

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 2, 2022 - Madeira

Hej,

när jag hör ordet *Madeira* går tankarna till vandringar i berg och längs vattenleder, "levador". I fantasin känner jag doften av grillad *espada* och smaken av ett glas gott vin. Tänk att sitta vid ett fönsterbord på en liten restaurang i det gamla fiskeläget Camara de Lobos, välja en fisk bland dagens fångst som ligger upplagd på isbädd och skölja ner maten med ett glas vitt portugisiskt vin. Och, förstås, som apéritif väljer jag en torr madeira, en sercial, och till desserten en halvsöt madeira, en bual. Livet är ju härligt!



Vi har just varit på Madeira, provat allt det jag just beskrev, och även provat igenom sortimentet hos två välrenommerade producenter, Henriques & Henriques och Justino's. Båda har viner av yppersta kvalitet, av olika typer, i olika åldrar och prisklasser. Båda är representerade på Systembolaget.

Madeira tillverkas på ett speciellt sätt. Efter att vinet jäst och spritats upp till önskad socker- och alkoholhalt lagras det, och vinet värms till 45 °C. Detta kan göras genom att ha rör med cirkulerande varmt vatten i lagringsfaten, eller det kan ske genom att placera faten i varma vindsutrymmen.

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Metoderna ger vinerna en speciell karaktär, lite knäckig av karamelliserat socker. Hur "knäckigt" det blir kan varieras, och olika hus har olika stilar. Gemensamt är att vinet lagras på fat. Smakerna koncentreras eftersom det avdunstar några procent vatten och alkohol varje år. Man kan räkna med att 1%-5% av volymen försvinner varje år under lagring. Generellt gäller att ju äldre en madeira är, desto mer koncentrerad är den och desto mer kostar den.

Fyra druvor är mest kända. Dessa är *Sercial* för torra viner, *Verdelho* för halvtorra, *Bual* för halvsöta och *Malvasia* för söta. Dessutom odlas bl.a. druvorna Tarrantez och Tinta Negra. Druvsort står inte alltid på etiketten; det kan stå exempelvis stå *Full Rich* eller *Medium Dry* för att ange stilen. Står det Colheita är vinet från endast den angivna årgången. Annars är det vanligt att ange ålder som 5, 10 eller 15 år.

Hos Henriques & Henriques provade vi drygt 10 viner, med start med en treåring och slut med en magnifik, superkoncentrerad och alldeles underbar Tinta Negra 50 years. Den finns tyvärr inte att köpa i Sverige, men dessa två är mycket bra köp:

Nr 90209 Henriques & Henriques Sercial 10 Years old för 335 kr är nästan torr med bra, fräsch syra. I smaken hittar vi typiska madeiratoner med karamelliserat socker och nötter. Det här vinet passar utmärkt som apéritif eller till feta soppor. Vinet ingår i det tillfälliga sortimentet, finns i 11 butiker och kan beställas till de övriga.

Nr 92057 Henriques & Henriques Madeira Boal 10 Years Old för 339 kronor är också mycket god med bra koncentration. Det är halvsött-sött och passar perfekt till bakverk, kakor och inte alltför söta efterrätter. I smaken finns som vanligt karamelliserat socker och nötter, och även en del söta toner som russin och torkad frukt.



Sedan fortsatte vi till Justino's för en magnifik provning av 22 viner, från 5-åringar till viner från 1934.

Endast ett fåtal av vinerna vi provade finns i Sverige, och bland dem rekommenderar vi särskilt

Nr 7946 Broadbent Verdelho 10 Years för 189 kr (375 ml). Vinet har medelstor doft med apelsin, pomerans och knäck. Det har härlig smak med bra syra samt apelsin- och citronaromer. Det här är ett givet vin till småplock eller en fet soppa. Jag kommer också att prova det till någon lätt maträtt

med fetma och syrliga tillbehör, kanske en ugnstekt fläskkarré med stekta äpplen eller ankbröst med aprikoser.

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Nr 93184 Justino's Madeira Malvasia 10 Years för 349 kronor är vårt val bland de riktigt söta vinerna. I doften finns breda fruktaromer, apelsin och torkad aprikos. I smaken har vi knäck, nötter, kanderad frukt. Smaken är lång och intensiv. Till fruktpajer och kakor blir det här jättegott. Vi såg att på taxfree på flygplatsen kostade vinet 35,70 Euro, cirka 375 kronor, och på Systembolaget endast 349 kronor. Vi ska köpa mer madeira på Systemet!

Notera slutligen att madeira håller bra även i en öppnad flaska. Det är inga problem att spara en öppen butelj i 12 månader, utan att vinet tar märkbar skada.

Är du lockad att resa till Madeira så flyger SAS non-stop ett par dagar i veckan. Man kan också åka med TAP, och de har ett erbjudande att man kan göra stop-over i Lissabon eller Porto. Några restauranger vi kommer att återvända till är Armazém do Sal i Funchal, The Dining Room at Quinta de Casa Branca i Funchal och Vila do Peixe i Camara de Lobos. Självklart har alla stort urval av portugisiska viner.

Här är vinerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Madeira, Sercial	Nr 90209 Henriques & Henriques Sercial 10 Years old	335	Tillfälligt
Madeira, Verdelho	Nr 7946 Broadbent Verdelho 10 Years	189 kr (375 ml)	Fasta
Madeira, Bual	Nr 92057 Henriques & Henriques Madeira Boal 10 Years Old	339	Tillfälligt
Madeira, Malvasia	Nr 93184 Justino's Madeira Malvasia 10 Years	349	Tillfälligt

Bästa hälsningar, Gunnar Lindholm, Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se