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.

Marsa Allah

Even buiten Marsala liggen de ruïnes van Lylibeo, een oud strategisch bolwerk van de Carthagenen, gesticht in 397 v. Chr. door de overlevenden van de Griekse kolonie Motya die zich vanaf een eiland voor de Siciliaanse kust vestigde nadat zij waren verdreven door Dionysos. Toen het in 241 v. Chr. in handen kwam van de Romeinen ontwikkelde de stad zich tot een van de belangrijkste handelscentra van het eiland. In de 9^{e} eeuw namen de Arabieren het bestuur over en herdoopte de stad ***Marsa Allah*** (haven van God). Gedurende de middeleeuwen kende Marsala een grote welvaart vooral dankzij de haven en grote oogsten. Aan de bloei kwam echter een einde toen Karel V in 1575 opdracht gaf de haven te sluiten om eventuele aanvallen van buitenaf beter te kunnen weren.

Fortified Wines

Om de historie rond de wijn Marsala doen verschillende verhalen de ronde. Meest aannemelijke is die van John Woodhouse, een (port) reder die in 1773 de haven van Marsala aandeed en de smaak van de lokale wijn "ontdekte" die gelijkenis kende met de toen al in Engeland populaire sherry en port. Om de wijn geschikt te maken voor de lange overtocht over zee werd er Brandy toegevoegd. Zo ontstond de term "Fortified wines" (versterkte wijnen). Marsala werd met veel succes geïntroduceerd in Engeland en toen John in 1796 terugkwam in Marsala begon de massa productie pas echt op gang te komen. Toen de Britten en later ook Amerika de vraag naar Marsala verder opdreven, groeide Marsala uit tot weer een echte handelsstad. Een nieuwe haven werd aangelegd en de stad werd ingericht met prachtige gebouwen. Helaas zijn het dezelfde Britten die in 1943 een groot deel van de stad moesten bombarderen waardoor vele oude gebouwen werden verwoest. De overgebleven gebouwen worden echter zeer goed geconserveerd, waardoor het toerisme vandaag de dag alsmaar toeneemt.

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 geoogst die de mooie evenwichtige (droge) Marsala's voortbrengen. Zeer interessante wijnen met een geheel eigen stijl en smaakpalet.

***Marsala valt in 3 hoofdtype in te delen**:*
Voor wit zijn dat: Oro (goud - niet of weinig oxidatief) en Ambra (amber - oxidatief)
Voor rood is dat: Rubino (robijn - wel/niet oxidatief

Een aantal droge Marsala wordt gemaakt volgens het **"solerasysteem"** (Soleras) dat ook in het Zuidspaanse Jerez voor de productie van sherry gebruikt wordt. Dit vatensysteem brengt een constante kwaliteit wijn voort door uit de onderste rij vaten steeds slechts 10-15% wijn te tappen en deze aan te vullen met iedere keer een deel van de bovenste (4-5) rijen. Zo bevindt zich de oudste wijn altijd in de onderste rij (Criadera) en wordt deze "vers" gehouden door de wijn van de bovenliggende rij vaten. Daardoor ontstaat er een constante smaak en kwaliteit.

Deze Marsala's worden tijdens de gisting niet "gestuurd" door ***Sifone*** (een mengsel van most waaraan alcohol is toegevoegd) of ***Cotto*** (ingedikte most). Ze worden alleen met wijnalcohol tot circa 18% versterkt om de houdbaarheid van de wijn te vergroten.
Bij de productie van zoete Marsala's wordt er tijdens de gisting wel een component gebruikt (Sifone en/of Cotto) zodat het restsuiker in de wijn achterblijft als het alcohol percentage boven de grens van 15-15,5% komt. Gistcellen overleven tot ongeveer deze grens, daarboven stopt de gisting.

Types Marsala:
Fine: 17% alc., minimaal 1 jaar oud
Superiore: 18% alc., minimaal 2 jaar oud
(Superiore) Riserva: 18% alc., minimaal 4 jaar oud
Vergine (Soleras): 18% alc., minimaal 5 jaar oud
Stravecchio: 18% alc., minimaal 10 jaar oud

De verschillen in kwaliteit en handelswijze zijn enorm. De laatste decennia zijn er toch meer en meer producenten die zich zijn gaan toeleggen op het produceren van verfijnde (droge) Marsala's waarbij soms reserve's (oude, gerijpte wijnen) worden gebruikt van wel 100 jaar. Kwaliteitsproducenten als o.a. het familiebedrijf Martinez leveren zo een belangrijke bijdrage aan het herstellen van het eens zo serieuze imago van Marsala.

Wanneer en hoe drinkt men Marsala?

Marsala is in de keuken van (Italiaanse) restaurants inmiddels zo ingeburgerd waardoor het traditionele en eigenlijke gebruik van deze wijnen in de vergetelheid is geraakt. Voor meer dan een eeuw lang hadden zij dezelfde hoge reputatie als Sherry en Madeira. In de jaren 50 van de vorige eeuw werd Marsala in Amerika "uitgevonden" als keukenwijn. Dat werd de ondergang van de hoge reputatie. Veel producenten lieten zich verleiden tot het (eenvoudig) produceren van massa wijnen met veel zoet. Oude wijngaarden die traditioneel aangeplant waren (zg. bushvines) werden vervangen door nieuwe aanplant methodes die veel productiever bleken.

Dat is erg jammer want een oude en traditioneel gemaakte Marsala doet zeker niet onder voor soortgelijke versterkte wijnen als Sherry, Madeira o.a. Of beter nog, Marsala heeft door haar ligging aan zee en haar typische druivensoorten, een geheel eigen karakter dat in de wereld zijn gelijke niet heeft. Marsala's van hoge kwaliteit kunnen verfijnd en complexe zijn en geven veel spanning.

De wijn wordt van origine (licht gekoeld) geschonken als aperitief of tussen het eerste en tweede gerecht van een traditionele (Siciliaanse) maaltijd. Dit zijn dan voornamelijk de droge en halfdroge wijnen. Ze passen tevens ook zeer goed bij gedroogde ham (prosciutto), verse olijven, Parmesan (stravecchio), Gorgonzola e.d. en de zoetere varianten (goed gekoeld) bij een chocolade-, fruitdessert.

Belangrijkste druivensoorten:

Hoewel de Italiaanse wijnwet Catarratto, Inzolia en Damaschino toestaat is ***Grillo*** veruit de beste en meest interessante druivensoort voor topkwaliteit Marsala. De soort deed eind 19e eeuw zijn intrede, produceert relatief veel zuren, suikers en is oxidatief (hoewel dit vaak ook aan de onzorgvuldige vergisting ligt). Allemaal ingrediënten om een versterkte wijn als Marsala te kunnen maken. Grillo heeft, als (droge) witte wijn, een diep gouden, amberachtige kleur en een frisse geur van appels, mandarijnen en wat ananas. De smaak heeft een levendige zuurgraad, een goede structuur en een lange aromatische (beendroge) afdronk.

Zibibbo is een andere druivensoort die echter niet voor Marsala zelf gebruikt mag worden maar wel voor wijnen van het voor de kust gelegen eiland Pantelleria of als I.G.T. vaak met vermengd met Grillo op de markt komt. Zibibbo is synoniem voor Moscato di Alessandria en produceert op de "Pietra Nera" (zwarte vulkanische grond) een tamelijk diep gekleurde wijn, met een rijke neus van peer, sinaasappel, een wat ziltige smaak met een klein bittertje. Doorgaans een zoete fruitige wijn die van ingedroogde druiven wordt gemaakt maar sommige producenten maken ook verrassende droge wijnen.

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 betekend 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 Dolce 5 anni

Donkeramber kleurig, gemaakt van Grillo waar Inzolia en Damaschino als ingedikte most (Cotto) aan toegevoegd is zodat het suikergehalte op ongeveer 12% uitkomt. De wijn verblijft verder 5 jaar in Sloveens eiken en kersenhout. Deze Dolce is uitaard zoet maar geeft toch spanning. In geur en smaak gedroogd fruit (rozijnen), wat karamel, bijenwas maar ook iets ziltig (soja) en naast de zoete mondvullende fruitige smaak ook voldoende zuren opdat hij goed verteerbaar blijft. Deze Marsala kan (goed) gekoeld geserveerd combineren met desserts als karamelpudding, chocoladedesserts, Tiramisu, gedroogde vruchten, notentaart. Dezelfde wijn kan dan ook in de gerechten gebruikt worden zodat er bij de wijnspijs combinatie een goede harmonie blijft.

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 Gatarratto.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!