

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Marsala Superiore Dolce Vecchioflorio DOC Florio Millesimato



Denne søde Marsala er især egnet madlavning i det søde køkken - eksempelvis til den klassiske Tiramisù.

Kan dog også sagtens nydes alene.

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 velpræserved 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- og Cattaratto-planter står ca. 300 moh, på marker med kystindflydelse og i en rød, sandet, næringsfattig jord. I sig selv giver Grillo en velmagende hvidvin, men er særlig interessant i Marsala-sammenhæng fordi den kan frembringe en vin, der trods den karakteristiske, tilstræbte oxidation, som er en af denne hedvins særkender, bevarer sit raffinement. Denne søde Marsala er god til saucer og tiramisù, men er også tiltalende at drikke.

LOKALITET

Provinsen Trapani, der udgør den vestligste del af Sicilien og som stort set udgør DOC-produktionszonen for hedvinen Marsala.

TYPE

Hedvin, 18% vol. 100+ gram restsukker/liter.

DRUER

Alberello-/buskdyrkede grønne Grillo- og Cattaratto-druer, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer gennem VIVA og Equalitas.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

Alberelloyrkede 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 vinen alkoholprocent, og den lagres næsten 3 år på egefade.

OPLEVELSEN

En ambrifarvet (rød), karakteristisk hedvin. En sødere udgave af den tørre Marsala Vecchioflorio, med lignende mindelser om nødder, sød og tørret abrikos, rosiner, rørsukker og tørrede svampe. Fyldig og med fin, ikke overdreven sødme og tiltalende friskhed. Balanceret, interessant.

ASSOCIATIONER

- Mandler, hasselnødder
- Tørret abrikos, lyse rosiner
- Rørsukker, tørrede skovsvampe

SERVERING

- Tiramisù, biscotti, cantuccini
- Nødde- og figentærter
- Desserter med tørret frugt
- Is med søsøker

Servertemperatur: 8-10° C.

POTENTIALE

Særdeles holdbar i en god kælder.

www.duca.it