5 YEARS VERDELHO MEDIUM DRY

Madeira, Blandys

FAKTA
Madeira
Drue(r): 100% Verdejo
Lagring: Gennems.: 5 år på amerikanske træfade.
Alkohol: 19.0%
Syreindhold: 6 g/L
Restsukker: 78 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06610010035
Anbefales til:

Distriktet
Den vulkanske ø Madeira, hvor den berømte hedvin af samme navn kommer fra, ligger i Atlanterhavet ca. 600 km. vest for den nordafrikanske kyst. I det 15. årh. kom den under portugisisk herredømme og blev i 1479 hjemsted for den berømte italienske sømand og opdagelsesrejsende, Christoffer Columbus. Det var ikke ualmindeligt, at især engelske skibe på vej til kolonierne i Nordamerika eller i Vestindien gjorde ophold på Madeira for at proviantere af øens allerede berømte Madeira-vine. Det er ikke helt tilfældigt, at Benjamin Franklin og Thomas Jefferson, som begge var store Madeira kendere, skålede med Madeira, da de skulle underskrive uafhængighedserklæringen.

Selv om øen er bjergrig og klippeagtig, er Madeira meget frugtbar, da de øverste lag af jordbunden består af smuldret vulkansk lava, ler, grus og spagnum fra de mange træer, som dækkede øen i tidligere tider. Vinmarkerne, som ofte er anlagt på terrasser, dyrkes helt op i en højde af 660 m., og forskellige druesorter anvendes. Madeira vine kan gå fra knastørre til meget søde typer.

Producenten
Selv om det er det berømte Madeira Wine Company - en af de vigtigste producenter på Madeira - som markedsfører og distribuerer Blandy's Madeira, er det stadig Blandy's familien, som ejer vinhuset og vinmarkerne og laver vinene. Syv generationer af samme familie har afløst hinanden siden 1811, og firmaet er i dag den eneste producent på Madeira, der stadig ejes af en enkelt familie, som vel at mærke bor på øen!

Vinhuset har spillet en afgørende rolle for produktion af Madeira i årenes løb, både for dyrkningstraditionerne og de typiske fremstillingsteknikker, man anvender på øen.

Blandy's ejer vinmarker flere steder på øen, bl.a. i São Jorge (150-200 m.o.h.), São Vicente (nordkysten, 300-400 m.o.h.), Porto Moniz (nord), Seixal (nord) og Câmara de Lobos (sydkysten, op til 500 m.o.h.). Desuden har vinhuset langtidskontrakter om leverance af druer med 26 forskellige små dyrkere fordelt i de fleste vinområder.

Druerne bliver vinificeret på firmaets ejendom nord for hovedstaden Funchal og bliver derefter modnet både her og i Blandy's berømte kældre i midten af byen. Hver type Madeira får et tilpasset antal år på fad, og vinene bliver først aftappet, når de er optimalt udviklede. De er klar til servering efter aftapning og behøver derfor ingen yderligere lagring på flaske.

Produktet
5 Years Old Verdelho er lavet 100% på Verdelho-druer, som mange mener netop stammer fra Madeira, hvor den er blevet dyrket siden det 15. årh. Druerne hentes hos diverse dyrkere i Ponta Delgada og São Vicente, i en højde af op til 400 m.o.h. Typisk giver Verdelho en most med mindre sukker og mere syreindhold og bruges derfor til Madeira-vine i medium-dry kategorien.

Efter en klassisk gæring på tank (ca. 4 dage) med druernes egne gærceller, bliver vinen tilsat brandy og modnet på amerikanske træfade, i første omgang i de øverste lokaler på loftet i vinhuset i Funchal efter "Canteiro-teknikken". I løbet af de 10 års modning bliver vinen flyttet til køligere lokaler midt i huset og slutteligt til stuelokaler, som er endnu køligere. Aftapning foregår efter en naturlig bundfældning og slutblanding, hvor man prioriterer frugtkoncentrationen og harmonien, og hvor gennemsnitsalderen er 5 år.

Farven er lysgylden, og duften er frugtrig og umiddelbar med nuancer af modne druer, tørre frugter, en smule træ og krydderier. Smagen er både frugtrig og kompleks med god finesse. Den perfekte Madeira til aperitif, men også til supper, østers og asiatiske retter med fisk eller kylling. Serveres en smule afkølet.