

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Passito di Pantelleria DOC Florio



Denne Passito kommer fra øen Pantelleria med sine vulkanske jorde.

Soltørres efter høst for at koncentrere most og sukker yderligere.

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.

Florios Passito di Pantelleria får sin særlige karakter fra de vulkanske jorde, det ekstreme dyrkningssted, der er under kystindflydelse og så naturligvis fra Zibibbo-drueerne, der håndhøstes når de er overmodne og har et stort sukkerindhold, og de tørres i solen, og dehydreres, hvorved most og sukker koncentrerer yderligere. Passito di Pantelleria viser, med nogle af Florios andre vine på denne drue, spændevidden i udtryk, der kan opnås med Zibibbo på Sicilien.

### LOKALITET

Sicilien, fra marker på Pantelleria, en ø, der ligger blot 70 km fra Afrika, og fra Zibibbo-planter, der står i mørk, vulkansk jord. Planterne dyrkes som buske (*alberello*) på terrasser og i små fordybninger, for at skærme planterne lidt fra de varme afrikanske vinde og klimaet er varmt og tørt.

### TYPE

Dessertvin. En *vino passito naturale*, dvs en vin, lavet af tørrede druer, i dette tilfælde håndhøstede, soltørrede druer, uden tilsætning af alkohol. Ca. 14% vol., 130 gram restsukker/liter.

### DRUER

Moscato di Alexandria, på Sicilien også kendt som Zibibbo.

### DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer gennem VIVA og Equalitas.

### FRA MOST TIL VIN

De sukkerholdige, dehydrerede druer presses let og der foretages en kort koldmaceration, efterfulgt af en langsom alkoholisk gæring med temperaturkontrol, der naturligt blokeres ved ca. 14% vol. Vinen lagres siden omkring 8 måneder på *barriques*.

### OPLEVELSEN

En *vino passito naturale* med en intens gyldengul farve henimod rødt, og aromatisk med noter af krydderurter, honning og eksotisk, tørret frugt og i munden med en rig og velafstemt sødme og persistens. Florio begyndte at lave vinen i 2002.

### ASSOCIATIONER

- Middelhavs urter, honning
- Lyse rosiner, figer, tørret abrikos
- Tørret appelsinskal, vanilin

### SERVERING

- *Savarin all'albicocca*
- Blåskimmelost
- Nøddetærte, frugtært

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag. Obs. Flasken rummer 50 Cl.

### POTENTIALE

Holdbar og lagringsværdig.

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