

Madeira 10 years sweet

Pereira d'Oliveira

Madeira, Portugal

Øen Madeira, der ligger i Atlanterhavet ca. 550 kilometer vest for den nordafrikanske kyst, lægger navn til en af verdens mest spektakulære hedvine. Madeiraen er uden sidestykke den mest robuste og holdbare hedvin i verden. Det var sørejser over Atlanten, der gjorde Madeira til noget særligt, da varmen i skibenes lastrum mens de krydsede ækvator præserverede vinen og gjorde den unik. Den stil blev varemærket for Madeira vin, men det var for dyrt at sende skibe ud på havet, så de lokale opfandt to andre metoder; Canteiro, hvor fadene efterlades i solen og Estufagem, hvor vinen opvarmes og holdes ved en konstant temperatur i måneder. Der blev også lavet fade så store som små huse og flasker af sort glas, som alt sammen skulle sikre at vinen kunne gemmes i årtier.

D'Oliveiras blev etableret i 1820 af visionære, som så den store værdi af Madeira vinens egenskab til at forbedre sig over tid. Derfor begyndte de allerede i 1800-tallet at lagre så meget som mulig vin, så det kunne modne ganske langsomt til fremtidige generationer. Derfor er D'Oliveira den eneste producent der stadig kan tilbyde Madeira fra 1850'erne. I dag af Anibal, Luis og Filipe D'Oliveira, 5. generation af stifter Joao Pereira d'Oliveira. Oliveiras er beliggende i São Martinho på øens sydside, vest for hovedstaden Funchal. Husets principper og know-how bygger på næsten 200 års erfaring. Effekten er ikke udeblevet. Pereira d'Oliveira er i dag et af de bedste uafhængige Madeira-huse på øen. D'Oliveira ejer på nuværende tidspunkt 5 fuld restaurerede antikke bygninger i hovedstaden Funchal, der rummer over 1 million liter Madeira og på en stor del af flaskerne står informationerne håndmalet som man gjorde det for 100 år siden.

Madeira kan laves på to måder; Canteiro eller Estufagem. Begge metoder involvere opvarmning, som en efterligning af de tropiske hedebølger, vinen blev udsat for under tidligere tiders sørejseover ækvator (heraf udtrykket madeiraisering). Canteiro betyder, at vinen lægges i træfade øverst i vinkældrene, hvor temperaturen er højest. Estufagem er en proces hvor vinen i fadene ligger i varmerum ved 50 grader eller mere.

Druesort:	90 % Tinta Negra Mole, 10 % Verdelho
Vinifikation:	Lagret efter Canteiro metoden i mindst 10 år i 170 år gamle træfade. Under gæringen af druemosten tilsættes brandy, der stopper gæringen. (100 l. brandy til 500 l. vin). 129 g. restsukker/l.
Smagsnoter:	Rig, intens vin med noter af karamel, mokka, orange og tørrede frugter.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S