

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Malvasia delle Lipari Ambra DOC Florio



En skøn og kompleks
dessertvin fra de Lipariske
øer på Siciliens nordside.

Prøv den til en nøddetærte
eller lidt blåskimmelost...

adriatvinimport.dk



Under en storm i 1773 blev den engelske handelsrejsende John Woodhouse tvunget i land ved havnen i Marsala på Siciliens vestkyst, hvor han smagte den lokale vin *perpetuum*, der blev lagret på træfade og på en måde, der også kendes fra det spanske solerasystem, en proces, der i princippet kan fortsættes i en uendelighed, fordi man kan blive ved med at friske indholdet op, ved at introducere ung vin. Vinen var en forholdsvis tør, stærk, oxydativt præget hvidvin – en følge af, at fadene ikke fyldtes helt op – som faldt i Woodhouses smag, og den har formentlig mindet ham om Sherry. Han besluttede at fylde sit skib med den lokale specialitet, som han tilsatte en brandy, så vinen kunne ramme en britisk smag og i velpræservede tilstand kunne nå frem til den britiske kyst. Den vin han hermed frembragte har i stil været tæt på en Marsala Vergine Soleras. Eksperimentet blev en succes, og blev kendt som Marsala og allerede i 1773 etablerede Woodhouse et firma, der fremstillede og afskibede Marsala til England, hvor vinen blev populær og siden kom også andre producenter til. I 1832 opførte Vincenzo Florio en stor *cantina* i havnebyen og i 1833 opkøbte han jord for at kunne dyrke vin og lave sin egen Marsala og grundlagde dermed Cantine Florio, der historisk har etableret sig som områdets førende producent. Florio anvender næsten udelukkende den mest anerkendte drue, den buskdyrkede Grillo, til deres forskellige Marsala-typer, men man laver eksempelvis også *passito*-vine fra Pantelleria og de Lipariske øer. Marsala er en *vino liquoroso* og er en paraply-betegnelse for en række *hedvine*, der varierer gennem forskelle i lagring, farve og sødmegrad, men ofte har vinene mindelser om nødder, abrikos, honning, brun sukker og tørrede svampe, og de er anvendelige i mange gastronomiske sammenhænge.

De Lipariske øer, også kaldet de Æoliske øer, har vulkansk oprindelse, og ligger i det Tyrrhenske hav på Siciliens nordside, og druerne til denne *vino passito naturale* hentes fra kommunen Malfa på den næststørste og den grønneste ø Salina, der bl.a. er kendt for kapers og dyrkning af Malvasia. Malvasia di Lipari og 5-8% Corinto Nero yder her en fantastisk, egenartet og intens sød vin, der dufter af vilde blomster, urter, tørret appelsinskal, tørret abrikos, honning og nødder.

LOKALITET

Sicilien, de Lipariske øer, kommunen Malfa på øen Salina, fra planter, der står i vulkansk, sandholdig jord.

TYPE

Dessertvin, fremstillet af soltørrede druer, uden tilsætning af alkohol. Ca. 14% vol., 140 gram restsukker/liter.

DRUER

Spalliera-dyrkede Malvasia di Lipari og 5-8% Corinto Nero, håndhøstet og tørret i 20 dage i solen på traditionelle sivstativer.

DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer gennem VIVA og Equalitas.

FRA MOST TIL VIN

De sukkerholdige, dehydrerede druer presses let og der foretages en kort koldmaceration, efterfulgt af en langsom alkoholisk gæring med temperaturkontrol, der naturligt blokeres ved ca. 14% vol. Vinen lagres siden 5 måneder på udvalgte barriques.

OPLEVELSEN

En *vino passito naturale* med en intens gyldengul farve og aromatisk med noter af krydderurter, honning og eksotisk, tørret frugt og i munden med en rig og velafstemt sødme og persistens. Florio begyndte at lave den i 1998.

ASSOCIATIONER

- Honning, oregano, rosmarin
- Vilde blomster
- Tørret abrikos, tørret appelsinskal
- Hasselnødder, vanilin

SERVERING

- Savarin all'albicocca
- Blåskimmeloste
- Crostata di Pesche e amaretti
- Cassata siciliana
- Nøddetærte, frugttærte

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Holdbar og lagringsværdig.

www.duca.it