

Stationsprovning Madeira

Munskänkarna Kungsbacka

Karta



Historia

Madeiravinet är ett starkvin från Madeira och har sitt ursprung i båtferderna mellan Europa och Sydamerika då man upptäckte att vin som utsattes för sol gav ett lagringsdugligt och smakrikt vin. Vinet finns i olika söthetsgrader och kan njutas både till mat och efterrätter.

- Madeira var en viktig bunkringshamn
- Redan på 1400-talet var vinet berömt.
- Kort efter spetsades vinet med sprit för att öka hållbarheten

Olika stilar

Man gör madeira av olika druvsorter och namnet på dem blir också namnet på stilen. De fyra klassiska (gröna) sorterna är:

Sercial

Denna syrliga druva odlas på Madeiras norra sida på 800 meters höjd. Gör man de lättaste och torraste vinerna av och de kräver ofta flera års lagring innan de når sin topp.

Verdelho

Druvan mognar tidigt och trivs bättre på lägre belägna, svala sluttningar. Den används för halvtorr madeira och får en rökig karaktär efter lång lagring.

Bual

Sorten ger små skördar och trivs bäst i värmen på den södra sidan. Vinerna brukar vara fylliga och halvsöta.

Malvosie (Malmsey)

Druvan mognar sent och ger de allra sötaste och fylligaste madeiravinerna med mycket goda lagringsegenskaper. Odlingarna ligger till största delen nära havsnivån på öns södra sida, speciellt runt den lilla staden Câmara de Lobos nära Funchal.

Tillverkning

Söt madeira får man genom att tillsätta 95-procentig druvsprit i jäsande must och på så vis avbryta jäsningen. Det är samma teknik som används för portvin. För torrare madeira användes samma metod som när man gör sherry och väntar med att tillsätta spriten tills vinet jäst klart.

Madeira hettas upp

Gemensamt för all madeira är processen *estufagem*, där vinet hettas upp under en längre tid. Ursprungligen skedde denna uppvärmning naturligt genom att vinfaten transporterades till sjöss och utsattes för sol och värme. Skeppens rullning på vågorna gjorde även sitt till. I dag sköts processen mer rationellt utan båtresor.

Visste du detta om madeira?

- Under tidigt 1900-tal var madeira mycket populärt i Sverige. Mellan de båda världskrigen var vi till och med världens största importör.
- Madeira var och är ett vanligt nattvardsvin, förmodligen på grund av den långa hållbarheten.
- Madeiravin var populärt i de amerikanska kolonierna. När Självständighetsförklaringen skrevs under 4 juli 1776 var det i madeira George Washington och de andra skålade.

