

Efterlängtd lansering av högklassig Madeira.

Sercial 15 Years från HM Borges är som en fröjd för gom och sinne.



Efterlängtd lansering

Det finns få viner som är mer underskattade och förtjänar en renässans mer än Madeira. Nu lanseras en 15 årig Sercial i Systembolagets exklusiva sortiment som på bästa sätt visar vilken nivå dessa starkviner kan uppnå.

Vinet är ett under av nyansrikedom och man börjar direkt tänka på rätter som har sitt ursprung i svampskogens fröjder. Men vinet passar även som handen i handsken som aperitif samt till lufttorkad skinka och andra läckra charkuterier.

Det glömda vinet Madeira förtjänar en storstilad comeback

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. 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.

Idag för Madeiravinerna en tynande tillvaro. Vinet har haft en vikande trend under lång tid och nu säljs en bra bit under 100 000 flaskor per år. 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 revansch. 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.

Vacker vulkanisk ö som tillhör Portugal

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. Man började då tillsätta sprit för att de skulle överleva bättre. Det tog dock ända till mitten av 1700-talet innan detta blev en standardprocedur bland producenterna.

Smakkaraktär från fartygsfrakten

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 skickade man därför ut alla viner på en längre seglats, men denna omständliga 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.

Finaste vinerna namnger druvan och stilen

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.



HM Borges Sercial 15 Years Old Madeira

Systembolagsnummer: 99022

379,00 kr

Nyansrik och intensiv doft med inslag av fikon, knäck, pomerans, kanel, lakrits och hasselnötter. Smaken är frisk och bjuder på en försiktig sötma.