

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Marsala Superiore Secco Vecchioflorio DOC Florio Millesimato



Marsala VecchioFlorio - her i den tørre udgave - er helt eminent til saucer og oste.

I næsen får man næsten fornemmelse af tørrede Karl Johan svampe.

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, oxidativt 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 paraplybetegnelse 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 planter står ca. 300 moh, på marker med kystindflydelse og i en rød, sandet, næringsfattig jord. Grillo giver en velmagende hvidvin, men sorten er særlig interessant i Marsala-sammenhæng, fordi den kan frembringe en vin, der trods den karakteristiske tilstræbte oxidation, bevarer sit raffinement. Denne Marsala er virkelig god til saucer og mellem-lagrede oste men mange synes at have glemt, at den også er dejlig 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. 38-39 gram rest-sukker/liter.

### DRUER

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

### DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer gennem VIVA og Equalitas.

### FRA MOST TIL VIN

Alberello-dyrkede 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, og den lagres næsten 3 år på egefade.

### OPLEVELSEN

En ambrafarvet (*rau*), karakteristisk hedvin. Oxydativt præget næse med nødder, tørret abrikos, lyse rosiner og tørrede Karl Johan rørhatte. I munden opleves en moderat, diskret sødme og en fin friskhed i smagen. Det er en vin, der har visse mindelser om Sherry, men som er ganske sin egen.

### ASSOCIATIONER

- Nødder, rosiner, tørret abrikos
- Tørrede Karl Johan, vanilin

### SERVERING

- Som aperitivo til snacks og nødder
- Mellemlagrede oste
- Lette desserter med nødder og tørret frugt

Serveringstemperatur: 8-10° C.

### POTENTIALE

Lagres den køligt kan vinen holde sig i ganske mange år.

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