מה זה בעצם ?

מרבית היינות המחוזקים של איטליה, מיוצרים בסיציליה ובאיזור הנמל הישן של העיר מרסלה (משמה הערבי מרסה-אלי) שבקצה המערבי של סיציליה אפשר למצוא מספר גדול של כרמים. איזור זה מפורסם במסורת ההיסטורית הארוכה של ייצור יינות מחוזקים, עוד מתקופת הרומאים, ולאחר מכן בתקופת השלטון הספרדי, כאשר יינות מסוג שרי יוצרו כאן. לקראת סופה של שנת 1700, בריטי בשם ג'ון וודהאוז פיתח שיטות לייצור יין מרסלה וכתוצאה מכך, גם את שיווקה בבריטניה. כמו גם ביינות מחוזקים אחרים כמו שרי ומדירה, מרבית טעמו של היין נובע מתהליך האוקסידציה במהלך התיישנותו. יינות מרסלה נמכרים כיינות יבשים, חצי יבשים ומתוקים. היינות מזוקקים תחילה ומגיעים לרמת אלכוהול של 12%. יינות מרסלה מאיכות נמוכה יותר ובעלי תוספת קרמל, נושאים את התווית Cotto או Cotto Musto. קיימים יינות מרסלה באיכויות שונות: Fine, שהוא ברמה הנמוכה ביותר וגם המקובל ביותר מכיל מינימום 17% אלכוהול ומיושן במשך שנה אחת, Superiore מכיל 18% אלכוהול לפחות ומיושן שנתיים, Riserva Superiore מיושן בחביות עץ במשך 4 שנים ונקרא לעיתים גם בשמות Dolce Garibaldi, Particular London או Marsala Old Superior. יין המרסלה האיכותי ביותר הוא ה-Vergine אשר מחוזק לעיתים באלכוהול ענבים, אולם אינו מכיל איזושהי תוספת של קרמל, הוא מיושן בחביות במשך חמש שנים עד עשר שנים.