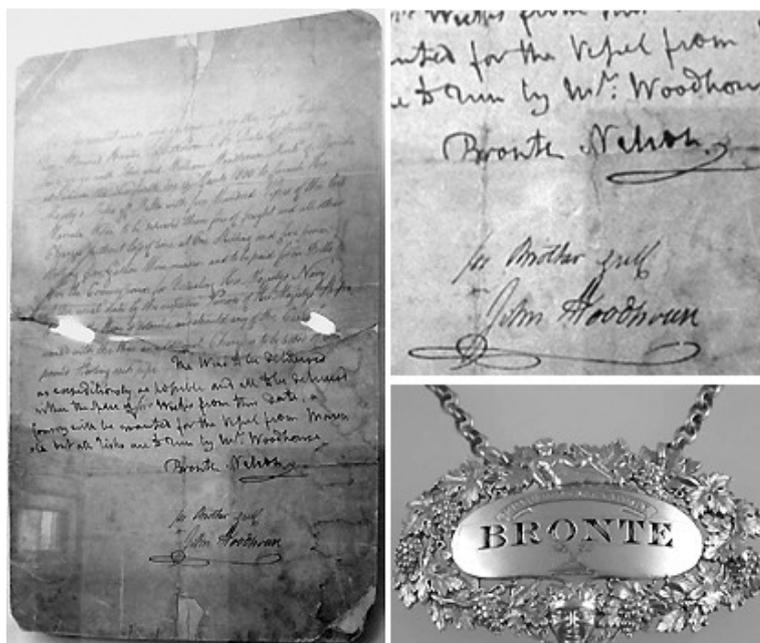


Fig. 13, 13a, 13b – Contratto fra Horatio Nelson e Woodhouse - A destra in basso, una etichetta in argento per il Marsala di Woodhouse

Il contratto riguardava la fornitura annuale di di n° 500 pippe (210.000 litri) di vino Marsala alla flotta di sua Maestà britannica nel Mediterraneo e fu sottoscritto il 19 Marzo 1800 dall’Ammiraglio Lord Horatio Nelson, Duca di Bronte, e John Woodhouse. “*Bronte Nelson*” la particolare firma apposta sul contratto dall’Ammiraglio Horatio Nelson.

¹³ M. Pratt, “The Nelson’s Duchy. A Sicilian Anomaly”, Spellmount, 2006.

¹⁴ N. M. Penzer, “The Book of The Wine Label”, Home & Van Thal – London, 1947.

¹⁵ M. Pratt, “The Nelson’s Duchy. A Sicilian Anomaly”, Spellmount, 2006.

La vendemmia, così, produsse meno della metà del mosto degli anni precedenti e furono necessari molti reimpianti.

Smith fu licenziato dal Duca su consiglio di Thovez, che comunque non era da meno nel credere in un futuro radioso e ricco per la Ducea se impostato sulla viticoltura.

Nello spedire un “*halfe a pipe*” di vino (circa 239 l) al Duca, lo decantava all’altezza se non addirittura superiore al Bronte Madeira della Woodhouse.¹⁶

Era così convinto delle potenzialità della coltivazione della vite che riteneva necessario non perdere altro tempo e assunse, al posto di Smith, un esperto enologo, tale John Causton, già attivo a Savoca, vicino Messina, nella produzione di vini e nella loro commercializzazione in Inghilterra.¹⁷

Sicuro della collaborazione di un esperto di alto profilo Thovez ne accettò tutte le proposte. Fu così deciso di non inviare più in Inghilterra per mare vino se non dopo averlo invecchiato per almeno 3 anni e si programmò di estendere i 20 acri (8 Ha) dei vigneti esistenti al momento fra Maniace e Biviere, dove c’era il palmento, di 20 acri nel 1822 ed altri 20 acri nel 1823.

Il progetto prevedeva la creazione di un’azienda vinicola di circa 24 Ha, la cui produzione avrebbe assicurato da sola al Duca una rendita di 4.000-8.000 Sterline per anno.

Per lo scopo era anche necessario costruire una cantina della capacità di 500 “*pipes*” (circa 2.386 hl) di vino e comunque del prodotto di almeno quattro vendemmie.

Ma le finanze della Ducea erano in affanno e Causton, assunto nel 1820, già alla fine del 1821 fu licenziato. La produzione di mosto, però, era intanto cresciuta dalle 35 salme del 1820 alle 121 salme del 1821¹⁸.

Nel 1822, il Duca richiamò in servizio Smith, al quale perdonò l’insuccesso precedente argomentando che non era stato opportunamente aiutato e che l’annata 1821 era stata pessima in tutta la Sicilia.

Furono ripresi gli esperimenti colturali con i vitigni autoctoni più rustici ed adatti al posto e la coltivazione fu affidata ad inquilini locali con contratti di 6 anni.

Il vino prodotto era trasportato al porto di Riposto, dove c’era un mercato vinicolo molto attivo. La collaborazione, però, fra Thovez e Smith entrò ancora una volta in crisi, tanto che quest’ultimo lasciò definitivamente la Ducea nell’Aprile 1824.

Il Duca, soddisfatto per il vino di Maniace ricevuto a Londra nel Novembre del 1824¹⁹, chiedeva raggugli sui costi di produzione, preparazione all’esportazione, trasporto al porto e spedizione via mare, in modo da poter decidere per il futuro se fare arrivare altro vino per uso proprio o anche per qualche amico; chiedeva anche di conoscere il tipo di vascello impiegato, l’annata della vendemmia ed il nome dell’esperto, Causton o Carlisle, che l’aveva preparato.

Thovez, continuò a gestire l’affare enologico seguendo i programmi delineati da Smith e Causton e così diede inizio in questi anni a piantumare i terreni del Boschetto in sponda destra della Saracena, dove esisteva già la casina costruita dai Barret²⁰ destinata ad abitazione del soprintendente delle vigne²¹.

¹⁶ M. Pratt – *op. cit.*

¹⁷ M. Pratt – *op. cit.*

¹⁸ M. Pratt – *op. cit.*

¹⁹ APN – Faldone 352 A, Lettera del Rev. W. Nelson del 12 nov. 1824. (34).

²⁰ Oggi la Casina è a due piani mentre nel 1891, come si vede nelle Fig. 5 e Fig. 6, era ad un solo piano con finestre e porta sul giardino nella stessa posizione odierna. La sopraelevazione è successiva al 1891 ma comunque dell’epoca di Louis Fabre cui era destinata come abitazione a Maniace. Le figure mostrano chiaramente il muro di sostegno del giardino e del terrazzino a sinistra del prospetto così come sono ancora oggi.

²¹ M. Pratt – *op. cit.*

4. 1825-1871 – Arriva Louis Fabre

Il periodo 1825-1871, è caratterizzato da avvenimenti decisivi per la viticoltura e la produzione dei migliori vini della Ducea.

Primo fra tutti il fatto che i Bridport, a cominciare da Samuel (1788-1868) marito di Charlotte Nelson, III Duchessa di Bronte dopo la morte del II Duca William Nelson, e dal loro figlio Gen. Lord Alexander Bridport, avevano preso in mano i destini della Ducea.

Lord Alexander Bridport, che nel 1873 diventerà il IV Duca, fu più volte a Maniace e, in uno di questi viaggi, nel 1868²² fu accompagnato dal futuro V Duca, di nome anche lui Alexander, che dal 1873 comincia a soggiornare stabilmente nella proprietà.

Il Gen. Lord Alexander Bridport è anche un esperto di agricoltura tanto da essere eletto nel 1874 presidente della importante Royal Agricultural Society.

In occasione del suo soggiorno a Maniace nell'aprile e maggio 1870 si era reso conto di alcuni errori nella produzione e conservazione dei vini²³.

In particolare lamentava per i vini bianchi deleteri ripetuti travasi, mentre sarebbe stato necessario, secondo il suo convincimento, lasciarli tranquilli in botti da 50-60 galloni con tappo non fissato sino alla fermentazione fresca primaverile; pretendeva inoltre che le botti fossero sempre lavate con spirito puro di vino, secondo i consigli di Mr. H. Hammick.

Dal 1865 è, infatti, in contatto con Mr. Horace Hammick²⁴, esperto viticoltore ed enologo, che gestiva i possedimenti in Spagna del duca di Wellington.

Da lui riceveva consigli, che si affrettava a far pervenire a William Thovez, che intanto era stato nominato Governatore della Ducea al posto del padre Philips morto.

Probabilmente deve essere stato proprio Hammick a suggerire l'ingaggio nel 1871 di Monsieur Louis Fabre da Carpentras (fig. 14), la cui esperienza sarebbe stata utile nella realizzazione di un'azienda enologica a Maniace per la produzione di vini da destinare alla esportazione in Inghilterra, che costituiva il progetto dei Bridport.

In vista di quest'obiettivo vitigni e tecniche colturali, di vinificazione e di trattamento dei vini non potevano più essere quelle tradizionali locali dei Thovez.²⁵



Fig. 14 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras

²² A. Nelson Hood, "La Ducea di Bronte", Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005. The Duchy of Bronte (La Ducea di Bronte) di Alexander Nelson Hood, è scaricabile liberamente in edizione digitale dal nostro sito web (in formato PDF, 108 pagine, 2.300 Kb).

²³ APN – Faldone 616 B, Manuscript by General Viscount Bridport, 1870 (74)

²⁴ APN – Faldone 396 cont., Lettere di Hammick del 10 ott. 1865, 8 Dicembre 1865 e 29 Dicembre 1865. (186)

²⁵ E' curioso come quasi tutti gli Amministratori della Ducea abbiano avuto a che fare con il vino prima del loro ingaggio: W. Thovez aveva lavorato da Ingham di Marsala (R. Trevelyan – "Princes under the Volcan", Ed. Michael Joseph, 1972); L. Fabre era un enologo; Charles Beek lavorava nell'azienda vinicola del Sig. Giacomo Eaton a Buccheri (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia, "Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine", n. 66 del 20 marzo 1886, Roma); Richard Forsyth Gray era figlio di Charles Forsyth Gray, vice Console Inglese a Marsala e manager della Ingham-Whitaker (J. W. M., "Italian Wine Making", The Evening Post, New York, Monday. January 4. 1892); George Dubois Woods aveva lavorato da Woodhouse (M. Pratt – "The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly", Spellmount, 2006).

Questo periodo vede in definitiva la sinergia di tre circostanze favorevoli per il vino della Ducea: la fermezza tutta inglese dei Bridport nel perseguire lo scopo prefissato; la decisione di stabilirsi a Maniace di Alec Hood, che rappresenterà in loco il padre; l'ingaggio di Louis Fabre e del suo aiuto Giuseppe Ricard, che assicureranno alla Ducea per diversi anni la loro competenza vinicola "francese".

A proposito del riconosciuto valore di questa capacità, anni dopo, nel 1894, Jessie White Mario in un interessante articolo sui prodotti del suolo e la viticoltura in Sicilia, ricorda simpaticamente che "...i francesi sono manipolatori di vini per eccellenza, al punto che il miracolo di Canaan a loro non deve sembrare miracolo".²⁶

La realizzazione dei nuovi vigneti fu il risultato di 15 anni di esperienze su diversi tipi di vitigni, scelti oltre che fra quelli italiani e locali come il Nerello Mascalese o Mascalisi (Fig. 15), anche fra quelli fatti giungere da Bordeaux e Roussillon come il Grenache Nero (Fig. 16) e l'Hermitage o Syrah, e dalla Spagna come il Tinto Nero (Fig. 17), il Palomino (Fig. 18), il Pedro Ximenes, quest'ultimo proveniente dalla azienda in Spagna del Duca di Wellington²⁷.

La scelta definitiva cadde sul Grenache Noir di Roussillon, il cui fogliame era più resistente ai venti e che, oltre ad essere più precoce del Nerello nella formazione del legno del ceppo, era anche più produttivo e anticipato nella maturazione, con acini di maggiore contenuto zuccherino.

La scelta, come si vedrà, si rivelerà fortunata anche quando si tratterà di innestare le viti americane nel reimpianto dei vigneti a seguito della distruzione provocata dalla *Filossera* alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento.

Fu così che il Grenache Noir arrivò nel versante occidentale dell'Etna e molti del posto ambirono coltivarlo.

La Ducea subì molti furti di sarmenti di Grenache: Fabre riferisce che in una sola notte nel febbraio 1883 furono rubati 3.000 sarmenti²⁸.

Il risultato della diffusione di questo vitigno è che ancora oggi è presente in molti vigneti di Bronte, dove è chiamato in dialetto "granazzu".

I disordinati documenti dell'APN (Archivio Privato Nelson) sono un giacimento prezioso ed inesauribile di notizie e curiosità concernenti questo periodo.

Spigolando fra queste a caso ecco trovare le polizze di spedizione del 1839 di un "hogshead"²⁹, botticella di circa 240 litri di vino, destinata a Lord Bridport a Londra, con il vascello in partenza da Messina *David Bayles* del Master William Jolly.



Fig. 15 - Uva Nerello Mascalese e, a destra l'Hermitage o Syrah



Fig. 16 - Uva Grenache Noir

Fig. 17 - Uva Tinto Nero

Fig. 18 - Uva Palomino

²⁶ J. White Mario, "Prodotti del Suolo e Viteicoltura in Sicilia" - Parte Prima, La Nuova Antologia, Vol 51°, Roma, 1894.

²⁷ Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia, "Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine", n. 66 del 20 marzo 1886, Roma - A. Nelson Hood, "La Ducea di Bronte", Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005 - W. Stigand, "Nelson's Bronte Estate", The New York Times, New York, 16 October 1890.

²⁸ APN - Faldone 593, Lettera L. Fabre del 18 Febbraio 1883. (159)

²⁹ APN - Faldone 354 A, Polizza Spedizione David Bayles, 1839. (5)

Spedisce Franco Thovez a spese della Ducea ma il vino è di Savoca in provincia di Messina, della proprietà di John Causton³⁰, l'esperto di vini che abbiamo già visto nel 1820 a Maniace ed al quale i Thovez avevano anticipato denaro e prestate fideiussioni, probabilmente per creare insieme un'impresa vinicola, progetto poi fallito con danni per le casse ducali.

Ancora nel 1852 W. Thovez affronta delle spese per spedire 2 botti di vino a Londra con il vascello *Millbay*³¹, ma anche questa volta non è vino di Maniace: le sigle sulle botti WHV, verosimilmente riferibile alla Woodhouse, e JAS fanno più pensare ad un vino dolce tipo Madera all'epoca molto apprezzato sulle tavole inglesi.

Altre curiosità: le vendite di vino a Bronte durante [i turbolenti giorni d'inizio agosto 1860](#).

Nei conti dei Thovez è riportato l'incasso di onze 56.25.10 il giorno 3 agosto 1860, con la causale "*Per vendita della botte N. 7 contenente 22.12.6 venduta al tempo della rivolta al prezzo di onze 3.12,8*"³².

Negli stessi conti non si riscontrano più altri incassi per vendite di vino sino al 14 agosto, come se le cantine fossero state tutte chiuse forse per decisione delle autorità.

La sospensione delle vendite, però, non deve essere stata molto gradita ai brontesi.

Infatti successivamente è annotata nei conti una spesa per "*rifatta porta Bigliardo bruciata durante "disturbance" in agosto 1860*"³³.

Si apprende inoltre che sin dal 1870 si procedeva alla distillazione con apparecchiatura propria e che le dispense Carcere e Bigliardo erano affidate a dei salariati, la prima a Giuseppe Cirami e la seconda a Gaetano Lupo, per la paga di 3 tari al giorno³⁴.



Fig. 19 - Vigneti della Ducea nel 1970

³⁰ APN – M. Pratt, "The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly", Spellmount, 2006.

³¹ APN – Faldone 337 A cont., Lettera F. Di Giorgi 3 Luglio 1852. (199)

³² APN – Faldone 325 cont., conti di Franco Thovez Settembre 1858-67. (34)

³³ APN – Faldone 391, Accounts of the Duchy Vol 3, 1862-63. (39)

³⁴ APN – Faldone 329 D, conti G. Grisley 1869-70. (31, 33)

5. 1871-1908 – Il Vino Duca di Bronte

Nel 1866 i viticoltori siciliani furono favoriti, almeno in un primo momento, da un fatto nuovo ed imprevisto. La Fillossera, un afide giunto dalle Americhe, era stata scoperta in Francia, dove, attaccando l'apparato radicale delle viti europee (*vitis vinifera*), devastò rapidamente tutti i vigneti.

I mercanti francesi in breve tempo furono così privi di vino francese e costretti ad approvvigionarsi all'estero.

La Sicilia offriva vini a basso costo, alcolici, “*da taglio*”, anche se malamente prodotti, da miscelare ai chiari e leggeri vini del nord, per essere poi venduti spesso con false indicazioni d'origine.

Il 1870 è, quindi, al centro del periodo della maggiore fortuna commerciale dei vini siciliani e dell'inizio nell'isola di miglioramenti colturali e di produzione sulla scia di quanto già fatto sin dall'inizio del secolo dagli inglesi Woodhouse, Ingham e Whitaker, che avevano compreso che la Sicilia possedeva le più ottimali condizioni climatiche e pedologiche per produrre molto economicamente e con grossi margini vini non solo da taglio ma anche tipo Madera e Sherry molto apprezzati in Inghilterra³⁵.

Capitali, iniziativa, conoscenza delle regole dei mercati e del commercio qualità tipiche degli inglesi della Sicilia occidentale furono decisivi.

Questo nuovo interesse coinvolse anche pochi ma lungimiranti industriali siciliani, come i Florio, che cominciarono a curare la loro produzione. L'aggiunta di spirito puro di vino fortificava il prodotto assicurando stabilità durante il lungo trasporto via mare. I vini Marsala conquistarono i mercati mondiali.

Produttori e mercanti siciliani sfruttarono la favorevole opportunità e dal 1870 nell'isola fiorì soprattutto l'industria della produzione dei vini da taglio.

Nel 1874 furono censiti in Sicilia 211.454 Ha di vigneto, diventati nel 1880 321.718 Ha, l'estensione massima mai più raggiunta (nel 2010 solo 115.686 Ha); la produzione di vino fu di ben 8.043.000 HI³⁶.

Ci s'illuse che la contingenza propizia potesse infinitamente continuare, ma il sogno si dissolse quando la Francia riprese a produrre nei propri rinnovati vigneti esenti dal pericolo della Fillossera perché realizzati innestando con i vitigni tradizionali la vite americana. La guerra doganale con la Francia del 1887 con i dazi sui vini importati imposti dai francesi affossò, poi, definitivamente la produzione dei vini da taglio da esportare.

Fu d'obbligo per i siciliani, a questo punto, difendere i propri mercati e conquistare altri sbocchi migliorando le tecniche di coltivazione e vinificazione. Mettersi cioè sulla via tracciata agli inizi del secolo dagli accorti produttori-commercianti inglesi di Marsala e da pochi altri viticoltori.

Insomma dei fatti fortuiti apparentemente sfavorevoli, determinarono ancora una volta una rinnovata fortuna per i vini siciliani, almeno sino a quando la fillossera non si diffuse anche in Sicilia.

Gli Inglesi di Bronte, che avevano prodigato ogni sforzo e lavorato duramente per i loro vigneti impegnando anche notevoli risorse finanziarie, nel febbraio 1890 vedono, finalmente, realizzato il sogno di presentare a Londra un vino di quella Ducea, della quale aveva ricevuta l'investitura l'eroe nazionale [Amm. Orazio Nelson](#); un vino adatto al gusto dei loro connazionali e pronto per essere immesso nel mercato inglese.

Questo risultato, ottenuto in un piccolo lembo di terra inglese in Sicilia, rientra in effetti nel grande disegno strategico della politica commerciale britannica del tempo, mirante ad approfittare delle difficoltà francesi per approvvigionarsi in Sicilia di vini di buon gusto e di costo conveniente.

³⁵ B. Nesto e F. Di Savino, “*The World of Sicilian Wine*”, University of California Press, Berkeley, 2013.

³⁶ B. Nesto e F. Di Savino, *op. cit.*

Il Console inglese a Palermo W. Stigand riferiva al suo governo che *“la produzione di vino siciliano potrebbe, se migliorata in qualità ed adatta al gusto inglese, essere più che sufficiente per rispondere alla domanda del mercato inglese di vino straniero; e dal momento che in Sicilia è venduto a metà del prezzo della birra in Inghilterra, e talvolta ad un quarto, non vi è nessuna ragione per impedire l’ingresso in Inghilterra di vino siciliano”*.³⁷

La presentazione ufficiale a Londra del Vino della Ducea avviene durante un pranzo offerto nel famoso *“Ship and Turtles”* (Fig. 20), che oggi non esiste più.

Erano presenti fra gli altri: l’Hon. Derek Keppel, l’Hon. Ernest Henley, il Major Gen. Hon. William Reilding, l’Hon. William Eaton, lo scrittore Charles Hamilton Aidè, l’Ammiraglio Principe Ernst Leopold of Leiningen, l’Ammiraglio Principe Victor Hohenlohe, l’Ammiraglio Seymour F. Beauchamp Lord Alcester, il Viscount Buty, il Viscount Hood, Lord William Nevill, L’Hon. Kenneh Howaed, il Lieut. Gen. Hankey e l’Hon. Alexander Yorke.



Fig. 20 - Ship and Turtles

Il vino offerto per la degustazione dall’Hon. Alexander Nelson Hood, futuro V Duca, fu giudicato dai sommelier presenti *“...di colore rosso chiaro, buon corpo e puro; per aroma simile allo Sherry ed al Madera; vino di purezza e carattere ...”*.

Un vino da *dinner e after dinner* che, a loro giudizio fa annoverare la Ducea fra i produttori mondiali di vini di prestigio. Il *Morning Advertiser* riporta in cronaca³⁸ con molta enfasi l’evento e descrive il lavoro durante 15 anni per migliorare sempre di più la produzione e cogliere quel successo che è anche un successo italiano.

Altri giornali come il *Morning Post*³⁹, il *City Press*⁴⁰ ed il *Daily Telegraph*⁴¹ riferiscono la notizia; ma sono soprattutto [Eliza Lynn Linton e William Stigand](#) le persone, che danno le più complete descrizioni dell’attività enologica della Ducea con accenti anche poetici e mitici.

La prima già nel 1884, su *Temple Bar Magazine*⁴², aveva descritto l’atmosfera mitica della vendemmia a Maniace: *“...il cortile è pieno di viola, otri e bariletti, con la bocca macchiata di vino come esseri umani che hanno mangiato con Bacco e Sileno. L’aria è pervasa dal profumo del vino; il terreno è cosparso di vinaccia; il posto è bacchico, orientale, non di casa”*.

E concludeva: *“Il vino di Bronte è già famoso in Sicilia ma il Maniace è Bronte in excelsis... Anno dopo anno questo vino migliora nel gusto... E’ un vino solido; maturo, chiaro, intenso, allegro; con un bouquet di squisita delicatezza, non lascia alcun retrogusto in bocca ma è chiaro come quando era ancora nei grappoli. ... Nessun uomo che lo ha bevuto una volta lo cambierebbe con un altro. Il nostro Maniace è di gusto sottile ed in paragone il bordeaux francese è grossolano....”*.

Adesso, nel 1890, con un nuovo articolo su *The Queen*⁴³ offre ai lettori nuove particolari curiosità, come quella riguardante *“La Madre”*, una enorme botte capace di contenere ben 3.344 galloni, cioè 15.200 litri di vino. Vino Madre, appunto, che opportunamente invecchiato e trattato dava poi il Vino di Maniace da vendere come prelibatezza.

“La Madre” non era delle dimensioni della famosa Botte di Heidelberg, alta 7 m e lunga 8,5m, capace di contenere 221.726 litri, ma era pur sempre memorabile per il volume contenuto pari a più di quello di 18.000 bottiglie bordolesi.

³⁷ W. Stigand, *“Report on the Wine Produce of Sicily”*. Foreign Office – Miscellaneous Series – rep. n. 143 – 1889

³⁸ Anonimo, *“Duchy of Bronte Wine”*, Morning Advertiser, London, 8 Febbraio 1890.

³⁹ Anonimo, *“The Vines of Sicily”*, Morning Post, London, 8 Febbraio 1890.

⁴⁰ Anonimo, *“Sicilian Wines”*, City Press, London, 8 Febbraio 1890

⁴¹ Anonimo, The Daily Telegraph, London, 8 Febbraio 1890.

⁴² E. Lynn Linton, *“Bronte on Mount Etna”*, Temple Bar Magazine, London, 1884.

⁴³ E. Lynn Linton, *“A New Wine”*, The Queen, London, 1 Marzo 1890.



Fig. 21 - Il pasto dei vendemmiatori al Boschetto Vigne nel 1891

William Stigand è dal 1886 Console Inglese a Palermo; oltre ai rapporti ufficiali per il *Foreign Office* sul vino siciliano e le sue prospettive mercantili d'interesse inglese⁴⁴, ha scritto un *Report* solo sulla Ducea di Bronte ed i suoi vini⁴⁵, ripreso anche dal *The Times*⁴⁶ e dal *The Western Morning News*⁴⁷, che ritengo utile tradurre ed in parte trascrivere per meglio fare conoscere l'atmosfera che si respirava al Boschetto Vigne nel 1890.

«... Le più giovani viti utilizzate hanno già da 7 a 8 anni, le più vecchie hanno 15 anni di età. Ciascuna vite è piantata con larghezza all'intorno poco più di un metro quadrato, e molta cura è presa per tenere la terra libera da erbacce. I vigneti sono zappati spesso, le viti potate tre volte l'anno.... Molta attenzione è prestata nello scegliere il giusto momento per la raccolta delle uve... e solamente i grappoli migliori sono destinati per la produzione del vino da esportare; gli altri sono lasciati per il vino da consumare sul posto.

La vendemmia come in altri luoghi è un momento festoso; da 120 a 130 uomini, donne e fanciulli si radunano presso il palmento, dove dimorano per tutto il tempo necessario, prendendo il loro pasto in un modo primitivo, all'aria aperta, su un tavolo di legno, ignorando (usanza orientale) l'uso di posate (Fig. 21).

La raccolta è fatta da squadre di 20 vendemmiatori (donne e ragazzi), che marciano in fila indiana. I vendemmiatori portano i loro panieri sul capo (Fig. 22), li posano a terra, ed allora si tagliano i grappoli con i coltelli sotto la sorveglianza dei soprastanti, che badano che non si prenda uva di non buona qualità.

Quando tutti i panieri sono pieni, i vendemmiatori marciano di nuovo in fila indiana verso il palmento. Tutti lavorano con alacrità e allegria come se fossero animati dallo spirito di Bacco stesso. I ragazzi spe-

⁴⁴ W. Stigand, "Report on the Wine Produce of Sicily". Foreign Office, Miscellaneous Series, rep. n. 143, 1889

⁴⁵ W. Stigand, "The Sicilian Vintage of 1889". Report to the Marquis of Salisbury; APN, Faldone 616 A. (114)

⁴⁶ Anonimo - "Nelson's Estate in Sicily", The Times, London, 22 September 1890.

⁴⁷ APN - Faldone 616 A, Documento 92 W. Stigand. (114)

cialmente ridono e fanno smorfie come giovani satiri e fauni, e le più brutte e vecchie donne sembrano più belle e più giovani.

I ragazzi, nel dirigersi verso il palmento portando pesanti ceste piene di grappoli, eseguono una sorta di primitiva fantasia, camminando in circolo intorno alla fontana che sta al centro e cantando in coro delle canzoni, che possono sembrare un lontano eco del "Evoè Bacco" della classicità, e, dopo questo tributo a Liber ed alle Grazie, consegnano il loro carico uno dopo l'altro alle finestre del palmento...⁴⁸

Il palmento è fra i migliori dell'isola... Nella dispensa le botti formano schiere imponenti, la più grande... La Madre... Vi sono anche 20 botti da 75 Hl e 120 più piccole.

I grappoli, sono ammuccinati e rotolati, come usa nella Gironda, disordinatamente su una serie di cassettoni dotati di crivelli, le cui maglie permettono il passaggio degli acini mentre i raspi vengono trattenuti...

Gli acini dei grappoli ricadono sul pavimento e sono distribuiti nel palmento, dove i pigiatori sono impegnati a girare in tondo come cavalli da mulino, calpestando di volta in volta gli acini offerti loro.

Non ci sono macchine a Maniace, perché l'azione dei piedi è considerata come a Montemaggiore preferibile; i piedi però non calzano scarpe chiodate ma leggeri mocassini di gutta-perca, che come i piedi dei pigiatori sono con cura lavati ogni mattina e sera. Gli uomini sono vestiti semplicemente con mutandoni e camicie ed hanno le gambe che sembrano macchiate di sangue per gli spruzzi che vengono dagli acini pestati.

Dopo questo pigiare per un certo tempo, gli acini pestati vengono raggruppati al centro e vi viene sovrapposto un graticciato di vimini di forma tonda, chiamato "u sceccu" (Fig. 23), sul quale i pigiatori saltano tutti insieme simultaneamente. ...

Il liquido di pigiatura che fluisce dal pavimento del palmento giunge attraverso tubazioni di caucciù in vasche quadrate, poste ad un livello inferiore, dove avviene la prima fermentazione, la cui durata dipende dalle condizioni atmosferiche e dalla qualità del mosto. Gli ambienti del palmento sono intrisi e avvolti dai vapori Baccanali del succo d'uva e sono vermigli per gli spruzzi di mosto sulle pareti ...

Dopo la prima fermentazione viene portato con otri in pelle di capra o di maiale (che ricordano uno degli assalti notturni di Don Chisciotte, che squarciò e trafisse un certo numero di simili otri ... convinto che fossero invasori Saraceni) nella dispensa posta di fronte e qui trasferito nei grandi tini e nelle botti. La qualità del mosto è in ogni vendemmia analizzata accuratamente. Accanto alla cantina vi è a tale scopo un laboratorio chimico, fornito di ogni necessario strumento ... ma lo strumento principe durante le fasi iniziali della fermentazione è il palato.



Fig. 22 - I vendemmiatori della Ducea (da The Daily Graphic, vedi Nota 67)



Fig. 23 - "U' Sceccu", graticciato di vimini di forma tonda «sul quale i pigiatori saltano tutti insieme simultaneamente»



Fig. 24 - Torchio a leva multipla Mabille



Fig. 25 - Tipo di torchio a trave e vite del palmento tradizionale siciliano

⁴⁸ Al centro del cortile in realtà c'è un pozzo. Stigand descrive la consegna dell'uva alle finestre che si aprivano sul cortile. Così doveva essere all'epoca della sua visita (Fig. 4), mentre molto più tardi i vendemmiatori consegnavano le ceste di uva all'esterno del complesso, dal lato della Casina del Sovrintendente, attraverso le finestre del palmento che davano su di un lungo ballatoio. Sull'evoluzione nel tempo della struttura del Palmento vedi Nota 4.

Dopo la prima fermentazione il mosto nelle botti diventa più chiaro e sottoposto per tre o quattro volte all'anno con cura al processo ordinario di svinamento e affinamento per circa 7 anni

Con le vigne in ottime condizioni si possono ottenere 180.000 bottiglie all'anno. Il vino così ottenuto è di colore chiaro ambrato, secco, di bouquet gradevole, di buon aroma, di pieno corpo naturale, estremamente benefico per i malati; più leggero del Marsala, con un sapore compreso fra il Madeira ed il Saunterne, e migliora in bottiglia. Vino ideale per il mercato inglese, sarà il concorrente di Sherry e Madeira....”

Altre notizie sono fornite nel 1886 dalla relazione della Commissione Aggiudicatrice dei premi di un concorso bandito dal Ministero dell'Agricoltura⁴⁹, che aveva visitato la Ducea nel 1881 e ne faceva risaltare la modernità:

“... La pigiatura delle uve e la fermentazione tumultuosa del mosto ... si esegue ... in un vero palmento alla siciliana, con qualche leggera modificazione, e che consta di una serie di pista e di tinelli. ... Il primo locale ha forma rettangolare, misurando 4 metri di larghezza per 5 di lunghezza. In esso sono fissi al suolo quattro cavalletti in legno a due a due, sopra i quali si fanno scorrere crivelli Chaptal per potere sgranellare le uve. Immediatamente dopo, segue una vasca quadrata avente 5 metri di lato, che è poi il pista dove eseguesi la pigiatura con i piedi dell'uomo.

In continuazione del pista sono posti due tini in fabbrica ... Sull'istessa linea e in sul davanti dei tini, evvi un'altra vasca quadrata, di 4 metri di lato, e nella quale è situato un torchio a leva multipla, sistema Mabile n.3, la quale vasca alla sua volta porta in avanti due altri tini in fabbrica ... e sulla destra altro tino. ... Ai due tini seguono altre due vasche quadrate di 4 metri di lato ognuna, che servono pure per la pigiatura dell'uva. Diverse finestre, poste a sud-est ed altre a sud-ovest ed a nord-est del fabbricato servono ad aria e luce al palmento.

Il Palmento del Duca Nelson differisce dagli ordinari palmenti alla siciliana, perché è fornito del torchio Mabile, invece della rozza trave (Fig. 24 e Fig. 25). Inoltre le vasche destinate alla pigiatura dell'uva sono guernite in fondo di tavole bucherellate, per modo che vi si pigia l'uva secondo il sistema francese. I tini sono tutti forniti di rubinetti in ottone”.

Oggi il Palmento al Boschetto è un rudere con i tetti crollati e pieno di detriti e immondizie (Fig. 26, Fig. 27, Fig. 28, Fig. 29 e Fig. 30).

La descrizione dei luoghi della Commissione è utile per il riconoscimento dei vari ambienti e per la ricostruzione dello sviluppo nel tempo del complesso⁵⁰.

La relazione continua con la descrizione della Dispensa, anch'essa oggi irrimediabilmente per le numerose modifiche subite⁵¹: “...dal Palmento il vino fermentato si fa passare in cantina a mezzo di pompe.

⁴⁹ Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia – “Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine”. – n. 66 del 20 marzo 1886 – Roma.

⁵⁰ **Il Palmento:** Foto del 1891 (Fig. 4 e Fig. 5) ed attuali (Fig. 26, Fig. 27, Fig. 28, Fig. 29 e Fig. 30), rilievi odierni e vecchie planimetrie (Fig. 49) e viste dal satellite (Fig. 50) permettono di ipotizzare che partendo dal 1891 il Palmento sia stato ingrandito con l'aggiunta all'originario Corpo 1 di un altro Corpo 2. Le caratteristiche:

Corpo 1 - In Fig. 51 è la parte in giallo. La sua planimetria potrebbe essere quella di Fig. 52. L'uva veniva portata alle “piste” (P) attraverso un ballatoio (D) con scale nel cortile. Questo Corpo aveva tetti a due altezze diverse: una parte (A) tetti ad altezza maggiore, oggi caduti; un'altra parte (B) con tetti più bassi ancora in opera (in Fig. 26 a sinistra). Al disotto delle “piste” c'erano i tini che raccoglievano il mosto, cui si accedeva dal piano terra (E) con ingresso dal cortile che fu conservato sino al 1981.

Il Corpo 2 fu aggiunto successivamente negli anni dopo il 1891. In Fig. 51 è la parte circoscritta in rosso. I tetti, oggi completamente diruti (Fig. 28), erano della stessa ampiezza e altezza della parte (A) del Corpo 1. Con l'aggiunta di questo corpo il Palmento presenta la planimetria di Fig. 53, cioè la configurazione che conserverà sino al 1981. L'uva era consegnata alle “piste” da finestre (Fig. 29) che si aprivano su di un ballatoio (BE) cui si accedeva dall'esterno dalla parte della Casina. Del Corpo 2 facevano parte anche un magazzino (M) (Fig. 30), un altro locale per torchio Mabile (T) e l'alloggio del campiere di guardia (C). L'accesso alla zona dei tini (E), dove avveniva la suddivisione del mosto con i mezzadri ed il pompaggio del mosto della Ducea verso la Dispensa, era sempre dal cortile (Fig. 27 e Fig. 49).

⁵¹ **La Dispensa** del Boschetto Vigne è oggi irrimediabilmente (Fig. 54 e Fig. 55) per i notevoli ed irrimediabili interventi subiti dopo il 1981. Sino a quest'anno aveva mantenuto la conformazione e la struttura originaria della fine dell'ottocento, cui erano stati apportati dei miglioramenti all'esterno riguardanti soprattutto le abitazioni dei contadini (Fig. 49).

Da vecchie foto del 1891 (Fig. 5 e Fig. 6) si intuisce che all'epoca tutto il complesso produttivo del Boschetto Vigne era cintato con un muro anche ad est; restavano all'esterno del complesso anche le abitazioni dei contadini. Con riferimento alle Fig.

La cantina è una vasta sala rettangolare larga metri 17,50, lunga metri 33,50 ... Entro la cantina (...) sono situate 79 botti, di cui 16 della capacità di 82 ettolitri ciascuna, 7 di 60 ettolitri 13 di 25 e 40 di 12, in tutto una capacità di 2.427 ettolitri.

Delle 16 botti di 82 ettolitri l'una, 11 provengono dalle fabbriche di Montpellier e di Nimes e 5 sono state fabbricate sul posto con doghe di cerro dell'Etna e con i fondi di cerro di Francia.

(...) Il travaso del vino dai tini nelle botti, e da botte a botte, è praticato con una pompa aspirante e premente, sistema Vigorotix, la quale pompa manovrata da due uomini è capace di travasare 40 ettolitri di vino all'ora (...) Un strumento semplicissimo, che per la prima volta è stato dato alla Commissione di ammirare, è stato ideato dall'amministratore del Duca di Bronte, signor Fabre, per riscaldare il mosto nelle botti, caso mai, per condizioni di soverchio abbassamento di temperatura, il vino cessasse di fermentare.

A sinistra uscendo dalla cantina, evvi il gabinetto d'assaggio ... A destra, uscendo pure dalla cantina, trovasi un altro ambiente, nel quale sono poste le due caldaie quadrate in ghisa cinte di fabbrica (...) le quali servono per la concentrazione del mosto, ed un alambicco Jackson, per la distillazione dei residui del vino.

Nello stabilimento del duca Nelson si fabbricano due tipi di vino, cioè il tipo Bordeaux ed il Rosso di Maniaci; il primo si fabbrica usando la fermentazione del mosto con le vinacce, il secondo a mezzo di tagli razionali, di cui il Signor Fabre è provetto maestro... (Fig. 31)



Fig. 26 - Il Palmento (Corpo 1, vedi disegno Fig. 52) com'è oggi (2015) visto dal cortile del complesso. La parte a sinistra, con tetto integro, era quella con copertura più bassa



Fig. 27 - La parte senza tetto è la parte con copertura più alta dell'antico palmento, dove c'era la porta di accesso alla zona dei tini (vedi lett. "E" in Fig. 52)



Fig. 28 - Ruedi del Palmento nel 2015, visti dalla parte della Casina. Si riconoscono i muri di sostegno dei tetti dei due corpi.



Fig. 29 - In questa foto si riconoscono i varchi delle finestre di consegna dell'uva alle piste (vedi lett. "P" in Fig. 53) e tracce del ballatoio ("BE")



Fig. 30 - Ruedi del Corpo 2 (vedi disegno Fig. 53) del Palmento nel 2015. Quello che si vede è il Magazzino (vedi lett. "M") ed i ruderi della Casa del Campiere (lett. "C")

4 e Fig. 49 si può dare qualche indicazione sulle destinazioni dei vari ambienti addossati al corpo della Dispensa: 1- Locale per concentrazione del mosto ed alambicco; 2- Gabinetto d'assaggio e laboratorio di analisi; 3- Bottiglieria; 4- Tettoia di deposito delle vinacce.



Fig. 31 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras con i collaboratori e i campieri della Ducea davanti l'ingresso della Dispensa. Da sinistra Vincenzo Cali, Salvatore Portaro, un impiegato non identificato, G. Ricard, William Grisley, Louis Fabre, altre quattro persone non identificate, ultimo a destra il campiere G. Meli. (1884)

La Commissione Ministeriale ritenne *“il signor Nelson Hood dei Duchi di Bronte meritevole di un premio (...) cioè una medaglia di bronzo e lire 250”* per le *“(...) ottime condizioni della cantina, del mobile vinario della stessa e delle piccole modificazioni introdotte nel palmento alla siciliana...”*.

Una curiosità: la Commissione illustra nello stesso documento anche l'industria vinicola del Signor Giacomo Eaton nell'ex feudo di Rizzolo nel territorio di Buccheri, il cui direttore è il giovane Charles Beek, che presentato dagli Eldford di Catania fu assunto a Maniace nel dicembre 1891⁵², rimanendovi sino alla morte (6 maggio 1917).

Beek è probabilmente la persona a sinistra nella foto di Fig. 32.



Fig. 32 - Charles Beek (a sinistra) e James Lamb (1891). Beek fu amministratore della Ducea Nelson dal 1908 al 1917.

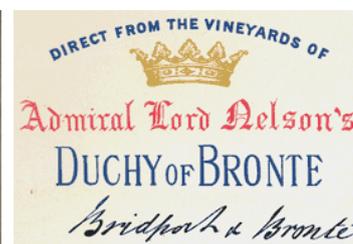


Fig. 33 - Etichetta del vino Duchy of Bronte



Fig. 34 - Marsala Duché de Bronte «Fournisseur brévété de S. M. La Reine D'Angleterre / S.A.R. Le Prince de Galles / Grand diplôme d'honneur, Palerme 1892 / Marsala du Duché de Bronte - Bridport Bronte / Mr. Alexandre Cottin 13, Place des Hospices, Lyon Agent General pour le Rhone et la Loire»

⁵² APN – Faldone 410, *General Account of Duchy 1891-92*. (205, 206)

Nella Ducea si producevano come eccellenze un vino bianco, anche se definito di colore ambra chiaro, uso Madera, il “*Duchy of Bronte*” (Fig. 33), derivato da vari tagli e invecchiato per 7 anni che la Commissione del 1886 chiama *Rosso di Maniaci* ed un “*Bordeaux*”, ottenuto facendo fermentare il mosto del Grenache con le vinacce, vino che la Jesse White Mario definisce⁵³ rosso uso Claret⁵⁴.

Il primo fu il vino offerto agli ospiti nel pranzo del 7 febbraio 1890 allo *Ship and Turtles*⁵⁵; dell'altro può ricordarsi che alcune annate furono giudicate eguagliare lo Chateau La-rose⁵⁶.

Furono prodotti anche vini Hermitage, vini bianchi vari, Marsala (Fig. 34), Porto⁵⁷, vinelli...

Il Marsala fu preparato a Maniace da Fabre su suggerimento dei medici di Bronte, che lo prescrivevano ai malati⁵⁸.

Fabre è francese e ricordiamolo i “...francesi sono manipolatori di vini per eccellenza...”⁵⁹ ed eccolo quindi a miscelare melassa di zucchero, spirito di vino, alcool da vinacce, carbone animale per risvegliare, migliorare, stabilizzare vini morti... aggiungere sangue di bue per “incollare” e chiarificare i vini che daranno poi il Porto.

Si usano solo botti di rovere mettendo da parte quelle tradizionali di castagno, che coloravano inopportunamente il vino.

I mezzi economici non mancano ed è ferrea la determinazione di affermarsi sui mercati inglesi non limitando la vendita dei prodotti alla Sicilia ed a Bronte. Ad aiutare Monsieur Fabre c'è P. E. Rainford (1825-1890), Vice Console Inglese a Messina, esperto enologo, che aveva avuto una propria industria vinicola a Taormina sino al 1879 e che è abile suggeritore di tagli “intelligenti” del vino.

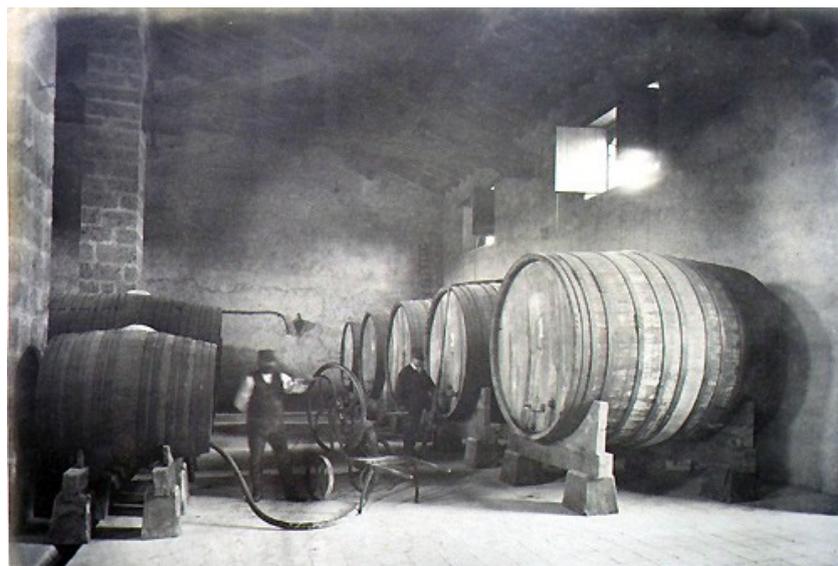


Fig. 35 - Louis Fabre e G. Ricard durante i travasi.

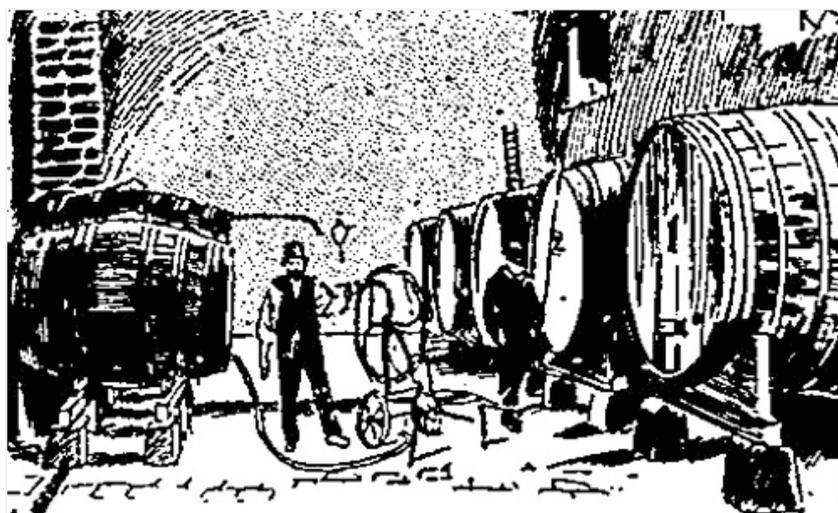


Fig. 36 - Fabre e Ricard in un disegno pubblicato dal The Daily Graphic (vedi Nota 61)

⁵³ J. White Mario, “*Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia*” - Parte Prima, La Nuova Antologia, Vol 51°, Roma, 1894.

⁵⁴ Pratt (“*The Nelson’s Duchy. A Sicilian Anomaly*”, Spellmount, 2006) attribuisce a Fabre la miscelazione di uve Hermitage e Bordeaux per ottenere un vino leggero del tipo “claret”.

⁵⁵ Anonimo, “*Duchy of Bronte Wine*”, Morning Advertiser, London, 8 Febbraio 1890.

⁵⁶ A. Nelson Hood, “*La Ducea di Bronte*”, Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005.

⁵⁷ APN – Faldone 599, Lettera L. Fabre del 24 Novembre 1893. (149)

⁵⁸ APN – Faldone 593, Lettera L. Fabre del 7 Luglio 1889. (298)

⁵⁹ J. White Mario, “*Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia*” - Parte Prima, La Nuova Antologia, Vol 51°, Roma, 1894.

Le lettere quasi giornalieri di Fabre ad Alexander Hood sono un preciso diario-rapporto di queste attività nell'azienda.

Si tende ad avere vini con gradazione alcolica superiore ai 18°C e Fabre decide così, per citare un esempio⁶⁰, di risvegliare nel gennaio 1883 i vini delle annate 1880-81-82 con l'aggiunta dal 2% al 4% di spirito (84°C - 85°C), ottenuto da G. Ricard, suo aiutante (Fig. 35 e Fig. 36), distillando più volte la "piquette", un vinello ottenuto dalla torchiatura delle vinacce cui è stata aggiunta dell'acqua⁶¹.

La melassa è acquistata in Inghilterra da Mr. Rainford ed arriva a Messina in botti.

Le quantità di spirito necessarie sono però ragguardevoli, cosicché appare economicamente conveniente produrle in proprio con un alambicco più moderno e di discreta capacità e sopportare pazientemente le visite fiscali dell'ingegnere governativo dell'Intendenza di Finanza.

L'alambicco nuovo viene acquistato nel 1890 a Parigi⁶² (Fig. 37 - Catalogo Alambicchi Deroy) e permise alla Ducea la produzione anche dei brandy, lo scuro *Cognac Inghilterra* ed il più chiaro *Cognac Italia*.

La commercializzazione dei vini e dei cognac avviene per mezzo di concessionari, "Le Agenzie", che in poco tempo vengono create in Italia (Milano, Torino, Firenze, Palermo, Catania, Napoli) ed all'estero (Londra, Malta, Lione, Parigi); l'Agenzia di Londra, prima affidata ai mercanti F. Mitchell & Co. (Fig. 38)⁶³, fu dal 1891 curata da Alfred Nelson Hood, fratello di Alexander (Fig. 39)⁶⁴.

Per facilitare le spedizioni del vino A. Nelson Hood fu molto attivo nel sostenere la [costruzione della Circumetnea](#) e della stazione di Maletto⁶⁵.



Fig. 37 - Catalogo Alambicchi Deroy



Fig. 38 - Pubblicità della Mitchel & Co. (vedi Nota 63)

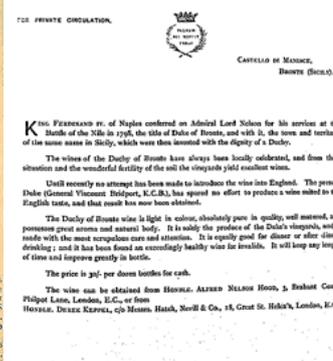


Fig. 39 - Memorandum for Private Circulation (vedi Nota 64)

⁶⁰ APN – Faldone 593, Lettera L. Fabre del 15 Genn. 1883. (165)

⁶¹ APN – Faldone 616 A – Ritagli di Giornali, Doc. 106, The Daily Graphic (120)

⁶² APN – Faldone 593, Lettera L. Fabre del 7 Sett. 1890. (182)

⁶³ APN – Faldone 616 A, Pubblicità Vino Duchy of Bronte, Doc. 92. (114)

⁶⁴ APN – Faldone 616 A, pag. 89, Pubblicità Vino "Memorandum For Private Circulation" (111). Per l'Agenzia di Londra furono stampati dei dépliant: nel 1890 "Admiral Lord Nelson's Duchy of Bronte wine" e nel 1892 "Admiral Lord Nelson's Duchy of Bronte wines as supplied to the Royal Cellars at Windsor Casle, Buckingham Palace, and Osborne, and to H.R.H. the Princes of Wales".

⁶⁵ M. Pratt, "The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly", Spellmount, 2006. Vedi pure A. Nelson Hood, "La Ducea di Bronte", Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005.

6. 1891/1923 - L'Esposizione nazionale e la diffusione della fillossera

Per fare conoscere i propri vini anche in Italia la Ducea partecipa ad alcune esposizioni, che costituiscono anche una utile occasione di confronto con le altre industrie enologiche siciliane e nazionali.

E' all'Esposizione Nazionale di Palermo del 1891 (Fig. 40) che si ottengono i maggiori riconoscimenti: Diploma d'Onore per due vini (il bianco *Duca di Bronte* ed il rosso tipo Claret) ed una Medaglia d'Oro per il Cognac. Risultato più che eccellente quando si presentano per la prima volta dei vini e i concorrenti sono produttori come Florio, Woodhouse, Ingham-Whitaker, il Duca d'Aumale.

Il Duca di Bronte ha installato nella Galleria Enologica un proprio *Chiosco*, del tipo di quelli in Fig. 41, sorvegliato da due campieri in divisa, su una area di 16mq, di pianta ottagonale con una botte ad ogni vertice e con una piramide centrale di 8 botti, che costituivano le basi per piramidi di bottiglie⁶⁶.

Si legge sulle cronache locali del 15 Novembre 1891⁶⁷:

Il vino della Ducea di Bronte

Un poderoso e giovane atleta è venuto a fare la sua comparsa nel vasto campo enologico: Il Duca di Bronte (...) non comparso finora sui mercati italiani perciocché tutta la produzione è stata spedita e consumata in Inghilterra ove ha ottenuto l'alto onore d'essere fornito alla mensa di S.M. la Regina d'Inghilterra e di S.A.R. il Principe di Galles. Messo in vendita dopo lungo invecchiamento, ha incontrato grandissimo favore per la sua purezza, pel suo bouquet e pel gusto delizioso; pertanto i medici inglesi riconoscono i pregi eminentemente igienici, lo raccomandano in modo speciale ai loro ammalati.

Il Duca di Bronte viene ora esposto per la prima volta. Esso figura alla Esposizione Nazionale in un elegante e severo chiosco fregiato

degli stemmi della famiglia Nelson. Quanti lo hanno gustato, ne sono rimasti pienamente soddisfatti, ammirandone il brillante colore d'ambra, il profumo ed il gusto squisito.

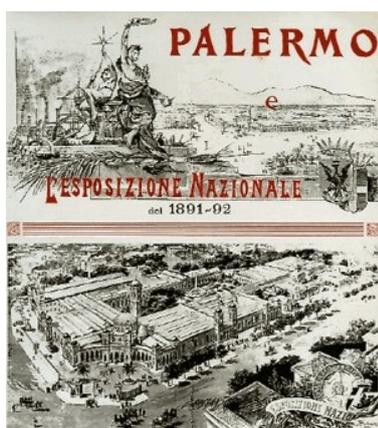


Fig. 40 - Manifesto dell'Esposizione Nazionale di Palermo (1891-92)

Fig. 41 - Esposizione di Palermo. Tipo di Chiosco in stile Liberty nella Galleria Enologica.

Fig. 42 - Una sala espositiva della Galleria Enologica

66 APN – Faldone 599, Lettera L. Fabre del 22 Nov. 1891. (52)

67 APN – Faldone 616 A, Ritagli Giornali 15 Nov.1891. (124)

Né meno pregevole è il Cognac, che non è ancora comparso in Inghilterra, e che viene a figurare per la prima volta fra noi.

Noi non possiamo che incoraggiare l'onorevole Duca di Bronte nella sua bella carriera industriale, e siamo lieti che le primizie di sì pregevoli prodotti siano state riservate alla nostra Esposizione".
(L'Amico del Popolo.)

Il vino della Ducea di Bronte

Parecchie volte nel presente periodico ci siamo occupati dei vini della Ducea di Bronte, ed ora si presenta la ben gradita opportunità di interessarcene nuovamente.

Fino all'anno scorso, la produzione della Ducea di Bronte veniva per intero destinata all'Inghilterra. Vini finissimi, d'un gusto squisitamente delicato, ricchi d'un bouquet speciale, del colore dell'ambra e limpidi (...)

Finché non venne pronunciato il verdetto della giuria, la Settimana Commerciale non ne fece parola, perché il suo direttore, Avv. Giuseppe Puglisi, rappresentava il Duca di Bronte per l'Esposizione. Oggi che ci troviamo di fronte al fatto compiuto della splendida premiazione, le nostre parole non possono essere accusate di condiscendente partigianeria.

Tutti coloro i quali, durante il lungo periodo dell'Esposizione, ebbero occasione di gustare i vini di Bronte non esitarono a dichiarare che la fama che li precedeva era sorpassata dalla realtà (...).(La Settimana commerciale)

(Senza titolo)

Abbiamo ammirato un elegante e severo chiosco del duca di Bronte, di forma ottagonale, dipinto finemente in rosso e bleu e sormontato di 7 eleganti stendardi in seta con quello centrale portante le armi dell'Ammiraglio Nelson (...).

Detto chiosco contiene bellamente ordinate una quantità di fusti formanti una piramide centrale, con 4 piramidi di bottiglie laterali contenenti dell'eccellente vino da dessert e dell'ottimo cognac.

Il vino del duca di Bronte sul genere del Madera è servito alla tavola di S.M. Britannica".

Ospiti del Chiosco di cui Mons. Fabre ricorda con orgoglio gli apprezzamenti ricevuti, lamentandosi però del fatto che il Re non vi si è potuto fermare per la gran confusione, sono stati: il Prof. Francesco Segapeli, Direttore della Scuola Enologica di Catania, il Prof. Antonio Aloï della Facoltà di Agraria di Catania, Monsieur Giovanni Lagarde Direttore dell'azienda vinicola di Edoardo Alliata Duca di Salaparuta, l'Avv. Giuseppe Carnazza Puglisi, Preside della Facoltà di Giurisprudenza e Sindaco di Catania⁶⁸.

Dalle parole del francese traspare comunque una certa amarezza riguardo la premiazione quando ricorda ad Alexander Nelson Hood che il primo verdetto della Giuria era stato diverso (medaglia d'Oro per vino bianco, Medaglia d'Argento per vino rosso e Medaglia d'Oro per il Cognac) ma era stato necessario rivederlo perché non c'erano medaglie d'oro sufficienti e che lo aveva già avvertito sul fatto che "...dato che la Commissione è di 28 membri e molti sono del posto" "...sarà necessario che quando opererà voi o me dovremo essere sul posto per influenzare".

Ed è ancora più preciso: "Voi conoscete bene questo paese e sapete che non è il merito che viene ricompensato ma chi sa corrompere".

Il successo ottenuto all'Esposizione di Palermo convinse Alexander Nelson Hood a presentare i propri prodotti anche in altre esposizioni a Genova, Zurigo e Roma.

Gli anni che seguono vedono un incremento delle esportazioni in Inghilterra di vino tipo Madera, sia in bottiglia sia in botti, e di Cognac. I prezzi correnti per questi prodotti di qualità extra, nel 1893-4 sono⁶⁹:

⁶⁸ APN – Faldone 599, Lettera L. Fabre del 22 Novembre 1891 (52).

⁶⁹ APN – Faldone 599, Lettera L. Fabre del 1 Maggio 1893 (82). Per rendere gli importi in lire di un così lungo periodo confrontabili fra loro si sono attualizzati gli stessi al 2008 in euro, facendo ricorso a tabelle di conversione editte dall'Istat ("Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008". Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma). Prima è stato, però, necessario esprimere quei valori riportati sui "General Accounts" dell'APN ancora in Onze del Regno delle Due Sicilie in lire malgrado si fosse già in periodo post 1861, con il controvalore 12,75 lire/onza. L'uso nei conti delle onze si è protratto sino al 1892-1893. La quantità di mosto prodotto, quando espresse in salme e cioè sino al 1895-1896 sono state trasformate in ettolitri tenendo conto di 1,52 ettolitri/salma come stabilito da Alexander Nelson Hood ("La Ducea di Bronte", Liceo Classico Capizzi – Bronte -2005).

	<i>in bottiglia</i>	<i>in fusti</i>
Vino bianco Madera invecchiamento 7 anni	£ 1.50 (6.0€)	£ 1.25 (5.0€)
Vino rosso invecchiamento 7 anni	£ 1.0 (4.0€)	£ 0.90 (3.6€)
Cognac Inghilterra	£ 4.0 (16€)	£ 4.0 (16€)
Cognac Italia	£ 3.5 (14€)	£ 3.5 (14€)

I vini di seconda qualità ed i vinelli vengono venduti in loco dopo 7 mesi o più dalla pigiatura ai prezzi del mercato locale con ordine di grandezza per esempio sempre nel 1893-94 di 0.20 - 0.25 £/litro ovvero 0.8 - 1.0€/litro valore 2008⁷⁰.

Curiose sono alcune notizie sulle vendite di vino a Bronte, che Fabre da al Duchino, come quella dello scarso gradimento del vino⁷¹, anche se venduto a prezzo ridotto, a causa dell'alto contenuto alcolico che ne limita il consumo, per cui la gente preferisce andarne a comprare a Randazzo uno più leggero o l'altra sul sospetto molto diffuso che il vino di Maniace fosse "acconciato"; malignità secondo Fabre divulgata ad arte da altri produttori brontesi per screditare la Ducea e garantirsi il mercato locale.⁷²

Questi anni, che vedono l'affermarsi del vino della Ducea, non sono comunque il preludio di altri successi ma al contrario l'inizio di crescenti difficoltà per gli alti costi di produzione e per il diffondersi nei vigneti di Maniace della Fillossera. A Maniace ci si era illusi di poter sfuggire al male ricorrendo alle sommersioni, cioè all'allagamento dei vigneti, pratica possibile data la disponibilità delle acque del Saracena e del Cutò.

Le prime visite dei tecnici, forse non ancora proprio esperti data la novità della fillossera, avevano tranquillizzato sin dal 1880 i Bridport, ma inesorabilmente come gli altri vigneti siciliani anche quelli della Ducea vanno incontro alla distruzione, tanto che la loro estensione nel 1915 si riduce a ¼ dell'iniziale e ciò nonostante l'avvio di un piano pluriennale di rinnovamento a zone.

Questo prevedeva la messa a dimora di vite americana (*vitis rupestris*, *vitis riparia*) dall'apparato radicale immune dall'attacco della fillossera, che veniva poi innestata con Grenache.

L'affide in realtà comincia a diffondersi nei vigneti di Bronte già a fine 1894⁷³. Le autorità locali preoccupate pretendono dalla Prefettura delle continue ispezioni. Per quanto riguarda la Ducea importante è il comunicato del 1897 al Sindaco di Bronte: "...dalla ispezione fatta da questo Direttore antifilosserico nel vigneto del Duca Nelson, in codesto territorio, è risultato che la vigna è affetta dalla Fillossera, e che la infezione rimonta a tre anni fa, ma che il male non è progredito di molto..."⁷⁴.

Si pensa ancora di arrestarne la diffusione con la sommersione dei vigneti; qualcuno addirittura pensa che forse la fillossera, per un qualche oscuro motivo, possa essere cambiata geneticamente rallentando ed attenuando i danni procurati altrove. I produttori più importanti di Sicilia si rendono conto, verosimilmente con molto ritardo, della necessità di condividere sforzi e conoscenze.

Fu così che anche la Ducea viene invitata dal Conte Lanza di Mazzarino⁷⁵ a far parte, accanto ai Florio, Trabia e Whitaker dell'*Associazione per lo Sviluppo ed il Miglioramento dei Vigneti in Sicilia*, istituita primariamente per la lotta alla fillossera⁷⁶.

Tutte queste, sia incipienti e sia crescenti difficoltà, non sembrano scoraggiare ancora Alexander Nelson Hood e Louis Fabre, che continuano ad impegnarsi nella produzione, invecchiamento e vendita dei vini sia all'estero sia a Bronte, dove sono attive le tre dispense del Carcere, Bigliardo e Palazzo.

⁷⁰ APN – Faldone 422, *Libro Cassa 1893-94*. (7) – Per la conversione in moneta attuale vedi nota 69

⁷¹ APN – Faldone 599, *Lettera L. Fabre del 21 Agosto 1894*. (111)

⁷² APN – Faldone 599, *Lettera L. Fabre del 22 Aprile 1894*. (140)

⁷³ APN – Faldone 599, *Lettera L. Fabre del 2 Novembre 1894*. (223)

⁷⁴ APN – Faldone 599, *Lettera L. Fabre del 26 Luglio 1897*. (296)

⁷⁵ APN – Faldone 590 C cont., *Biglietto di Mazzarino Lanza del 14 Agosto 1897*. (297)

⁷⁶ APN – Faldone 590 C cont., *Statuto Comizio Agrario Vigneti, 1897 (300) - Faldone 599, Lettere L. Fabre del 19 Giugno 1898 e di A. N. Hood del 27 Giugno 1898 (376, 378)*.

Ma un'altra difficoltà si abbatte all'improvviso, intanto, sull'andamento economico della Ducea nel 1898: i Bridport stanno sopportando in Inghilterra una bufera finanziaria, che li porterà a vendere anche la residenza di Cricket St. Thomas.

Per venire incontro alle difficoltà della famiglia Maniace deve ridurre drasticamente le spese di gestione. Della *spending review* rimane vittima lo stesso Louis Fabre, al quale il Duchino riduce lo stipendio da Lire/anno 5.000 a Lire/anno 4.000. La corrispondenza fra i due sull'argomento rivela quanto sia ritenuto ormai difficile lo stato finanziario in questo scorcio di fine secolo⁷⁷.

Alexander Nelson Hood premette tutto il suo dispiacere ma spiega che la situazione, dati anche gli scarsi margini provenienti dai vigneti, impone economie che devono toccare anche gli impiegati.

Scrivo con crudezza in italiano: “...Non ve lo aspettavate? Visto l'insuccesso dei primi anni del vostro lavoro per fare un vino da esportazione sino 1879, e visto ciò che avete dovuto imparare a nostre spese soprattutto dal compianto Sig. Rainford, senza il quale né voi né io avremmo potuto fare il vino che oggi facciamo, ve lo dovevate aspettare (...) e vista la fallita speculazione del vino era inevitabile una economia che toccasse a voi ma ve lo dovevate aspettare.

Al mio ritorno in Sicilia dovremo rivedere il sistema di conduzione dei vigneti. So che in Sicilia i proprietari guadagnano a franco di spese la metà della produzione dando a mezzadria la coltivazione, la raccolta e la manifattura. La Ducea guadagna tanto? No. E dobbiamo fare in modo di arrivare a questo”.

Il sistema della mezzadria cui allude il Duchino sarà adottato, come vedremo, dopo una breve esperienza dal 1924 di gabella, solo negli anni 30 del nuovo secolo e terminerà con la Riforma Agraria del 1963.

Il disagio nell'ammettere il fallimento (“la fallita speculazione del vino” la chiama il Duchino) che si va delineando è evidente.

E' vero vi furono anche altre cause negative come infezioni di peronospora e annate del tipo di quella del 1905 con un terribile andamento climatico caratterizzato da grandinate, che distrussero l'uva e danneggiarono le viti della Ducea e degli altri proprietari, quali i De Luca, i Saitta, i Grisley, i Cannata, i Fiorentino, i Grimaldi, i Castiglione ed i Biuso, nella vallata di Maniace, Serra, Stivala, Bolo, Gollia.⁷⁸

Il vino, però, viene sempre apprezzato e venduto sia a Bronte e sia fuori attraverso le diverse Agenzie; un'idea della consistenza del commercio e della sua importanza: nel 1902 il palazzo Reale di Roma ha ordinato 204 bottiglie del maderia Duca di Bronte preparato con vino della Madre⁷⁹ e nel solo periodo dal 17 Aprile al 20 maggio 1905 vengono venduti nelle tre Dispense di Bronte 3.588 litri di vino ed al Boschetto 5.790 litri⁸⁰.

E c'è anche chi usa il vino di Maniace come “*impareggiabile balsamo*” per prevenire e curare [il colera](#)⁸¹.

Fra i tanti apprezzamenti del vino di Maniace da parte di personaggi importanti, simpatico è quello del 1878 di Frances Elliot⁸²: “...e il vino! Io non sono una bevitrice ma desidererei esserlo per apprezzare questa eccellenza”.

E come non ricordare: il già citato giudizio di Eliza Lynn Linton⁸³ del 1884 (“*Il vino di Bronte è già famoso in Sicilia ma il Maniace è Bronte in excelsis*”); l'ispirazione tutta vino di Alfred Austin nel 1898 nella composizione di *Alfredocles on Etna*⁸⁴; la pantomima e lo schioccare delle labbra del “padrone” della locanda di Randazzo nell'aprire la bottiglia di Madera della Ducea consegnata da un campiere a Ethel Brilliana Twedie che nel 1904, diretta a Maniace era stata costretta a fermarsi lì da una

⁷⁷ APN – Faldone 599, Lettere L. Fabre del 19 Giugno 1898 e di A. N. Hood del 27 Giug. 1898. (376, 378)

⁷⁸ APN – Faldone 599 cont., Lettera di L. Fabre del 17 Luglio 1905. (260)

⁷⁹ APN – Faldone 599 cont., Lettera di L. Fabre del 23 Dicembre 1902. (195)

⁸⁰ APN – Faldone 599 cont., Rendiconto Vendite Vino 17-20 Aprile 1905. (267,268)

⁸¹ APN – Faldone 590 C cont., Lettera G. Puglisi 20 Novembre 1893. (41)

⁸² F. Elliot, “*The Diary of an Idle Woman in Sicily*”, Leipzig, Bernard Tauchnitz, 1882.

⁸³ E. Lynn Linton, “*Bronte on Mount Etna*”, Temple Bar Magazine, London, 1884.

⁸⁴ APN – Faldone 616 A, pag. 41, A. Austin, “*Depreciations III - Alfredocles on Etna*”

improvvisa tempesta di neve⁸⁵; l'arrabbiatura del Duca, nel 1920, per le parole di Edith Somerville sul vino "soave ed ardente" assimilato al "craithur" irlandese⁸⁶.

Il concretizzarsi della crisi coincide emblematicamente con la stanchezza di Louis Fabre e con il suo desiderio di ritirarsi in pensione.

Dal febbraio 1908 le lettere di Fabre al Duca, che per anni sono state un diario scrupoloso della attività della Ducea e fonte preziosa nell'Archivio Privato Nelson, diventano più sporadiche e succinte. In esse domina il desiderio di abbandonare Maniace.

Fabre ricorda, nel 1908, di avere l'età di 78 anni e di essere al servizio della Ducea da 38 anni⁸⁷.

Ha subito negli ultimi anni due pesanti interventi chirurgici a Catania ed è affetto da ricorrenti crisi per malaria.

Il Duca fa di tutto per trattenerlo, ma poi nel maggio 1908 lo lascia libero di ritirarsi dopo avere dato le consegne a Beek con uno scrupoloso inventario sui conti delle Dispense⁸⁸ e gli promette anche una pensione annua di 2.000 lire.

Prima di andare via un'ultima soddisfazione per il vecchio enologo francese: la qualità del vino *Uso Madera* è talmente apprezzata che il Ministro della Real Casa richiede con lettera del 29 gennaio 1908 (Fig. 43) l'invio di altre 100 bottiglie per la Reale Cantina del Palazzo del Quirinale.⁸⁹

La spedizione viene effettuata il 10 febbraio e comprende anche 2 bottiglie in omaggio di Cognac Italia; il tutto a lire 112,95, pari a 421,6 €, di cui 12,65 Lire, ovvero 47 €, per trasporto da Maletto a Roma via Giarre, che la Real Casa salderà con nota del 6 marzo 1908.⁹⁰

Louis Fabre parte nel mese di Novembre 1908 ed in una lettera al Duca da Monteux⁹¹, piccola cittadina della Provenza dove risiederà sino alla morte, esprime il suo dispiacere per essere andato via senza poterlo salutare di persona giacché era a Londra, lo ringrazia ancora per la pensione accordatagli e si dichiara sempre a disposizione per cercare altre *essenze* per il cognac della Ducea.

Le sofferenze del francese però non sono solo per l'età e la malferma e compromessa salute. Gli toccherà sostenere con l'Amministrazione, che per la sua fedeltà e laboriosità nel Natale 1886 lo aveva onorato davanti a tutti i dipendenti della Ducea, una penosa polemica in relazione a presunti ammanchi di quantità di vino riscontrate da Beek ed a debiti non saldati da clienti francesi, cui Fabre aveva inviato dei vini.

Adesso è proprio Alexander Nelson Hood, [nuovo Duca di Bronte dal 1904](#), lo stesso uomo che nel Natale 1886 gli aveva consegnato come regalo di Lord Bridport un orologio d'oro con inciso "Il Duca di Bronte a Monsieur Louis Fabre in ricordo di 15 anni di amicizia e servizio prestato" accompagnandolo anche da una catena d'oro come suo personale presente e che lo aveva indicato a tutti gli impiegati come esempio di onestà e fedeltà da seguire⁹², a sostenere facendosi scudo di Charles Beek la polemica.

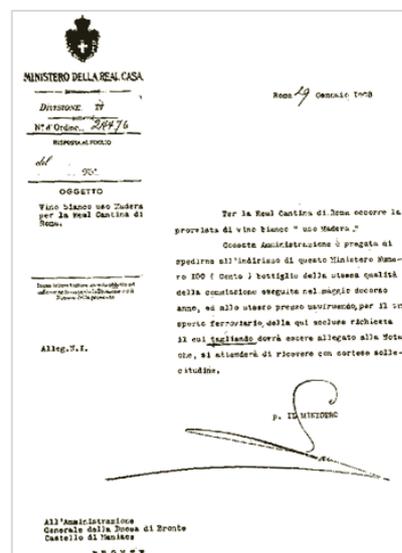


Fig. 43 - Lettera del Ministro della Real Casa del 29 gennaio 1908 con un ordine di vino "uso Madera" della Ducea (vedi nota 88)

29 Gennaio 1908

«Per la Real Cantina di Roma occorre la provvista di vino bianco "uso Madera". Codesta Amministrazione è pregata di spedirne all'indirizzo di questo Ministero Numero 100 (Cento) bottiglie della stessa qualità della commissione eseguita nel Maggio decorso anno, ed allo stesso prezzo usufruendo per il trasporto ferroviario, della qui acclusa richiesta il cui tagliando dovrà essere allegato alla nota che si attenderà di ricevere con cortese sollecitudine. p. il Ministro

⁸⁵ E. B. Tweddle, "Sunny Sicily. Its Rustics and its Ruins", Hutchinson and Co. London, 1904.

⁸⁶ E. Smyth, "Female Pipings in Eden", Ed. Peter Davies Limited, 1934.

⁸⁷ Louis Fabre doveva essere nato nel 1830 e al suo arrivo a Maniace, nel 1871, doveva avere 41 anni.

⁸⁸ APN – Faldone 599 cont., Lettera di A. N. Hood del 21 Maggio 1908, di L. Fabre del 26 Novembre 1908. (383,408)

⁸⁹ APN – Faldone 607, Lettera Ministero della Real Casa del 29 Gennaio 1908. (10)

⁹⁰ Vedi Nota 69

⁹¹ APN – Faldone 599 cont., Lettera di A. N. Hood del 21 Maggio 1908, di L. Fabre del 26 Novembre 1908. (383,408)

⁹² APN – Faldone 590 B – Discorso di Nelson Hood agli impiegati del 26 dicembre 1886. (9).

Gli ammanchi sembra siano ammontati in totale a 3.095 Lire, equivalenti a 11.552 €, che il Duca non intende perdere rifacendosi, se necessario, sulla pensione promessa di 2.000 Lire/anno, pari 7.465 €/anno⁹³.

E così si apre tutto uno scambio di corrispondenza fra Beek e Stefania Fabre, che parla del marito come di un malato con una perdita di memoria tale da impedirgli di ricostruire i fatti.

Fabre comincerà a percepire la pensione solo nel 1910 e per di più all'inizio ridotta per compensare il Duca e continuerà a percepirla sino all'annata agraria 1 settembre 1912 - 31 agosto 1913; dopo il suo nome non figurerà più come *pensionista* nei Conti della Ducea e potrebbe quindi essere deceduto nel periodo della successiva annata agraria, fra il 1 settembre 1913 ed il 31 agosto 1914, all'età di 83-84 anni⁹⁴.

La moglie Stefania deve essere morta prima di lui, perché nei Conti non risulta titolare di pensione, ancorché ridotta, al coniuge superstite come era d'uso nella Ducea.

La partenza di Louis Fabre segna la fine del sogno della produzione di particolari e sofisticati vini, come *l'Uso Madera*, adatti al gusto inglese da vendere soprattutto in Inghilterra, a causa degli alti costi di produzione per il richiesto invecchiamento di almeno sette anni, di trasporto e pubblicità, cui si sono aggiunti, come visto, gli oneri derivanti dalla lotta alla fillossera e gli effetti della crisi economica della fine del diciannovesimo secolo.

Si continuerà ancora sino alla prima Guerra Mondiale con le vecchie tecniche di produzione, passando però progressivamente alla vendita del mosto appena prodotto o di vini di un anno.

Le scorte di Madera e Rosso in bottiglia, come anche quelle di Cognac, continueranno ad essere presenti nella Bottigliera del Boschetto sino al loro esaurimento negli anni 1925-1930, anche se solo per uso della Casa Ducale o per farne degli omaggi particolari. Ancora nel 1914 il vino "Duchy of Bronte" è citato, infatti, fra i vini di "lusso" anche negli USA⁹⁵.

L'attività enologica della Ducea era stata riconosciuta come valido esempio in Sicilia di investimento e gestione nel 1894 dalla battagliaiera Jessie White Mario⁹⁶.

Lo stesso Duca Alexander con rammarico ricorda nelle sue memorie come i vigneti, cui erano stati destinati risorse finanziarie notevoli, "*produssero abbondantemente fino a quando ahimè! Apparve la fillossera, quella spaventosa malattia che, alla fine, annientò tre quarti della piantagione, a dispetto di anni di lotta per immersione – una costosa quanto inutile operazione che servì soltanto a ritardare di alcuni anni la definitiva distruzione*"⁹⁷.

Bisogna riconoscere che l'impegno dei Bridport ed il duro lavoro del Duca e di Louis Fabre non ebbero per circostanze concomitanti veramente sfortunate il riconoscimento economico che meritavano.

Dice molto opportunamente in proposito [la Prof. Lucy Riall](#):

*"La decisione di investire nella produzione vinicola... non fu un capriccio. I consistenti investimenti nei vigneti, il notevole sforzo pubblicitario ... sono tutti segni di una fiducia nell'avvenire commerciale del vino; non furono i loro errori di valutazione, bensì la crisi economica degli anni novanta, assieme ai problemi di trasporto ed alle malattie (in particolare la diffusione della fillossera) ad intralciare l'esperimento"*⁹⁸.



Fig. 44 - Alexander Nelson Hood (1854-1937), [V Duca di Bronte](#) dal 1904



Fig. 45 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras

⁹³ Vedi Nota 69

⁹⁴ Louis Fabre doveva essere nato nel 1830 e al suo arrivo a Maniace, nel 1871, doveva avere 41 anni.

⁹⁵ G. Rossati, "Italian Wines". Beverages de Luxe. The Wine and Spirit Bulletin, Louisville, 1914.

⁹⁶ J. White Mario, "Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia" Parte Seconda ed Ultima, La Nuova Antologia, Vol. 52, Roma 1894.

⁹⁷ A. Nelson Hood, "La Ducea di Bronte", Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005.

⁹⁸ L. Riall, "La Rivolta. Bronte 1860", Ed. LaTerza & F. Spa- Roma-Bari, Ottobre 2012.

La ricerca fra i documenti dell' *Archivio Privato Nelson* (APN) permette anche un altro interessante approccio, di tipo economico, a quanto finora raccontato.

L'Archivio contiene, infatti, i Bilanci Annuali (*"General Accounts"*) come in Fig. 46 e Fig. 47) della Ducea, dai quali si possono in particolare dedurre, anche se non in modo molto rigoroso, costi e ricavi relativi alla viticoltura, produzione dei vini e loro commercializzazione.

L'esame dei dati limitato al periodo 1860-1909 è riassunto nelle Tabelle [N.1](#), [N. 2](#) e [N. 3](#).

Tabella n.1

Periodo	Produzione media Mosto hl / Anno
1860 – 1870	466
1871 – 1890	1.094
1891 - 1908	2.500
1909 – 1918	2.161
1919 - 1924	426

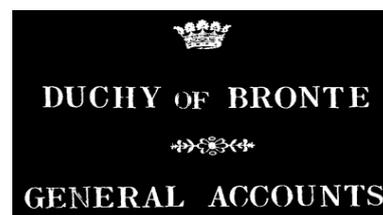


Fig. 46 - Copertina del Libro dei Conti della Ducea



Fig. 47 - Altro tipo di copertina dei Conti della Ducea.

La [Tabella n.1](#) mette in evidenza, in termini di produzione di mosto, diversi periodi, con una fase crescente, una di massimo ed un fase decrescente.

All'arrivo a Maniace di Alexander Nelson Hood e di Louis Fabre, con l'incremento della viticoltura ed il miglioramento delle tecniche enologiche, è da attribuire la crescita della produzione dai 466 Hl/anno dell'epoca Thovez ai 1.094 - 2.500 Hl/anno.

L'effetto negativo della diffusione della Fillossera che a Maniace fu ufficialmente certificata nel 1897⁹⁹ appare nel periodo 1919-1924, quando la produzione media di mosto diviene inferiore a quella del periodo 1860-1870.

Tabella n.2¹⁰⁰

Annata agraria	Ricavi viticoltura	Ricavi Agenzia Londra	Costi viticoltura	Costi Agenzia Londra	Margine totale	Margine Agenzia Londra	Produzione mosto
	€ del 2008	€ del 2008	€ del 2008	€ del 2008	€ del 2008	€ del 2008	HL
1870-1871	56.404		51.108		5.296		1.263
1871-1872	75.076		41.709		33.367		1.146
1872-1873	85.463		40.789		44.674		781
1873-1874	85.389		51.969		33.420		971
1874-1875	56.502		51.166		5.336		1.255
1875-1876	54.978		42.353		12.625		1.269
1876-1877	68.869		28.249		40.620		728
1877-1878	87.193		28.525		58.668		856

⁹⁹ APN – Faldone 599, Lettera L. Fabre del 26 Luglio 1897. (296)

¹⁰⁰ Per rendere gli importi in lire dei *General Accounts* della Ducea di così lunghi periodi confrontabili fra loro si sono attualizzati gli stessi al 2008 in euro, facendo ricorso a tabelle di conversione edite dall'Istat (*"Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008"*. Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma). Prima è stato, però, necessario esprimere quei valori riportati sui *"General Accounts"* dell'APN ancora in Onze del Regno delle Due Sicilie in lire malgrado si fosse già in periodo post 1861, con il controvalore 12,75 lire/onza. L'uso nei conti delle onze si è protratto sino al 1892-1893.

La quantità di mosto prodotto, quando espresse in salme e cioè sino al 1895-1896 sono state trasformate in ettolitri tenendo conto di 1,52 ettolitri/salma come precisato da Alexander Nelson Hood (*"La Ducea di Bronte"*, Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005).

1878-1879	71.384		41.107		30.277		1.083	
1879-1880	55.723		41.839		13.884		965	
1880-1881	76.798		49.494		27.304		784	
1881-1882	51.973		52.380		-407		668	
1882-1883	29.580		58.477		-28.897		1.246	
1883-1884	43.465		91.860		-48.395		1.544	
1884-1885	28.147		74.954				1.149	
1885-1886	43.139		45.711				1.050	
1886-1887	51.284		68.011				578	
1887-1888	24.256		70.951				1.658	
1888-1889	47.145		89.949				1.739	
1889-1890	144.725	30.428	235.782	125.537	-91.057	95.109	1.158	
1890-1891	148.851	147.861	239.804	151.325	-90.953	-3.464	2.691	
1891-1892	75.818	74.021	169.155	74.819	-93.337	-798	2.194	
1892-1893	85.272	59.242	193.597	42.108	-108.325	17.134	2.783	
1893-1894	110.981	49.843	203.644	51.318	-92.663	-1.475	2.404	
1894-1895	295.957	101.134	171.604	73.485	124.353	27.649	205	
1895-1896	274.872	65.981	187.630	84.691	87.242	-18.710	3.023	
1896-1897	228.822	43.126	197.379	48.750	31.443	-5.624	2.792	
1897-1898	245.287	11.310	133.024	24.246	112.263	-12.936	5.630 ¹⁰¹	
1898-1899	226.173	11.251	111.750	3.966	114.423	7.285	3.883	
1899-1900	232.229	0	106.674	0	125.555	0	4.152	
1900-1901	222.766	8.868	158.657	10.530	64.109	-1.662	2.330	
1901-1902	121.241	0	172.567	0	-51.326	0	2.463	
1902-1903	139.841	13.072	159.473	9.802	-19.632	3.270	1.353	
1903-1904	156.928	1.045	124.403	2.706	32.525	-1.661	2.488	
1904-1905	150.147	0	116.779	0	33.368	0	2.754	
1905-1906	177.937	0	119.398	0	58.539	0	662	
1906-1907	185.106	11.818	129.999	12.494	55.107	-676	2.430	
1907-1908	88.522	0	100.832	0	-12.310	0	2.423	
1908-1909	86.658	0	79.112	0	7.546	0	2.713	

Tabella n. 3¹⁰²

Annata agraria	Ricavi viticoltura	Costi viticoltura	Margine totale	Produzione mosto
	€ del 2008	€ del 2008	€ del 2008	HL
1909-1910	173.376	85.100	88.276	2.980
1910-1911	264.008	91.659	172.349	2.617
1911-1912	258.898	81.367	177.531	2.543
1912-1913	137.192	88.595	48.597	1.990
1913-1914	119.320	85.498	33.822	2.262
1914-1915	202.209	73.169	129.040	2.260
1915-1916	432.535	80.765	351.770	1.596
1916-1917	108.674	32.301	76.373	1.565
1917-1918	88.250	19.796	68.454	1.640
1918-1919	59.745	29.394	30.351	879
1919-1920	26.331	14.637	11.694	545
1920-1921	66.956	29.931	37.025	910

¹⁰¹ La vendemmia del 1897 diede la più abbondante produzione di sempre di mosto. Le gradazioni riferite alle diverse uve furono: Hermitage 15°, Grenache 13,5°-14,5°, Palomino 13,5°, Tinto 12°-13°, Mascalese 13°-3,5°, Bordeaux 14°. (APN – *Faldone 593 Cont, Lettera di L. Fabre del 10 Ottobre 1897* - 30)

¹⁰² Per rendere gli importi in lire di un così lungo periodo confrontabili fra loro si sono attualizzati gli stessi al 2008 in euro, facendo ricorso a tabelle di conversione edite dall'Istat (*"Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008"*. Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma). Vedi anche *Nota 100*

1921-1922	26.617	27.605	-988	430
1922-1923	25.751	45.914	-20.163	692
1923-1924	85.812	20.069	65.743	810

L'anno 1890 è quello della presentazione a Londra del vino Ducea di Bronte e della sua offerta sul mercato inglese con l'apertura dell'Agenzia di Londra. In *Tabella n. 2* si può verificare come da quest'anno in poi e sino al 1907-1908 questa impostazione commerciale abbia influito sul risultato economico finale.

I costi riportati sono la somma di quelli per la conduzione dei vigneti (Vine Cultivation) e di quelli per le operazioni di vinificazione e di cantina (Wine Cellars), mancando quelli di ammortamento dell'impianto e della costruzione di Palmento e Dispensa.

L'interpretazione di questi dati può essere d'aiuto quanto riferito da Jessie White Mario (foto a destra)¹⁰³ come appreso direttamente da Alexander Nelson Hood nel 1894.

Scriva, infatti, la giornalista: *“pregai il cortese compatriota a rispondere ad una specie di catechismo agrario che scrissi per potermi capacitare intorno alle spese...”*; per poi concludere che *“ci vogliono 12 anni per rifondere le spese di piantagione e di costruzione delle cantine, delle botti, l'interesse del capitale e la rendita che la terra avrebbe dato se fosse stata affittata”* e che in definitiva:

- 1 - il costo d'impianto di 1 acro di vigneto, compreso affitto per 12 anni, incidenza costo costruzione palmento e cantina ed interesse sul capitale investito (5%), al netto del ricavo per il vino prodotto dal quarto anno, è di 3.303£/acro=8.163£/ha = 32.813€/ha;
- 2- il canone di affitto del terreno è fissato pari a 30£/ha=120€/ha per anno
- 3- l'incidenza dei costi di costruzione di Palmento e Cantina è di 874£/acro=2.160£/ha = 8.681€/ha¹⁰⁴;
- 4 - il vigneto ha una lunga vita e dopo 12 anni dall'impianto l'imprenditore ha recuperato il capitale investito e possiede un vigneto in stato di coltura perfetta; ha inoltre il palmento, la cantina e tutti gli accessori necessari per la coltura della vigna e la produzione del vino negli anni futuri.

Per i 39 anni dal 1870-71 al 1908-1909 (*Tabella n.2*) si sono registrati per la viticoltura, in cifra tonda, ricavi per 4.491.000 € e costi per 4.132.000 € con un margine apparente ridottissimo, pari a 359.000€ che si azzerava appena si consideravano le spese generali e l'ammortamento dei costi per la realizzazione di Palmento e Dispensa, questi ultimi da soli ammontanti in totale per i 45 Ha a 8.681€/Ha x 45Ha = 390.645€¹⁰⁵.

Nel suo complesso pertanto l'iniziativa per il periodo considerato fu assolutamente deludente se non fallimentare. Semplicisticamente ma efficacemente può farsi notare che il terreno non trasformato a vigneto e concesso in affitto avrebbe reso al proprietario nello stesso lasso di tempo all'incirca 212.000€.

Quali le cause di questo risultato? Il costo di produzione e della commercializzazione all'estero? La mancata affermazione in Inghilterra del vino creato per il gusto inglese? Gli effetti distruttivi della filloserra?

Dalla *Tabella n.2* per l'Agenzia di Londra si possono riassumere ricavi e costi pari rispettivamente a 629.000€ e 716.000€, con una perdita di 87.000€ distribuita su 18 anni ad una media di 4.830€ /anno.



Fig. 48 - Jessie W. Mario

¹⁰³ J. White Mario – *“Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia” Parte Seconda ed Ultima*, La Nuova Antologia, Vol. 52, Roma 1894.

¹⁰⁴ Per rendere gli importi in lire di un così lungo periodo confrontabili fra loro si sono attualizzati gli stessi al 2008 in euro, facendo ricorso a tabelle di conversione edite dall'Istat (*“Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008”*. Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma).

¹⁰⁵ Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia – *“Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine”*. – n. 66 del 20 marzo 1886 – Roma.

Anche se è una perdita la sua entità è tale da non apparire la causa determinante¹⁰⁶ per “la fallita speculazione del vino”¹⁰⁷.

Secondo il piano economico illustrato da Alexander Nelson Hood nel 1894 a Jessie White Mario¹⁰⁸ un vigneto arriva ai 12 anni avendo ripagato tutti i suoi costi di impianto e dal 13° anno è in condizioni di produrre reddito con i costi limitati da questo momento solo a quelli di coltivazione (Vine Cultivation) e di gestione della dispensa (Wine Cellars).

Estendendo per semplicità tale ipotesi alle 19 annate da 1870-71 al 1888-1889 ci saremmo attesi, secondo i conti del Duchino, dal 1889 in poi, dopo avere scontato la spesa di impianto di 45 Ha, al netto della vendita del vino prodotto dal quarto anno ammontante a 1.476.000€, l’inizio di un periodo a margine positivo certo.

Dalla *Tabella n.2* si ricava, invece, pur nella approssimazione dei conteggi che dal 1889-90 al 1908-09 si è avuto un margine apparente di 287.000€ anch’esso deludente, pari mediamente a 15.000€/anno.

Se per assurdo calcolassimo il margine non tenendo, a rigore numerico erroneamente, conto dei ricavi e dei costi dell’Agenzia di Londra, pari rispettivamente al 22% e 25% dei totali, avremmo un margine medio di 2.700€/anno.

Ciò in termini qualitativi conferma con altro tipo d’approccio che non fu l’Agenzia di Londra la causa determinante dell’insuccesso economico dell’attività.

A mio giudizio la causa più verosimile del fallimento va individuata soprattutto nella costosa tecnica di produzione del vino, basata sull’invecchiamento di almeno 7 anni, cui si sono aggiunte la mancata affermazione del prodotto in Inghilterra a prescindere dai costi dell’Agenzia di Londra e gli effetti della invasione della fillossera.

A sostegno di questa conclusione valgono anche le seguenti considerazioni: ci fu un miglioramento dei conti, come vedremo più in là, dal momento in cui fu decisa la vendita di mosto e vino vecchio al massimo di un anno; le altre Agenzie hanno reso bene anche se limitatamente sino a quando sono rimaste attive; gli effetti della fillossera sono rimasti tutto sommato contenuti nel periodo considerato.

L’infestazione ha certamente influito sui costi di coltivazione, vuoi per la pratica della sommersione che per il reimpianto delle parti del vigneto distrutte, anche se quest’ultima attività è normalmente prevista per il rinnovo anche nei vigneti integri molto vecchi (alcune parti del vigneto della Ducea nel 1909 avevano già almeno 35 anni) ed i relativi costi sono compresi in quelli correnti di coltivazione.

Il vigneto, però, ha sempre prodotto quanto previsto. La White Mario per i 45 Ha stima nel 1894 una produzione di 2.660 Hl/anno¹⁰⁹, mentre la Commissione del Ministero dell’Agricoltura parla di 2.250 Hl/anno¹¹⁰.

Nel periodo fra 1889-1890 e 1908-1909 la media della produzione di mosto è stata di 2.500 Hl/anno e quindi secondo le previsioni, a conferma del contenimento degli effetti della fillossera e del fatto che non è neanche la fillossera la causa determinante dell’insuccesso.

La situazione cambia notevolmente negli anni dal 1918-19 al 1923-24, quando, come ricorda il Ducea, i vigneti nonostante il reimpianto si ridussero ad un quarto dell’originale estensione e la produzione media scese a 711 Hl/anno¹¹¹.

Il 1909 chiude il più interessante periodo della storia del vino della Ducea.

¹⁰⁶ Si confronti tale perdita annuale media con lo stipendio di Fabre nel 1897-98: 5.000£ corrispondenti a 20.370€ (vedi nota 100).

¹⁰⁷ APN – Faldone 599, *Lettere L. Fabre DEL 19 Giugno 1898 e di A. N. Hood del 27 Giugno 1898.* (376,378)

¹⁰⁸ J. White Mario, “*Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia*”, *Parte Seconda ed Ultima*, La Nuova Antologia, Vol. 52, Roma 1894.

¹⁰⁹ J. White Mario, “*Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia*”, *Parte Seconda ed Ultima*, La Nuova Antologia, Vol. 52, Roma 1894.

¹¹⁰ Gazzetta Ufficiale del Regno d’Italia – “*Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine*”. – n. 66 del 20 marzo 1886 – Roma.

¹¹¹ A. Nelson Hood, “*La Ducea di Bronte*”, Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005.

7. 1924 – Il Vigneto in gabella.

La partenza di Fabre ha privato l'APN delle sue lettere quasi giornaliera al Duca e quindi di una completa e dedicata rassegna di tutti i problemi riguardanti l'attività enologica. Anche Charles Beek scrive ad Alexander Nelson Hood ma con una grafia tale da rendere pressoché illeggibili i suoi resoconti.

I dati della [Tabella n.3](#) riferiti al periodo 1909-1924 fanno rilevare le conseguenze del progressivo attacco della fillossera, che riduce l'estensione dei vigneti e la quantità di mosto prodotto.

I ricavi mostrano un picco nell'annata 1915-1916, dovuto sia all'innalzamento dei prezzi a causa della guerra di alcuni generi come il vino e l'olio che alla massiccia vendita delle scorte ricordata dal Duca nelle sue memorie¹¹² ed alla alienazione di alcune delle magnifiche botti della Dispensa. In questi anni La Dyebel Soc. An. per Az. di Riposto, che si occupa di commercio di vini e distillazione, acquista molte partite di vini, mosti e cognac per la propria attività e per conto di importanti commercianti come i Lunardoni di Bassano¹¹³.

Per avere un'idea dei prezzi si osserva per esempio che, sempre nel 1915, questa società comprava il vino fresco della Ducea, dopo 48 ore di fermentazione ed efficace follatura per colorirlo, a 40,5 £/hl, pari a 136,5 €/hl franco tino Boschetto ed a 3 £, ovvero 10€, per grado e per hl^{114 115}. Prezzi veramente elevati ma spiegabili con l'impennata come già detto del prezzo del vino nel periodo 1915-16¹¹⁶.

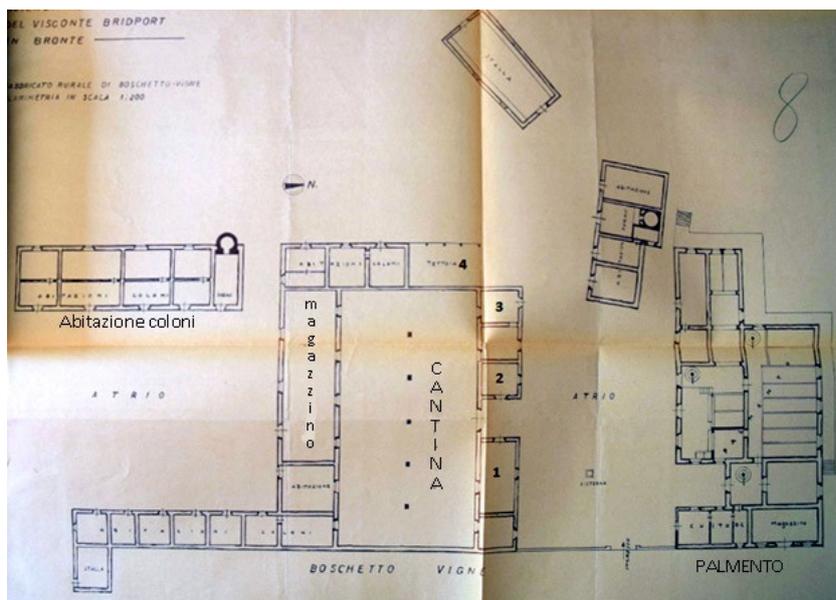


Fig. 49 - Planimetria del complesso di Boschetto Vigne (1970-80)



Fig. 50 - Il Boschetto Vigne oggi (2015) visto con Google Earth



Fig. 51 - Il Boschetto Vigne oggi (2015). In giallo il Corpo 1, in rosso il Corpo 2

¹¹² A. Nelson Hood, op. cit.

¹¹³ APN – Faldone 380L, Lettera della Soc. Dyebel del 6 Mag.1916 e Riepilogo Quantità Cognac del Gen. 1916. (118,151)

¹¹⁴ Per rendere gli importi in lire di un così lungo periodo confrontabili fra loro si sono attualizzati gli stessi al 2008 in euro, facendo ricorso a tabelle di conversione edite dall'Istat ("Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008". Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma).

¹¹⁵ APN – Faldone 380 L, Lettera della Soc. Dyebel del 11 Ott. 1915. (173)

¹¹⁶ Istat, "L'Italia in 150 anni. Sommario di Statistiche Storiche 1861- 2010", Roma, 2011.

La situazione dell'azienda ed i propositi di rinnovare i vigneti evitando costosi investimenti e di assicurarsi, nel contempo, una rendita nell'attesa di un ancora lontano futuro migliore spinsero la Ducea ad abbandonare la coltivazione diretta della tenuta.

Così con contratto del 20 febbraio 1924¹¹⁷ il Boschetto Vigne fu dato in gabella per 28 anni, cioè sino al 1952, ai Signori Filomena Ciaurelli vedova Caltabiano di Giarre, Carmelo Ciaurelli di Giarre e Salvatore Fiorenza di Bronte.

Le terre interessate sono tutte quelle "costituenti un tempo il vigneto denominato Boschetto, in parte (...) coltivate a vigna ed in parte a seminerio(...)," "(...) confinanti con la Masseria Fondaco, con la Masseria Boschetto, col fiume Cutò e col fiume di Bronte".

Lo scopo dichiarato contrattualmente è "quello di

ridurre a vigneto tutte le terre che a vigneto erano coltivate prima dell'invasione fillosserica e quelle ove in atto vegetano delle viti già affette da fillossera; coltivare come l'arte richiede il vigneto ... esistente migliorandone lo stato di coltura e di produttività ricostituendolo ove e quando occorra".

La trasformazione in vigneto delle terre a "seminerio" ed il rinnovo dei vigneti attaccati dalla fillossera devono avvenire in 10 anni per estensioni annue di circa un decimo del totale, che, fra gli originari 45 Ha ed i terreni a "seminerio" ammonta a più di 60 Ha.

Sono affidati ai "gabelotti" anche il Palmento con le attrezzature ed una piccola cantina e sono stabilite rigide direttive sul dissodamento del terreno, sulle "seste" di impianto delle viti americane (0.8m sul filare e 2,50m fra due filari) sugli innesti da utilizzare e sulle tecniche di coltivazione, quali il numero ed i tempi di "zappa" gli interventi di potatura, solforazione e di lotta contro la peronospora.

L'estaglio annuo è di £. 40.000 in denaro, riportato al 2008 circa € 33.800, e di 65 Hl di vino rosso di grado alcolico non inferiore ai tredici, 65 Hl di vinello di grado alcolico non inferiore ai nove, 10 Hl di vino Hermitage e 10 Hl di vino bianco. E' vietato il subaffitto e "tollerata la mezzadria".

Un buon contratto per la Ducea.

L'entusiasmo, però, si andò affievolendo quando gli affittuari cominciarono a non rispettare gli impegni assunti.

Il canone annuo è dapprima pagato in ritardo per poi non essere più versato. Non viene portato avanti il rinnovo del vecchio e malato vigneto né tantomeno vengono trasformati con l'impianto della vite i terreni seminativi o incolti.

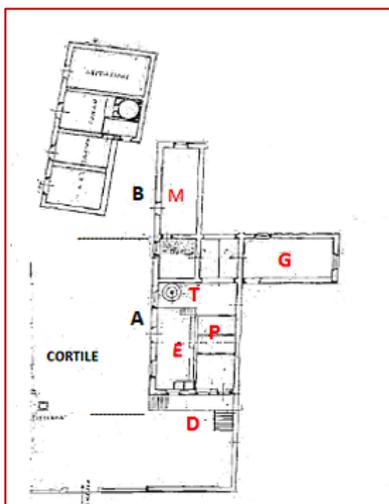


Fig. 52 - Planimetria dell'originario Palmento (1891) con solo Corpo 1.

P = Piste
A = Parte principale Corpo 1 con tetti più alti
B = Parte Corpo 1 con tetti più bassi (M, G)
D = Ballatoio di accesso alle "Piste" P del Palmento
T = Torchio Mabile
E = Parte bassa del Palmento di accesso ai tini
M, G = Magazzini

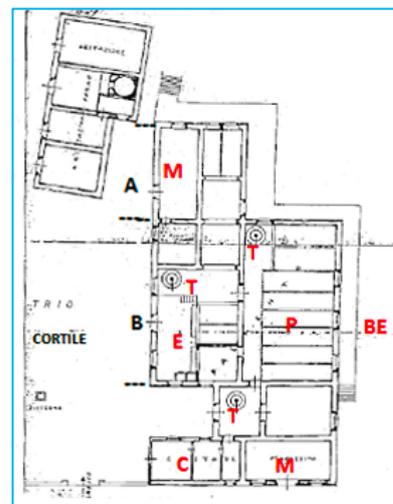


Fig. 53 - Planimetria del Palmento dopo l'aggiunta del Corpo 2 e sino al 1981,

P = Piste
BE = Ballatoio per consegna uve alla "piste" P
E = Parte bassa del Palmento di accesso ai tini
T = Torchio Mabile
M = Magazzino
C = Alloggio del campiere di guardia

¹¹⁷ APN – Faldone 312 A, Contratto Ciaurelli-Fiorenza del 20 Feb. 1924.

Anche la coltivazione dei vecchi vigneti non è condotta seguendo le regole dell'arte e in conformità agli impegni contrattuali.

La gestione del fondo, inoltre, è completamente nelle mani di Carmelo Ciaurelli, persona nota a Bronte per la sua prepotenza e litigiosità.

Fu inevitabile, pertanto, l'azione legale iniziata nel 1931 dal Duca per ottenere il rilascio dei terreni ed il pagamento di quanto ancora dovutogli per i canoni d'affitto.

La vicenda si chiude solo nel 1935 con una sentenza della Corte di Cassazione, cui erano ricorsi gli affittuari, che dava ragione e soddisfazione alla Ducea.

Tante furono le provocazioni in quegli anni del Ciaurelli, fra le quali una lettera alle autorità, che accusava il Duca di approfittare della sua cittadinanza inglese per esercitare angherie feudali e boicottare le leggi fasciste¹¹⁸.

Il Duca, però, colse l'occasione per mostrarsi alle autorità fasciste come il tipico nobile inglese rispettoso con scrupolo delle leggi e accattivarsi di più le simpatie del regime.

E così quando per recuperare i suoi crediti ottenne il sequestro dei prodotti degli affittuari per venderli all'asta, acconsentì con elegante, generosa e comprensiva rapidità alla richiesta dei sindacati fascisti di non sequestrare la metà dei prodotti di competenza dei 29 mezzadri del Ciaurelli e di anticipare loro gli usuali "soccorsi".

Conquistò così anche l'appoggio dei mezzadri, molti dei quali saranno gli stessi cui sarà affidata la coltivazione della tenuta dal 1935, quando la Ducea rientrò in possesso dei terreni.



Fig. 54 - La Dispensa del Boschetto Vigne è oggi (2015) irriconoscibile: nella foto una vista attuale dell'esterno



Fig. 55 - La parte destra della Dispensa del Boschetto Vigne oggi. Si notano ancora tracce dell'originario prospetto principale della fine dell'800

¹¹⁸ APN – Faldone 238 D, Dichiarazione di Ciaurelli all'Uff. Giudiziario del 14 Giugno 1934. (123)

8. I vigneti dal 1935 sino alla Riforma Agraria

Nel 1935 la Ducea torna a condurre direttamente, anche se con il sistema della mezzadria, i propri vigneti, che si trovano in condizioni peggiori rispetto al 1924.

La tenuta ha un'estensione di 60 Ha circa con 24 Ha di vigneto¹¹⁹ e la restante parte destinata ormai precipuamente alla coltivazione di cereali. E' la stessa estensione, che ritroveremo in migliori condizioni nel 1945, dopo [l'intervento dell'Ente di Colonizzazione del Latifondo Siciliano](#).

I lotti dati in mezzadria sono 40; due registri dell'APN¹²⁰ permettono di ricostruire i dati storici della [Tabella n. 4](#) relativi ai diversi mezzadri, al numero delle viti in ogni lotto ed alle produzioni di mosto fino al 1938.

Tabella n. 4

Lotto N°	Nome mezzadro	Viti N°	hl mosto 1934-35	hl mosto 1935-36	hl mosto 1936-37	hL mosto 1937-38
1	TRUSCIELLO CARMELO	8.000	52,00	24,00	47,00	76,60
2	CIANCIO TODARO SALVATORE	8.400	74,00	53,00	80,00	88,40
3	CANTALE SEBASTIANO	5.100	30,50	18,00	22,00	37,25
4	COSTANZO ANTONINO	3.000	16,94	12,00	19,90	27,00
5	CAPRINO SEBASTIANO	3.000	18,22	10,00	10,00	20,94
6	CANTALE ANTONINO	7.700	40,55	33,80	38,00	60,25
7	CAPRINO GIUSEPPE	6.000	28,00	31,00	16,30	43,44
8	PARASILITI GIOVANNI	2.200	18,22	13,00	15,00	24,98
9	TIRENDI CARMELO	5.200	55,60	50,00	32,40	68,00
10	CAPRINO SANTO	5.000	49,93	41,00	24,50	45,82
11	SANFILIPPO ANTONINO	2.000	14,35	11,00	7,95	18,20
12	REALE CALOGERO	2.500	18,70	21,20	12,10	27,50
13	SALVA' ANTONINO	3.000	19,10	19,00	10,00	20,06
14	CATALANO CALOGERO	3.500	18,15	13,00	13,00	17,80
15	CATALANO NICOLO'	2.500	15,00	14,00	14,20	17,00
16	LIUZZO CARMELO	3.700	24,73	17,00	17,30	28,30
17	CALAFINO ANTONINO	3.700	30,40	17,90	13,80	32,34
18	GALATI SANTO	1.900	8,76	5,20	6,80	11,98
19	SALVA' CARMELO	1.250	6,70	2,40	11,30	14,40
20	BEVACQUA ANTONINO	10.000	93,05	40,50	50,00	71,00
21	BUTANO LUIGI	4.000	23,00	12,00	13,20	21,50
22	CANTALE SALVATORE	6.000	55,60	35,00	41,30	41,60
23	(BELLITTO A.) LUPICA GIUSEPPE	5.500	34,40	16,00	18,78	49,00
24	TODARO GAETANO	4.000	29,26	14,00	15,38	55,80
25	LUPICA SEBASTIANO	3.000	20,12	13,00	18,90	22,34
26	(BELLITTO C.) LUPICA SEBASTIANO	5.500	58,60	26,00	34,00	63,20
27	PORTARO ROSARIO	3.800	27,60	14,00	18,00	13,70
28	COSTANZO GIOVANNI	3.000	31,30	17,00	16,77	14,30
29	COSTANZO SEBASTIANO	4.000	66,30	30,00	26,50	29,74
30	GALATI SALVATORE	3.000	47,50	20,00	35,00	25,12
31	COSTANZO FRANCESCO	2.000	31,25	22,00	15,00	17,50
32	PORTARO NUNZIO	2.000	16,82	10,00	14,20	9,20
33	LUPICA CARMELO	2.500	19,24	12,00	18,00	11,70
34	LUPICA GIUSEPPE	6.000	45,20	24,00	29,00	19,60
35	PORTARO ROSARIO	2.000	25,65	10,00	15,00	7,50

¹¹⁹ APN – Faldone 418 C, Allegato alla Comunicazione del Giugno 1935 al Prefetto di Catania. (49)

¹²⁰ APN – Faldone 524, Coloni di Boschetto Vigne (24) e Faldone 602 C, Raccolta Mosto 1934-35. (9-10)

36	COSTANZO CALOGERO	2.000	18,70	9,20	11,40	5,80
37	DESTRO CARMELO	2.000	15,70	12,00		
38	SANFILIPPO SALVATORE	2.000	25,30	16,00		
39	CANTALE GIUSEPPE	2.000	23,48	12,00		
40	LAZZARO GIUSEPPE	2.000	26,30	30,40		
		153.950	1.274,22	801,60	801,98	1.158,86

Si osserva che dal numero delle viti e dall'interasse fra esse (1,25m) si ha una riprova della estensione dei vigneti pari appunto a circa 24 Ha¹²¹.

Ciò conferma che durante la Gabella Ciaurelli, che prevedeva un interasse fra le viti di un filare pari a 0,8m e fra due filari 2,5m, non sono stati fatti reimpianti consistenti, giacché in tal caso l'estensione dei vigneti derivata dal numero delle viti sarebbe ammontata a più di 30 Ha.

Le produzioni annue di mosto nelle 4 vendemmie di *Tabella n. 4* se confrontate con le rese delle vendemmie di *Tabella n. 3* testimoniano inoltre le perduranti pessime condizioni del vigneto.

I miglioramenti conseguiti durante la breve conduzione dell'Ente di Colonizzazione non aumentarono l'estensione dei vigneti, che mentre una volta iniziavano al cancello del Fondaco e si estendevano sia a destra sia a sinistra lungo la strada che porta alla Dispensa (Fig. 7) e poi, oltre questa, nel triangolo compreso fra il Saracena ed il Cutò, sono ridotti come detto a soli 24 Ha.

Negli anni cinquanta, secondo i miei ricordi, percorrendo la strada dal Fondaco verso la Dispensa i vigneti erano solo sul lato destro e la tenuta conteneva così sempre più ampie zone lasciate a seminerio.

L'età delle piante variava fra 20 e 50 anni. Il vino comunque era sempre molto apprezzato.

In quegli anni il vigneto fu affidato alla responsabilità di mio padre, che aveva fatto tesoro dei consigli dei pochi importanti commercianti di Riposto che tradizionalmente si contendevano l'acquisto di consistenti partite del vino della Ducea e che erano, sulla scorta dei gusti dei propri clienti, anche enologi di pratica esperienza.



Fig. 56 - Il laghetto artificiale creato nel 1967 (foto del 1970)



Fig. 57 - Veduta della Ducea nel 1967. In primo piano il "Castello Nelson", sullo sfondo l'Etna

¹²¹ APN – Faldone 418 C, Allegato alla Comunicazione del Giugno 1935 al Prefetto di Catania. (49)

\Fra le carte di mio padre (Fig. 58) ho così trovato degli appunti con quei consigli: sulla cura del fustame; sulla raccolta dell'uva ("sotto il sole verso le 8, la rugiada o *acquazzina* è nociva e porta via grado, il grappolo non va strappato ma divelto con coltelli ben affilati da ispezionare ogni mattino, posizionare sotto la vite la *coffa*"); sulla pigiatura ("è bene mettere in un *panarello* del metabisolfito che si lascerà cadere sull'uva uso formaggio sulla pastasciutta in ragione di 15-20 grammi per ettolitro.

Questa disinfezione sarà ottima per eventuali grappoli muffiti o intaccati"); sulla vinificazione (" il vino pigiato la mattina la stessa sera va imbottato in botti piccole dove fermenta più lentamente e non tumultuosamente e viene più fine e sviluppa più grado; il vino più sta nella tina più cuoce e diventa più ruvido e più nero, perdendo profumo; dopo la metà di gennaio è bene fare un travaso con giornata asciutta soleggiata non piovosa, pompe pulite, tubi messi a scolare sopra le botti sporchi di vino, mai lavarli con acqua").

Intanto la Riforma Agraria cambiava definitivamente i destini della Ducea. Come ricorda [il 6° Duca Rowland Arthur Herbert](#) (Fig. 59) nel 1963¹²² "3.962 acri di terra furono venduti, 3.138 dei quali con vendita imposta dalle leggi della riforma agraria" e nel 1964 "495 acri di terra furono venduti ai contadini che vi avevano vissuto per generazioni".

Nel 1967 i 51Ha di terreno della tenuta del Boschetto Vigne rimasti ancora di proprietà della Ducea venivano arati in profondità e si dava inizio su di essi ad un programma di trasformazione e miglioramento culturale.

Fu creato un laghetto artificiale (Fig. 56) per accumulare le acque necessarie alla irrigazione e furono piantati viti, peri, peschi, albicocchi, peschi-noci ed olivi. Il vigneto fu però limitato a soli 8,30Ha e fu coltivato direttamente sino al 1981, anno della vendita della Ducea.

Il Grenache Noir è ancora oggi molto diffuso nella zona e nell'aprile di quest'anno il mio amico Salvino Riolo di Maniace mi ha fatto omaggio di due bottiglie di vino da lui prodotto nel 2014 con quel vitigno, che ho bevuto con degli amici a Roma.

Mentre loro ne apprezzavano la bontà, io, tornando con il palato e la mente indietro di 50 anni, esclamavo:

- "Per Bacco anch'io bevo..." ancora il vino della Ducea di Bronte.

Mario Carastro

Roma, settembre 2015.

Ringrazio Lord Bridport, Alexander Nelson Hood, VII Duca di Bronte, per avermi fatto pervenire, per cortese interessamento della Prof.ssa Lucy Riall, alcune delle vecchie foto dell'articolo. Un caloroso grazie va anche all'amico Riccardo Bontempo di Maniace per le più recenti foto e le notizie del complesso del Boschetto Vigne



Fig. 58 - Giuseppe Carastro (padre dell'Autore, Mario), con il Duchino Alexander Nelson Hood, [attuale VII Duca di Bronte](#)



Fig. 59 - Rowland Arthur Herbert Nelson-Hood (1911 – 1969) VI° Duca di Bronte (dal 1937 al 1969)

¹²² Rowland A. H. Nelson Hood, "Il Libricino della Ducea scritto nel 1968 dal defunto Visconte Bridport e rivisto nel 1973 da suo figlio". Archivio della Parrocchia S. Sebastiano di Maniace.

9. Indice delle figure

Fig. 1 - Il Dio Bacco.....	4
Fig. 2 - La Dispensa ed il Palmento a Boschetto Vigne nel 1970	5
Fig. 3 - L'interno della Dispensa al Boschetto Vigne(1970).....	5
Fig. 4 - Il vigneto dietro il Palmento nel 1891	5
Fig. 5 - Vista del complesso del Boschetto Vigne dall'alto del Monticello nel 1891	5
Fig. 6 - Il vigneto dietro la Dispensa nel 1891	6
Fig. 7 - Stradella che attraversava il vigneto dal Fondaco alla Dispensa (1891).....	7
Fig. 8 - Altra vista del vigneto di Boschetto Vigne nel 1891	7
Fig. 9 - Planimetria della Masseria Beviere di A. P. Brown del 1914 con in-dicazione del Palmento vecchio del Biviere (2) e della dispensa e case di Boschetto Vigne (1) (vedi Nota 3).....	8
Fig. 10 - Esterno della Dispensa di Boschetto vigne nel 1891	8
Fig. 11 - Interno della Dispensa nel 1891	8
Fig. 12 - A destra, interno della Dispensa negli anni 1970-80	8
Fig. 13, 13a, 13b - Contratto fra Horatio Nelson e Woodhouse - A destra in basso, una etichetta in argento per il Marsala di Woodhouse.....	9
Fig. 14 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras.....	11
Fig. 15 - Uva Nerello Mascalese e, a destra l'Hermitage o Syrah	12
Fig. 16 - Uva Grenache Noir	12
Fig. 17 - Uva Tinto Nero	12
Fig. 18 - Uva Palomino	12
Fig. 19 - Vigneti della Ducea nel 1970	13
Fig. 20 - Ship and Turtles.....	15
Fig. 21 - Il pasto dei vendemmiatori al Boschetto Vigne nel 1891	16
Fig. 22 - I vendemmiatori della Ducea (da <i>The Daily Graphic</i> , vedi Nota 67).....	17
Fig. 23 - "U' Sceccu", graticciato di vimini di forma tonda « <i>sul quale i pigiatori saltano tutti insieme simultaneamente</i> ».....	17
Fig. 24 - Torchio a leva multipla Mabile.....	17
Fig. 25 - Tipo di torchio a trave e vite del palmento tradizionale siciliano.....	17
Fig. 26 - Il Palmento (Corpo 1, vedi disegno Fig. 52) com'è oggi (2015) visto dal cortile del complesso. La parte a sinistra, con tetto integro, era quella con copertura più bassa	19
Fig. 27 - La parte senza tetto è la parte con copertura più alta dell'antico palmento, dove c'era la porta di accesso alla zona dei tini (vedi lett. "E" in Fig. 52)	19
Fig. 28 - Ruederi del Palmento nel 2015, visti dalla parte della Casina. Si riconoscono i muri di sostegno dei tetti dei due corpi.....	19
Fig. 29 - In questa foto si riconoscono i varchi delle finestre di consegna dell'uva alle piste (vedi lett. "P" in Fig. 53) e tracce del ballatoio ("BE")	19
Fig. 30 - Ruederi del Corpo 2 (vedi disegno Fig. 53) del Palmento nel 2015. Quello che si vede è il Magazzino (vedi lett. "M") ed i ruederi della Casa del Campiere (lett. "C").....	19
Fig. 31 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras con i collaboratori e i campieri della Ducea davanti l'ingresso della Dispensa.....	20

Fig. 32 - Charles Beek (a sinistra) e James Lamb (1891). Beek fu amministratore della Ducea Nelson dal 1908 al 1917.....	20
Fig. 33 - Etichetta del vino Duchy of Bronte	20
Fig. 34 - Marsala Duchè de Bronte	20
Fig. 35 - Louis Fabre e G. Ricard durante i travasi	21
Fig. 36 - Fabre e Ricard in un disegno pubblicato dal The Daily Graphic (vedi Nota 61)	21
Fig. 37 - Catalogo Alambicchi Deroy	22
Fig. 38 - Pubblicità della Mitchel & Co. (vedi Nota 63).....	22
Fig. 39 - Memorandum for Private Circulation (vedi Nota 64).....	22
Fig. 40 - Manifesto dell'Esposizione Nazionale di Palermo (1891-92).....	23
Fig. 41 - Esposizione di Palermo. Tipo di Chiosco in stile Liberty nella Galleria Enologica.....	23
Fig. 42 - Una sala espositiva della Galleria Enologica.....	23
Fig. 43 - Lettera del Ministro della Real Casa del 29 gennaio 1908 con un ordine di vino "uso Madera" della Ducea (vedi nota 88).....	27
Fig. 44 - Alexander Nelson Hood (1854-1937), V Duca di Bronte dal 1904.....	28
Fig. 45 - Monsieur Louis Fabre da Carpentras.....	28
Fig. 46 - Copertina del Libro dei Conti della Ducea	29
Fig. 47 - Altro tipo di copertina dei Conti della Ducea.	29
Fig. 48 - Jessie W. Mario	31
Fig. 49 - Planimetria del complesso di Boschetto Vigne (1970-80)	33
Fig. 50 - Il Boschetto Vigne oggi (2015) visto con Google Earth.....	33
Fig. 51 - Il Boschetto Vigne oggi (2015). In giallo il Corpo 1, in rosso il Corpo 2	33
Fig. 52 - Planimetria dell'originario Palmento (1891) con solo Corpo 1.....	34
Fig. 53 - Planimetria del Palmento dopo l'aggiunta del Corpo 2 e sino al 1981,.....	34
Fig. 54 - La Dispensa del Boschetto Vigne è oggi (2015) irrico- noscibile: nella foto una vista attuale dell'esterno.....	35
Fig. 55 - La parte destra della Dispensa del Boschetto Vigne oggi. Si notano ancora tracce dell'originario prospetto principale della fine dell'800	35
Fig. 56 - Il laghetto artificiale creato nel 1967 (foto del 1970)	37
Fig. 57 - Veduta della Ducea nel 1967. In primo piano il "Castello Nelson", sullo sfondo l'Etna.....	37
Fig. 58 - Giuseppe Carastro (padre dell'Autore Mario), con il Duchino Alexander Nelson Hood, attuale VII Duca di Bronte.....	38
Fig. 59 - Rowland Arthur Herbert Nelson-Hood (1911 – 1969) VI° Duca di Bronte (dal 1937 al 1969) .	38

10. Riferimenti bibliografici

Archivio Privato Nelson (APN) – [Tutto l'Archivio dei Nelson](#), le cui carte dopo che il Comune di Bronte ha acquistato nel 1981 il *Castello Nelson* sono state trasferite a Palermo presso l'Archivio di Stato. Nel 2003 a cura del Comune è stata prodotta una copia di questi documenti unici ed importantissimi e trasferita su 10 DVD in formato Pdf. Una copia dei 10 dvd contenenti l'Archivio storico dei Nelson può essere richiesta anche alla nostra Associazione.

F. ELLIOT, *"The Diary of an Idle Woman in Sicily"*, Leipzig, Bernard Tauchnitz, 1882.

S. FOTI, *"Etna. I vini del Vulcano"*, G. Maimone Editore, Catania, 2005.

E. LYNN LINTON, *"Bronte on Mount Etna"*, Temple Bar Magazine, London, 1884.

E. LYNN LINTON, *"A New Wine"*, The Queen, London, 1 Marzo 1890.

B. NESTO e F. DI SAVINO, *"The World of Sicilian Wine"*, University of California Press, Berkeley, 2013.

M. PRATT, *"The Nelson's Duchy. A Sicilian Anomaly"*, Spellmount, 2006.

A. NELSON HOOD, *"La Ducea di Bronte"*, Liceo Classico Capizzi, Bronte, 2005. Da nostro sito web è possibile scaricare liberamente una [versione digitale del libro](#).

ROWLAND A. H. NELSON HOOD, *"Il Libricino della Ducea scritto nel 1968 dal defunto Visconte Bridport e rivisto nel 1973 da suo figlio"*. Archivio della Parrocchia S. Sebastiano di Maniace.

N. M. PENZER, *"The Book of The Wine Label"*, Home & Van Thal, London, 1947.

L. RIALI, *"La Rivolta. Bronte 1860"*. Ed. LaTerza & F. Spa, Roma-Bari, Ottobre 2012.

G. ROSSATI, *"Italian Wines"*. Beverages de Luxe. The Wine and Spirit Bulletin, Louisville, 1914.

E. SMYTH, *"Female Pipings in Eden"*, Ed. Peter Davies Limited, 1934.

W. STIGAND, *"Nelson's Bronte Estate"*, The New York Times, New York, 16 October 1890.

W. STIGAND, *"Report on the Wine Produce of Sicily"*, Foreign Office – Miscellaneous Series, rep. n. 143, 1889.

W. STIGAND, *"The Sicilian Vintage of 1889"*. Report to the Marquis of Salisbury (APN, Faldone 616 A. -114)

R. TREVELYAN, *"Princes under the Volcan"*, Ed. Michael Joseph, 1972.

E. B. TWWEDIE, *"Sunny Sicily. Its Rustics and its Ruins"*, Hutchinson and Co. London, 1904.

J. WHITE MARIO, *"Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia" - Parte Prima*, La Nuova Antologia, Vol 51°, Roma, 1894.

J. WHITE MARIO, *"Prodotti del Suolo e Viticoltura in Sicilia" Parte Seconda ed Ultima*. La Nuova Antologia, Vol. 52, Roma 1894.

J. W. M., *"Italian Wine Making"*, The Evening Post, New York, Monday. January 4. 1892.

Anonimo, *"Duchy of Bronte Wine"*, Morning Advertiser, London, 8 Febbraio 1890.

Anonimo, *"Nelson's Estate in Sicily"*, The Times, London, 22 September 1890.

Anonimo, *"The Vines of Sicily"*, Morning Post, London, 8 Febbraio 1890.

Anonimo, *"Sicilian Wines"*, City Press, London, 8 Febbraio 1890

Anonimo, The Daily Telegraph, London, 8 Febbraio 1890.

Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia – *"Relazione della Commissione Enotecnica dei premi del Concorso bandito con DM 6 ottobre 1881 per il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine"*. – n. 66 del 20 marzo 1886 – Roma.

Istat, *"Il Valore della Moneta in Italia dal 1861 al 2008"*. Informazioni Istat, N. 9 del 2009, Roma.

Istat, *"L'Italia in 150 anni. Sommario di Statistiche Storiche 1861- 2010"* – Roma, 2011.