

Šta je Marsala vino

Naslov originala: What is Marsala Wine: An Unexpected Sicilian Wine

Izvor: <https://winefolly.com/>



Objavljeno: 21.05.2018. by Madeline Puckette

Prevod: Dragutin Mijatović

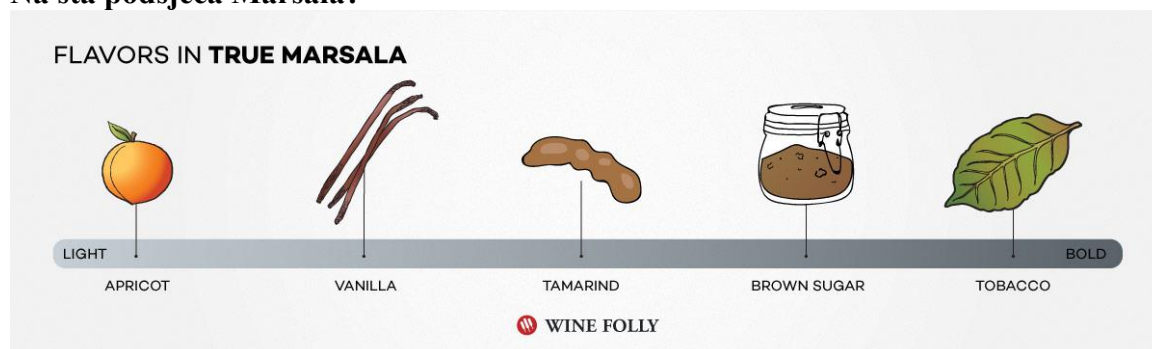
Vino Marsala je jako vino i dolazi sa Sicilije. Marsala se najčešće upotrebljava u kuhinji za kreiranje orašastih, bogatih karameliziranih umaka. To je nevjerovatan dodatak kuhinji svakog kuvara.

Usput, ako nađete bocu koja nije sa Sicilije, ne treba joj vjerovati!

Kuvanje sa vinom Marsala

Većina kuvara najbolje radi sa vinom Dry Marsala. Potražite Fine ili Superiore za najbolji kvalitet (i cijenu). Zaista, Marsala je mnogo više od vina za kuvanje! Mnogi stilovi su dovoljno dobri za pijanje, kao što je Sherry ili Madeira. Trenutno je Marsala podcijenjena. Nadamo se da ćemo vas zagrijati za ovo jedinstveno vino koje ima neke upečatljive okuse slično sa vinom Madeira.

Na šta podsjeća Marsala?



Najčešći okusi su vanilija, smeđi šećer, paprikaš i tamarind. Vino Marsala se kreće od gotovo suvog do sočno slatkog i poslužuje se lagano hladno oko 13° C. Ako dobijete priliku da probate vrhunsko vino Marsala, doživjet ćete veći raspon nijansiranih okusa, uključujući višnje, jabuke, sušenog voća, medg, duvang, orahg i sladićg.

Slaganje sa hranom: Vina Marsala divno se slažu sa hranom koja se teško slaže uz ostala vina, kao što su špargla, briselske klice i čokolada.

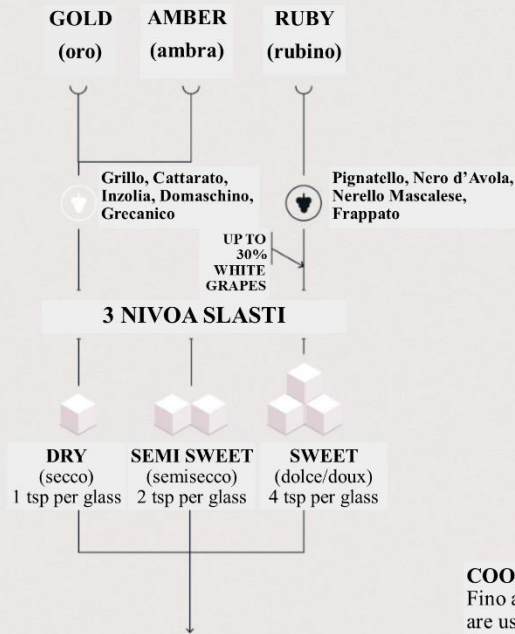
Koliko Marsala ostaje otvorena? Vino Marsala držaće se dobro otvoreno oko mjesec dana. Ako želite da je zadržite duže, stavite vino na hladno tamno mjesto i uklonite kiseonik prije nego što stavite poklopac pomoću limenke za čuvanje vina.

Stilovi vina Marsala

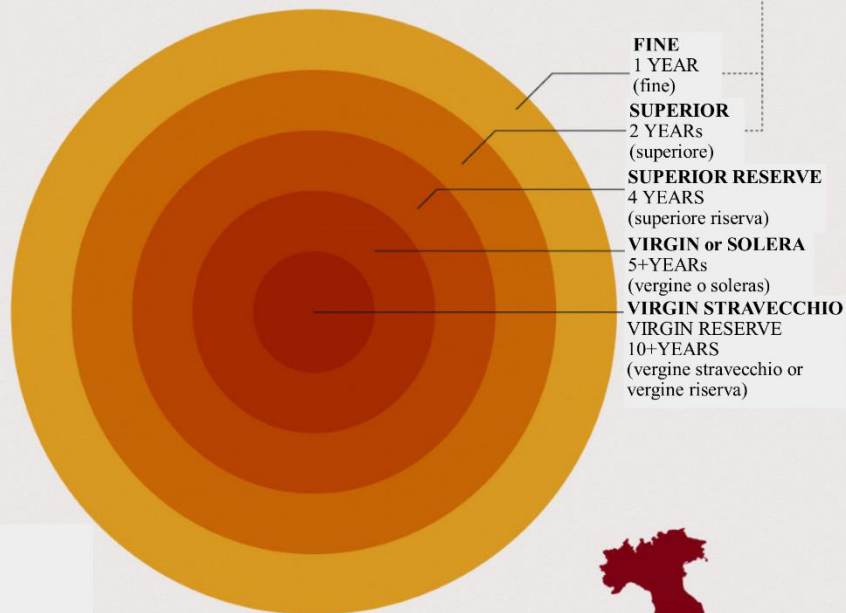
Vino Marsala podijeljeno je u različite stilove na osnovu tipa korištenog grožđa (bijelo ili uglavnom crno) i metode proizvodnje vina. Otkrit ćete da je većina vina Marsala proizvedena za kuvanje Fino ili Fine Marsala što je zapravo najniži nivo kvaliteta ovog vina.

MARSALA

DOLAZI U 3 BOJE



5 GLAVNIH NIVOA KVALITETA



OLDER STYLES

FINE
FINE I.P.
(Italia Particolare)
SUPERIOR
S.O.M.
(Superior Old Marsala-4 yrs aging)
G.D.
(Garibaldi Dolce-Sweet)
L.P.
(London Particular)



Marsala Vino i kuvanje

Evo par stvari koje treba znati o vinu Marsala u kuhanji:



Piletina Marsala je popularan izbor. Brenda Benoît

Slatko protiv suvog vina Marsala za kuvanje

- **Suva Marsala** (Dry Marsala) se obično koristi za ukusna predjela kojima dodaje okus oraaha i karamelizaciju u govedini, gljivama, ćuretini i teletini.
- **Slatka Marsala** (Sweet Marsala) je tipična
- Koristi se za spravljenje vrlo slatkih i viskoznih umaka. Često ćete ih naći u desertima kao što su zabaglione i glavna jela sa piletinom ili u svinjskom butu. Možete zamijeniti Dry Marsala za sastojke Sweet Marsala, ali uglavnom ne obratno. Držite suhu Marsalu pri ruci ako želite više svestranosti.



Ako niste sigurni, odlučite se za suvo vino Marsala.

Marsala za kuvanje: Tipično, kvalitetna Marsala vina su najbolja za kuvanje - boca od \$ 10 će vam dugo potrajati. Koristite Fine ili Superiore Marsala, Gold (oro) ili Amber (ambra) stilovima. Neki recepti koriste Ruby (rubino) Marsala, ali ovo je rijetko.

Marsala zamjena: Najbolja zamjena za vino Marsala je Madeira zbog sličnog profila okusa. Ako ne možete naći ni vino Madeira, možete pokušati da kuvate 1 dio brandy sa 2 dijela bijelog vina, smeđeg šećera i malo soli.



Mora se kuvati 36 sati da bi se stvorio "Mosto Cotto". Slika by Colombo Wines

Šta vino Marsala čini jedinstvenim

Vino Marsala ima jedinstven okus iz dva razloga: korištenje samo sicilijanskog autohtonog grožđa i složen proces proizvodnje vina. Proizvodnja vina Marsala je zapravo prilično teška:

Marsala je pojačana rakijom (brandy) ili neutralnim alkoholom od grožđa koji se obično

proizvodi od regionalnih sorti grožđa. Kuvani sok od grožđa koji se zove „Mosto Cotto“ daje Amber Marsala vinu tamno smeđu boju. Zaslađeno pojačano vino pod nazivom Mistella je

često mješavina, proizvedeno od grožđa sorte Grillo. Vrhunska vina Marsala koriste poseban sistem starenja pod imenom Soleras.

Za kraj. Marsala je najpoznatija verzija Italijanskog pojačanog vina koje se proizvodi na Siciliji u drevnom primorskom gradu Marsala po kome je ovo vino i dobilo ime. Danas se proizvodi tako da se na kraju vrenja dodaje alkohol, ali ne više od 20 - 35 %, da se zaustavi daljnje vrenje i tako osigura trajnost.

Kao i kod drugih pojačanih vina poput Porto, Sherry, Madeira... I Marsala ima veći procenat alkohola (obično oko 17 – 20 %). Postoje tri nivoa slasti koji se označavaju oznakama Secco (maksimalno 40 g/l zaostalog šećera), Semisecco (41 – 100 g/l) i Sweet (preko 100 g/l).

Postoje tri tipa vina Marsala, prema bojama (odnosno grožđu od kojih se proizvode), to su jantarna (ambra), zlatna (oro) i rubinska (rubino) marsala.

Marsala je desertno vino, izvrstan je aperitiv, ali i najaromatičniji sastojak slavne kreme od jaja – *zabaglione*.

Marsala je takođe jako poznata po upotrebi u spremanju slatkiša kao što je tiramisu.