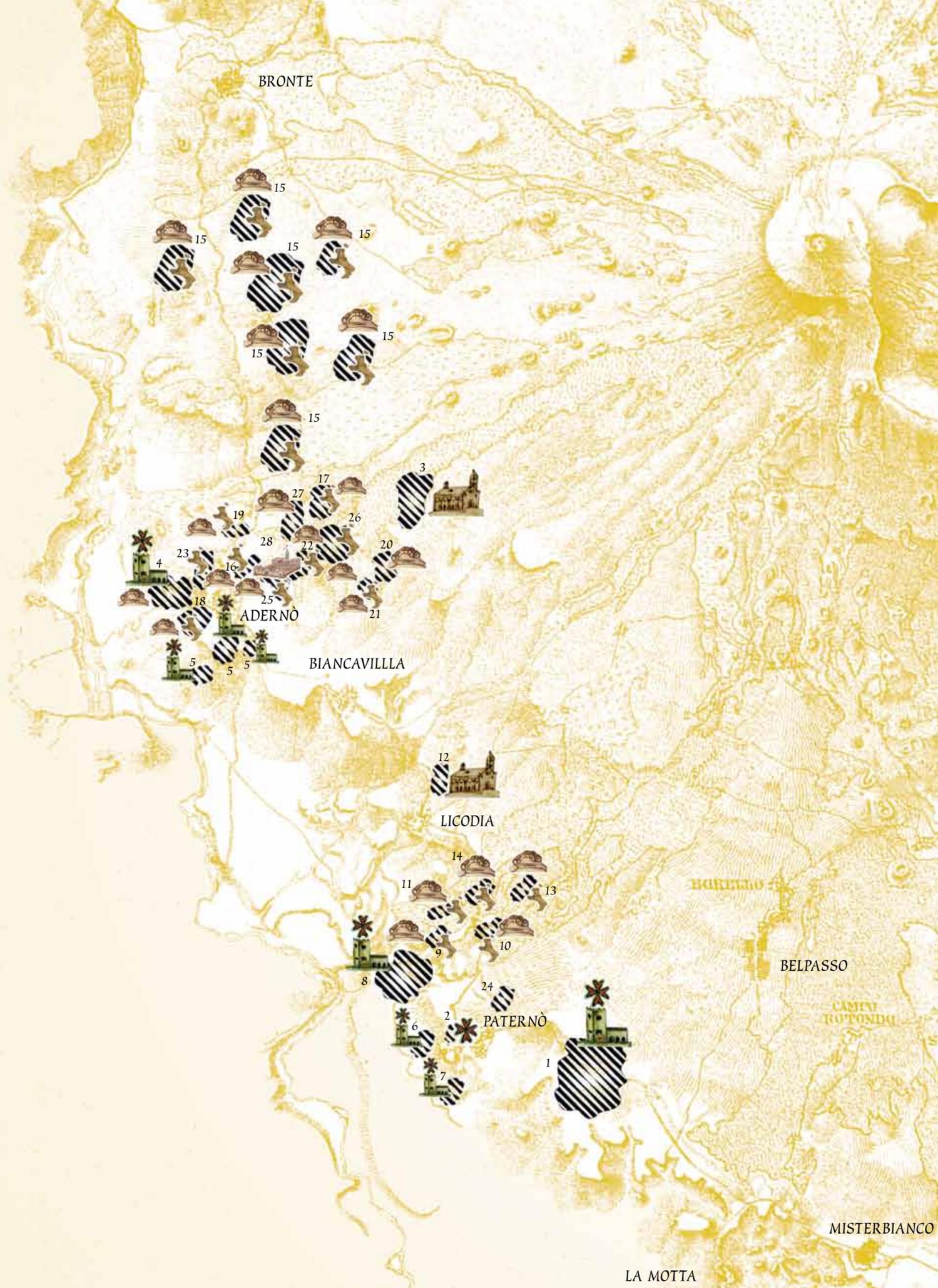




- 1 Vigne dell'Ospedale e Chiesa Ospitaliera della Comanda di San Giovanni Gerosolimitano - anno anteriore al 1077 - primo insediamento dei Cavalieri Ospitalieri sull'Etna e primi vigneti impiantati dagli stessi Ospitalieri sul vulcano dopo la distruzione e dominazione arabo-musulmana. Sepolcro di Federico III d'Aragona.
- 2 Vigne del Patellino a Paternò appartenenti alla chiesa di Santa Maria di Josaphat dell'Ordine Ospitaliero - anno 1113 - e dipendenti dalla chiesa di Santa Maria di Josaphat in Terrasanta.
- 3 Vigne del Monastero Benedettino di Robore Grosso ad Aderno (Adrano) - anno 1134.
- 4 Vigne della Comanderia Ospitaliera della Chiesa di Sant'Elia di Aderno (Adrano) - anno 1140 - dell'Ordine Ospitaliero per la produzione del Comanderia Ospitaliera dell'Etna, il vino di marca più antico della penisola italiana, e primo vino dell'Etna, poi feudo e baronia Sant'Elia appartenente al Barone Spitaleri di Muglia, Barone di Sant'Elia.
- 5 Vigne in varie tenute della Comanderia Ospitaliera di San Giovanni Battista di Aderno (Adrano) o dei Cavalieri Ospitalieri o Spedalieri di Gerusalemme appartenente alla Comanderia Ospitaliera Gerosolimitana di Messina, Priorato di Sicilia, per la produzione del Comanderia Ospitaliera - anno 1170.
- 6 Vigne di Cordomillo appartenenti all'Ordine Templare e poi all'Ordine Ospitaliero della Comanderia di Messina per la produzione del Comanderia Ospitaliera - anno 1200.
- 7 Vigne di Lagano appartenenti all'Ordine Templare e poi all'Ordine Ospitaliero della Comanderia di Messina per la produzione del Comanderia Ospitaliera - anno 1200.
- 8 Vigne della Comanderia Templare - Ospitaliera del Feudo Schittino - anno 1200 - per la produzione del Comanderia Ospitaliera e appartenenti alla Comanderia Ospitaliera Gerosolimitana di Messina, Priorato di Sicilia fino al 1860.
- 9 Vigne della Tenuta Schittino dei Cavalieri de Spitaleri de' Spedalieri o Baroni Spitaleri - anno 1300.
- 10 Vigne della Tenuta Difesa dei Cavalieri de Spitaleri de' Spedalieri o Baroni Spitaleri - anno 1300.
- 11 Vigne della Tenuta Stagliata dei Cavalieri de Spitaleri de' Spedalieri o Baroni Spitaleri - anno 1400.
- 12 Vigna del Cavaliere del Monastero Benedettino di Santa Maria di Licodia.
- 13 Vigne della Tenuta Guardiola dei Cavalieri de Spitaleri de' Spedalieri o Baroni Spitaleri - anno 1500 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 14 Vigne della Tenuta Scardilli dei Cavalieri de Spitaleri de' Spedalieri o Baroni Spitaleri - anno 1500 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 15 Antichi vigneti dei Baroni Spitaleri de' Spedalieri del 1500 nello Stato di Bronte per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 16 Vigne del Feudo di Dagala Sottana del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1600 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 17 Vigne del Feudo di Dagala Soprana del Barone Spitaleri di Muglia, Barone di Dagala - anno 1600 - poi vigneti di Pinot nero dal 1800 per la produzione del Dagala.
- 18 Vigne del Feudo del Cugno del Barone Spitaleri di Muglia, Barone del Cugno - anno 1600 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 19 Vigne Sigilò-Guateri del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1600 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 20 Vigne Manzulla del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1600 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 21 Vigne Mellicucchita del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1700 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 22 Vigne vecchie del Feudo Solicchiata del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1700 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 23 Vigne del Feudo Pietrabianca del Barone Spitaleri di Muglia, Barone di Pietrabianca - anno 1700 - per la produzione del Rosso dell'Etna.
- 24 Vigne San Vito del Barone Ardizzone-Gioeni - anno 1800.
- 25 Vigne nuove di Bordeaux del Feudo di Solicchiata del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1850 - per la produzione del Solicchiata e Castello Solicchiata.
- 26 Vigne del Feudo Boschetto del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1800 - (vigne Pinot nero per la produzione del Boschetto rosso).
- 27 Vigne di Favara del Barone Spitaleri di Muglia - anno 1800 - (vigne Pinot nero per la produzione del Sant'Elia e dello Champagne Etna).
- 28 Castello Solicchiata (anno 1800) del Barone Spitaleri di Muglia, dove è nato il Solicchiata, il Castello Solicchiata e dove è stato prodotto e imbottigliato il primo Etna rosso, il primo Etna Bianco, il primo Champagne Etna ed il primo Cognac Etna.



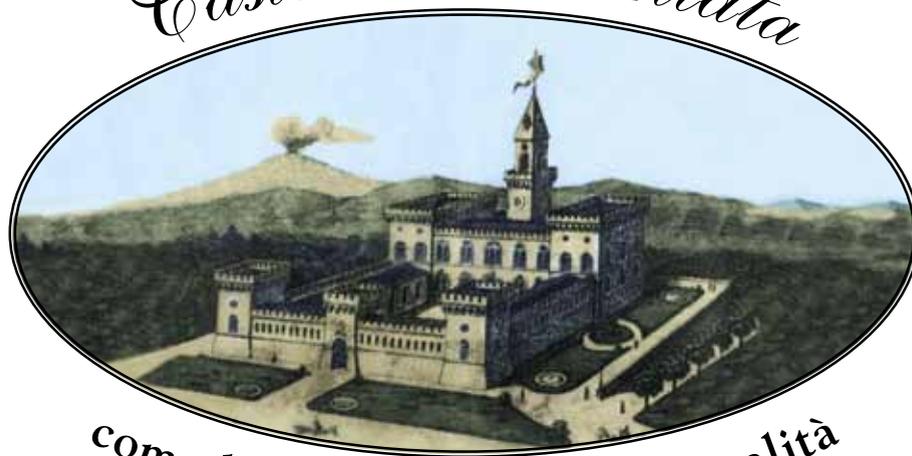
- 1 Vines of the Hospital and Church of the Knights Hospitaller, Commanda of Saint John of Jerusalem - before 1077- the Knights Hospitaller's first settlement on Etna and the first vineyards established by them on the volcano after Arab-Muslim destruction and rule. Federico III of Aragona's tomb.
- 2 Vines of The Patellino in Paternò, belonging to the Church of Santa Maria di Josaphat of the Knights Hospitaller - in 1113 - and dependent on the Church of Santa Maria di Josaphat in the Holy Land.
- 3 Vines of the Benedictine Monastery of Robore Grosso in Adernò (Adrano) - in 1134.
- 4 Vines of the Hospitaller Commandaria of the Church of Sant'Elia in Adernò (Adrano) - in 1140 -of the Hospitaller Order for the production of the Hospitaller Commandaria dell'Etna, the oldest quality wine in the Italian peninsula, and the first Etna wine, then the Sant'Elia estate and barony belonging to Baron Spitaleri of Muglia, Baron of Sant'Elia.
- 5 Vines from different estates of the Hospitaller Commandaria of San Giovanni Battista of Adernò (Adrano), or The Knights Hospitaller of Jerusalem, belonging to the Hospitaller Commandaria of Saint John of Jerusalem of Messina, Priorate of Sicily, for the production of the Hospitaller Commandaria - in 1170.
- 6 Vines of Cordonillo, belonging to the Templar Order and then to the Hospitaller Order of the Commandaria of Messina for the production of the Hospitaller Commandaria - in 1200.
- 7 Vines of Lagano, belonging to the Templar Order and then to the Hospitaller Order of the Commandaria of Messina for the production of the Hospitaller Commandaria - in 1200.
- 8 Vines of the Templar Commandaria - Hospitallers of the Schittino Estate - in 1200 - for the production of the Hospitaller Commandaria and belonging to the Hospitaller Commandaria of the Order of Saint John of Messina, Priorate of Sicily until 1860.
- 9 Vines from the Schittino Estate of the Knights de Spitaleri or Spedalieri or Barons Spitaleri - in 1300.
- 10 Vines from the Difesa Estate of the Knights de Spitaleri or Spedalieri or Barons Spitaleri - in 1300.
- 11 Vines from the Staagliata Estate of the Knights de Spitaleri or Spedalieri or Barons Spitaleri - in 1400.
- 12 Vine of the Knight of the Monastery Benedictine of Santa Maria di Licodia.
- 13 Vines from the Guardiola Estate of the Knights de Spitaleri or Spedalieri or Barons Spitaleri - in 1500 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 14 Vines from the Scardilli Estate of the Knights de Spitaleri or Spedalieri or Barons Spitaleri - in 1500 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 15 Ancient vines of the Barons Spitaleri or Spedalieri of the 1500 in the State of Bronte for the production of Rosso dell'Etna.
- 16 Vines from the Dagala Sottana Estate of Baron Spitaleri of Muglia - in 1600 - for the production of Roso dell'Etna.
- 17 Vines from the Dagala Soprana Estate of the Baron Spitaleri of Muglia - in 1600 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 18 Vines from the Cugno Estate of Baron Spitaleri of Muglia, Baron of Cugno - in 1600 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 19 Sigilò-Guateri vines of Baron Spitaleri of Muglia - in 1600 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 20 Manzulla vines of Baron Spitaleri of Muglia - in 1600 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 21 Mellicucchita vines of Baron Spitaleri of Muglia - in 1700 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 22 Old vines from the Solicchiata Estate of Baron Spitaleri of Muglia - in 1700 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 23 Vines from the Pietrabianca Estate of Baron Spitaleri of Muglia, Baron of Pietrabianca - in 1700 - for the production of Rosso dell'Etna.
- 24 San Vito vines of Baron Ardizzzone-Gioeni - in 1800.
- 25 New Bordeaux vines from the Solicchiata Estate of Baron Spitaleri of Muglia - in 1850 - for the production of Solicchiata and Castello Solicchiata.
- 26 Vines from the Boschetto Estate of Baron Spitaleri of Muglia - in 1800 - (Pinot noir vines for the production of Boschetto rosso).
- 27 Favara vines of Baron Spitaleri of Muglia - in 1800 - (Pinot noir vines for the production of Sant'Elia and Champagne Etna).
- 28 Castello Solicchiata (in 1800) of Baron Spitaleri of Muglia, where the wines Solicchiata and Castello Solicchiata were born and where the first Etna Rosso was produced and bottled, along with the first Etna Bianco, the first Champagne Etna and the first Cognac Etna.

INTRODUZIONE  
A  
**MILLE ANNI DI STORIA  
DEI MIGLIORI VINI DELL'ETNA**

*Gli Ospitalieri, i Templari, i Benedettini  
e i vini del vulcano*



*Castello Sclacchiata*



*come ha origine il vino di qualità  
per il nascente Regno d'Italia*

*alla ricerca del vino perfetto...  
l'Etna rosso, l'Etna bianco, lo Champagne Etna, il Cognac Etna*

**Il Barone Spitaleri**  
pioniere del Risorgimento vitivinicolo italiano

VOLUME I  
di  
**Arnaldo Spitaleri di Muglia**

Copyright © 2017 - Arnaldo Spitaleri Di Muglia  
Castello Solicchiata - Adrano (CT) - Italia  
e-mail: info@castellosolicchiata.it  
tel. +39 3473648004

Tutti i diritti sono riservati a norma di legge e a norma delle convenzioni internazionali.  
Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta con sistemi elettronici, meccanici  
o altri, senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

*All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval  
system, or transmitted, in any form or by any means, without the written prior permission of  
the author.*

Graphic Design  
Elia Caterina Mazza

Traduzioni / Translation  
Jane Harkess

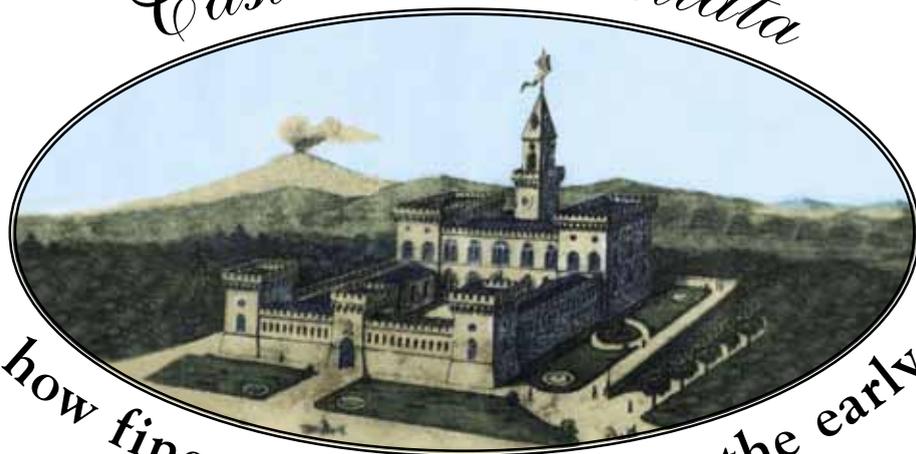
Fotografie / Photographs  
Archivio storico Castello Solicchiata – Museo storico della vite e del vino dell'Etna  
e degli antichi vitigni del vulcano – “Mille anni di storia”. / *Historical archive Castello  
Solicchiata – Museum of the history of the vine, Etna wine and the volcano's age-old vines  
– “A Thousand Years of History”.*

INTRODUCTION  
TO  
**A THOUSAND YEARS  
OF THE HISTORY OF THE BEST  
WINES OF ETNA**

*The Hospitallers, the Templars, the Benedictines  
and the wines from the volcano*



*Castello Sclacchiata*



*how fine wine originated in the early  
Kingdom of Italy*

*in search of the perfect wine...*

*Etna rosso, Etna bianco, Etna Champagne, Etna Cognac*

**Baron Spitaleri**  
pioneer of the Italian wine revival

VOLUME I

by  
**Arnaldo Spitaleri di Muglia**

All' "Istituto Regionale della vite e del vino" di Sicilia  
sostegno della vitivinicoltura siciliana  
al suo impegno passato e al suo rinnovato futuro

*To the Sicilian "Regional Institute for vines and wine"  
support for Sicilian wine producing  
To its past undertakings and its renewed future*

- |     |   |     |  |
|-----|---|-----|--|
| 13  | Introduzione  | 113 | Quel profumo in più... con la tecnica francese e l'uso della barrique  |
| 17  | Premessa  | 117 | Il barone Spitaleri pioniere del Risorgimento agricolo italiano  |
| 27  | Gli Ospitalieri e le crociate   | 121 | Le qualità dell'“Etna Superiore”   |
| 31  | Gli Ospitalieri, baroni mercanti e vignaioli, creano il Comandaria. Nasce il primo vino di qualità del medioevo e il vino di marca più antico del mondo                                 | 125 | I “Gattopardi”, il vino e la voglia di cambiare  |
| 35  | In data anteriore al 1077 gli Ospitalieri e i Templari ripartendo dalle vigne di Adranos riportano la viticoltura sull'Etna. Gli Ospitalieri i primi valorizzatori dei vini del vulcano | 129 | “Il rivoluzionario benefattore dell'Etna” e le due lingue diverse...   |
| 47  | Gli Ospitalieri e il commercio del vino dell'Etna, il “Comandaria Ospitaliera” primo grande vino dell'Etna e di Sicilia   | 133 | Benedettini e Ospitalieri produttori e ambasciatori dei migliori vini di Francia   |
| 53  | Alle origini del “Comandaria Ospitaliera” dell'Etna   | 141 | I due Risorgimenti: le basi del progetto cavouriano e lo spirito del barone  |
| 57  | Gli Spinola e l'Etna  | 145 | Il senso della patria  |
| 61  | Adrano, dalla Contea di Aderonò verso un primo rosso dell'Etna  | 149 | L'Accademia dei Georgofili, l'Accademia Gioenia, la Reale Accademia di agricoltura di Torino e i loro pionieri del Risorgimento vitivinicolo italiano  |
| 65  | I baroni Spitaleri e i Gioeni duchi d'Angiò, rappresentanti e continuatori dell'ordine Ospitaliero nella produzione del vino di qualità sull'Etna                                       | 153 | Alla ricerca del vino perfetto   |
| 69  | Il barone Giovanni Battista Spitaleri e la nuova tecnica francese nella manipolazione dei vini  | 155 | Il barone inventa l'Etna rosso, per la produzione di un grande vino italiano in grado di affrontare il mercato internazionale. Nel 1866 per primo in Italia, anticipando Ricasoli e il Chianti, codifica la formula di un vino |
| 73  | Nasce Felice II, giovane dallo spirito innovativo e progressista  | 161 | La soppressione dei beni degli ordini religiosi e la triste fine dei Benedettini   |
| 79  | Il giovane Felice e la chimica per il perfezionamento dei vini  | 163 | Genialità, classe, riservatezza e la smaniosa ricerca della perfezione: Antonino Spitaleri il consolidatore del patrimonio e l'arte di vendere   |
| 83  | “Il vitigno giusto al posto giusto”   | 167 | Il profumo dell'Etna: nasce il Castello Solicchiata primo taglio bordolese del Regno d'Italia  |
| 89  | Il giovane Felice Spitaleri imprenditore coraggioso e intelligente  | 171 | Il barone Felice al lavoro per il primo champagne di qualità italiano ed il primo cognac d'Italia  |
| 93  | Padre Tornabene “monaco-scienziato”, Giuseppe Gioeni d'Angiò e l'Accademia Gioenia di Scienze Naturali  | 175 | I grandi vini e con loro i territori di qualità nascono sempre dall'esito di lunghe sperimentazioni  |
| 101 | Adrano: alle origini del vino nella penisola italica, dei vitigni più antichi e di un rivoluzionario Etna rosso e bianco  | 176 | Oltre sessanta esperimenti comparativi di vini rossi e bianchi   |
| 109 | Dalla botanica e ampelografia viticola di padre Tornabene all'"ampeloenologia" di Felice Spitaleri  | 183 | Il cotone di Biancavilla   |



## INDEX

- 14 Introduction
- 18 Preamble
- 28 The Hospitallers and the crusades
- 32 The Hospitallers, merchant barons and vine dressers, create the Comandaria the first good quality wine of the Middle Ages and the oldest wine label in the world is born
- 36 Before 1077 the Hospitallers and the Templars bring vine culture back to Etna: starting from the vines of Adranos the Hospitallers are the first to improve the volcano's wines
- 48 The Hospitallers and Etna wine commerce, the "Hospitaller Comanderia" the first great wine from Etna and Sicily
- 54 The origins of the "Comanderia Ospitaliera" of Etna
- 58 The Spinola family and Etna
- 60 Adrano, from the County of Adermò towards the first Etna red
- 64 The Spitaleri barons and the Gioeni Dukes of Anjou representatives and up-keepers of the Hospitaller Order in Etna fine wine production
- 70 Baron Giovanni Battista Spitaleri and the new French method in wine blending
- 74 Felice II is born: a young man with an innovative and progressive spirit
- 78 Young Felice and chemistry in the perfection of wines
- 82 "The right vine in the right place"
- 90 Young Felice Spitaleri: brave and intelligent entrepreneur
- 94 Father Tornabene the "science monk", Giuseppe Gioeni of Anjou and the Accademia Gioenia of Natural Sciences
- 102 Adrano: the origins of wine on the Italian peninsula, the oldest vines and a revolutionary Etna rosso and bianco
- 110 From Father Tornabene's botany and vine-growing ampelography to Felice Spitaleri's ampeloenology
- 114 That extra fragrance... the French method and the barrique
- 116 Baron Spitaleri pioneer of the Italian agricultural revival
- 120 The quality of "Etna Superiore"
- 124 The "Gattopardi", wine and the desire for change
- 128 "The revolutionary benefactor of Etna" and the two different languages
- 132 Benedictines and Hospitallers, producers and ambassadors of the best French wines
- 142 Two revivals: Cavour's project and the baron's spirit
- 146 The sense of homeland
- 148 The Accademia dei Georgofili, the Accademia Gioenia, the Royal Academy of Agriculture in Turin and the pioneers of the Italian wine revival
- 152 In search of the perfect wine
- 154 The baron invents Etna rosso for the production of a great Italian wine able to compete in the international market. In 1866 he is the first in Italy, well before Ricasoli and Chianti, to codify the formula of a wine
- 160 The suppression of wealth among religious orders and the sad end of the Benedictines
- 162 Brilliance, class, reserve and the eager search for perfection: Antonino Spitaleri strengthening the legacy and the art of selling
- 166 The perfume of Etna "Castello Solicchiata", first Bordeaux blend of the Kingdom of Italy is born
- 170 Baron Felice at work for the first Italian quality Champagne and the first Italian Cognac
- 174 The great wines and with them the territories of quality always spring from the result of long experimentation
- 176 Over sixty comparative experiments with red and white wines
- 184 The cotton of Biancavilla
- 186 The stone vineyard, the unique work of a single vine dresser: the world's biggest "clos"
- 234 The first Cognac distillery in Italy is born but Italian spumante starts off in the worst possible way



- 187 Quel vigneto di pietra opera unica di un solo vignaiolo: il “clos” più grande al mondo
- 233 Nasce la prima distilleria di cognac d'Italia, ma lo spumante italiano inizia nel modo peggiore
- 235 Alla ricerca del vino perfetto...  
Il barone e la scuola di enologia di Geisheneim nel Rheingau, l'Accademia Gioenia e le Accademie tedesche
- 239 Dai vitigni francesi migliorati e selezionati i futuri vitigni autoctoni dell'Etna
- 243 La tecnica francese fa miracoli: la promessa fatta al Re può essere mantenuta
- 245 La pessima reputazione del vino italiano nel Risorgimento
- 247 Nasce la casa spumantistica più innovativa e qualitativa del Regno d'Italia
- 251 La presentazione dei vini e la cantina sperimentale divulgativa ai Benedettini di San Nicolò La Rena
- 259 La fillossera, i primi cognac italiani e l'arte del bottaio
- 263 Un monumento al vino dell'Etna: la cantina del Castello Solicchiata viene ritenuta la migliore d'Italia, vince il primo premio con medaglia d'oro e lire mille
- 267 Il barone pioniere e inventore: i primi giudizi italiani sul Castello Solicchiata
- 271 Nasce l'Etna bianco, primo taglio di uve bianche autoctone e alloctone d'Italia
- 273 Felice Spitaleri sempre imprenditore di successo: primo produttore di zolfo d'Europa
- 275 Gli enologi francesi e la preparazione dei vini per i concorsi enologici, l'ideologia del progresso enologico del Regno d'Italia
- 283 Il Risorgimento vitivinicolo italiano riparte dall'Etna: il territorio più vocato d'Italia per la produzione di vini di qualità
- 287 Le esposizioni internazionali e universali, i grandi Diplomi d'onore e le medaglie d'oro: “raccontano la nascita e la storia dei migliori vini del mondo”
- 297 La morte del barone, giusto in tempo per mantenere la promessa fatta al Re
- 303 La valorizzazione dell'Etna, una missione compiuta
- 305 Il Castello Solicchiata tra i migliori vini del tempo e per oltre un secolo il vino italiano più premiato ai concorsi enologici internazionali
- 309 "Pinetna" Pinot nero dell'Etna “Superiore”: il suo vino miracoloso
- 315 Il barone Spitaleri pioniere dello champagne italiano di qualità
- 317 Il barone Spitaleri pioniere del cognac italiano di qualità e vero pioniere del Risorgimento vitivinicolo italiano
- 321 Antonino di San Giuliano Ministro degli Esteri, diplomatico a Londra, a Parigi e miglior ambasciatore dei vini dell'Etna
- 323 Quella ricerca della perfezione nella qualità dei vini dell'Etna persa per sempre... la fillossera e la lunga crisi di Bordeaux, la fine di tutto
- 325 Ventesimo e ventunesimo secolo, decadenza e rinascita per il prossimo millennio
- 331 La D.O.C. Etna, la cancellazione di mille anni di storia dell'Etna di qualità
- 333 Epilogo: si concludono mille anni di storia degli Ospitalieri baroni crociati, mercanti e vignaioli
- 339 Il vino mito e i vigneti più preziosi e premiati d'Italia
- 341 Testimonianze del passato
- 347 Testimonianze del presente
- 371 Testimonianze per il futuro
- 373 Dagli antichi vigneti di acclimatazione i futuri vitigni autoctoni dell'Etna
- 375 "Pinetna"
- 395 Bibliografia



- 236 *In search of the perfect wine... The baron and the wine technology School of Geisheneim in the Rheingau. The Accademia Gioenia and the German Academies* London and Parisian diplomat and Etna wine's best ambassador
- 240 *From the improved, selected French vines, the future autochthonous vines of Etna* 322 *The search for perfection in the quality of Etna wines lost forever. Phylloxera, the long crisis of Bordeaux, the end of everything*
- 244 *The French technique works wonders: the promise made to the King can be kept* 326 *Twentieth and twenty-first century. Decline and rebirth for the next millenium*
- 246 *Italian wine's terrible reputation during the Risorgimento* 332 *Etna D.O.C: a thousand years of quality. Etna history wiped out*
- 248 *The most innovative and qualitative spumante house in the Kingdom of Italy is born* 334 *Epilogue. A thousand years of history of the Hospitallers, crusading barons, merchants and vine dressers, come to an end*
- 252 *The presentation of the wines and didactic, experimental cellar at the Benedictines of San Nicolò La Rena* 388 *A legendary wine and the most precious and award-winning vineyards of Italy*
- 260 *Phylloxera, the first Italian Cognacs, and the cooper's art* 341 *Past testimonies*
- 264 *A monument to Etna wine: the cellar at Castello Solicchiata judged the best in Italy. First prize with a gold medal and Lire 1.000* 347 *Present testimonies*
- 266 *The baron: pioneer and inventor. The first Italian views of "Castello Solicchiata"* 371 *Future testimonies*
- 272 *Etna bianco is born – the first blend of white, autochthonous and allochthonous grapes of Italy* 372 *From the ancient vines of acclimatization, the future autochthonous vines of Etna*
- 274 *Felice Spitaleri always a successful entrepreneur: the first producer of sulphur in Europe* 376 *"Pinetna"*
- 276 *The French oenologists and getting wines ready for competition. The ideology of oenological progress in the Kingdom of Italy* 385 *Bibliography*
- 284 *The Italian wine revival starts from Etna: the most gifted territory in Italy for the production of quality wines*
- 288 *The international and universal exhibitions. The great Diplomas of Honour and the gold medals "tell the story of the birth and history of the best wines in the world"*
- 296 *The baron's death, just in time to keep his promise to the king*
- 302 *The development of Etna: mission accomplished*
- 304 *"Castello Solicchiata", one of the best wines of the time and for over a century the most rewarded Italian wine at international oenological competitions*
- 310 *"Pinetna", Pinot noir of Etna "Superior": her miraculous wine. Those surprising and extraordinary results*
- 316 *Baron Spitaleri, pioneer of quality Italian Champagne*
- 318 *Baron Spitaleri, pioneer of quality Italian Cognac and true pioneer of the Italian wine revival*
- 320 *Antonino di San Giuliano, Minister of Foreign Affairs,*



## INTRODUZIONE



olo quarant'anni fa il settore del vino era in crisi: colpito dalla sovrapproduzione, dalla bassa qualità, non dava profitti. Oggi vi sono nel mondo più vini pregiati, e in maggiore varietà, che in qualsiasi altro momento della storia.

Il vino è ormai un affare internazionale, una rete culturale che copre più di metà del mondo, una forma d'arte che conta appassionati enofili e consumatori in tutti i paesi. In sostanza, il vino è una forza da non sottovalutare, e che mai come oggi è stata d'attualità.

I tempi sono maturi, più di quanto non lo siano mai stati, per cominciare a vederlo anche nella sua prospettiva storica, mancando tuttora una storia dei vini italiani sufficientemente completa: che facendo luce sugli sviluppi della viticoltura e dell'enologia nella penisola italiana ci permetta di inquadrare il ruolo secolare del nostro paese nel mondo del vino, in un insieme di territori dal trascorso storico sconosciuto che hanno contribuito con il loro passato a rendere più complessa e profonda la storia del vino italiano, così intimamente intrecciata con la storia dell'uomo.

Questa pubblicazione, ad esempio, suddivisa in tre distinti volumi, nasce dalla voglia e dall'esigenza di far conoscere la vera storia dei "Vini del vulcano" o ancora meglio dell'enologia di qualità dell'Etna. Più volte mi è stato chiesto di ripercorrere e scrivere la storia del vino dell'Etna e sovente mi è capitato di trovare produttori, operatori o semplici appassionati enofili, che non avevano alcuna conoscenza storica del passato illustre dei vini etnei. Nessuno, di loro, mi ha mai saputo raccontare come e quando nasce l'Etna rosso, l'Etna bianco, quale la formula di produzione, chi il primo produttore, o come hanno origine sull'Etna i primi Champagne italiani di qualità, il primo Cognac italiano ritenuto al tempo il migliore, il primo Bordeaux italiano, o tantissime altre notizie storiche rilevanti e ancora più remote.

Ma ancora meno i risultati qualitativi raggiunti da porre l'Etna, nel diciannovesimo secolo, come il territorio più vocato della vitivinicoltura italiana. Tutti fatti che qualunque produttore o semplice appassionato dovrebbe o vorrebbe conoscere.

Ma questa voglia e questa esigenza nascono ancora di più dalla lettura di una precedente pubblicazione, dove la storia medievale fino a tutto il Risorgimento, quasi otto secoli dei "vini del vulcano", viene condensata in appena due righe...

Come se volutamente nulla fosse mai successo, o il tempo trascorso inutilmente senza lasciare alcuna traccia e insegnamento ai posteri, o come se la viticoltura sull'Etna non fosse mai esistita, o forse inventata da un misterioso enologo o produttore in questi ultimi vent'anni!! Insomma come se l'Etna non avesse una storia millenaria. Quando è il distretto vitato che ha la storia di maggiore pregio di tutta la penisola italiana.

Il primo volume di questa pubblicazione vuole essere l'introduzione ed il racconto dell'Etna migliore, di chi nei secoli passati si è sforzato di produrre sul vulcano soltanto i vini migliori... Con questi, i vini che hanno fatto la storia del vino etneo dall'origine del "millennio" e che sono stati conosciuti e diffusi già dal Medioevo fuori dal territorio siciliano, trasmettendo per primi l'immagine del vino dell'Etna di qualità. Quei vini, inoltre, che sul vulcano nel tempo hanno sempre rappresentato un miglioramento, un'innovazione storica e quindi un

progresso enologico. Progresso enologico dell'Etna, nei secoli, che è finito con l'Unità d'Italia per innestarsi col Risorgimento vitivinicolo italiano e rappresentare il vero progresso enologico del Regno d'Italia nella forma più ampia e innovativa.

Ma soprattutto i migliori, perché, con la nascita dei concorsi enologici nazionali ed internazionali del XIX e XX secolo, i soli atti a stabilire la reale qualità di un vino e quale di essi il migliore, decretandone il successo e la conoscenza nel mondo, hanno per primi ed ultimi nel millennio, riportato grandi diplomi d'onore, medaglie d'oro e riconoscimenti vari, che sono gli unici documenti certi e di grande valore, che da soli raccontano ancora la reale e più vera storia di un territorio vitato, dei suoi vini di qualità, ma ancora di più dei migliori vini del tempo e del mondo.

Un secondo volume: la pubblicazione di dati d'archivio della produzione in qualità e quantità dei vini dell'Etna dal 1102, con un'analisi attenta dei vitigni utilizzati, e la sua commercializzazione dal Medioevo in tutti i paesi mediterranei e nei porti di Napoli, Genova, Marsiglia ed altri riportando notizie d'archivio come accordi commerciali, naufragi, prestiti, lettere di cambio, o conquiste di nuovi mercati del vino etneo con gli Ospitalieri, i Templari, gli Spitaleri, i Gioeni, i Genovesi, in una cronistoria del millennio, decennio per decennio, feudo per feudo, contrada per contrada.

Il terzo volume approfondirà l'ultima parte del "Millennio", nella conoscenza dei vini dell'Etna, dal Risorgimento al periodo fillosserico, ampliando l'argomento al vino italiano con personaggi del Risorgimento vitivinicolo d'Italia come Cavour, Ricasoli, Degli Albizzi. Ed infine una evidente dimostrazione di come l'Etna, ma ancora di più il territorio di Adrano con l'Etna sud-ovest, siano da ritenersi nella storia del vino italiano come il territorio di più antica tradizione e più vocato della vitivinicoltura italiana di qualità.

Verrà esaminato, altresì, tutto il lavoro di selezione ampelografica di padre Tornabene e Felice Spitaleri, mai pubblicato, gli oltre ottanta vitigni dell'Etna, i vigneti di acclimatazione con le varietà importate nell'Ottocento che tutte insieme costituiscono il più antico, selezionato e complesso germoplasma viticolo dell'Etna e d'Italia, con un esame ampelografico attento all'evoluzione ed alle mutazioni genetiche e gemmarie evidenti sotto il sole siciliano dei vitigni fino ai giorni nostri: in un vero trattato di ampelografia viticola dell'Etna, nell'individuazione di nuovi, migliori e futuri vitigni del vulcano. Inoltre una descrizione di come venivano prodotti i singoli vini citati nel 1° volume e con loro i riconoscimenti riportati in giro per il mondo.

I fatti e le vicende storiche del vino dell'Etna e della casa vinicola Castello Solicchiata sono moltissimi e tutti documentati, ma in questo primo volume ho preferito snellirli per non creare il solito libro di storia arida, destinato solo agli addetti ai lavori.

Perlomeno, questo è l'impegno, questo voglio fare con l'intento di lasciare una testimonianza personale e familiare, di ricostruzione storica, un lavoro necessario utile all'Etna e piacevole per chi vuole conoscere più notizie sui vini del vulcano, sulla casa vinicola Castello Solicchiata, e di tutti quei vini etnei dell'ultimo millennio tra i più nobili e più antichi del mondo.



## INTRODUCTION



It was only forty years ago that the wine industry fell on hard times. Hit by overproduction and a fall in quality, it was unprofitable. Today, there are many vintage wines in the world and more varieties than at any other time in history.

Wine has become an international business, a cultural network that extends over half the world, an art form for wine lovers and consumers everywhere. In short, wine is a force to be reckoned with and has never been of such great interest.

The time is ripe, more than ever, to start seeing wine from its historical perspective, as a more complete history of Italian wines is lacking. By shedding light on the development of vine-growing and the science and technology of wine-making in the Italian peninsula, we can frame the age-old role our country plays in the world of wine, through a harmonious whole of territories whose past history is unknown but which have contributed to making the history of Italian wine more complex and significant, so closely intertwined with the history of man.

This publication, for example, divided into three volumes, springs from the desire and need to divulge the real history of the “Wines from the volcano” or rather, the excellent wine-making of Etna. I have been asked many times to follow and write down the history of Etna wine and I have often come across producers, workers or simply wine lovers who had no historical knowledge of the illustrious past of Etna wines. None of them have ever been able to tell me how or when Etna rosso (red) or Etna bianco (white) began, what the formula for production was, who the first producer was, or how the first good Italian Champagnes originated on Etna, plus anything about the first Italian Cognac then believed to be the best, or the first Italian Bordeaux, or many other important and also more distant historical facts.

Even fewer know of the qualitative results reached that placed Etna, in the nineteenth century, as the most suitable territory in Italian wine production. These are all facts that any producer or wine lover should or would like to know.

However, this desire and need spring even more from the reading of a prior publication in which almost eight centuries of “wines from the volcano”, from Medieval history up to the Risorgimento, are summed up in two lines.

It is almost as if nothing deliberately ever happened, or that time was spent in vain leaving no trace or teaching behind to posterity, or as if the vine-growing on Etna had never existed, or was perhaps only invented by a mysterious wine expert or producer in the last twenty years! In other words, it is as if Etna did not have an ancient history when in fact it is the vine area that has the most valuable history in the whole of Italy.

The first volume of this work aims to be the introduction and tale of the best of Etna: of those who worked hard over the centuries to produce only the best wines on the volcano, and the wines that have made Etna wine history from the beginning of the “millennium”, which have been appreciated and have spread outside Sicily since the Middle Ages; the first wines to transmit the image of good Etna wine. Those wines, furthermore, which over time have always represented improvement, historical innovation and therefore, wine-making progress. An Etna wine-making progress over the centuries that ended with the unification of Italy, to be inserted into the Italian wine revival and represent the real wine progress of Italy in its broadest and most innovative form.

But above all the best wines, because with the arrival of national and international wine competitions in the nineteenth and twentieth centuries, they were the only ones able to establish the real quality of a wine and which were the best, conferring success and international fame on them. They have won great diplomas of honour, gold medals and much recognition, which are the only real documents of great value that tell the true story of a vine territory, of its excellent wines, but even more of the best wines over time and in the world.

The second volume is the publication of archive data regarding quality and quantity in Etna wine production from 1102 onwards, along with a careful analysis of the vines used and its commercialisation from the Middle Ages on in all Mediterranean countries and in the ports of Naples, Genoa, Marseille and others. It relates archive facts such as trade agreements, shipwrecks, loans, letters of exchange, or the conquests of new markets by Etna wine through the Hospitallers, the Templars, the Spitaleri, the Gioeni and the Genoese families, in a historical account of the millennium, decade by decade, estate by estate, rural district by rural district.

The third volume will look at the knowledge of Etna wines during the latter part of the “Millennium” in greater length, from the Risorgimento to the period of the vine disease, extending the topic to Italian wine through characters from the Italian wine revival such as Cavour, Ricasoli, and Degli Albizzi. The volume ends with a clear demonstration of how Etna, but even more so the territory of Adrano and south-east Etna, should be considered in the history of Italian wine as the territory with the oldest tradition of and most suited to good quality Italian wine-producing.

Likewise, all of the unpublished work regarding the ampelographic selection by Father Tornabene and Felice Spitaleri will be examined. There are over eighty species of vine from Etna, the acclimatization vineyards with the varieties imported in the nineteenth century, which all together make up the oldest, most select, and complex wine-growing germplasm of Etna and of Italy. The ampelographic analysis will pay attention to the evolution and the clear genetic and bud changes in the vines due to the Sicilian sun up to the present day in a real ampelographic wine-growing treatise of Etna, identifying new, better and future vines of the volcano. Furthermore, it will contain a description of how each individual wine mentioned in Volume 1 was produced and the appreciation for them that travelled round the world.

The facts and historical events concerning Etna wine and the winery Castello Solicchiata are many and all documented, but in this first volume I preferred to streamline them so as not to create the same old sterile history book destined only for specialists.

At least, this is the undertaking that I wish to carry out with the intention of leaving a personal and family testimony of historical reconstruction, a much needed work that is useful to Etna and pleasant for those who want to know more about the volcano's wines, the winery Castello Solicchiata, and all those Etna wines of the last millennium that are amongst the noblest and oldest in the world.

This publication is part of the history of Catania, of Etna, and of Sicily. However, it also includes much of the history of good Italian wine, as well as that of the Hospitallers, the Templars, the Benedictines on Etna, in particular Father Tornabene, of the Gioenia Academy and the Spitaleri Family. The latter's name must be labelled with the search for quality and the creation of the



Questa pubblicazione è parte della storia di Catania, dell'Etna, della Sicilia, ma comprende anche buona parte della storia del vino italiano di qualità, oltre che degli Ospitalieri, dei Templari, dei Benedettini sull'Etna, tra questi Padre Tornabene, dell'Accademia Gioenia e della Famiglia Spitaleri cui per il continuo miglioramento nei secoli della viticoltura etnea e siciliana e i risultati massimi e di eccellenza qualitativa raggiunti nel XIX secolo alle esposizioni internazionali, deve intendersi la ricerca della qualità e la costruzione dell'immagine e del decoro dei vini dell'Etna. Per me questo primo volume vuole essere soltanto l'inizio di una storia ricostruita in modo fedele, felice soltanto di aver potuto contribuirvi con ricerche d'archivio di casa Spitaleri, Ventimiglia, Gioeni, documenti e racconti familiari. È stato un lavoro minuzioso e impegnativo,

ma fatto con passione ed amore, quale ultimo Spitaleri del millennio, per il passato e il futuro del vino dell'Etna, affinché la vera storia dei "vini del vulcano": la più ricca di eventi storici e profondi segnali di progresso enologico nel lungo racconto della storia del vino italiano di qualità degli ultimi mille anni, venga trasmessa ai posteri e non dispersa inutilmente.

Quindi una pubblicazione necessaria, che mancava alla vitivinicoltura etnea, al fine ultimo anche di riprendere la storia e l'immagine acquisita nel tempo dall'enologia dell'Etna, che conquistata con un lungo lavoro di sperimentazione, era andata gradualmente dimenticata nell'ultimo secolo, contraddistinta da una mediocre qualità. Ma che proprio in questo inizio del nuovo millennio, con l'arrivo di nuovi produttori, sembra ripercorrere la strada passata per ritornare ai fasti di un tempo.



*image and pride of Etna wines, such is their continual improvement over the centuries of Etna and Sicilian vine-growing and the first-class results of excellence achieved in the nineteenth century at international exhibitions. For me this first volume is only the beginning of a story faithfully reconstructed, and I am happy to have been able to contribute archive research, documents and family tales, from the Spitaleri, Ventimiglia, and Gioeni homes. It has been a challenging and detailed undertaking, but one carried out with passion and love as the last Spitaleri of the millenium, for the past and future of Etna wine, so that the true story of the “wines from the volcano”, a story full of historical events and great signs*

*of wine-making progress in the long account of the history of good Italian wine over the last thousand years, is passed on and not lost in vain.*

*Therefore, this is a much needed publication that was missing from Etna wine producing that also aims to recapture the history and the image acquired in time by Etna wine-making. The latter, achieved after much experimentation, was gradually forgotten in the last century characterised by mediocrity. But it is in this new millennium, with the arrival of new producers, that this image seems to be following the path already travelled down in order to return to the glories of the past.*



## PREMESSA

# Dedicato a Felice Spitaleri e a Giacomo Tachis i pionieri del primo e del secondo Risorgimento vitivinicolo italiano



pirito innovativo, amore per l'Italia, furono i tratti distintivi del barone Felice Spitaleri di Muglia, il più giovane Senatore del Regno d'Italia, l'uomo che più di altri guidò il Risorgimento del vino italiano nella difficile a volte impossibile competizione per la conquista del mercato internazionale, nel quale i Francesi con i loro grandi vini, avevano una posizione privilegiata e di assoluto predominio.

Negli ultimi tre secoli, a partire dalla fine del Seicento, la Francia ha curato con particolare capacità e grande impegno la conquista dei mercati esteri, producendo vini in grado di reggere i lunghi trasporti e affinandone nei secoli la qualità e il gusto.

Si trattava soprattutto di vini secchi da pasto, migliorati per soddisfare una maggiore domanda sia in Inghilterra, che aldilà dell'Atlantico.

Soltanto loro, sono riusciti per secoli, a immettere nel mercato internazionale vini secchi da pasto con caratteristiche di grande qualità e costanti nel tempo. I vini italiani si presentavano invece, secondo le testimonianze, estremamente scadenti e carenti dal punto di vista enologico, perché vinificati alla "carlona", o secondo una misteriosa e immaginaria tradizione locale. Al momento dell'unificazione nazionale, l'Italia esportava appena 350.000 ettolitri di vino, prevalentemente da taglio, quando la Francia esportava oltre tre milioni di ettolitri di vini di qualità. Furono alcuni grandi proprietari terrieri innovatori e illuminati, piemontesi toscani e siciliani come Camillo Benso, Conte di Cavour, il barone Bettino Ricasoli, il marchese Vittorio degli Albizzi e il barone Felice Spitaleri a chiamare a raccolta, trasmettendo entusiasmo e cultura enologica, i produttori di vino italiani e ad indicare la strada della riscossa.

Iniziò proprio negli anni dell'unificazione d'Italia, un duro lavoro che, partendo dai vitigni fino alle pratiche di vinificazione e di invecchiamento, portò i vini di qualità italiani come il Barolo di Cavour, il Chianti di Brolio, il Castello Solicchiata, l'Etna rosso, l'Etna bianco, il Boschetto rosso, lo Champagne Etna, il Cognac Etna, il Pomino e il Nipozzano di Degli Albizzi alla conquista di uno spazio significativo nel mercato internazionale.

Tra questi proprietari innovativi e illuminati, spiccò la figura di Felice Spitaleri, che anche in continuazione al lavoro di miglioramento vitivinicolo intrapreso precedentemente dalla sua famiglia importava, primo fra tutti, la tecnica francese per la produzione di tutte le tipologie di vini, dai rossi e bianchi secchi, allo Champagne ed al Cognac. Iniziava col Castello Solicchiata, primo taglio bordolese d'Italia nato nell'ancora Regno delle Due Sicilie, poi l'Etna rosso e bianco che rappresentavano la prima unione in Italia tra i vitigni autoctoni e alloctoni, seguiva con la produzione dello Champagne Etna premiato come il migliore in Italia e ritenuto tra i migliori d'Europa, il Cognac Etna, primo Cognac italiano, e poi i primi Pinot d'Italia. Tutta una collezione di vini che sarà premiata nei più rinomati concorsi enologici del tempo.

Fu lui il vero pioniere del Risorgimento vitivinicolo italiano, anticipando i tempi di oltre un secolo nel cambiamento radicale e nel miglioramento del vino italiano. Solo chi conosce quanto sia resistente il mondo agricolo al cambiamento, può capire il lavoro svolto dal barone Spitaleri e quanto sia stato grande lo sforzo di innovazione. Ma la fillossera contribuiva a cancellare buona parte del lavoro di Felice Spitaleri e a regredire nuovamente la viticoltura italiana. Ancora una volta, i viticoltori francesi, superata la fillossera, riuscirono a far fare ai loro vini un ulteriore salto di qualità difendendone la tipicità e la denominazione con marchi di grande prestigio.

In Italia si cominciò molto tardi a curare la qualità e la difesa

dei vini a denominazione controllata, più volte basandole sulla quantità più che sulla qualità. Fu solo dopo il secondo dopoguerra, dagli anni Settanta, che complice l'abbandono delle campagne e la fine della mezzadria, si poté pensare anche in Italia ad una produzione di vini di qualità basati su vigneti specializzati e produttori capaci di imitare le pratiche produttive ed enologiche dei francesi.

Iniziava così, dopo oltre un secolo, un secondo Risorgimento vitivinicolo italiano di cui il principale artefice e pioniere fu su tutti Giacomo Tachis, un enologo piemontese, entrato nei primi anni sessanta nell'azienda "Marchesi Antinori". Fu con lui, ed in quegli anni, che cominciò una fase di rinnovamento radicale del settore vitivinicolo toscano che coinvolse gradualmente



## PREAMBLE

# Dedicated to Felice Spitaleri and Giacomo Tachis the pioneers of the first and second Italian wine revival



An innovative spirit along with a love of Italy were the distinguishing characteristics of Baron Felice Spitaleri of Muglia, the youngest Senator of the Kingdom of Italy, the man who, more than any other, led the Italian wine revival during the difficult and at times impossible race to conquer the foreign markets dominated by France and their excellent wines.

Over the last three centuries, from the end of the seventeenth, France ably and diligently took care of winning over the foreign markets, producing wines capable of withstanding long journeys and refining both their quality and taste.

They were above all dry table wines, improved to satisfy the growing request from England and from across the Atlantic.

Only they managed, for centuries, to put international dry table wines on the market that were both of excellent quality and remained unchanged over time. On the other hand, it is said that the Italian wines were extremely inferior and also deficient from a wine-making point of view because they were vinified "in a slapdash manner", or according to a mysterious and imaginary local tradition. At the moment of national unification, Italy exported just 350,000 hectolitres of wine, mainly blended, when France was exporting over three million hectolitres of excellent wine. It fell to some important, enlightened and innovative landowners from Piedmont, Tuscany and Sicily, like Camillo Benso, the Count of Cavour, Baron Bettino Ricasoli, the Marquis Vittorio degli Albizzi and Baron Felice Spitaleri to assemble the Italian wine producers and show them the road to recovery, transmitting their enthusiasm and wine-making culture.

The hard job began in those years of the unification of Italy, starting with the vines and progressing to wine-making and ageing practices. It led to excellent wines like Barolo di Cavour, Chianti di Brolio, Castello Solicchiata, Etna rosso (red), Etna bianco (white), Boschetto rosso (red), Etna Champagne, Etna Cognac, Pomino and Nipozzano di Degli Albizzi, winning an important space in the foreign markets.

Among these enlightened and innovative landowners, it is Felice Spitaleri who stands out. His family had already embarked on the undertaking to improve wine producing and as a continuation of this work, he was the first to import the French technique for the production of all types of wine, from dry red and white, to Champagne and Cognac. He started with Castello Solicchiata, the first Bordeaux blend to be born in what was then the Kingdom of the Two Sicilies. Then he moved on to Etna rosso (red) and bianco (white), which represented the first union in Italy of autochthonous and allochthonous vines. There then followed the production of Etna Champagne, awarded the best in Italy prize and considered among the best in Europe, then Etna Cognac, the first Italian cognac, and after that the first Italian Pinots. A collection of wines that would win awards in the most renowned wine competitions of the time.

He was the real pioneer of the Italian wine revival, a century

before his time in the radical changing and improvement of Italian wine. Only those who are aware of how good at resisting change the agricultural world is, could understand the work carried out by Baron Spitaleri and how great his innovative efforts were. But the vine disease helped to wipe out most of Felice Spitaleri's work and Italian vine-growing regressed once more. The French vine growers, once they had got over the vine disease, managed again to give their wines a further qualitative leap defending both their typicality and their appellation through labels of great prestige.

In Italy, caring for the quality and defence of appellation *contrôle* wines began very late, and more often than not this care was based on quantity not quality. It was only after the Second World War, from the seventies onwards, aided by an exodus from the countryside and the end of sharecropping, that the production of excellent wines based on specialised vines and producers capable of imitating the wine production practices of the French was imaginable.

After more than a century then, the second Italian wine revival began, whose main craftsman and pioneer was Giacomo Tachis, a wine expert from Piedmont who had been working for the winery "Marchesi Antinori" since the beginning of the sixties. It was through him, and in those years, that a radical phase of renewal of the Tuscan wine sector began that gradually affected other Italian regions and all those working in the sector, from the vine-grower owners to the wine experts, from the workers to the wine merchants, until it struck institutions, culture and fashion. From this second evolution and improvement of Italian wines, or second Italian wine revival, sprang Sassicaia, Tiganello, and Solaia wines, those Bordeaux wines, which would be the first again to be appreciated in the foreign markets as the best in Italy and which would follow that road to success already taken more than a century earlier by Castello Solicchiata, the first Italian Bordeaux, or Italian Bordeaux blend that Baron Felice Spitaleri had brought to compete with the best wines of the time and that had signalled the start of the Italian wine revival and the birth of excellent Italian wine producing.

«If our agriculture and vineculture especially, is not blooming, then the blame cannot be laid on the growers and the owners, who lack the necessary education to make sure that the land yields a better and greater product ».

Baron Felice Spitaleri of Muglia  
Senator of the Kingdom of Italy

«It has been my intention, from the first days of my dedication to the sciences, to ensure my studies were of use to social life and therefore, I have diligently dealt with everything that could be of benefit to my compatriots.»

Padre Francesco Tornabene  
Botanist and Agricultural Engineer



altre regioni italiane e tutti i protagonisti impegnati nel settore, dai proprietari-viticoltori agli enologi, dagli operai ai commercianti fino ad investire le istituzioni, la cultura e la moda. Da questa, nel tempo, seconda evoluzione e miglioramento dei vini italiani, o secondo Risorgimento vitivinicolo italiano, scaturiranno il Sassicaia, il Tignanello, il Solaia, quei vini tipo Bordeaux, che si faranno di nuovo per primi conoscere nei

mercati internazionali come i migliori d'Italia e che ripercorreranno quella strada di successi già intrapresa più di un secolo prima dal Castello Solicchiata, quel primo Bordeaux italiano, o taglio bordolese d'Italia, che il barone Felice Spitaleri aveva portato a competere con i migliori vini del tempo, e che aveva segnato l'inizio del Risorgimento vitivinicolo italiano e la nascita della vitivinicoltura italiana di qualità.

*«Se l'agricoltura e la viticoltura in ispecie, presso di noi, non è maggiormente in fiore né hanno anche molta colpa i coltivatori e i proprietari, i quali mancano di quella istruzione che pur sarebbe tanto necessaria per fare sì che la terra desse migliore e maggiore prodotto».*

*Barone Felice Spitaleri di Muglia  
Senatore del Regno d'Italia*

*«È stato mio divisamento, fin dai primi giorni che mi dedicai alle scienze, di fare che i miei studi tornassero utili alla vita sociale, e quindi mi sono assiduamente occupato su tutto ciò che poteva giovare ai miei compatrioti».*

*Padre Francesco Tornabene  
Botanico e Agrario*

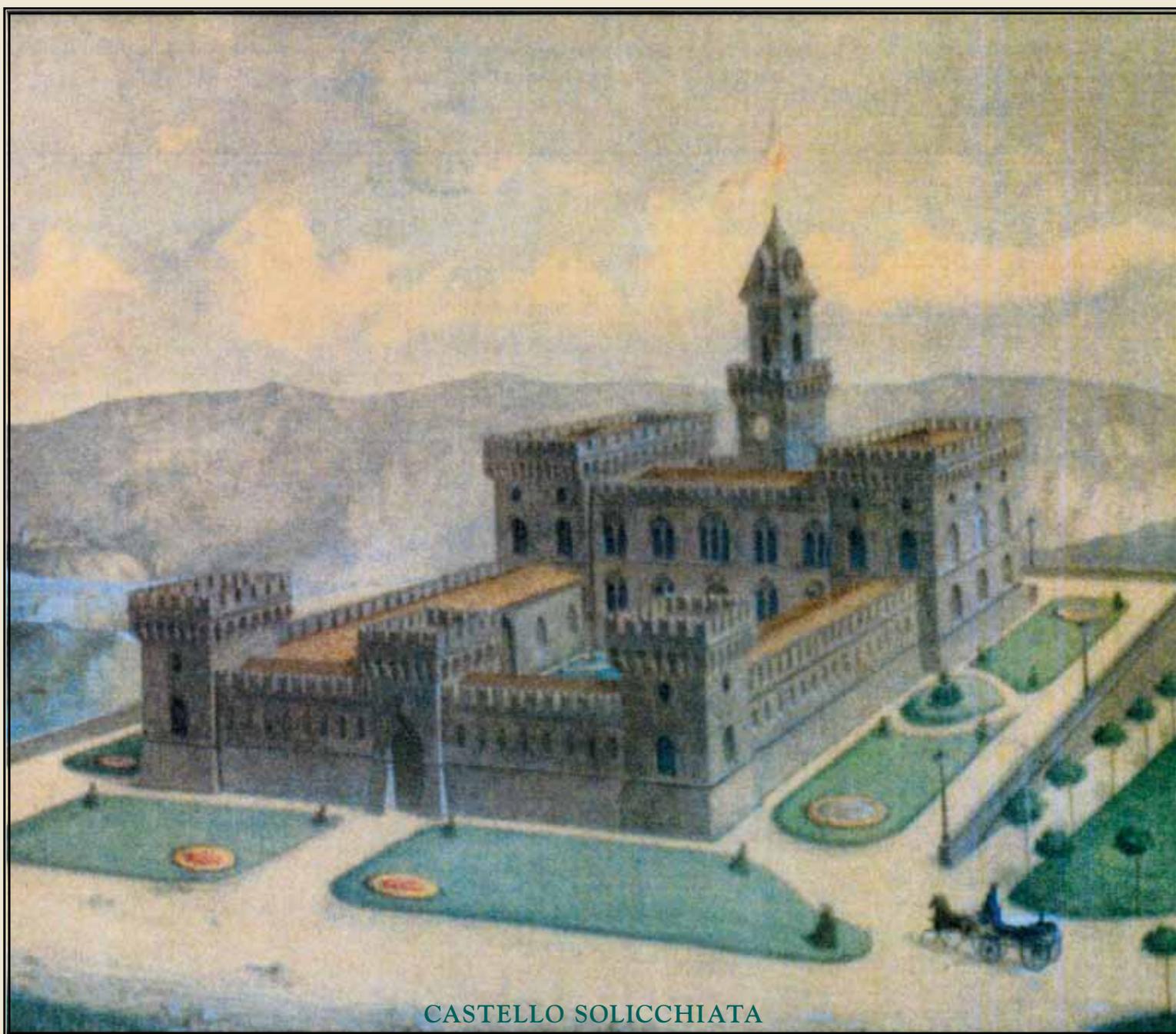


“I Grandi Diplomi d’onore e  
le Medaglie d’oro alle esposizioni internazionali e universali del XIX secolo  
ci raccontano la nascita e la storia dei migliori vini del mondo”  
Hugh Johnson<sup>1</sup>

*“The great Diplomas of Honour and  
the gold medals awarded at the international and universal exhibitions of the nineteenth century,  
tell us the origins and the history of the best wines in the world”  
Hugh Johnson<sup>1</sup>*

1. Hugh Johnson è il più autorevole storico e scrittore di libri sul vino più venduti al mondo. L'autore contemporaneo che più di ogni altro ha contribuito alla letteratura del vino, colui che continuerà ad illuminare e appassionare le generazioni di enofili del futuro...

1. *Hugh Johnson is the most authoritative historian and best-selling writer of wine books in the world. A contemporary author, he has contributed, more than any other, to wine literature and will continue to enlighten and thrill future wine-drinking generations...*



CASTELLO SOLICCHIATA

IL CASTELLO SOLICCHIATA È DA CONSIDERARE,  
NELLA LUNGA STORIA DEL VINO ITALIANO,  
COME IL PRIMO E UNICO CASTELLO PER IL VINO  
AD USO STABILIMENTO ENOLOGICO COSTRUITO IN ITALIA  
OLTRE CHE L'UNICA CANTINA ITALIANA  
A RICEVERE IL PRIVILEGIO DI POTER INNALZARE  
LO STEMMA REALE SUL DETTO STABILIMENTO  
PER IL PROGRESSO ENOLOGICO DEL REGNO D'ITALIA E  
PRIMA FORNITURA UFFICIALE  
DELLA REAL CASA D'ITALIA.

AL CASTELLO SOLICCHIATA RIMANE,  
ANCORA FINO AD OGGI, IL PRIMATO DI CANTINA ITALIANA  
PIÙ PREMIATA AL MONDO  
AI CONCORSI ENOLOGICI NAZIONALI E INTERNAZIONALI  
E TRA LE PRIME IN EUROPA CON  
QUINDICI GRANDI DIPLOMI D'ONORE CON MEDAGLIA D'ORO,  
GRANDE DIPLOMA D'ONORE DI S. M. IL RE D'ITALIA,  
DUE GRANDI MEDAGLIE D'ORO DAL MINISTERO DI  
AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO,  
NOVE PRIMI DIPLOMI D'ONORE  
TRENTACINQUE MEDAGLIE D'ORO E  
NOVE COPPE D'ARGENTO.

CASTELLO SOLICCHIATA CAN BE CONSIDERED,  
IN THE LONG HISTORY OF ITALIAN WINE,  
THE FIRST AND ONLY CASTLE FOR WINE AND  
WINE-MAKING BUILT IN ITALY,  
AS WELL AS THE ONLY ITALIAN WINERY TO BE GRANTED  
THE PRIVILEGE OF RAISING  
THE ROYAL COAT OF ARMS FOR OENOLOGICAL PROGRESS  
OF THE KINGDOM OF ITALY AND  
BE THE FIRST OFFICIAL SUPPLIER OF  
THE ROYAL HOUSE OF ITALY.

CASTELLO SOLICCHIATA STILL HOLDS TODAY  
THE RECORD FOR BEING THE ITALIAN WINERY THAT HAS  
WON THE MOST AWARDS IN THE WORLD AT NATIONAL  
AND INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS,  
AND IS AMONG THE TOP WINERIES IN EUROPE, WITH  
FIFTEEN GOLD MEDAL GRAND DIPLOMAS OF HONOUR,  
GRAND DIPLOMA OF HONOUR OF  
HIS MAJESTY THE KING OF ITALY,  
TWO GOLD GRAND MEDALS FROM THE MINISTRY OF  
AGRICULTURE, INDUSTRY AND COMMERCE,  
NINE FIRST DIPLOMAS OF HONOUR,  
THIRTY-FIVE GOLD MEDALS AND NINE SILVER CUPS.



Uscendo da Biancavilla, a destra della strada rotabile che, partendo da Catania, gira per tutti i comuni e le regioni ubertose del sud-est, sud-ovest e nord-ovest dell'Etna, si trova una via carreggiabile che conduce all'importante stabilimento vinicolo del Barone di Muglia sig. Antonino Spitalieri. E detta strada carreggiabile, lunga circa 6 chilometri, venne dal medesimo Barone costruita per poter comodamente accedere alla Solicchiata, nome della contrada dove l'importante stabilimento è messo. Non è possibile l'immaginare a chi, lasciando Biancavilla, si avvii alla Solicchiata, che lassù, ad 830 e più metri sul livello del mare, debba trovarsi un vigneto modello ed uno stabilimento enologico di 1a classe, da non invidiare per nulla i famosi Châteaux francesi, giacché la regione del gigantesco vulcano pare che si continui e si elevi di poco alla Solicchiata. Eppure a misura che si sale, e propriamente dopo percorsi da 2 a 3 chilometri, incomincia a distinguersi un castello dalle torri merlate, nero di aspetto, e grandi estensioni di terreno occupate dalla vite. E desta invero stupore, a chi visita la Solicchiata, il considerare le cure e le spese sostenute dal Barone di Muglia per ridurre quelle lave quasi ancor calde e vive dell'Etna in vigneti ben tenuti sotto tutti i rapporti, e costruire un castello di stile gotico-siculo, nel quale, oltre ai vari locali inerenti ad una razionale lavorazione del vino, si contenessero benanco tutti i

comodi necessari ad albergare una famiglia signorile... Così il "Giornale vinicolo italiano", nell'Ottocento, iniziava la descrizione del Castello Solicchiata, e dopo un lungo e minuzioso resoconto dello stabilimento e dei vini prodotti così concludeva... La descrizione fin qui fatta dello importante stabilimento della Solicchiata non può dare che una pallida idea di quello che effettivamente è.

La Commissione che ebbe agio di visitarlo minutamente, fu compresa da un alto sentimento di ammirazione e di stupore, non solo per la gigantesca opera portata felicemente a compimento dallo Spitalieri, ma anche per la previdente sapienza avuta nella disposizione e forma dei locali enotecnici, nella scelta accurata del materiale vinicolo, nell'ordine e nella pulizia che regnano in tutto lo stabilimento. E la impressione ricevuta dalla Commissione l'hanno ricevuta altresì molti distinti enologi che visitarono finora la Solicchiata, e la riceveranno tutti coloro che vorranno ammirare quel castello medievale, unico in Sicilia, e che può gareggiare, senza tema di allegoria, coi migliori stabilimenti vinicoli d'Europa. Questo importante stabilimento si meritò il 1° premio, cioè Medaglia d'oro e lire 1.000.

Qui ricomincia la storia... di un'Etna produttrice di vini di qualità fatta anche di riscatto e di prestigio e che ritorna indietro nel tempo di mille anni. Ma andiamo con ordine...



hen leaving Biancavilla, on the right-hand side of the tarmacked road that goes from Catania round all the small towns and fruitful regions on the south-east, south-west and north-west of Etna, there is a road that leads up to the important winery belonging to the Baron of Muglia, Mr. Antonino Spitaleri. And said road, 6 kilometres long, was built by the same Baron in order to comfortably reach Solicchiata, the name of the rural district where the winery is located. It is hard for those leaving Biancavilla to imagine, as they set off for Solicchiata, that up there at more than 830 metres above sea level, there is a perfect vineyard and first-class winery that is in no way inferior to the famous French Châteaux, seeing that the region of the huge volcano seems to continue and rise towards Solicchiata. Yet as you climb, you begin to make out a black castle with battlemented towers, the land stretching round it full of vines. Indeed, those who visit Solicchiata are surprised when they realise the care and expense that the Baron of Muglia went to in order to reduce the lava rock, still almost warm and alive from Etna, into well-kept vineyards in all respects, and build a Sicilian-Gothic style castle in which, besides the premises dedicated to rational wine production, all the necessary comforts a high-class family would need when staying there

could even be found. That is how the “*Giornale vinicolo italiano*” (Italian Wine Journal) in the eighteenth century started its description of Castello Solicchiata, and after a lengthy and detailed account of the winery and the wines produced, it concluded...The description of the important winery at Solicchiata cannot really do justice to what it actually is.

The Commission that had the opportunity to visit it from top to bottom was full of admiration and astonished, not only because of the monumental work Spitaleri had brought to a conclusion, but also his foresightedness in the organisation of the wine-making premises, in the careful selection of the wine materials, and in the order and cleanliness to be found in every corner of the winery. Likewise, other distinguished wine experts visiting Solicchiata had the same impression as that of the Commission, and all those who wish to admire that Medieval castle, one of its kind in Sicily, will be equally impressed. It is a winery that could compete, without wishing to exaggerate, with the best wineries in Europe. This important winery deserves first prize, that is, the Gold Medal and 1,000 lire.

Here history repeats itself: Etna producing excellent wines also made from liberation and prestige, which goes back a thousand years in time. But let's start at the beginning...





1. Castello Solicchiata visto da Sud. (Pittura di Michele Rapisardi). Castello Solicchiata – Museo storico della vite e del vino dell'Etna e degli antichi vitigni del vulcano – “Mille anni di storia”. / *Castello Solicchiata seen from the south, (Painting by Michele Rapisardi). Castello Solicchiata – Museum of the history of the vine, Etna wine and the volcano's age-old vines – “A Thousand Years of History”.*



2. Archivio storico della Casa Spitaleri dalla Prima Crociata anno 1102 al 1819. Castello Solicchiata – Museo storico della vite e del vino dell'Etna e degli antichi vitigni del vulcano – “Mille anni di storia”./ Historical archives of the Spitaleri home from the First Crusade 1102 to 1819. Castello Solicchiata – Museum of the history of the vine, Etna wine and the volcano's age-old vines – “A Thousand Years of History”.

# Gli Ospitalieri e le crociate



Un gruppo di Ospitalieri, o Spedalieri, i cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme poi di Malta, baroni crociati, arrivarono in Sicilia e sull'Etna per commerciare vino alla fine del tredicesimo secolo, dalle isole greche.

Molti di loro erano baroni di origine spagnola, francese, tedesca, ed erano stati con i Templari e i Teutonici gli ordini che avevano rappresentato, finanziato e combattuto le crociate. Così Michaud, massimo storico delle crociate li descrive:

Non v'era famiglia illustre d'Europa che non avesse somministrato un cavaliere all'ordine militare degli Ospitalieri. I principi stessi davano il nome a questa santa milizia, e lasciavano i distintivi della loro dignità per indossare la rossa sopravveste degli Spedalieri. Presso tutti i popoli dell'Occidente venivano date loro città e castella le quali porgevano asilo e soccorso ai pellegrini, e diventavano tanti luoghi ausiliari del regno di Gerusalemme. Questi semplici religiosi, questi soldati di Cristo avevano un legato in ogni testamento, e spesse volte furono eredi dei principi e dei monarchi.

I cavalieri Ospitalieri di San Giovanni si meritavano i più grandi elogi. Quest'ordine era siccome una crociata che incessantemente rinnovavasi, e che manteneva lo spirito d'emulazione negli eserciti cristiani.

Le crociate furono in tutto otto e lo scopo dichiarato era quello di liberare la Terrasanta dal dominio degli infedeli. I baroni Ospitalieri le combatterono tutte dalla prima all'ultima per quasi duecento anni. Solo la prima ebbe davvero successo (1097-1099): portò alla conquista di Gerusalemme, della Palestina, della maggior parte del Libano, di gran parte della Siria e delle regioni costiere dell'Armenia. Tutti questi territori erano stati in mano ai musulmani per più di quattrocento anni. Sotto i califfi i pellegrini erano stati rispettati e trattati bene. Ma nel 1076 Gerusalemme era stata conquistata da una nuova razza di Barbari, che avevano abbattuto il califfato di Bagdad: i turchi selgiucidi, dei Tartari che avevano soltanto una parvenza di islamismo. Era chiaro che non avevano nessuna intenzione di limitare le loro conquiste all'Oriente.

L'Europa, allarmata e spinta dal fervore religioso, impugnò la croce, con i Normanni in testa riconquistò Gerusalemme.

Nel levante vennero instaurati cinque stati cristiani, tra cui San Giovanni D'Acri, che divenne la grande fortezza dei crociati Ospitalieri. Per tutto l'undicesimo secolo la Terrasanta

attirò migliaia di pellegrini e visitatori. Vennero fondati nuovi ordini religioso-militari come quello appunto degli Ospitalieri o Cavalieri di San Giovanni d'Acri. La seconda crociata del 1147 cui prese parte Luigi VII di Francia era stata provocata da una ripresa delle attività degli arabi. Nel 1187 Saladino riconquistò Gerusalemme e tutta la Terrasanta. Si scatenò così la terza crociata; fu stretta un'alleanza tra il Re di Francia, Federico Barbarossa, il duca d'Austria, e il Re d'Inghilterra Riccardo Cuor di Leone. Riuscirono a riconquistare San Giovanni d'Acri, ma non Gerusalemme e conclusero un trattato che permetteva ai pellegrini libero accesso alla città santa. La quarta crociata si spinse solo fino a Costantinopoli, che fu saccheggiata. La quinta si concluse in Egitto. La sesta ristabilì dei porti di appoggio sulla costa, come Jaffa, Tripoli, Antiochia. La settima si concluse come la quinta, in Egitto. L'ottava crociata, nel 1270, vide la vittoria finale dei Saraceni.

San Giovanni d'Acri, l'ultima roccaforte dei crociati Ospitalieri o Spedalieri di San Giovanni cadde nel 1291, i suoi abitanti e i baroni Ospitalieri si rifugiarono a Cipro ed altri partirono per rifugiarsi e approdare chi in Spagna e perfino in Sicilia, sull'Etna, e da allora il loro destino sarà per terra e per mare.

Con la caduta di San Giovanni d'Acri nel 1291, gli Ospitalieri, si erano spostati temporaneamente a Cipro e poi definitivamente per 200 anni a Rodi e con la fine dell'ordine dei Templari avendone ereditato i beni, gli Ospitalieri si avviavano a diventare una grande potenza economica e navale. Controllavano parte delle coste dell'antica Frigia, Lidia e Caria e nel 1350 conquistavano Smirne, e si avviavano con gli alleati genovesi alla conquista di nuovi possedimenti sulla costa greca, nell'Asia Minore, e delle stesse isole greche nell'Egeo e nel Mar Nero. Lì dove conquistati i luoghi costruivano castelli e ospedali per i pellegrini e impiantavano vigneti per farne commercio del vino prodotto e per uso medico nella cura dei pellegrini crociati. Fin dalle origini il vino era stato usato per scopi medicinali e Ippocrate di Cos uno dei più eminenti medici dell'antichità lo prescriveva per curare le ferite, come bevanda nutriente e come antifebbre, come purgante e come diuretico. Gradualmente così gli Ospitalieri, come avvenuto per i Templari, si trasformavano da baroni crociati in mercanti di mare dall'Oriente all'Occidente, di grano, di spezie, di seta, di zolfo e soprattutto di vino.



# The Hospitallers and the crusades



group of Hospitallers, or *Spedalieri*, the knights of Saint John of Jerusalem and then of Malta, barons of the crusades, arrived in Sicily and on Etna to trade wine at the end of the thirteenth century from the Greek islands.

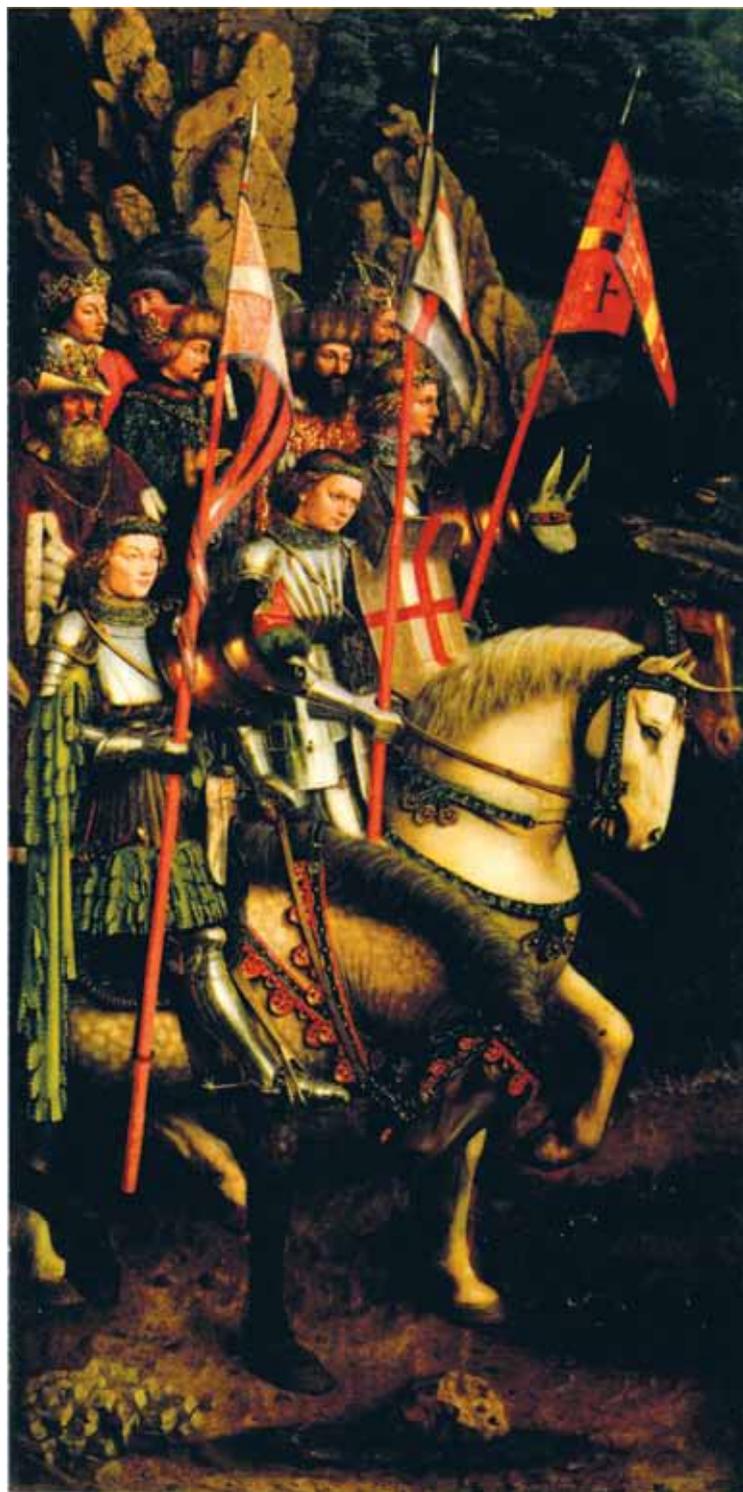
Many of them were barons of Spanish, French or German origin and they had been with the Templars and the Teutonics, the orders that they had represented, financed and fought in the crusades for. This is how Michaud, a historical expert on the crusades, describes them: “ There was not an illustrious family in Europe that had not given a knight to the military order of the Hospitallers. The princes themselves gave this holy militia their name and they left the badges of their dignity to wear their red surcoat. All the peoples of the west gave them cities and castles, which granted asylum and succour to pilgrims and became the many auxiliary places in the kingdom of Jerusalem. These simple religious men, these soldiers of Christ, had a legacy in every will and were often heirs to princes and monarchies.

The Hospitaller Knights of Saint John deserve the greatest of praise. This order was like a crusade in constant renewal that maintained the spirit of emulation in the Christian armies.”

There were eight crusades in total and their declared aim was that of freeing the Holy Land from the *Infedel*. The Hospitaller barons fought each and every one of them for almost two hundred years. It was only the first one that was really successful though (1097-1099): it led to their conquering Jerusalem, Palestine, most of Lebanon, a lot of Syria and the coastal regions of Armenia. All these territories had been in Muslim hands for more than four hundred years. Pilgrims had been respected and treated well under the calyphs. But in 1076, Jerusalem was conquered by a new race of barbarians, who had struck down the calyphate of Baghdad: the Seljuq Turks, Tartars who had little semblance of Islamism. It was clear that they had no intention of limiting their conquests to the East.

Europe, alarmed and urged on by religious fervour, held the cross high and won back Jerusalem headed by the Normans.

In the East, five Christian states were established, among which Saint John of Acri, which became the great fortress of the crusading Hospitallers. Throughout the eleventh century, the Holy Land attracted thousands of pilgrims and visitors. New religious-military orders like that of the Hospitallers or the Knights of Saint John of Acri were founded. The second crusade in 1147, in which Louis VII of France took part, was provoked by the Arabs taking up business again. In 1187 Saladino won Jerusalem and all of the Holy Land back. In this way the third crusade broke out: an alliance between the King of France, Federico Barbarossa, the Duke of Austria and the King of England, Richard the Lionheart was struck up. They succeeded in winning Saint John of Acri back but not Jerusalem, and they agreed on a treaty that would allow pilgrims free access to the holy city. The fourth crusade only got as far as Constantinople, which was sacked. The fifth ended in Egypt. The sixth re-established support ports on the coast like Jaffa, Tripoli, and Antioch. The seventh ended in the same way as the fifth, in Egypt. In the eighth crusade, in 1270, the Saracens were victorious. Saint John of Acri, the last stronghold of the crusading Hospitallers of Saint John, fell in 1291. Its inhabitants and the Hospitaller



3. Cavalieri Ospitalieri “Pannello del Polittico dell’Agnello Mistico di Jan van Eyck. / Knights Hospitaller “Oilcake of the Polyptych of the Mystical Lamb” by Jan van Eyck.

barons took refuge in Cyprus whilst others sought refuge and set ashore in Spain and even in Sicily, on Etna. From then on their destiny would be one of land and sea.

As a result of the fall of Saint John of Acri in 1291, the Hospitallers temporarily moved to Cyprus. They then settled in Rhodes for 200 years. When the order of the Templars ended, as they had inherited their wealth, the Hospitallers set out to





4. I Cavalieri Ospitalieri accompagnano il Re di Francia Luigi IX alla sesta crociata.  
*The Knights Hospitaller accompany the King of France Louis IX on the sixth crusade.*

become a great economic and naval power. They were in control of part of the coasts of ancient Phrygia, Lydia and Caria, and in 1350 they conquered Smirna. They set off with their Genoese allies to conquer new estates on the Greek coast, in Asia Minor, and on the same Greek islands in the Aegean and the Black Sea. They built castles and hospitals in these conquered lands for the pilgrims, and planted vines in order to trade the wine they produced and to use it medicinally when treating the

crusading pilgrims. From the very beginning, wine was used for medicinal purposes and Hippocrates of Cos, one of the most eminent physicians in history, prescribed it in the treatment of wounds, as a nutritional drink, and against a fever, as a laxative and as a diuretic. Gradually the Hospitallers, just like the Templars, changed from crusading barons into sea merchants from the East to the West, trading in wheat, spices, silk, sulphur and above all, wine.



# Gli Ospitalieri

## baroni mercanti e vignaioli, creano il Commandaria nasce il primo vino di qualità del Medioevo e il vino di marca più antico del mondo



Proprio sulle vulcaniche isole greche come Cipro, Chio, Santorini, Creta, Smirne, Rodi dove avevano le loro basi militari e navali avevano avviato la produzione e il commercio del vino. Alleatisi nel commercio con i genovesi, così come i Templari con i veneziani e i Teutonici con i pisani, sulle stesse isole greche avevano costruito delle colonie commerciali, dette “commanderies”, dove impiantavano vigneti il cui vino detto proprio “Commandaria” veniva dagli Ospitalieri stessi esportato in tutto il Mediterraneo. Il Commandaria, un vino dolce come tutti i vini greci del tempo, era al tempo considerato il vino migliore.

Il dolcissimo “Commandaria” era prodotto dall’uva nera Mavron e dalla bianca Xynisteri nella regione di Pitsilia che da Limasol sale verso i monti Troodos. Si trattava di viti striminzite che crescevano su un suolo vulcanico sabbioso color della cenere.

Sotto il sole mediterraneo le uve raggiungevano un elevatissimo contenuto di zucchero, che veniva incoraggiato da tarde vendemmie e spesso incrementato con la parziale essiccazione dei grappoli prima della pigiatura. Estienne di Lusignano, re di Cipro, descrisse il metodo che veniva usato a Cipro. Le uve erano mature, scriveva, già alla fine di luglio, ma non venivano raccolte fino a settembre. Una volta raccolte venivano messe sui tetti e venivano lasciati al sole per tre giorni, così che il “suo ardore consumi ogni traccia di acqua rimasta in loro”.

Sostanzialmente il vino veniva fatto con l’uva passa. Nel Medioevo, la rivalità tra i vini della Francia e del Nord e quelli più forti del sud, aveva ispirato il poema “Battaille des vins” di Henry d’Andeli, scritto nel 1224. Racconta di un famoso assaggio, o come diremo oggi concorso enologico, fatto dal re di Francia Philippe August. Si fece mandare dai luoghi più lontani, più di settanta campioni di vino, dalla Spagna, dall’Italia, da Cipro, dall’Alsazia, dalla Mosella, da Saint’Emilion, da Epernay, da Beaune. Il re scelse un prete inglese, per fungere da giudice imparziale ed esperto e decidere quale vino fosse degno: “par sa bonté; par sa puissance; d’abreuver bien le Roi de France”<sup>1</sup>. Dopo una delibera che dura centocinquanta versi, nella quale sembra che la sua preferenza vada ai vini bianchi e leggeri del nord della Francia, alla fine il prete assegna il primo premio ad un vino dolce di Cipro, il Commandaria degli Ospitalieri di San Giovanni di Gerusalemme: “Qui resplendit comme une estoile” e fu da allora per tutto il Medioevo definito e coronato “l’Apostolo dei vini”. Era stato Riccardo Cuor di Leone a donare l’isola di Cipro ai Templari e i Cavalieri Ospitalieri vi si installarono creando una comman



5. Il Gran Maestro dell’Ordine Ospitaliero e i Cavalieri Ospitalieri. / *The Hospitaller Order Grand Master of the East and the Knights Hospitaller.*

deria, una vera tenuta vinicola, dandogli subito grande fama. Il “Commandaria” è l’antenato del Madera, del Malaga, del Porto, del Marsala, che i cavalieri nei loro viaggi di andata e di ritorno dalla “Terra Santa” e difendendolo dagli attacchi saraceni, avevano cominciato a far conoscere in tutto il Mediterraneo, come un vino di qualità o come una marca prestigiosa che portava per primo il nome del produttore e non del luogo o del vitigno di produzione. Ancora oggi tutti gli storici del vino sono concordi nel considerare il Commandaria Ospitaliera dell’isola di Cipro o Commanderia di San Giovanni come il vino di marca più antico del mondo.

Anche in Francia, nell’Aquitania, che comprendeva parte dell’attuale regione di Bordeaux, scelsero e cominciarono a coltivare le vigne dei migliori distretti e come scriveva al tem-

1. Per bontà, forza e per saper soddisfare il re di Francia.



## The Hospitallers

merchant barons and vine dressers, create the Comandaria  
the first good quality wine of the Middle Ages and  
the oldest wine label in the world is born



It was on the very same volcanic Greek islands of Cyprus, Chio, Santorini, Crete and Rhodes, where they had their military and naval bases, that they began producing and trading wine. Their business partners were the Genovese, just as the Templars were partners with the Venetians and the Teutonic with the Pisans. On the same Greek islands they had built commercial colonies, the so-called “comanderies”, where they established vineyards that produced a wine they called “Commandaria”, which the Hospitallers exported throughout the Mediterranean. The Commandaria, a sweet wine like all the Greek wines then, was considered the best wine of that time.

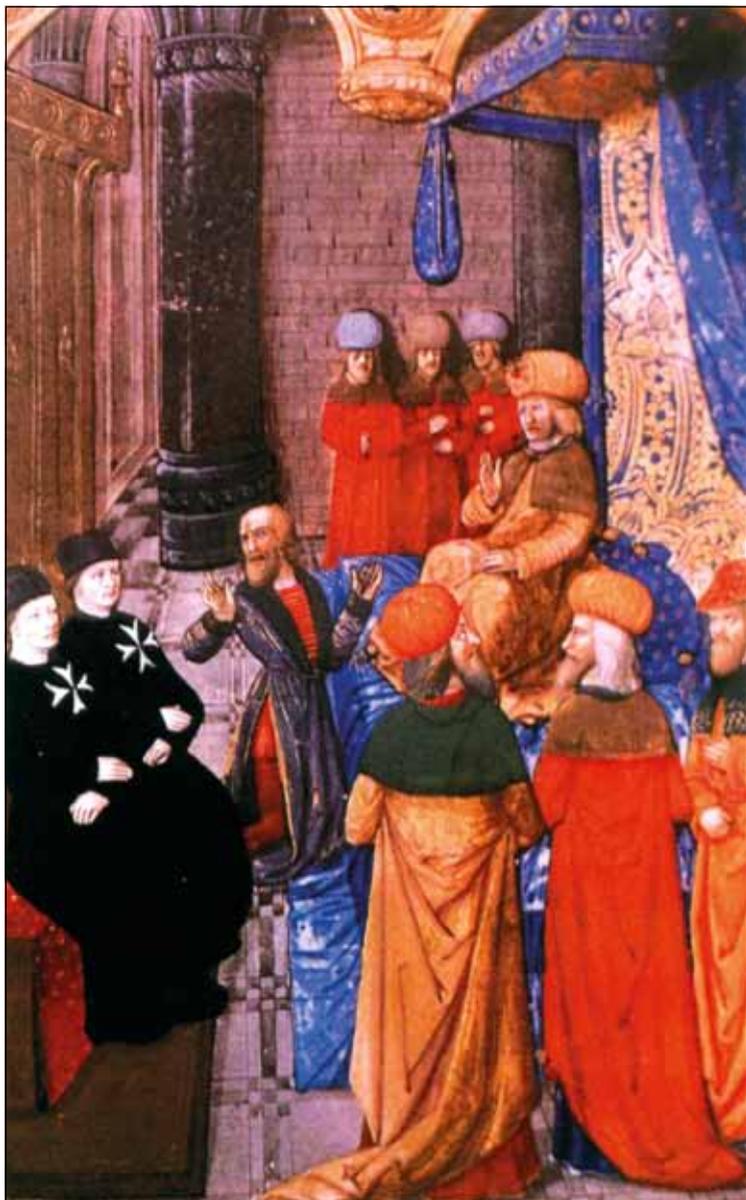
The very sweet “Commandaria” was produced from black Marvon grapes and white Xynisteri ones in the region of Pitsilia that climbs up from Limasol towards the Troodos mountains. The vines were stunted and grew on an ash-coloured sandy volcanic soil.

In the Mediterranean sun, the grapes reached very high sugar levels, aided by late grape harvests and increased by the partial drying of the bunches before they were pressed. Estienne of Lusignano, King of Cyprus, described the method used there. The grapes were already ripe, he wrote, at the end of July, but they were not harvested until September. Once they had been harvested, they were placed on the rooftops and left in the sun for three days, so that “its fierce heat would burn up every trace of water left inside them.”

In short, the wine was made using raisins.

In the Middle Ages, the rivalry between the French and northern wines and the stronger ones of the south, inspired the poem “*Bataille des vins*” (“*Battle of the wines*”) by Henry d’Andeli, written in 1224. It tells of a famous tasting, or what we today would call a wine contest, organised by the French King Philippe August. He had more than seventy types of wine sent from all over, from Spain, Italy, Cyprus, Alsace, Moselle, Saint’Emilion, Epernay, and Beaune. The king chose an English priest to act as impartial judge and expert, and to decide which wine was worthy: “*par sa bontê; par sa puissance; d’abreuver bien le roi de France*”.<sup>1</sup> After 150 verses of deliberation, during which it would seem his preference leant towards the light, white wines from northern France, the priest awarded the first prize to the sweet wine from Cyprus, the Commandaria of the Knights Hospitaller of Saint John of Jerusalem. “*Qui resplendit comme une estoile*” and from that day and throughout the Middle Ages, it was defined and crowned “the Apostle of wines”. It was Richard the Lionheart who had given the island of Cyprus to the Templars and the Knights Hospitaller settled there creating a “commanderia”, a real wine estate, for which they were famous immediately. The “Commandaria” is the an-

1. For its excellence, strength and ability to satisfy the King of France”.



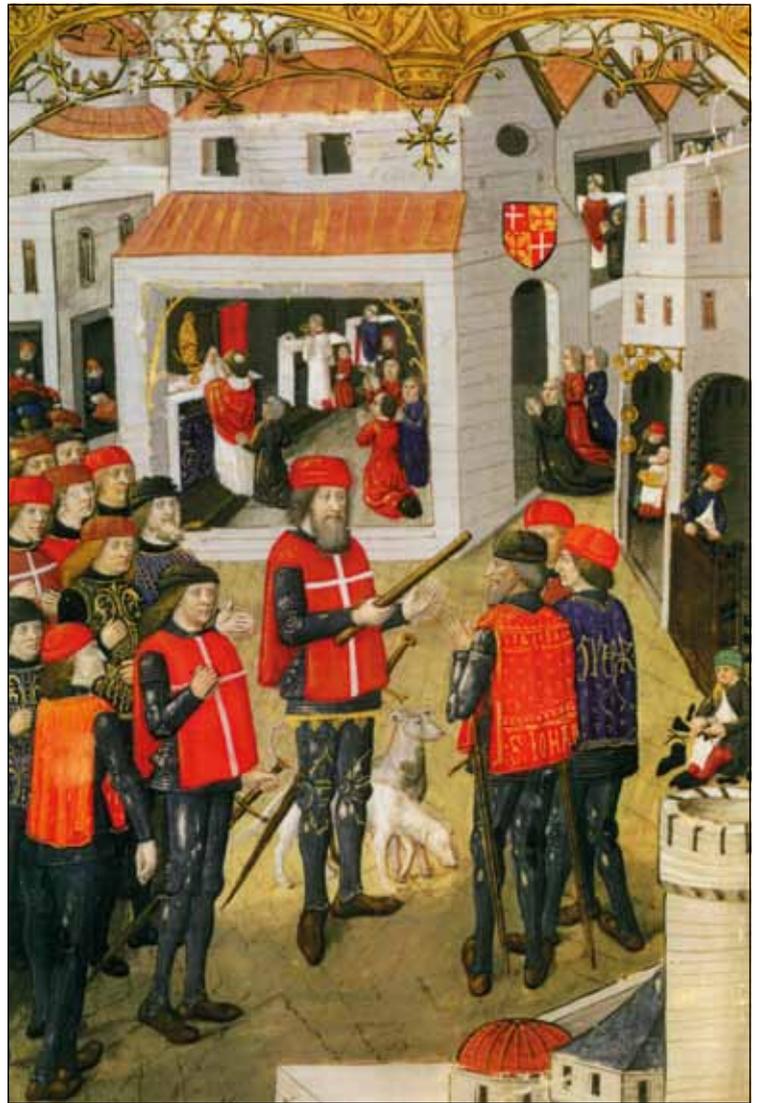
6. Ambasciatori Ospitalieri a colloquio col Sultano Ottomano. / Hospitaller Ambassadors talking to the Ottoman Sultan.

cestor of Madeira, Malaga, Port, and Marsala, which the knights on their journeys backwards and forwards from the Holy Land, protecting it from Saracen attacks, had started to make known throughout the Mediterranean as one of quality or as a prestigious label that was the first to carry the producer’s name and not the place or the vineyard in which it was produced. Even today, all wine experts agree that the Hospitaller Commandaria from the island of Cyprus or Commanderia di San Giovanni (Commanderia of Saint John) is the oldest wine label in the world.





7. Ritratto di Cavalieri Ospitalieri. / *Portrait of the Knights Hospitaller.*



8. Il Gran Maestro dell'Oriente Ospitaliero Pierre D'Aubusson da ordini ai suoi. / *The Hospitaller Grand Master of the East Pierre D'Aubusson gives orders to his men.*

po lo storico abate Guiraud: «C'est, écrit l'abbé Guiraud, tout all plus de la medisance d'affirmer que les moines chevaliers hospitaliers avaient d'instinct choisi le bon endroit et – le boin coin», possedevano un fiuto particolare nello scegliere d'istinto i luoghi migliori e più adatti dove avviare la coltivazione della vite e impiantare le loro "Commanderies" per produrvi i vini migliori, che nei loro viaggi in Terrasanta avevano cominciato a diffondere in tutto il Mediterraneo, gettando le basi di quella che sarà la vitivinicoltura di qualità di Bordeaux, che tanto successo avrà nei secoli seguenti diventando il distretto viticolo migliore al mondo.

Diventando così i baroni Ospitalieri o Spedalieri i rappresentanti del vino di qualità del tempo, e con i genovesi e i veneziani i più importanti produttori e mercanti del Mediterraneo. Come già scritto con la caduta di San Giovanni d'Acri nel 1291, un gruppo di pochi baroni Ospitalieri, approdarono in Sicilia, dove avevano nei secoli creato delle basi di commercio. Si insediarono a Palermo, con i genovesi nel quartiere della Loggia<sup>2</sup>, in prossimità dell'attuale largo dei cavalieri di Malta, dove risiedevano i mercanti che operavano a Palermo,

2. Elemento caratteristico del quartiere era la presenza di numerose logge, particolari strutture architettoniche addossate ad un edificio e costituite da una serie di arcate che definivano uno spazio coperto dove i mercanti delle nazioni estere e gli Ospitalieri esercitavano i loro affari.

da quella stessa loggia da dove molti secoli dopo partiranno i Florio alla conquista dell'economia siciliana.

Con la definitiva caduta nel 1291, del Regno di Gerusalemme in mano ai Mussulmani, i baroni Ospitalieri capiscono che il commercio è molto più proficuo delle battaglie. Dalle basi del Meridione, soprattutto quella in Sicilia, strategicamente più importanti per raggiungere la fascia magrebina del continente africano potranno controllare gli scambi commerciali. Alla ricchezza acquistata grazie alle antiche donazioni potranno aggiungere quella derivante dalle attività commerciali come il vino o altre. Potranno come i Templari disporre di notevole liquidità, utile per finanziare iniziative di ogni tipo diventando detentori di una grande forza economica.

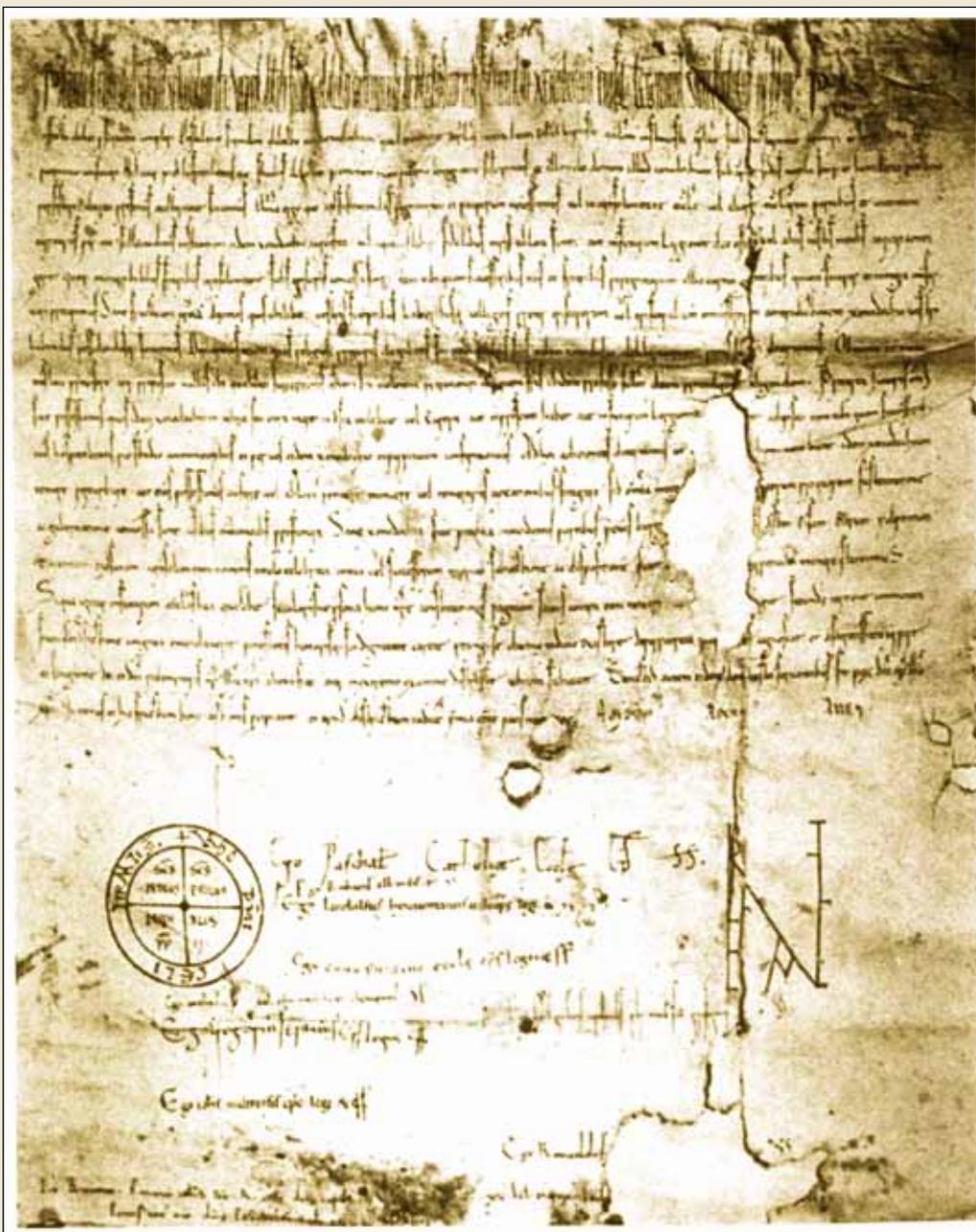
In France too, in Aquitaine, which included part of today's region of Bordeaux, they selected and started to grow vines from the best districts. As Abbot Giraud wrote at the time: «C'est, écrit l'abbé Guiraud, tout all plus de la medisance d'affirmer que les moines chevaliers hospitaliers avaient d'instinct choisi le bon endroit et – le boin coin», that is the Knights Hospitaller possessed a good nose for instinctively choosing the best and most suitable places for setting up their vine growing and establishing their "Commanderies" to produce the best wines. During their journeys to the Holy Land they had started to spread these wines throughout the Mediterranean, laying the foundations for what would become the good quality wine producing of Bordeaux, which would enjoy great success in the centuries to come becoming the best wine district in the world.

So the Hospitaller barons became the representatives of good quality wine of that time, and along with the Genovese and the Venetians, the most important producers and merchants in the Mediterranean. After the above-mentioned fall of Saint John of Acri in 1291, a small group of Hospitaller barons set ashore in Sicily, where they had created commercial bases over the centuries. They settled in Palermo, together with the Genovese, in the

Loggia<sup>2</sup> neighbourhood, close to today's square of the Knights of Malta, where the merchants who worked in Palermo lived. This was the very same loggia from which the Florios would start out on their conquest of the Sicilian economy.

Once the Reign of Jerusalem had definitely fallen into the hands of the Muslims in 1291, the Hospitaller barons understood that trade was more fruitful than battle. From their bases in the south, especially Sicily, strategically more important for reaching North Africa, they could control trade exchanges. To the riches acquired thanks to previous donations, they could add the profits deriving from their business such as wine or other. They could, like the Templars, have notable liquid assets, useful for financing all kinds of initiatives and so become the holders of great economic power.

2. A characteristic element of the neighbourhood was the presence of many logge, particular architectural structures made up of a series of arches leaning on a building that defined a covered space where 'foreign' merchants and the Hospitallers carried out their business.



9. La Bolla papale di Papa Pasquale II che conferma la fondazione dell'Ordine Ospitaliero è forse il documento più prezioso degli Ospitalieri. / The Papal bull of Pope Pasquale II, confirming the foundation of the Hospitaller Order, is perhaps the Hospitallers' most precious document.



# In data anteriore al 1077 gli Ospitalieri e i Templari ripartendo dalle vigne di Adranos riportano la viticoltura sull'Etna: gli Ospitalieri i primi valorizzatori dei vini del vulcano



lla Loggia i baroni Ospitalieri crearono una base di commercio di grano, di spezie, di zolfo, di seta a Messina e di vino sull'Etna, sul versante sud ovest tra Paternò, Adrano e Bronte, quella di più antica tradizione greca. Basi di commercio che ampliarono sempre di più, anche in seguito al blocco delle importazioni dall'Oriente all'Occidente, per il predominio musulmano, diventando in breve tempo con i genovesi i primari rappresentanti del commercio e dell'economia siciliana.

Già nel tredicesimo secolo l'Ordine degli Ospitalieri poi meglio conosciuto come Sovrano Ordine dei Cavalieri di Malta, aveva assunto particolare importanza nell'economia dell'isola e nella nobiltà siciliana. Particolare rilievo assumeva la militanza già nel tredicesimo secolo dei siciliani nelle fila dell'ordine ospitaliero, organizzazione multinazionale e Ordine Sovrano equiparato ad uno stato, che accoglieva il fior fiore delle aristocrazie delle nazioni cattoliche, unendole ed integrandole nelle sue forze armate e nelle sue istituzioni. I cavalieri oltre che guerrieri, comandanti, mercanti e marinai agguerriti e temibili svolsero sempre più, appunto in Sicilia per il loro carattere internazionale, ruoli di ambasciatori, diplomatici, statisti, consiglieri. Come gestori ed amministratori dei beni dell'Ordine nei vari stati, erano anche potentati economici di cui tener conto e con cui si relazionavano i gruppi nobiliari dirigenti dei territori interessati. Quindi anche in Sicilia una scrupolosa e razionale amministrazione di tali commerci e dei beni che andavano accumulando, che venivano raggruppati e posti alle dipendenze appunto delle "commanderies" sparse in tutta Europa, consentirà lo sfruttamento ottimale delle singole aree in termini di prodotti, e fece sì che il patrimonio e lo sviluppo di nuovi commerci, nei Templari prima e negli Ospitalieri dopo, si accrescesse nel tempo. Se la caduta di San Giovanni d'Acri in mano ai musulmani, aveva segnato l'arrivo dei baroni Ospitalieri in Sicilia per lo sviluppo, con i genovesi, delle basi di commercio da Palermo a Messina, a Paternò sull'Etna, il primo vero insediamento dell'ordine ospitaliero lo si deve, secondo quanto riporta un documento del 1753 del Tribunale del R. Patrimonio, riprodotto da Vivenzio, sulla scorta di una notizia del Pirri, in data anteriore al 1077 con la costruzione a Paternò, alle falde dell'Etna, dell'Ospedale e la Chiesa Ospitaliera della Commenda di San Giovanni Gerosolimitano. L'istituzione della Commenda Ospitaliera, nella città di Paternò nell'ultimo terzo del XI secolo, corrispose al periodo di iniziale espansione dell'ordine ospitaliero, che sorto verso il 1020 sulle orme dell'ordine di San Lazzaro nel quadro delle iniziative preordinate al fiancheggiamento delle operazioni di riscossa contro il dominio musulmano, aveva il compito di provvedere all'assistenza agli ammalati, ai pellegrini, ai feriti nel corso

delle spedizioni militari. La Commenda Ospitaliera beneficiava di numerosi privilegi e godeva delle rendite di estesi feudi sull'Etna sud-ovest, che aveva iniziato a bonificare e migliorare con l'impianto di vigneti, così come usava fare negli altri possedimenti ospitalieri (commanderie) sparse nelle isole greche, in Francia ed in tutto il Mediterraneo. Dopo il successo della prima crociata e la conseguente formazione di stati cristiani dall'Egitto, all'Armenia, alla Sicilia, gli ordini monastici vi si insediarono, tra questi gli Ospitalieri, e cominciarono a piantare vigneti con la stessa determinazione con cui, nello stesso periodo, piantavano vigneti in Borgogna e in Germania.

Così l'ordine Ospitaliero e gli Ospitalieri che lo rappresentavano, riportavano dopo 500 anni di dominazione araba e religione musulmana, che aveva distrutto i vigneti preesistenti sull'Etna così come in tutto il mediterraneo musulmano, per primi, la coltura della vite sul vulcano, ridando inizio sempre da protagonisti nei secoli alla storia del vino dell'Etna e siciliano.

D'altro canto, fu sempre la coltura cristiana a difendere e diffondere la produzione vinicola, non solo per l'utilizzo liturgico, ma anche per il significato simbolico che la vite rappresentava attraverso le letture evangeliche.

Nel 1199 la contessa di Paternò, dotava la Commenda degli Ospitalieri di un tenimento in territorio di Mineo; altre donazioni di mulini e terre le vennero fatte dopo la metà del successivo secolo da Galvano Lancia e confermate da Federico II di Svevia ed altri tenimenti sull'Etna riceveranno in eredità nei secoli dai normanni e dai privati, tra questi il conte di Policastro, Signore di Paternò, cognato e genero del Gran Conte Ruggero. Nei primi due secoli di permanenza sull'Etna, gli Ospitalieri ampliarono i loro possedimenti ed i loro vigneti, tanto più che con la fine dei Templari nel 1314; tutti i beni dell'immenso patrimonio dell'ordine templare, frutto di lasciti e legati del regno normanno, svevo, angioino se siti nel regno d'Aragona cui apparteneva la Sicilia passarono agli Ospitalieri, trasformando l'ordine ospitaliero in una grande potenza economica. Era stata un bolla pontificia, ad providam del 2 maggio 1311, a stabilire che i beni del tempio sarebbero passati all'ordine degli Ospitalieri e che i Templari riconosciuti innocenti sarebbero potuti diventare Ospitalieri. Molti di questi beni si trovavano ai piedi dell'Etna, a Paternò, che era sempre stata capitale e sede della Sicilia templare.

La vera storia dei Templari passa per la Sicilia. I Templari dal XI al XIII secolo avevano ampliato i loro possedimenti in Sicilia in seguito alle donazioni fatte dai Normanni e dagli Svevi, e così scrive il Di Giovanni «... Non evvi altro paese al mondo, che possa stare accanto alla Sicilia, nell'accettare ben per tempo quest'Ordine dei Templari». Re Federico II, fin



# Before 1077 the Hospitallers and the Templars bring vine culture back to Etna: starting from the vines of Adranos the Hospitallers are the first to improve the volcano's wines



*In the Loggia, the Hospitaller barons created a commercial base for wheat, spices, sulphur, silk from Messina and wine from Etna on the south-west slopes between Paternò, Adrano and Bronte, that of the oldest Greek tradition. Their commercial bases were constantly being extended, even after the block on imports from the East to the West due to Muslim domination, and they soon became, with the Genoese, the main representatives of sales and the Sicilian economy.*

*The Order of the Knights Hospitaller, later known as the Sovereign Order of the Knights of Malta, was already very important in the island's economy and among the Sicilian nobility in the thirteenth century. The militancy of the Sicilians in the Order of the Knights Hospitaller was also particularly important in the thirteenth century. It was a multi-national organisation and Sovereign Order equivalent to a state that welcomed the cream of the aristocracy of Catholic nations, uniting and integrating them into their armed forces and their institutions. The Knights, besides being warriors, commanders, merchants and battle-hardened seamen to be feared, played ever-increasing roles as ambassadors, diplomats, statesmen and counsellors in Sicily, due to their international character. As managers and administrators of the Order's assets, they were also economic potentates to take seriously, with whom the nobility's leaders of the territories involved dealt. Consequently, in Sicily there was also a scrupulous and rational administration of the commerce and accumulated assets, which were gathered together and placed in the "commanderies" scattered all over Europe. This would allow them to exploit each individual area in terms of products and meant that their patrimony and the development of new commerce, first for the Templars and then for the Hospitallers, grew over time. If the fall of Saint John of Acri to the Muslims had signalled the arrival of the Hospitaller barons in Sicily as regards development, then with the Genoese and their commercial bases in Palermo, Messina, and Paternò on Etna, the first real settlement of the Hospitaller Order dates back to before 1077 with the construction in Paternò at the foot of Etna of the Hospital and the Hospitaller Church of the Commenda of Saint John of Jerusalem, according to a document from 1753 of the Tribunale del R. Patrimonio published by Vivenzio after hearing the news from Pirri. The institution of the Hospitaller Commenda in the city of Paternò towards the end of the eleventh century, corresponded with the period of initial expansion of the Hospitaller Order that sprang up in about 1020, following in the footsteps of the Order of Saint Lazarus, as far as prearranged initiatives alongside operations to reconquer the Muslim domain were concerned. They were charged with providing for the sick, pilgrims, and those wounded during military expeditions. The Hospitaller Commenda benefited from numerous*

*privileges and earned income from the extensive landed estates in south-west Etna, which it had started to reclaim and improve by planting vineyards, just as it had been doing with the other Hospitaller properties (commanderie) scattered in the Greek islands, in France and throughout the Mediterranean. After the success of the first crusade and the consequent formation of the Christian states from Egypt, to Armenia, to Sicily, the monastic orders settled, the Hospitallers among them, and began to plant vines with the same determination they had shown when planting vineyards in both Burgundy and Germany.*

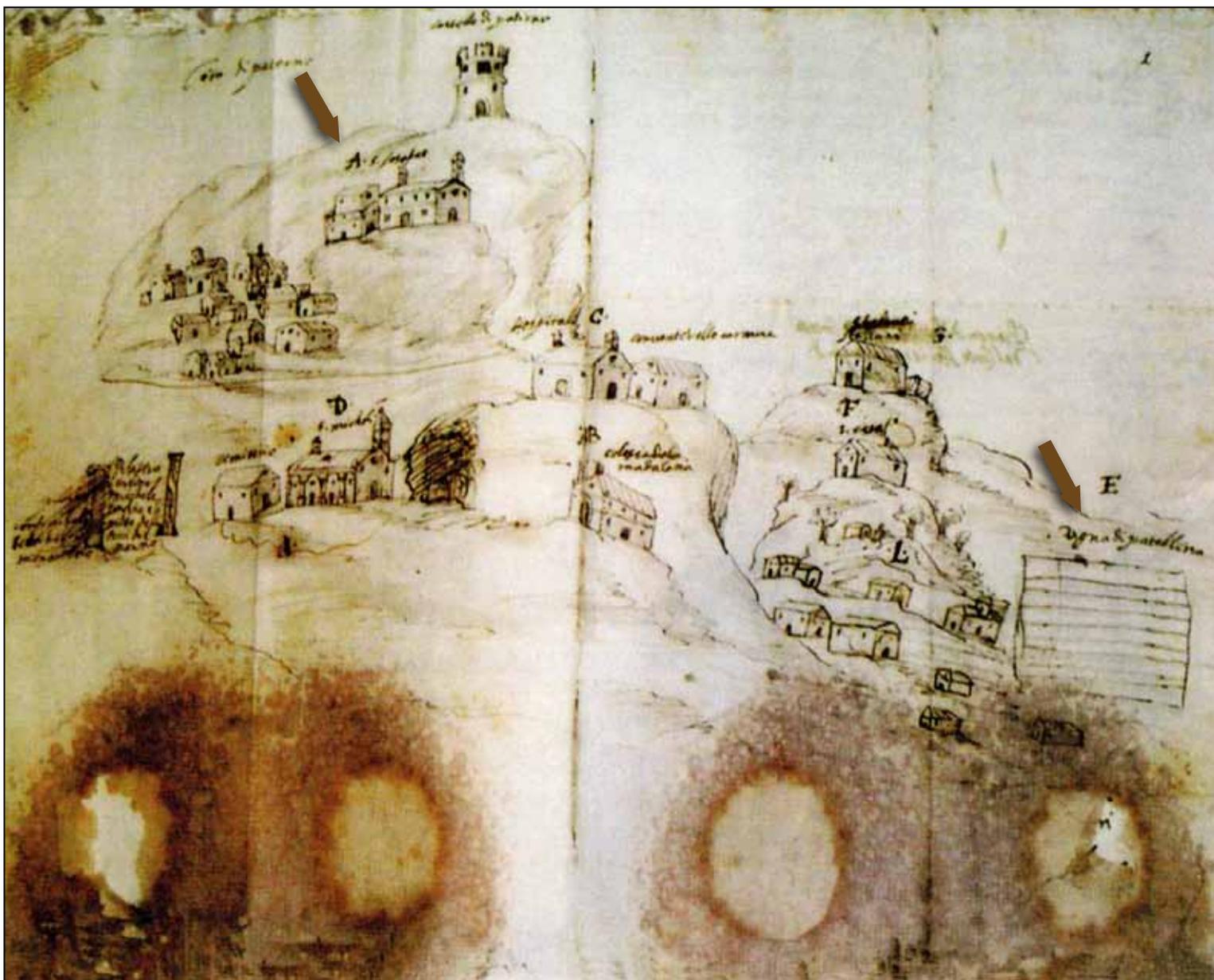
*In this way, the Hospitaller Order and its representatives were the first to bring vine culture back to the volcano after 500 years of Arab domination and Muslim religion that had destroyed the pre-existing vineyards on Etna as in all of the Muslim Mediterranean, giving a fresh start to the history of Etna and Sicilian wine.*

*Besides, it was Christian culture that defended and made wine production known, not only for liturgical use, but also for the symbolic significance that the vine represented in Evangelical readings.*

*In 1199, the Countess of Paternò provided the Hospitaller Commenda with a landed estate in Mineo. Further donations of mills and land were made half a century later by Galvano Lancia and confirmed by Federico II of Swabia and other estates on Etna would be inherited over the centuries by the Normans and private individuals, among them the Count of Policastro, Lord of Paternò, brother-in-law and son-in-law to the Great Count Ruggero. In the first two centuries of their residency on Etna, the Hospitallers extended their property and their vineyards, so much so that at the end of the Templars in 1314, all the assets from the Templar Order's immense patrimony, fruit of the bequests and legacies of the Norman, Swabian and Angevin kingdom if situated in the kingdom of Aragona to which Sicily belonged, was passed on to the Hospitallers, transforming the Hospitaller order into a great economic power. It was a papal bull, *ad providam*, on 2<sup>nd</sup> May 1311, that established that the temple assets would be passed on to the Hospitallers and that the Templars who were found innocent could become Hospitallers. Many of these assets were to be found at the foot of Etna, in Paternò, which had always been the capital and seat of Templar Sicily.*

*The true story of the Templars passes through Sicily. From the eleventh century to the thirteenth, the Templars had extended their possessions in Sicily as a result of the donations made by the Normans and the Swabians. As Di Giovanni wrote: "There was no other country in the world that could hold a candle to Sicily for accepting in good time this Templar Order". King Federico II, was very generous to the Templars from his youth, and confirmed all of the Order's property that had been conferred by the Norman kings, even if Guglielmo II would try to put a stop*





10. Rappresentazione del borgo medievale di Paternò intorno al 1300 con la chiesa di Santa Maria di Josaphat (A), la prima ad essere edificata dopo la dominazione musulmana e dipendente dall'Ordine Ospitaliero gerosolimitano. A destra è riportata l'esistenza di una vigna (E) su terrazzamenti appartenente all'Ordine Ospitaliero. Castello Solicchiata – Museo storico della vite e del vino dell'Etna e degli antichi vitigni del vulcano – “Mille anni di storia”. / *Portrayal of the Medieval village of Paternò around 1300 with the Church of Santa Maria di Josaphat (A), the first to be built after Muslim rule and dependent on the Order of the Knights Hospitaller. On the right, a terraced vineyard (E) belonging to the Hospitaller Order is reproduced. Castello Solicchiata – Museum of the history of the vine, Etna wine and the volcano's age-old vines – “A Thousand Years of History”.*

da giovane mostrò grande generosità nei confronti dei Templari confermando all'ordine tutti i possedimenti, conferiti dai Re Normanni anche se poi Guglielmo II cercherà di porre freno alla crescente potenza dei Templari con apposite “Costituzioni” reali. L'ordine si stabilì inizialmente a Messina dove ebbe una prima casa detta di San Marco, ed ottenne non poche donazioni dai re normanni e dai privati. Da qui si estese presto nella costa meridionale ricca di porti e di ancoraggi dove oggi corrispondono le province di Catania e di Siracusa. Ed ebbe considerevoli possedimenti a Paternò, alla falde dell'Etna con estesissimi vigneti a Cordonillo ed a Lagano, molini ad acqua, diritti di pedaggio e di pesca nei fiumi; quali attraversavano un territorio quasi tutto appartenente alle Case dei Templari. Poi discesero nella provincia di Caltanissetta, ed ebbero vasti possedimenti a Lentini, dove avviarono la bonifica idraulica del Biviere di Lentini, cioè foreste, oliveti, fertili vigneti e terre, diritti di pesca e molti privilegi ottenuti da Rinaldo conte di Modica, in epoca indeterminata, ma sempre nel tempo dei Normanni. E parimenti dipesero anche dai cavalieri Templari,

la Chiesa di San Leonardo del Tempio con tutti i suoi beni e coi diritti di pesca e di derivazione di acque, tra il mare Jonio, il fiume grande Lentini, le terre appartenenti alla città di Catania fino a Montealbo e l'altra chiesa di San Bartolomeo col casale attiguo di Rahalmastro, la terra chiamata Costumerà confinante col casale Balgarano ed estesissimi vigneti a Bulfuttoni. E poi altri possedimenti ebbero a Siracusa, Palermo e Trapani dove gestivano una base-navale col consenso dei re di Sicilia.

I Templari ebbero campo libero nel commercio del Mediterraneo. Commerciavano e prestavano denaro perfino alla Chiesa e ai Reali d'Europa, e nessuno poteva pensare di compiere imprese senza dover ricorrere al loro appoggio finanziario ed avevano raggiunto una posizione di grandi proprietari fondiari. Fin dai primi tempi della loro esistenza giova ricordare il fatto che Alfonso I D'Aragona lasciò il regno ai Templari al momento della sua morte nel 1134 ed i suoi eredi furono costretti a concedere a questi vantaggi considerevoli per recuperare l'eredità. Il re di Francia, Filippo II Augusto, prima di partire per la



