

# Marsala



## Veel meer dan alleen wijn voor in de keuken!

De oude havenstad Marsala met vandaag de dag ongeveer 80.000 inwoners, ligt in de provincie Trapani, aan de uiterste westkant van Sicilië en is vooral bekend om de zoutwinning en – industrie en om haar wijnen waarvan Marsala de bekendste is. De provincie produceert op zich al meer wijn dan de complete regio's Toscane en Piemonte of meer dan landen als Hongarije of Oostenrijk.

## Wat is echt goede Marsala?

De druiven voor Marsala mogen uitsluitend afkomstig zijn van de wijngaarden rondom de plaats Marsala. Deze wet is in 1932 aangenomen om de toen hoge kwaliteit van Marsala te kunnen garanderen. De invloed van de zeewind en de bodem maken Marsala immers tot een unieke wijn. Het zou echter tot 1986 duren voor Marsala een strengere D.O.C.(gecontroleerde herkomstbenaming) zou krijgen. Deze d.o.c. zal de kwaliteit van Marsala voor de toekomst veilig moeten stellen.

Dat dit weinig te doen heeft met de Marsala's die speciaal voor de keuken gemaakt worden, spreekt voor zich. Dit zijn vaak niet meer dan mierzoete wijnen met een smaakje en van een matige kwaliteit waar gerespecteerde producenten liever niet over praten. Het zijn juist de druiven van de beste kwaliteit en met zorg geogst die de mooie evenwichtige (droge) Marsala's voortbrengen. Zeer interessante wijnen met een geheel eigen stijl en smaakpalet.



## Marsala

In 1860 stichtte Carlo Martinez een wijnbedrijf dat zich vandaag de dag tot een van de oudste van Sicilië mag rekenen. De vijfde generatie Martinez staat tegenwoordig aan het roer. Tradities, ervaringen van generaties worden hier op gepaste wijze gebruikt om Martinez Marsala's

op een kwalitatief hoog niveau te houden. Hier staan geen bussen vol toeristen voor de deur zoals bij de 2 grootste producenten op het eiland. Op kleine schaal wordt hier gewerkt aan de echte Marsala's: wijnen met complexiteit. Hoewel opa Martinez (80+) nog steeds dagelijks in het bedrijf te vinden is betekent dit niet dat het oud en stoffig aan zou doen. Het gedeelte waar de wijnen gevinifieerd worden is uiterst modern. De capaciteit van de vatenkelder bedraagt 8.000 hl. waarvan slechts ongeveer 10% jaarlijks op de markt komt.



## Marsala Superiore Riserva Secco 5 anni

Amber kleurig, gemaakt van Grillo en Cataratto (als *Sifone* toegevoegd) zodat er een suikergehalte ontstaat van 3%.

Het is dus Marsala secco die 5 jaar in Sloveens eiken en kersenhout heeft gerijpt waarbij uiteindelijk een heel licht zoetje de wijn prachtig mooi afrond. Deze Marsala heeft een door het **lichtdroge** karakter aantrekkelijke "rondeur", een heerlijk rijpe geur en smaak van gedroogde vruchten, ook wat karamel echter minder dominant als de Dolce. Een ondersteunende zuurgraad zorgt ervoor dat de smaak lang en breed in de mond blijft. Een breed inzetbare wijn; gekoeld als aperitief met zoute amandelen o.i.d. maar ook bij een niet al te zoet dessert of bij gedroogde zuidvruchten begeleid door een pittige kaas. Uitstekend om in een mooie Marsalasaus te verwerken bij kalfsvlees. Gekoeld serveren

## Marsala Vergine Soleras Stravecchio 10 anni

Licht amber kleurig, gemaakt van Grillo en Gattarratto. 10 jaar op Sloweens eiken en kersenhout gerijpt volgens het *Solera* systeem. Deze Marsala is verfijnd, mineralig en ziltig van karakter en tevens **goed droog**. Het is een zeer elegante wijn, fris, met veel smaak en uitermate geschikt om als aperitief te drinken bij een mooie droge ham (Prosciutto), verse groene olijven en gebrande amandelen met grof zeezout bestrooid. Tevens een perfecte begeleider van harde en krachtige kazen als Parmesan. Serveer deze Stravecchio niet te koud (13-15 graden), dan komt de smaak het best tot z'n recht.



## Marsala Vergine Reserve Maximum 20 anni

Licht, transparant geel van kleur, gemaakt van de beste Grillo druiven. Gemiddeld 20 jaar gerijpt op (kleine) eikenhouten vaten waardoor het bouquet van de wijn zeer verfijnde houttonen (vanille) gekregen heeft. Ook deze hoge kwaliteit Marsala is **goed droog**. Deze wijn is verfijnd, elegant met prachtige gebalanceerde zuren die zorgen dat de complexe en verfijnde smaak lang en breed in uw mond na blijft. Een bijzonder aperitief met de beste ham (Prosciutto), een mooi stevige vis waarbij de saus met een droge Marsala is bereid maar ook voortreffelijk bij een krachtig smakende kaas. Serveren doen we bijna ongekoeld op 15-16 graden.

## Menhir Vino Licoroso i.g.t.



Licht amber kleurig, gemaakt van 100% Zibibbo (Moscato di Alessandria), die zich op de vulkanische heuvels rondom Marsala bevinden en die gedeeltelijk in de zon vergist worden. Dit systeem bestaat al vanaf de middeleeuwen en brengt een natuurlijke alcohol percentage op van rond de 15.5%. Daarom mag deze wijn geen Marsala heten omdat hij niet versterkt is met wijnalcohol tot 18-20%. Verder gist de most in RVS tanks om uiteindelijk nog eens 6 maanden op eikenhouten fusten verder te rijpen. De geur van Menhir is intens fruitig (muskaat) met een hint van gedroogde vijgen. Het zoetgehalte (14% = circa 140 gram/liter) is aanwezig maar niet storend doordat de wijn fris blijft. Tonen van honing, sinaasappel en dadels maken de wijn tot een mondvullend geheel. Een voortreffelijke wijn bij ijs, Tarte tatin, vruchtendesserts, -taarten en allerlei fruit. Maar waarom ook niet eens als aperitief met een mooie paté? Goed gekoeld serveren maar na opening korter houdbaar dan Marsala (1-2 weken in de koeling).

*De Marsala's van Martinez kunt u na opening van de fles een aantal weken in de koeling goed houden. Zo kunt u dus van elk type op ieder gewenst tijdstip nog lang genieten!*