

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



En overdådig Marsala med forfinede og komplekse træk. En klassiker i vores sortiment, der overbeviser med sin konkurrencedygtige pris set i forhold til den virkelige høje kvalitet.

adriatvinimport.dk



Marsala Targa Superiore Riserva Semiseco DOC Millesimato

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 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 planter står ca. 50 moh, på marker med kystindflydelse og i en rød, sandet, næringsfattig jord. Grillo kan give en af Siciliens mest interessante hvidvine, men er også særlig fordi den kan yde en udsøgt og forfinede vin, når den fremstilles med tilstræbt oxidation, som det sker til Marsala. Targa er en forbløffende overdådig Marsala med et velmodnet og sammensat udtryk, og den er tilmed usædvanlig prisrimelig for sit niveau.

LOKALITET

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

TYPE

Hedvin, 19% vol. 70 gram restsukker/liter.

DRUER

Buskdyrkede grønne Grillo-druer.

DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer 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, og den lagres i mindst 7 år på 1800 liters egefade og endnu to år på meget gamle 300 liters egefade.

OPLEVELSEN

En ambr- eller rav-farvet, karakteristisk hedvin. Dyb, intens næse, der emmer af sanseproducerende stoffer. Fyldig, intens og med præcis og ikke overgjort sødme. Der er mindelser om en fyldig, mørk, let sødmefuld Sherry, men først og fremmest er det en vin med betydelig egenkarakter.

ASSOCIATIONER

- Nødder, rosiner, tørret abrikos
- Svesker, tørrede Karl Johan
- Rørsukker, vanilin

SERVERING

- Tiramisù, biscotti, cantuccini
- Nødde- og figen-tærter
- Desserter med tørret frugt
- Is med svesker

Serveringstemperatur: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Kan gemmes i årtier i en god kælder.

www.duca.it