

Marsala

un goût
de Soleil



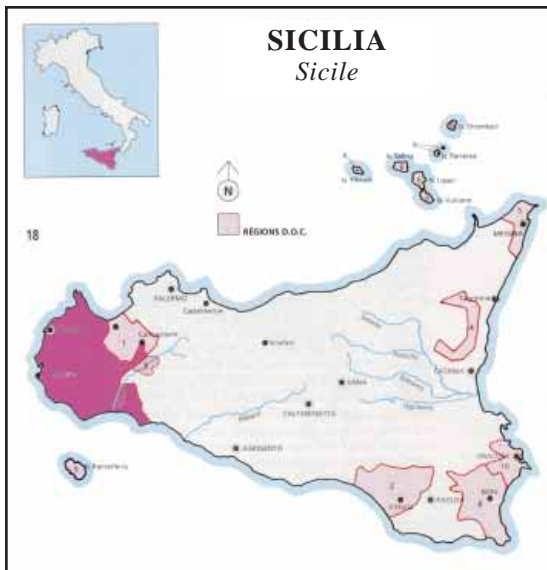
Marsala
Guide du consommateur



DÉLÉGATION COMMERCIALE D'ITALIE

Marsala

Zone de production



Regione Siciliana

ASSESSORATO REGIONALE
DELLA COOPERAZIONE DEL COMMERCIO
DELL'ARTIGIANATO E DELLA PESCA

Publié par :

Délégation commerciale d'Italie

1501, avenue McGill College, bureau 520

Montréal (Québec) H3A 3M8

Téléphone : (514) 284-0265

Télécopieur : (514) 284-0362

E-mail : it-trade@italytrade.com

Italian Trade Commission

438 University Avenue, Suite 1818, Box 112

Toronto, Ontario M5G 2K8

Telephone : (416) 598-1555

Telefax : (416) 598-1610

E-mail : ice@italcomm.com

Marsala

Le Marsala est le plus prestigieux
de tous les vins fortifiés d'Italie.

Il est issu du secteur ouest de l'île de Sicile,
terroir de choix pour la viticulture.

Au cours de son histoire, de nombreuses légendes
ont entouré ce joyau œnologique.

Les traditions païennes parlent de dieux qui auraient fait don
du vin aux habitants de Sicile, de sorte que le vin serait originaire
de ce petit coin du monde, plus précisément de Mozia,
très petite île de la région de Marsala, où Phéniciens,
Carthaginois et peuples arabes se sont établis à différentes
époques.

«Perpetum» est l'ancien nom du vin de Marsala. On croyait
que c'était le moyen de communiquer avec Vénus, la déesse
de l'Amour, née de l'écume des mers.

Presque comme par magie, le vin de Marsala a conservé intacts,
jusqu'à nos jours, les traits caractéristiques qui l'ont rendu célèbre
de par le monde : les arômes, la chaleur des parfums, les milliers
de sensations d'une terre bénie des dieux.



Sur le plan international, l'histoire du Marsala commence en 1773 quand, par pur hasard, un marchand anglais du nom de John Woodhouse, navigant vers la Sicile, chercha à se protéger de la tempête et jeta l'ancre dans le port de Marsala, petite ville de la côte ouest de Sicile.

La mer agitée l'obligea à prolonger son séjour à Marsala où il eu la chance de goûter le vin local, qui s'appelait encore à l'époque «Perpetum».

Woodhouse fut immédiatement conquis par la saveur et la qualité du vin, et son sens aigu des affaires l'incita à expédier sans délai un lot de 52 pipes à Liverpool.

Pour prévenir toute altération du précieux liquide durant le voyage, il ajouta un peu d'alcool dans les barriques.

Parvenue à destination, la cargaison fut vendue en un rien de temps, suscitant un grand enthousiasme même auprès des plus grands experts.

La demande fut telle que Woodhouse déménagea en Sicile et lança sa propre entreprise de production de Marsala.

En très peu de temps, le vin de Marsala se transforma de simple vin consommé en Sicile en un vin internationalement réputé ayant sa place dans les caves de Buckingham Palace et à bord des navires de la Marine royale.

Le succès de l'activité commerciale de Woodhouse fut grandiose et ouvrit la voie à d'autres commerçants britanniques.

Parmi eux, Benjamin Ingham construisit un atelier tout près de celui des frères Woodhouse et joua un rôle clé dans l'expansion des ventes de Marsala en Amérique et en Australie.

En 1832, un jeune entrepreneur du nom de Vincenzo Florio établit un autre jalon dans le commerce du vin de Marsala en appliquant des critères commerciaux à son activité et en évinçant l'ancienne aristocratie locale.

La flotte marchande de la Compagnie Florio, forte de 99 navires, transportait le vin de Marsala dans tous les coins du globe.

Dans les années qui ont suivi, d'autres capitaines d'industrie participèrent à ce commerce, tant et si bien

qu'au début du siècle on comptait pas moins de 40 compagnies produisant du vin de Marsala.

En 1984, le Marsala obtint l'appellation D.O.C. - Denominazione di origine controllata (appellation d'origine contrôlée) - en vertu d'une loi qui définissait la zone et les critères de production.

Le nom de Marsala ne peut désormais s'appliquer qu'aux vins fins, supérieurs et vierges de type classique embouteillés dans la zone d'origine, ce qui garantit un haut niveau de qualité au consommateur.



CLASSIFICATION DU VIN DE MARSALA

Réglementation : D.O.C. Loi n. 851 2/4/1984 Règles de production 17/11/1986.

Types de vins de Marsala : Blanc, rouge, sec et amabile (semi-doux).

Zone de production : L'ensemble de la province de Trapani, à l'exception de la région d'Alcamo et des îles de Pantelleria, Favignana, Levanzo et Marettimo.

Cépages utilisés pour la production du Marsala :

* cépages blancs :

Grillo, Catarratto,
Inzolia, Damaschino
pour la production de
Marsala doré et ambré.

* cépages rouges :

Pignatello, Calabrese,
Nerello Mascalese, Nero
d'Avola pour la produc-
tion de Marsala rubis.



Les vins de Marsala sont classés en catégories selon :

1. la couleur :

doré et ambré, produit à partir de cépages blancs.

rubis, produit à partir de cépages rouges, auxquels peuvent s'ajouter jusqu'à 30% de cépages blancs.

2. les caractéristiques de la production :

Marsala Fine :

Teneur en alcool : 17 % minimum

Vieillessement : 1 an minimum

Ambré : addition d'au moins 1 %
de moût bouilli

Rouges dorés et rubis : aucune addition
de moût bouilli



Marsala Superior

Teneur en alcool : 18 % minimum

Vieillessement : 2 ans minimum

Ambré : addition d'au moins 1 %
de moût bouilli

Rouges dorés et rubis : aucune addition
de moût bouilli

Marsala Superiore Riserva

Teneur en alcool : 18 % minimum

Vieillessement : 4 ans minimum

Ambré : addition d'au moins 1 %
de moût bouilli

Rouges dorés et rubis : aucune addition
de moût bouilli

Marsala Vergine Soleras

Teneur en alcool : 18 % minimum

Vieillessement : 5 ans minimum

Seulement alcool de vin ou eau-de-vie,
aucun autre additif

Marsala Soleras Riserva

Teneur en alcool : 18 % minimum

Vieillessement : 10 ans minimum

Seulement alcool de vin ou eau-de-vie,
aucun autre additif

3. la teneur en sucre :

- * *Sec* : moins de 40 g/litre
- * *Demi-sec* : entre 41 et 99 g/litre
- * *Doux* : plus de 100 g/litre

Dans tous les cas, le vin utilisé pour produire le Marsala doit avoir une teneur en alcool d'au moins 12% par volume.

Additifs permis :

- * moût bouilli, appelé *calamich*
- * *sifone* (moût qui ne peut plus être fermenté, additionné d'alcool)
- * alcool de vin, afin d'atteindre le pourcentage d'alcool requis
- * levure, ou addition de vins pour déclencher le processus de « marsalisation »

L'addition de *calamich*, d'alcool et de vins de remplissage s'appelle *concia* (traitement du vin).

Le Marsala Vergine n'est pas traité.

Les étiquettes fournissent des renseignements sur la méthode de production et la commercialisation, par exemple :

L.P.	London Superior	G.D.	Garibaldi Dolce
S.O.M.	Superior Old Marsala	O.P.	Old Particular

C O M M E N T B O I R E L E M A R S A L A

Le Marsala, quelle que soit la variété, peut être associé à différents plats ou consommé comme apéritif ou vin de méditation.

Comme apéritif: Marsala Vergine, Superiore ou Riserva sec. Température idéale de service: 6 - 8°C.

Nourriture: Le Marsala se marie très bien avec des fromages mûris (ex. Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Asiago, Pecorino).

Marsala et Gorgonzola forment également une excellente combinaison. Le vin fait ressortir le délicat goût sucré du fromage.

Au dessert: Tous les types de Marsala. Température idéale de service: 12 - 18°C. Excellent avec les biscuits et les petits-fours ainsi que les gâteaux à la crème pâtissière.

Après une crème glacée, un Marsala Dolce s'impose, surtout si la teneur en alcool est élevée, comme pour le Marsala Superiore.

Dégusté seul, le Marsala exprime toute la richesse des arômes et des parfums de Sicile ainsi que la chaleur d'une tradition séculaire.



C O C K T A I L S A U M A R S A L A

*Le Marsala,
pour donner
un goût de soleil
à vos cocktails*



VIN CHAUD DE MARSALA

- 1 bouteille de Marsala G.D.
- 1 demi-litre d'eau
- 6 clous de girofle
- 4 mesures d'Amaretto
- 1 citron - écrasé et tranché
- sucre

Chauffer tous les ingrédients sauf le sucre, porter lentement à ébullition. Retirer du feu, ajouter le sucre et servir dans des verres résistant à la chaleur.

LA BOMBE

2 mesures de Marsala sec
1 mesure de Tequila
un trait de Campari
un trait de Cherry Brandy

Mélanger et servir décoré d'un citron et de cerises à cocktail.

JENTZ

2 parties de Marsala G.D.
1 partie de Gin
un trait de Bénédictine
un trait de Martini sec, un trait
de jus de pamplemousse rose

*Mélanger, verser et décorer
d'une tranche d'orange.*



MASSIMO

2 parties de Marsala G.D.
1 partie de Gin
tranches d'orange,
citron et lime
feuilles de menthe
6 - 9 parties de limonade

*Verser le Marsala et le Gin sur des glaçons.
Ajouter des fruits tranchés et de la limonade au goût.
Terminer avec un trait d'Angostura Bitter.*

DAME DE GLACE

Crème glacée à la vanille
2 parties de Marsala G.D.
une tranche de citron ou de lime
limonade

*Mettre une boule de crème glacée dans un grand verre.
Verser le Marsala, remplir de limonade et ajouter une tranche de fruit.*

*Déguster à l'aide d'une paille.
On peut aussi essayer différents parfums de crème glacée
et de boisson gazeuse.*



BANANE ROYALE

*Mesures égales de Crème de banane et de Marsala,
sur crème glacée.*



COMBINAISONS DE JUS DE FRUIT

*Mélanger le Marsala avec du jus d'ananas, d'abricot, de canneberges
et de mangues, ou moitié Marsala et moitié jus d'orange.*

BARCHETTE AL GORGONZOLA

200 g de Mascarpone
100 g de fromage Gorgonzola
12 morceaux de céleri
2 oignons moyens

1 c. à table de céleri haché finement
1 verre de vin de Marsala
lait, paprika, sel

Placer dans un mélangeur le Mascarpone, le fromage Gorgonzola et les oignons hachés finement. Mélanger pendant une minute ou jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Verser dans un bol et ajouter une pincée de paprika, le Marsala et la cuillerée à table de céleri haché. Brasser jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Couvrir et laisser refroidir pendant plusieurs heures. Couper le céleri en morceaux de 2,5 po et garnir du mélange. (Donne 6 portions.)



SPAGHETTI SAUCISSES ET OLIVES

450 g de spaghetti
4 c. à table d'huile d'olive extra vierge
250 g de saucisses italiennes
tranchées finement

2 gousses d'ail hachées
120 g d'olives noires
1 verre de vin de Marsala sec
Fromage Parmigiano Reggiano ou
Grana Padano au goût

Cuire les spaghetti « al dente ». Dans une grande casserole, chauffer l'huile, ajouter les saucisses et faire frire en brassant pendant 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient brunes. Ajouter l'ail et le Marsala, et cuire 2 minutes. Ajouter les olives et continuer la cuisson pendant 1 minute. Ajouter les spaghetti et faire frire pendant 1 minute en brassant constamment. Servir et parsemer de fromage Parmigiano Reggiano ou Grana Padano.

POITRINES DE POULET AUX PIMENTS

6 poitrines de poulet sans peau
et désossées
60 g de beurre
2 oignons
2 verres de vin blanc sec

½ verre de vin de Marsala
1 tasse de double crème
1 petit piment du Chili
finement haché, sel

Dans une grande casserole, mélanger un peu de beurre et cuire les poitrines de poulet quelques minutes de chaque côté, ajouter le vin blanc, du sel au goût et continuer à cuire jusqu'à ce que le vin se soit évaporé. Pendant ce temps, frire les oignons et le piment à feu doux pendant deux minutes, ajouter le Marsala et la crème. Lorsque la sauce mijote, la retirer du feu. (Donne 6 portions.)

Pour servir : disposer les poitrines de poulet sur un plat de service et les recouvrir de la sauce au Marsala. Garnir de persil fraîchement haché.



ZABAIONE

6 gros jaunes d'œuf
120 g de sucre
1 verre de vin de Marsala sucré

Battre les jaunes d'œuf dans un bol en Pyrex et chauffer au bain-marie. Ajouter le sucre en brassant constamment. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau. Bien mélanger, puis ajouter lentement le Marsala. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Verser dans de petits bols en verre et placer au réfrigérateur. Retirer du réfrigérateur juste avant de servir.