

## STARKVINSPROVNING DEN 14 NOVEMBER 2009

I Gefle Whiskysällskaps (GWSs) stadgar står bl.a. ”att öka kännedom och kunskap framför allt om whisky men även andra ädla drycker”. Eftersom en provning borde hållas i november och det följande månad är jul föreslog GWS styrelse, då höstens provningar diskuterades, att en provning med olika starkviner skulle i så fall vara lämpligt. Förhoppningsvis skulle också antalet kvinnliga deltagare vara ganska många. Många kvinnor kom också, vilket även gällde gäster, som tidigare inte varit med på en provning i GWS regi.

Provningsledare för den här provningen var *Ingemar Giös (IG)* som vid introduktionen föreslog att glöggen mycket väl skulle kunna bytas ut mot ett portvin tillsammans med pepparkakor och en stiltonost. Syftet med provningen var att deltagarna vid inköp inför julhelgen av ett starkvin inte bara skulle nämna sherry, portvin eller madeira utan också skulle vara bekant med vilken typ av resp. sort man kunde kombinera med något tilltugg. Dessutom borde också deltagarna känna till hur länge man kunde spara en öppnad flaska av resp. sort.

Framför varje deltagare fanns förutom starkvinsformuläret fyra whiskyprovarglas, som i det här fallet fungerade perfekt, eftersom glaset koncentrerade doftupplevelsen av resp. starkvin. I varje glas hälldes 3 cl. Bakom glaset fanns en tallrik med de tilltugg, som skulle provas i samband med att starkvinet provsmakades. ”Tilltuggen” placerades på följande vis. Kl. 12 en bit roquefortost, som skulle provas med ett naturligt sött vin (VDN). Kl. 3 en bit stiltonost och jamón serrano (en serranoskinka), som provades med sherryn. Kl. 6 en pepparkaka, en bit stiltonost och en liten bit mörk chokladbit, vilka i tur och ordning skulle provas med portvinet. Slutligen kl. 9 oliver samt serranoskinka, som provades med madeiravinet.

Eftersom sherryn som provades var en palo cortado 30 år och man vanligen äter skinkbiten tillsammans med en torr sherry (fino eller manzanilla) var det ett försök att se, om även en palo cortado och ett madeiravin skulle fungera.

En timme innan provningen hölls VDN-vinet och det torra madeiravinet upp i glaset och sattes in i ett kylrum för att temperaturen skulle bli cirka 10° C. Provningen var öppen och efter det att IG berättat om resp. starkvin provades vinet ifråga med tilltugg.

IG började med att visa några böcker som endast behandlade portvin och madeira samt en bok, vilken beskrev maträtter och vilka viner som passade till resp. maträtt.

### **STARKVINER(förstärkta viner, fortifierade viner)**

Utmärkande för starkviner är att man håller i druvsprit (druvdestillat, destillerad jäst saft av vindruvor) under jäsningen. En del överskott av druvsprit gör man inom EU odrickbar genom att sätta till ämnen, eftersom man använder denna vinetanol som biobränsle. Subventioner ges till de vinbönder, som accepterar det tillvägagångssättet.

En viktig faktor är att sötman hos starkvinet beror oftast på hur söt vinmusten är när spriten sätts till. Om vinet jäst ut allt socker blir starkvinet torrt. De understrukna starkvinerna provades.

Portvin, Madeira, Sherry, Vin doux naturales= VDN (naturligt söta viner) i **Frankrike**: Men också VDN produceras i **Grekland**: *Mavrodaphne* (tillverkas av en blå druva från halvön Peloponnesos och vinet lagras ett antal år på ekfat), *Samos*; **Cypern**: *Commandaria* (kommer

från västra Cypern och produceras av en blå och en grön druva. Lagras minst 2 år på fat); **Australien** (den vanligaste druvan är muscat och tillverkningsområdet är sydligaste delen av landet, nämligen delstaten Victoria), **Sydafrika** (muscatdruvan odlas i landets varmaste delar)

**Spanien:** *Malaga* (kommer från Costa del Sol och är kanske först och främst ett matlagningsvin. En morisk härskare i mitten av 1100-talet kallade vinet för Málaga-sirap för att kringgå Koranens lagar, *Tarragona* (i området Katalonien); **Sicilien:** *Marsala* (Vinet uppkallades efter hamnstaden Marsala på västra Sicilien. Det arabiska namnet var Marsch-el-Allah = Guds hamn. Vinet skapades i slutet av 1700-talet och tillverkas av en grön druva. Finns olika typer med färg från guld, bärmsten till rubinröd. Smaken är torr eller söt. Beroende på lagringstid delar man in vinet i 5 klasser. Det bästa vinet kallas vergine stravecchio och lagras 10 år eller längre. **Portugal:** *Setúbal* (kommer från ett område ett par mil söder om Lissabon och tillverkas av Moscateldruvan. Är först och främst ett dessertvin).

*Vermouth* är ett starkvin som framför allt produceras i **n. Italien** och **s. Frankrike**. Wermut är det tyska ordet för malört, som dominerar i vinet men också enbär och kryddnejlika ingår.

Syftet att hålla sprit i vinet var att vinet inte skulle förstöras under långa sjötransporter. Då försvann risken för att vinet skulle efterjäsas och den extra alkoholhalten förstörde ev. bakterier.

### VIN DOUX NATURELES (VDN) (Naturligt söta viner)

**Tillverkning:** Man sätter till druvspirit (*mutage*) när jäsningen nått en alkoholhalt på 5-6 %, således innan vinerna är utjästa varvid jäsningen stoppas. Kvar blir en stor del restsocker och druvans arom och naturliga sötma behålls. Alkoholstyrkan måste vara minst 15 %. 96 % av Frankrikes VDN kommer från Languedoc-Rousillon.

**Druvor:** Muscat eller Grenache. En del Grenache lagras utomhus under minst 2 år, vilket gör att solvärmen ökar oxidationen, som ger en bränd smak (*rancio*). Lagringen sker i kar eller i fat under 2-10 år.

**Bästa VDN:** *Banyuls* som kommer från fyra byar. Skördeuttaget är bland det lägsta i Frankrike. *Banyuls Grand Cru* anses vara kanske det bästa starkvinet som finns. Lagras på ekfat i minst 30 månader innan buteljering.

**Smak:** torkad frukt, russin, fikon, choklad

**Passar till:** melon, päron, ostar (t.ex. roquefort), ljusare chokladdesserter. Bra som aperitif. Bör serveras sval 7°-9° C.

**Hållbarhet:** 40 år eller mer. Åtskilliga veckor i kylskåp sedan den öppnats

Vinet som provades var *Banyuls Grand Cru 2001, 50 cl, 154:- nr. 74405*  
**SHERRY**

Sherry skiljer sig från andra starkviner genom att vinet jäses ut till fullständig torrhet och därefter sätter man till druvspirit (aguardiente). De sherrytyper som är söta får sin sötma genom tillsats av viner, som är speciellt utvalda.

Under morernas epok - med början av 700-talet - fick en stad som kallades Caeret i sydvästra Spanien det grekiska namnet Xeres. På arabiska uttalas namnet sheris med ett ach-ljud i början, varför stadens namn skrevs Jerez. Ordet sherry är en engelsk förvrängning av Jerez. Tidigare kallades vinet också för sack eller som Shakespeare skrev *shiris sack*.

I mitten av 1200-talet blev staden Jerez ett gränstorp mellan kristna och muslimer, varför man lade till "de la Frontera", dvs. vid gränsen. Ryktet spreds om de speciella spanska vinerna från södra Spanien till övriga Europa, varför engelska köpmän började etablera vinhandelshus i Andalusien under slutet av 1200-talet. Engelmän upptäckte det förnämliga vinet i samband med att de gick in i hamnarna i Cadiz och Sanlúcar de Barrameda för att hämta salt.

Rättrogna muslimer dricker inte vin utan kokar ihop druvsaften till sirap (arropé), som användes som sötningemedel. Generellt var emellertid morerna mycket toleranta mot andra människors seder och bruk, varför vinframställningen med bl.a. förstärkning av viner kunde fortsätta. Fortfarande använder man arropé för att ge sötma och brun färg till enklare sherry.

Efter det spanska tronföljdskriget under det första decenniet på 1700-talet ökade vintillverkningen och det var då de nuvarande sherryhusen började etablera sig.

### **Odlingsområden**

Sherry kommer från vingårdarna i södra Andalusien mellan Cadiz och Sevilla. Den bästa sherryen anses komma från områdena runt staden Jerez de la Frontera. Ett annat välkänt område inte långt från Jerez är Sanlúcar de Barrameda.

### **Jordmån**

Den är mycket kalkhaltig och kallas *albariza*. Jorden innehåller en kalkhaltig lera (märgel), som ursprungligen bildades av kiselalger, som sedimenterades för cirka 100 miljoner år sedan. Jordmånstypen kan suga upp stora regnmängder som faller under höst och vår. Under den mycket torra sommaren hårdnar det översta jordskiktet snabbt och förhindrar avdunstning. Den vita nästan gipsartade jorden reflekterar solstrålarna, så att vindruvornas mognad blir optimal. För att utnyttja de reflekterande solstrålarna så mycket som möjligt, beskär man vinstockarna hårt och håller dem låga.

Innehåller jorden mer lera och sand kallas jorden för *barro* och *arena*. Det är speciellt Pedro Ximénez- och Moscateldruvorna, som odlas på dessa jordar.

### **Druvsorter**

✕ **Palomino** Den viktigaste druvan och ingår i så gott som alla sherrytyper. Upptar cirka 95 % av arealen

✕ **Pedro Ximénez (PX)** Odlas huvudsakligen för att söta vinet i blandningar och för att framställa arropé. Upptar ungefär 4 % av arealen

Det första steget mot en blivande sherry är att jäsa fram ett torrt vitt vin av palominodruvan. För sherry-sorterna *fino* och *manzanilla* (den senare druvan produceras endast i Sanlúcar de Barrameda) används druvor endast från de bästa lägena.

När jäsningen är avslutad från september fram till februari klassificeras vinerna i *fino* eller *oloroso*. Sedan sätter man till druvspirit. Cirka 15 % till vin som skall bli *fino* och ungefär 18 % för att få *oloroso*. I det senare fallet bildas inte flor. Sedan sker tappning på amerikanska ekfat (botas ≈ 500 L). Faten med *fino* fylls endast upp till 5/6 för att florsvamparna skall kunna bilda ett skyddande täcke mot luft över vinet, dvs. *flor*. Det är ett smutsgrått skikt, som påminner om skum och bildas av jästsvampceller, vilka finns naturligt på palominodruvans skal. Det är florlagret som ger sherryn en nötaktig, angenämt bitter smak. Florlagret reducerar allt eventuellt restsocker. För att florsvamparna inte skall äta upp alla näringsämnen i vinet, måste man sätta till färskt vin. Under flortäcket bildas endast *fino* och *manzanilla*.

För att få kallas sherry måste vinet mogna i minst tre år. Under den tiden gör man regelbundna provtagningar med bl.a. en *venencia* och klassificerar vinerna för att fastställa den slutgiltiga sherrytypen.

### **Solerasystemet.**

Äldsta faten finns längst ner (egentliga soleran). Varje fatrad kallas *Criadera* (barnkammare). Fat med ett år yngre vin placeras ovanpå den första raden. Ovanpå det fatlagret, som är två år yngre än soleran placeras nästa fatrad osv. Vanligtvis har man sju lager men kan ha upp till 10-12 lager. Man tappar ur som mest 1/3 av solerafaten, vilket fylls på av första lagrets fat osv. När det yngsta fatlagret tappats på 1/3 fylls det på av lika mycket vin från senaste årgången. Det vinet är aldrig yngre än 9 månader. Det här systemet garanterar en jämn kvalitet, men sherryn kan sällan årgångsbestämmas. Många soleror kan vara > 100 år gamla. Efter 10 års avtappning återstår < 2 % av den ursprungliga årgången.

Den produkt som tappas från den ursprungliga soleran är helt torr och otroligt dyr. Man sätter därför till en liten mängd gammal sherry tillverkad av PX, vilket gör sherryn sötare. Lite färgningsvin (*vino de color*) som kokas av nypressad must sätts också till.

Bodegorna kan vara upp mot 15 m höga och liknar nästan katedraler. Numera finns många gånger *criaderorna* i olika lokaler och vinet pressas via slangar till nästa *criadera*. Allt sköts av en man vid en datapanel.

Minsta lagringstid är för *fino* och *manzanilla* 3 år, *amontillado* 5 år och *oloroso* 7 år. På etiketten står ibland VOS (Very Old Sherry) vilket betyder > 10 år eller VORS (Very Old Rare Sherry), som innebär > 20 år lagrad sherry.

## **SHERRYTYPER**

### **FINO**

Efter skörd och pressning jäses druvmusten i rostfria ståltankar. Efter 12 timmar börjar jäsningen och pågår mellan 36-50 timmar. Då har 99 % av sockret omvandlats till alkohol. Alkoholhalt mellan 15,5 – 17 % och har uppnåtts genom naturlig jäsning.

Blek, torr sherry med mandeldoft. Lämplig som aperitif, till tapas samt fiskrätter.

### **MANZANILLA**

*Fino* från området kring Sanlúcar de Barrameda. Närheten till havet ger vinet en speciell sälta.

*Den sherry som dricks i Spanien är till cirka 90 % ovanstående två sherrytyper.*

## **AMONTILLADO**

Ett finovin som endast har lite flor eller en fino som förlorat sitt flor. Man kan också sätta till vinsprit så att floret försvinner, vilket gör att vinet oxideras. Vinet har således genomgått en oxiderande mognad och fått en mörkare färg.

Bärnstenfärgad, torr sherry med nötig arom men med en mjukare och fylligare smak än fino.

## **OLOROSO**

Mörk bärnstensfärgad torr eller halvtorr sherry med aromer från torkade frukter, russin och nötter. Har oxiderats under lång tid utan flor. Sötar man oloroson med arrove (koncentrerad, hopkokt must av PX eller druvmust från moscatel) får man en **Cream Sherry**

## **PALO CORTADO**

Har lagrats utan flor. Är en ovanlig sherry. Den här sherrystilen framställs inte medvetet utan blir bara till i fatet. Endast ett fat på 1000 förvandlas till en palo cortado. Orsaken är okänd. Är ett naturligt torrt vin med en färg och fyllighet som en oloroso men en arom och torrhet som en amontillado.

## **PRAKTISKA TIPS**

En öppnad *fino* eller *amontillado* bör drickas upp inom några dagar, eftersom de är mycket känsliga för lufttillträde.

Om inte det görs, håll över innehållet i en mindre flaska som korkas eller att en wine-saver används och sätt in flaskan i ett kylskåp!

*Oloroso* som under hela sin mognad varit i kontakt med luft smakar utmärkt många månader efter det att flaskan har öppnats. Utmärkt som dessertvin

Torra sherrytyper passar som aperitif, till tapas (spanska smårätter som t.ex oliver, rökt korv) svampsoppa, gravad- och rökt lax, skaldjur, sushi, kryddstark asiatisk mat. Oloroso fungerar bra till ost eller som dessertvin.

Fino och amontillado serveras vid omkring 8-10° C. Övriga sherrytyper serveras rumstempererat.

Varje år avdunstar minst 3 % av den lagrade sherryn, vilket motsvarar cirka 7000 flaskor varje dag.

Vinet som provades var **Apostoles Palo Cortado Muy Viejo, 30 år, 75 cl, nr. 89114, 399:-**

## **PORTVIN**

IG visade en karta var portvinet produceras i Portugal. Jordmånen i odlingsområdet består huvudsakligen av hård granit, men Duorofloden (guldfloeden) skär delvis genom ett område av skiffer. Tack vare att skiffern är tillräckligt porös kan vinrankans rötter söka sig ner för att få vatten. Vid stark nederbörd torkar marken snabbt upp men å andra sidan vid långvarig torka krävs en livskraftig vinranka för att överleva.

Mer än hälften av vinodlingarna som finns i området lutar nästan 30°, vilket är mycket brant. Traditionellt odlas därför vi i terrasser. Horisontella terrasser med en eller två rader av vin, där det är extremt brant. Där det är mindre brant anläggs horisontella eller vertikala rader av vin utan terrassering.

Vad är historien bakom portvinet? I slutet av 1600-och i början av 1700-talet var engelsmän och fransmän i krig med varandra. Därför höjde engelsmännen tullen på franska viner, varför vinhandlarna måste försöka få tag i prisvärt vin från annat håll. Vinhandlarna for därför till Portugal och kom tillbaka med eldigt torra viner, som hade stabiliserats med druvspirt för att klara sjöresan.

Nu kom kyrkan in i bilden. Några vinhandlare som skulle köpa upp vin i Duorodalen upptäckte att en lokal abbot hade inte förstått hur man skulle förstärka vinet med druvspirt. Han väntade inte tills vinet jäst färdigt utan han satte till spriten under jäsningsen, långt innan allt druvsocker jäst ut, varför vinet blev sött. Det moderna portvinet blev fött!

Antalet druvsorter som är tillåtna är ett 80-tal – många speciella för Portugal - men generellt är det drygt sex olika sorter man brukar använda. Men bland de fem vanligaste är bl.a. Tinta roriz, som är detsamma som druvan tempranillo.

### ***Vinifikation***

Förr i tiden fottrampades druvorna och det görs också än idag i enstaka fall. En viktig faktor är hur man pressar druvorna för att dra färgen och smaken ur skalerna utan att samtidigt krossa kärnorna, som är ytterst bittra. Jo, man använder stora grunda stenkar (lagares) där druvorna fottrampas. En människas kroppstyngd räcker för att klämma sönder och krama saften ur druvorna medan de okrossade kärnorna slinker undan mellan tår och under fotvalv. Under fottrampandet spelas gitarr- och dragspelsmusik.

Nu har man emellertid maskiner som sköter om pressningen.

### **Tillverkning**

- Druvorna skördas i september-oktober
- Druvorna krossas och får jäsa i 30-40 timmar i stora tankar
- Druvsprit (77 %) sätts till → jäsningsen avstannar och blir till slut 19-20 % alkoholhalt. Sötman bevaras genom att förhindra att allt socker omvandlas till alkohol
- Vinet lagras på ståltank eller i ekfat (pipa som innehåller 440 L vin och 110 L druvspirt)
- Efter två år bestäms vilken portvinstyp det skall bli

Om man förvarar vinet i tankar av cement, rostfritt stål eller buteljerar det ungt och låter det mogna, behåller portvinet sin djupröda färg i 5, 10 eller 20 år beroende på kvaliteten. Smaken blir kraftfull med inslag av *björnbär* och *pepprig krydda*. Det enklaste portvinet är **Ruby**

Om man däremot omedelbart för över vinet på träfat och låter det mogna, ljusnar färgen så småningom och får efter 5, 10 eller 20 år en blek rödbrun nyans. Smaken blir mjuk med smak av russin och dadlar med hasselnötter. De här vinerna kallas **Tawny**.

Enligt lag är det förbjudet att använda namnet portvin, om inte vinet har odlats och producerats i Portugal. Om det är viner från Australien och Sydafrika och dessa viner vill gesken av att vara "portvin", så anger man på etiketten ibland "port type", Ruby eller Tawny.

De portvinstyper som portugiserna dricker i första hand är Ruby och Tawny.

### **OLIKA PORTVINSSTILAR**

#### **Ruby**

Enkla, fruktiga viner från olika årgångar, som lagrats 2-3 år på fat före buteljering. Filtreras. Eldigt och aggressivt sött. Billigaste portvinet. Vinner inte på lagring. Skall drickas ungt. Kan sparas i 1-2 år och öppnad flaska i 1-2 månader.

#### **Vintage character (Ruby Reserva = Ruby av bättre kvalitet)**

Blandning av viner från flera årgångar. Lagras upp till 7 år före buteljering. Behöver inte dekanteras eftersom filtrering utförs.

#### **Crusted port (crust = fällning)**

Blandning av viner från 2-3 årgångar och som buteljerats unga. Lagring upp till 4 år på fat och 3-8 år på flaska. Buteljeringsåret anges på etiketten. Är en Ruby som buteljerats ofiltrerad. Utvecklas efter buteljering och behöver dekanteras. Ställ flaskan upprätt något dygn innan dekanteringen!

#### **Late bottled vintage (LBV)**

Årgångsbetecknat portvin (*i princip en Ruby*), som lagrats på fat under 4-6 år. "Mini-Vintage". Etiketten måste ange både skördeår och buteljeringsår. Står det *Traditional* på etiketten är vinet ofiltrerat, full av fällning och måste dekanteras. Har lagrats på butelj i minst 3 år. Kostar 1/3 av priset jämfört med en Vintage port. Traditional kan lagras flera år men öppnad flaska bör drickas inom 1-2 veckor. Står det *inte Traditional* kan en öppnad flaska klara sig 1-2 månader.

.....

#### **Tawny**

Blandning av viner av olika årgångar som lagrats minst 7 år på fat (10, 20, 30 eller 40 år). Mjuk nötig smak. *Fine Old Tawny*. Dras om regelbundet = ger inte fällning. Den enklaste varianten är en blandning av vitt portvin och Tawny. Det syns på priset! *Reserve Tawny* har lagrats 5-7 år. Kan sparas i 1-3 år och öppnad flaska 2-4 månader. Är vinet av högre kvalitet blir hållbarhetstiden i öppnad flaska kortare.

#### **Colheita port (colheita = skörd)**

Årgångsbetecknat vin som lagrats på fat i minst 7 år före buteljering. Högklassig, årgångsbetecknad *Tawny*. Ger inte fällning och förbättras inte i flaska.

.....

#### **Vintage port (portvinernas Rolls Royce)**

Årgångsbetecknat vin som endast görs mycket goda år (3-4 ggr per decennium) från de bästa druvpartierna. Är cirka 1 % av all portvinsproduktion, vilket också innebär att den portvinstypen är dyrast. Buteljeras efter 2-3 år på fat och bör i allmänhet lagras minst 10 år på flaska. Bildar kraftig fällning och måste dekanteras. Kan lagras upp till 50 år och öppnad flaska bör drickas upp inom 3-4 dagar! Är det mycket gammalt portvin är hållbarheten endast något dygn.

### **Single quinta vintage**

Ett årgångsvin från en enda mycket bra egendom/vingård (quinta), som anges på etiketten. Gör ofta goda men inte exceptionellt bra år.

.....

### **Vitt portvin**

Kan vara allt från sött till torrt vin. Tillverkas av gröna druvor och jäsningen sker under mycket begränsad tid eller inte alls. Även om det står Dry eller Extra Dry är vinet aldrig helt torrt. Står för <10 % av allt portvin. Vinner inte på att lagras.

I Vila Nova De Gaia, som ligger mitt emot staden Oporto, finns alla lagermagasinen (lodges). De tillhör kända portvinsfirmor som Taylor, Graham, Sandeman m.fl.

### ***Portvinsritual***

Portvinskaraffen skickas ständigt medsols och får aldrig sättas ner på bordet eller skickas till höger. Vårdinnan ger tecken till närvarande damer när första portvinsglaset serverats, vilket innebär att de lämnar rummet. Männen fortsätter att dricka och ev. röka cigarr.

## **TILLTUGG**

### **Ruby och ung Vintage**

Mandel, nötter och bakverk (fruktkaka). Mellanlagrad hårdost, lite ljusare choklad

### **Tawny**

Medel till vällagrade ostar men speciellt till mogna och krämiga ostar. Äppeldesserter. Till allt som innehåller nötter. Ljus choklad, de flesta efterrätter, frukt (ananas, aprikos, hallon, persikor etc.)

### **Vintage port**

Choklad och långlagrade, smakrika ostar - speciellt stiltonost

### **Vintage character och Late Bottled vintage**

Mellanlagrade till långlagrade ostar. Mörk choklad

Vad utmärker ett portvin? Till skillnad från sherry och madeira har de flesta portviner lite peppar i doften. I alla typer av portvin bör smaken av sötma balansera alkoholen, så att den senare inte märks.

Vinet som provades var *Sandeman's Vintage Port, 20 %, 75 cl, nr. 84818, 324:-*

## **MADEIRA**

### ***Historik***

1418 upptäcktes Madeira av portugisiska sjömän, som skickats ut av kung Henrik Sjöfararen för att utforska Västafrika kust. De kom först till ön Porto Santo, en ö cirka 4 mil norr om huvudön. Året därpå kom de till huvudön, som då var helt täckt av skog, varför de kallade ön Ilha da Madeira = skogsön. Under sju år brändes skogen ner och resultatet blev att ovanpå vulkanaskan bildades ett lager av kaliumkarbonat (pottaska), som var mycket fördelaktig för vinodling.



### ***Odlingsområden***

Vindruvan som först odlades kom ursprungligen från ön Kreta i Medelhavet och kallades Malvasia, som sedan blev benämnd Malvoisie. Vinodlingarna ligger vid kusten och blandas med odlingar av sockerrör och bananer. Vinlusen kom till Madeira på 1870-talet, vilket gjorde att man importerade hybridvinstockar, som var resistenta mot vinlusen och man tog då bort de ursprungliga vinstockarna. Hybridvinstockarna gav tyvärr viner av dålig kvalitet.

### ***Bevattning***

Nederbörden är störst högst uppe i bergen medan kustområdena får lite nederbörd. Därför byggdes levadas = bevattningskanaler för att transportera vatten ner till kustområdena. Dessa levadas som är bortåt 200 mil långa har blivit mycket omtyckta vandringsleder.

### ***Druvsorter***

På 1970-talet började man ersätta hybridvinstockarna med de fyra traditionella vinsorterna. Nu är i stort sett alla hybridvinstockar ersatta. De olika vinsorterna odlas med Sercial högst upp och Malvoisie nere vid kusten enligt nedanstående ordning.

- ***Sercial*** Mognar sent och ger ett *torrt* vin med nötig smak. Påminner om sherry. Det krävs flera års lagring för att få ett toppvin.
- ***Verdelho*** *Halvtorrt* vin med doft av honung, nötter och rök.
- ***Bual*** *Halvsött* vin med gulbrun färg med bränd smak och inslag av karamell
- ***Malvoisie (Malmsey)*** *Sött* vin som är fylligt och kryddigt.

Vindruvan **Tinta Negra Mole** ger inte så bra vin men finns på drygt hälften av odlingsarealen. En druvsort som knappast odlas längre är **Terrantez**.

### ***Vinifikation***

I slutet av 1600-talet bestämde kungen av Portugal att skepp, vilka seglade till Brasilien skulle ankra utanför Madeira för att ta ombord vin till bosättarna i Sydamerika. En last råkade komma tillbaka och man fann då att vinet smakade mycket bättre jämfört med innan båtresan. Troligen var det båtresan fram och tillbaka över ekvatorn, som orsakade smakförbättringen. Man byggde då växthus för att skapa ett likande varmt klimat för vinfaten. Man prövade också att lagra vinfaten högst upp vid takåsarna, där det blev mycket varmt.

Numera använder man sig av processen *Estufagem*, som innebär att cementtankar med vin värms upp rostfria rör med hett vatten i mitten av tanken. Det gäller enklare kvaliteter. Vid högre kvaliteter använder man sig av 600 litersfat. I det senare fallet är temperaturen 30-40 ° under 6-12 månader medan i cementkaren är temperaturen 45-50° under 3-4 månader. Avkyllningen sker långsamt. Uppvärmningen ger en brun färg med en bränd smak av karamell.

### ***Olika Madeiravinstilar***

- ***Bulkvin (Granel)*** Användes till matlagning och är 30-40 % av allt madeiravin. Sedan 2001 exporteras inte något vin i bulk utan buteljeringen sker på ön.

- *Finest* Tillverkad av druvan Tinta Negra Mole och lagras i tre år.
- *Special Reserve* Tillverkas enligt solerasystemet och lagras 10 år eller längre i fat. Står det Reserve på etiketten är det en blandning av femårigt vin eller äldre. Huvudsakligen Tinta Negra Mole. Står det Extra Reserve är lagringstiden 15 år. Ett prisvärt alternativ att köpa.
- *Vintage* Förnämliga viner. Måste innehålla 100 % av den druva som anges på etiketten. Lagras minst 20 år på fat och 2 år på flaska

Anges druvsorten på etiketten måste vinet innehålla minst 85 % av druvan ifråga.

### ***Madeiravin och mat***

Aperitif och soppa (Sercial och Verdelho). Efter måltiden (Bual och Malvoisie)

Vinet som provades var ***Cossart Gordon Sercial 5 år, 75 cl, 159:-, nr. 7835***

IG visade ett diplom som han fått i samband med en exklusiv vinprovning hos vinhuset Barbeito. De äldsta vinerna som provsmakades var från 1875 samt **1795!**

Vilket vin ansåg deltagarna smakade bäst med ”tilltugg”? En enkel enkät med handuppräknning gjordes med frågeställningen *Smakar nedanstående ”tilltugg” BRA med....* Siffrorna anges hur många procent av deltagarna som tyckte just detta.

<u>”Tilltugg”</u>	<u>Vin</u>	<u>Procent som ansåg att ”tilltugg” och vin smakade bra</u>
Roquefortost	VDN	77 %
Serranoskinka	Sherry	29 %
Stiltonost	Sherry	86 %
Pepparkaka	Portvin	100 %
Stiltonost	Portvin	94 %
Mörk choklad	Portvin	14 %
Oliver	Madeiravin	66 %
Serranoskinka	Madeiravin	20 %

Efter provningen var det som vanligt en delikat måltid lagad av Daniel på Kvarnen.

**Sammanfattningsvis:** Det är troligen med stor sannolikhet att glöggen byts ut mot ett gott portvin i samband med julhelgen hos de deltagare, som var med på provningen.

*Referent Ingemar Giös*