

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Marsala Baglio Soleras Vergine DOC Millesimato



Marsala Baglio Florio er en Vergine-type, den vel nok reneste og mest oprindelige af alle Marsala-udgaverne.

Kun få gram restsukker. Tør.

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 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 planter står ca. 50 moh, på marker med kystindflydelse og i en rød, sandet, næringsfattig jord. Sommeren er varm og tør og området er præget af vinde fra Afrika. Grillo kan give en af Siciliens mest interessante hvidvine, men er også helt særlig derved, at den kan yde en udsøgt og forfinet vin, når den fremstilles med tilstræbt oxidation, som det sker til Marsala. Marsala Vergine er vel den reneste, mest tørre og mest oprindelige af Marsala-typerne.

LOKALITET

Marker omkring Birgi og Spagnola i provinsen Trapani, der udgør den vestligste del af Sicilien og som stort set udgør DOC-produktionszonen for hedvinen Marsala.

TYPE

Hedvin, 19% vol. Få gram restsukker/liter. 50 Cl.

DRUER

Buskdyrkede grønne Grillo-druer.

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*, i henhold til traditionen for fremstillingen af Marsala Vergine. Vinen lagres i mindst 10 år på 300 liters *barriques*.

OPLEVELSEN

Mørkt raofarvet, beskrevet som antik gylden af Florio, og en næse med oxidativt præg og noter af ristede hasselnødder og valnødder, lyse rosiner, karamel og vanilin. Man har en oplevelse af en *vino liquoroso* med et *rancio*-præg, der er lagret i lang tid på træfade. Der er en afrundet fylde, men smagen afsluttes overraskende tørt og udtrykket er harmonisk. Der er mindelser om en Amontillado og dog så alligevel ikke, for vinen er ganske unik.

ASSOCIATIONER

- Ristede nødder, rosiner,
- Soesker, tørret abrikos
- Tørrede Karl Johan, vanilin

SERVERING

- Aperitif, meditationsvin
- Småkager, ristede nødder
- Carpaccio af røget fisk, f.eks sværdfisk

Serveringstemperatur: 5-10° C.

POTENTIALE

Kan gemmes i årtier i en god kælder.

www.duca.it