

Vinet Madeira förtjänar en renässans.

En gång i tiden var vinerna från Madeira det som alla drack, ungefär som "alla" i dag dricker vin från Italien. Nu har många glömt bort Madeira, men folk o folks vinexpert Mats Claësson tycker att vinet förtjänar en renässans.



Madeirans guldålder i början av 1900-talet

Om vi beger oss tillbaka i tiden cirka 80-90 år så var Madeira ett av de mest hyllade vinerna och hade en självklar plats vid det svenska dukade bordet.

På 1920-talet stod starkvin för 69% av vinimporten och det dröjde ända till 50-talet innan lättvinerna gick om. 1928 såldes det 1,5 miljoner liter Madeira i Sverige och Vin & Sprit hade en egen filial i Funchal.

Används framförallt i såsen

Idag för Madeiravinerna en tynande tillvaro. Vinet har haft en vikande trend under lång tid och 2015 såldes drygt 90000 flaskor. En betydande del av dessa används troligen inte till maten utan som en ingrediens och smaksättare.

Är Madeira en förlegad produkt som förtjänar en långsam död? Nej, inte alls. Madeira är idag ett av våra mest underskattade viner och förtjänar verkligen en renässans. Det är ett av de mest långlivade vinerna som finns och är mycket användbart i gastronomiska sammanhang. Kvaliteten även på de enklaste sorterna har också förbättrats avsevärt sen slutet av 1990-talet.



Historien bakom Madeiravinet

Den vackra vulkaniska ön Madeira tillhör Portugal men ligger 1000 km från fastlandet. Vinstockarna finns mestadels på terrasserade odlingar högt upp i bergen och redan på slutet av 1500-talet var vinnaringen väletablerad. Från början var vinerna vanliga lättviner.

Men dessa visade sig ofta vara helt förstörda efter seglatsen till långväga destinationer och då började man tillsätta sprit för att de skulle överleva bättre. Det tog dock ända till mitten av 1700-talet innan detta blev en standardprocedur bland producenterna.

Under samma period upptäckte det Holländska Ostindiska Kompaniet att de viner som haft en lång sjöfrakt under varma tropiska förhållande utvecklade en bränd, knäckig smak. Denna karaktär visade sig vara mer populär än smaken i de viner som lagrats på plats i Madeira. Till en början skickades därför vinerna ut på en längre segeltur.

Denna omständiga procedur ersattes på 1900-talet med att man på plats värmdde vinet, för att skapa den lätt knäckiga tonen. Denna process heter Estufa och används fortfarande idag för enklare viner. Man värmer upp tankarna till max 55° grader Celsius under minst 90 dagar. Viner av högre kvalitet hanteras skonsammare genom att ekfat får vila under längre tid i uppvärmda lagerlokaler eller högst upp i lagret med solen som enda uppvärmning.

Druvor och olika kvaliteter av Madeira

Större delen av produktionen i Madeira kommer från den blå druvan Tinta Negra och vinerna graderas efter sin söthetsgrad, exempelvis Medium Sweet. Vinerna av högst kvalitet kommer från fyra gröna druvsorter och om de ingår med minst 85%, finns druvans namn på etiketten. Druvsorterna är Sercial, Verdehlo, Bual (Boal) och Malvasia (Malmsey). Vinerna görs i ökande söthetsgrad där Sercial är torrast och Malvasia är den sötaste.

Vinerna kan också ha åldersbeteckningar där 3 års lagring ofta benämns som Finest, sen finns det 5 Years Old, 10YO och uppåt. Frasqueira är ett årgångsbetecknat vin lagrat minst 20 år på fat. Högklassiga Madeiraviner är oerhört hållbara och du kan utan problem hitta viner som vid flera hundra års ålder är underbart goda och vitala. Och vad gäller de sötare varianterna klarar de lätt flera månader i en öppnad flaska.

Vår rekommendation på Madeiraviner:



Vintry's Madeira Fine, 750ml

Systembolagsnummer: 7882

149,00 kr

Relativt stor, eldig doft, med inslag av arraxsboll, kokos, choklad, mandel och rostat kaffe. Halvsöt, frisk, medelfyllig och eldig smak med toner av kokos, choklad, arraxsboll och rostat kaffe. Medellång eftersmak. Passar till de flesta desserter och bakverk med choklad, mandel eller nötter.



J.H. Goncalves & C. Sercial 5YO Madeira

Systembolagsnummer: 7805

109,00 kr

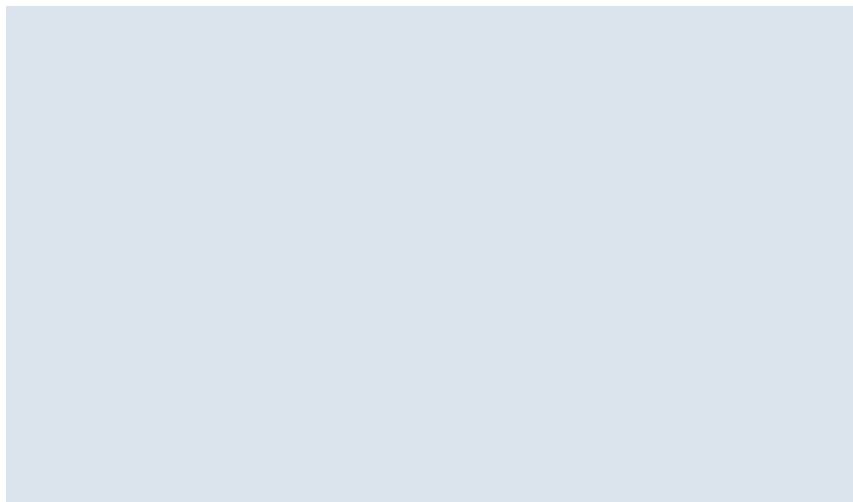
Stor härlig doft av karamelliserade nötter och torkade frukter som aprikos och russin. Smaken är eldig och intensiv med viss sötma, bra syra och härlig fyllighet. Lång och god eftersmak med rostade nötter och torkad frukt. Rekommenderas till: apéritif - helst med en isbit i glaset. Soppa, både redd och klar. Allra helst en svampsoppa på karl-johan eller kantarell. Ostar av de flesta former och färger.

Så njuter du bäst av Madeiravin

Hur skall du då använda dem? Du kan börja med att alltid ha en flaska Vintry's hemma. Den kan både användas i matlagningen, till flertalet ostar och till desserter som gärna får innehålla choklad och nötter. Sercial har en viss sötma som underbart balanseras av en hög syra. Använd den som aperitif, till lufttorkade charkuterier, till allehanda soppor (exempelvis jordärtskocksoppa) och pröva gärna till stekt och bräserat kött.

Så luta dig tillbaka med ett glas Madeira och låt dina kräsna smaklökar smånytna förnöjsamt medan du tänker. Hmm, det här borde jag göra oftare.

Mer om madeira och dessertvin:





Dessertvin - att välja dryck till efterrätten.

Vår dryckeseexpert berättar vad du ska tänka på när du väljer dryck till efterrätten och djupdyker sen i äppeldesserter.

[Läs mer](#)



En glömd dryck som passar till ost, choklad, i matlagning och drinkar.

Starkvin är en bortglömd skatt som passar till så mycket. Här får du nio skäl till varför man bör ha minst en flaska Vintry's hemma.

[Läs mer](#)



Efterlängtd lansering av högklassig söt Madeira.

Nu finns Malmsey 15 Years Old från den anrika producenten HM Borges som är en fröjd för både Madeira- och chokladfantasten.

Läs mer
