

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Marsala Donna Franca Superiore Riserva Semisecco Ambra DOC



En halvtør Marsala på højeste niveau. Dyb med noter af abrikos, rosiner, svesker og karamel. Med fantastisk kompleks og lang eftersmag.

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 *alberello*-dyrkede Grillo-planter står ca. 50 moh, på marker med kystindflydelse og i en rød, sandet, næringsfattig jord. De yder her en rig Marsala, som Florio selv kalder en moderne fortolkning af vintypen, og den har mindelser om deres Targa, men er dybere og mørkere og den genkalder næsten en sødlig Oloroso, med tørret abrikos, lyse og mørke rosiner, svesker, rørsukker, mandler, karamel og vanilin. Det er en dessert- og ostevenlig hedvin med et skønt særpræg.

### LOKALITET

Fra marker i kommunen Petrosino i provinsen Trapani, der udgør den vestligste del af Sicilien og som stort set udgør DOC-produktionszonen for hedvinen Marsala.

### TYPE

Hedvin, 19% vol. 93 gram restsukker/liter.

### DRUER

Buskdyrkede grønne Grillo-druer, håndhøstede.

### DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtigheds-certificeringer gennem VIVA og Equalitas.

### FRA MOST TIL VIN

Alberellodyrkede druer med stor modenhed og højt sukkerindhold håndplukkes og gæres med skindmaceration til en tør, stærk hvidvin, som tilsættes *vin-destillat*, såkaldt *mistella*, som er ugæret sød druemost, og *mosto cotto*, kogt druemost, der i forening giver karakter og en mørkere farve og hæver vinens alkoholprocent, Vinen er en blanding af Marsalaer, der er lagret i 15-30 år på egefade.

### OPLEVELSEN

En ambrafarvet, (rød), karakteristisk hedvin: Dyb, intens, sødmefuld og med mindelser om en Oloroso fra Jerez eller en Bual fra Madeira og dog er den ganske sin egen. En ambitiøs hedvin, der har været længe undervejs før den når forbrugeren og Florio begyndte at lave den i 2007.

### ASSOCIATIONER

- Nødder, rosiner, tørret abrikos
- Tørrede Karl Johan rørhatte
- Svesker, dadler, rørsukker, vanilin

### SERVERING

- Savarin all'albicocca
- Blåskimmeloste
- Torta alle Noci di Motta Camastra

Serveringstemperatur: 10-12° C.

### POTENTIALE

Umiddelbart klar, men kan henlægges i årtier i en god kælder.

[www.duca.it](http://www.duca.it)