

Madeira

Naslov originala: What is Madeira? The Rare Island Wine

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



Objavljeno: 27.03.2015. by Jackson Rohrbaugh

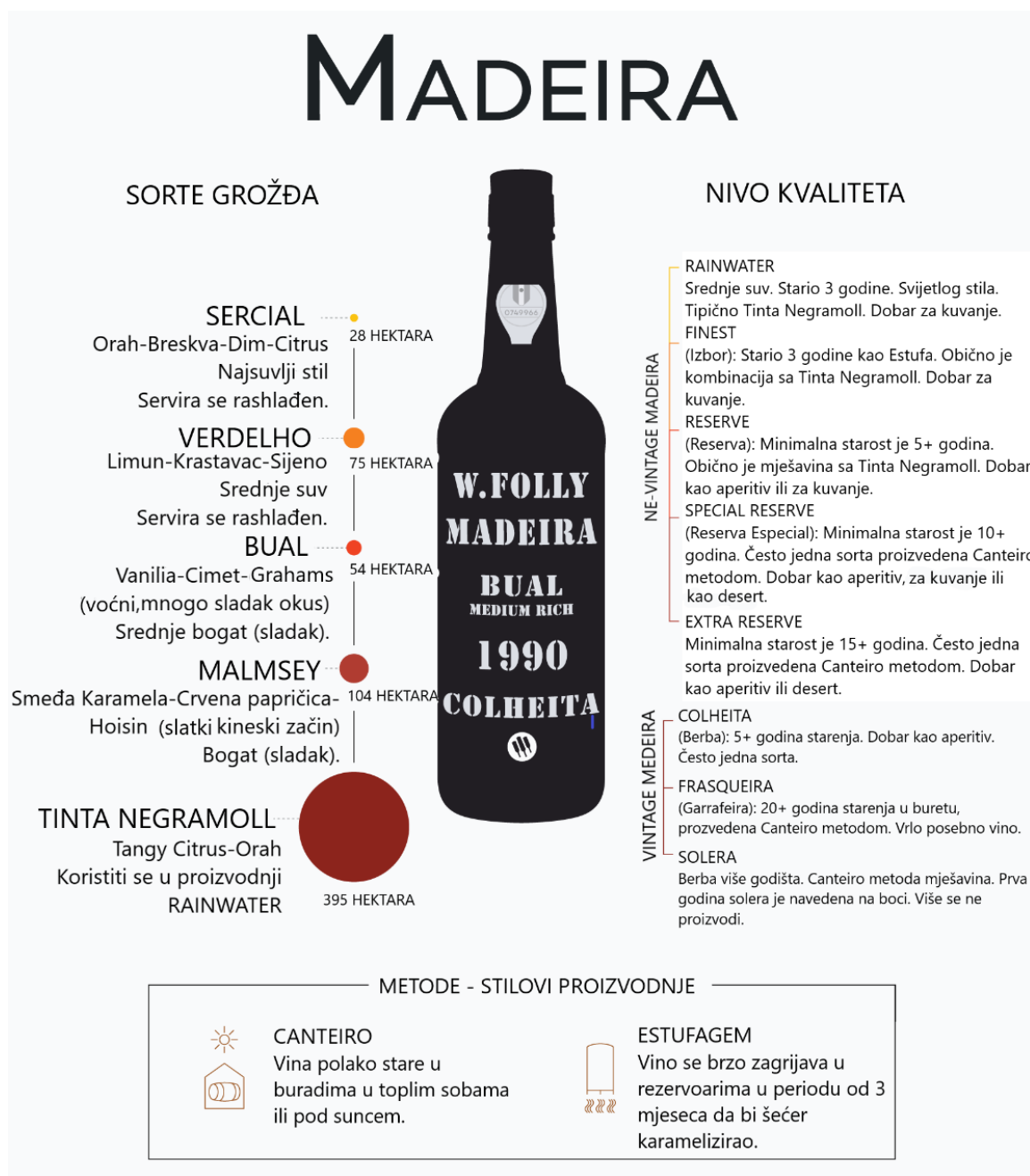
Obrada slike: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: sorta, proizvodnja, Madeira, Portugal

Saznajte više o vinu Madeira: kako je probati, prema različitim stilovima i savjetima o kuvanju i koktelima vina Madeira.

Madeira je jedno od rijetkih vina koja se nije promijenila od kada je postala popularna prije više od 200 godina



Što je Madeira vino? Madeira je vino pojačano alkoholom, dostupno u rasponu od suvog do slatkog stila. Ime je dobila po ostrvu Madeira, maloj, lijepoj stijeni usred Atlantskog okeana. Jedinstveni okus vina Madeira dolazi od ponovljenog zagrijavanja vina. Zagrijavanje stvara vino sa fascinantnim okusima pečenih orašastih plodova, pirjanog voća, karamele i toffi.

Okus vina Madeira: Postoji nekoliko profila okusa, ali većina ima okuse karamele, ulja oraha, breskve, lješnika, kore naranče i braun šećera.

Kada piti vino Madeira: Suvi stilovi Madeira vina (kao što su *Sercial i Verdelho*) poslužuju se rashlađeni sa početkom predjela a slađi stilovi se poslužuju kao piće poslije večere poput finog konjaka.

Madeira za kuvanje. Američki zakon dopušta proizvođačima vina da koriste vino Madeira za kuvanje. Upozorenje: ova vina nisu prava Madeira! Za kuvanje možete pronaći jeftino vino Madeira. Na naljepnici potražite najfinije ili tip *Rainwater*.

Vino rođeno na moru. Tokom 1.600. i 1.700-ih. godina vino se često kvarilo i trebalo ga je pojačati (dodavanjem malo alkohola-brandy) da bi preživjelo putovanje na moru. U to vrijeme je ostrvo Madeira bilo važno odredište za putovanja u Ameriku i Istočnu Indiju, a brodovlasnici bi se na putu za Englesku i Ameriku natovarili vinom Madeira. Bačve vina Madeira grijale bi se i hladile dok su brodovi prolazili kroz tropske krajeve. Brodovlasnici su primijetili kako se okus vina pojačao i postao bolji i nazvali ga morsko starenje vina "*Vinho da Roda*".



Tipovi vina Madeira

Postoje dva glavna tipa vina Madeira koji imaju nekoliko jedinstvenih stilova u rasponu kvaliteta:

- **Madeira mješavina (Blended Madeira):** jeftina vina prosječnog kvaliteta sa nekoliko iznimno starih stilova.
- **Jedno sortna Madeira (Single-Varietal Madeira):** Najkvalitetnija Madeira vina proizvedena su prvenstveno od 4 različite sorte grožđa.

Madeira mješavina (Blended Madeira) je često jeftina i nižeg kvaliteta, ali postoji nekoliko primjera kada se proizvodi čudesno vino za piće; ona obično nose oznaku starosti.

- **Najfinija Madeira (Finest Madeira)** nije najfiniji stil vina Madeira, ali umjesto trogodišnjeg mješavina stila, ovo vino je proizvedeno od grožđa sorte Tinta Negra.

• **Rainwater Madeira** je voćna mješavina koja mora stariti najmanje tri godine prije puštanja u prodaju. Ovaj jeftini stil je dobar za kuvanje ili miješanje u koktelima, ali nije ni sam po sebi loš. Sorta Tinta Negra se koristi za proizvodnju Vina Madeira tipa Rainwater i drugih mladih mješavina.

• **Reserve**, termin koji se često koristi za označavanje vina, ima različita značenja kad je u pitanju vino Madeira. Vina tipa **Reserve** stare između 5-10 godina, **Specijal Reserve** stari 10-15 godina i podvrgnut je kvalitetnijem procesu proizvodnje vina, **Extra Reserve** stare 15-20 godina.

• **Oznaka 20 godina starosti** (20 Year Old) je berba grožđa iz više različitih godišta (tj. objedinjuje vina iz nekoliko različitih godina), za koje je na degustaciji dokazano da su stara najmanje 20 godina, a često i starija. Za 30-godišnja i 40-godišnja Madeira vina vrijedi isti obrazac.

Jedno sortna Madeira (Single-Varietal Madeira). Sortna Madeira predstavlja vrhunsko Madeira vino koje je idealno za aperitive ili kao desert. Ova vina se proizvode kao *ne vintage-mješavina* (nikakva mješavina berbi-godišta) i kao jedno sortna vina koja se vjekovima mogu čuvati zahvaljujući jedinstvenom procesu proizvodnje vina Madeira.

• **Sercial** je najsajjniji, najočigledniji stil vina Madeira. Obično se služi kao aperitiv na početku obroka ili pored laganih jela od ribe i povrća. Sercial daje limunaste, začinsko zeljaste note i često na nepcu pokazuje kameni mineralni karakter. Ova vina imaju malu slast koja se nadoknađuje njihovom kiselosti, pogotovo kada se služe rashlađena.

• **Verdelho** (“Ver-dell-oo”) je dimniji, malo koncentrovaniji i bogatiji od Sercial-a. Klasično uparivanje za Verdelho Madeira je supa, posebno morski plodovi ili supa od dimljenog krompira i poriluka. Verdelho-ova suvoća i intenzitet okusa čine ga jednim od najfleksibilnijih Madeiro stilova za uparivanje sa hranom različitog bogatstva. Verdelho ima note začina, dima i lagane karamele.



• **Boal** ili Bual (“Buwall”) je slatka Madeira koja pokazuje nevjerojatnu složenost i aromatičan lift. Otvorite bocu starog Bual-a u vašoj kuhinji i možda ćete osjetiti miris u dnevnoj sobi nekoliko minuta kasnije. Boal je sjajan sa svim desertima koji sadrže orašaste plodove, smokve, voće, karamelu ili čokoladu. Sa aromatičnim, bogatim sirevima, Boal je nevjerovatan par. Mirisi i okusi kao što su pečena kava, slana karamela, gorke kakao, datule i zlatno grožđice.

• **Malmsey** (“Malm-see”) je najbogatiji i najsladši Madeira stil. Malmsey možete upariti sa bogatim čokoladnim desertima, sladoledom i sirom, ili samo sjediti uz čašu pored kamina. Malmsey je sam po sebi desert. Uobičajeno je da Malmsey pokazuje najviše voćne, pečene orahe i čokoladne note svih stilova Madeira. Kao i Boal, u nekim slučajevima Malmsey može živjeti desetinama godina, pa čak i vjekovima.

Boca Boal Frasqueira Madeira

Ekstra rijetki stilovi Madeira vina. Na ostrvu Madeira postoje rijetke sorte kao što su **Terrantez** i **Bastardo**. Pored rijetkih sorti grožđa, postoje i neki rijetki stilovi i termini označavanja koje možete naći prilikom kupovine Madeira vina:

* **Colheita Madeira:** je kao i njen rođak Porto vino sa kopna Portugala, vino iz jedne berbe. Colheita Madeira mora biti starosti najmanje pet godina prije puštanja u slobodnu prodaju, te se smatra jednim od najpoželjnijih kategorija Madeira vina.

* **Frasqueira Madeira** je rijedak, visokokvalitetan stil namijenjen starenju dugo vremena i mora stariti u bačvi najmanje dvadeset godina prije puštanja u prodaju.



piletina, Madeira i gljive pečurke

Kuvanje sa Madeira vinom

Kompleksan, bogat i slojevit karakter čini je finom supstancom za deglaziranje lonaca/tava, smanjivanje umaka/soseva i dodavanje umacima/dresinzima salata. To je tako snažno začinjeno da vam je zaista potrebno samo djelić da biste napravili razliku.

Pečurke su jedan od najvećih partnera za slatku Madeira zemljanog okusa. Za to zagrijemo pečurke i prelijemo Madeira vinom, prije nego što dodamo piletinu ili povrće, da napravimo sos. Madeira dodaje i zadimljenu slatkoću supi ili povrću koje se kuva (zamislite bundevu ili repu).

> Madeira za kuvanje

Koristite Madeira miješavinu za kuvanje. To su najpristupačniji stilovi prave Madeira. Što je duže starila, to će jelu pružiti više koristi. Pronaći ćete da veliki proizvođači Madeira vina, kao što su Justino's, Blandy's i Broadbent, imaju nekoliko polaznih mješavina Madeira (Rainwater, Finest itd.) koje su idealne za to, koštaju manje od 15 dolara po boci i trajaće oko godinu dana ako se pravilno skladište.

> Zamjena za vino Madeira

Ako ne možete da pronađete pravo vino Madeira, umjesto da budete razočarani supermarketima, probajte suvo ili slatko vino Marsala kao zamjenu za Madeira vino. Neće imati isti okus, ali će stvoriti sličan okusni profil i prava Marsala je kompleksna i zanimljiva.



Madeira u koktelima

Madeira Punch by Eamon Rockley of Betony u New Yorku

Madeira punč je bilo jedno od najpopularnijih pića u doba istraživanja i američkog kolonijalnog perioda. Pehar za punč bio je u to vrijeme kao društvena institucija - razlog za okupljanje - i način poslovanje.

- **Alka punč** (Quoit Punch), (punč piće) Madeira mu dodaje dubinu, hranljivost i složenost.
- **Madeira Punč:** (Eamon Rockley) Kokteli su snažno prihvatili priču o Madeira vinu, posebno u Sjedinjenim Državama. Popularna kategorija koktela 1.800-ih bila je flip, gde se alkohol ili vino mješalo sa šećerom, i cijelim jajetom. Jaje dodaje teksturu, bogatstvo i neznatnu hranjivu vrijednost koktelu.
- **Madeira Flip ili Boston Flip:** (živahna alhemija) karamel-obojena Madeira pojačana bogatstvom jajeta. Whisky se može zamjeniti rumom, Armagnac-om ili brandy-jem da bi se dobilo nekoliko ukusnih varijacija koktela.
- **Sherry Cobbler:** (savoy cocktail book). Ovo je nevjerovatno piće: osvježavajuće, složeno i sposobno za suđenje. Zašto ne biste zamijenili tipičan dodatak Sherry-a u ovom koktelu sa srednje bogatim Madeira vinom?

I na kraju, kako je Madeira proizvedena?

Gdje se Madeira razlikuje od bilo kojeg drugog vina na svijetu, to je proces njegov starenja. Stvari koje vinari pokušavaju da izbjegnu u svakom drugom vinskom regionu, proizvođači Madeira vina to namjerno rade. Na primjer, vino se zagrijava i hladi desetak puta tokom procesa starenja. Takođe je izloženo kiseoniku (vinarstvo toga nema) i vino često isparava, a da se bure ne nadopunjava.



*Bure Colheita Terrantez Madeira iz 1980.
photo by Ulf Bodin*

Zašto ova čudna metoda toplog oksidativnog starenja funkcioniše? Dobro, grožđe se za proizvodnju vina Madeira bere mnogo ranije od tipičnih datuma berbe, što znači da sok ima mnogo veću kiselost nego kod proizvodnje drugih vina. Proces starenja u konačnici čuva vino zbog čega su Madeira vina jedina vina koja su u podrumu već stotinu godina i više.

Tražite kvalitet? Kod Madeira vina postoje dvije metode starenja: **Estufa** ili **Canteiro**. Bolji proizvođači imaju tendenciju da koriste Canteiro metod za svoja najbolja vina.

Estufa Method. Madeira vino se čuva u zagrejanim rezervoarima pod nazivom "Estufa" u periodu od 3 mjeseca da bi se karamelizirali šećeri. Ova metoda se obično koristi za Madeira vina manjeg kvaliteta.

Canteiro Method. Madeira vina stare u buradima u zagrejanim prostorijama ili na suncu. Ova metoda se smatra vrlo finom jer vina karameliziraju i oksidiraju sporije, ponekad i do 100 godina

[Advanced](#), [dessert wine](#), [Favorite](#), [Infographic](#), [Madeira](#), [Portugal](#), [Wine Types](#)