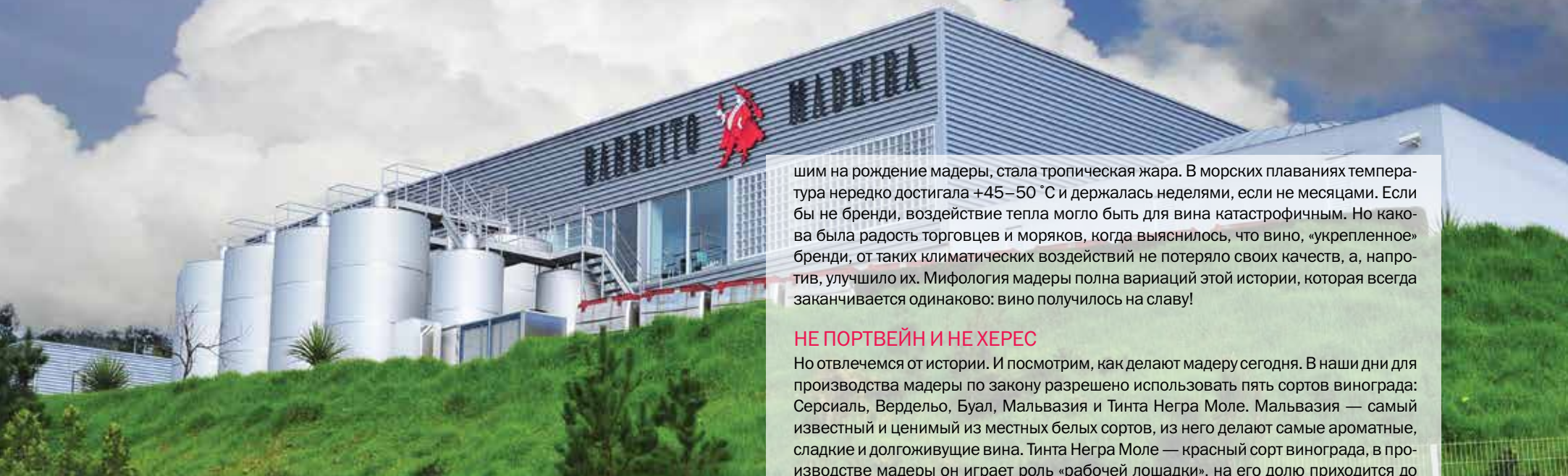


Остров сокровищ, или Кое-что о мадере



шим на рождение мадеры, стала тропическая жара. В морских плаваниях температура нередко достигала +45–50 °С и держалась неделями, если не месяцами. Если бы не бренди, воздействие тепла могло быть для вина катастрофичным. Но какова была радость торговцев и моряков, когда выяснилось, что вино, «укрепленное» бренди, от таких климатических воздействий не потеряло своих качеств, а, напротив, улучшило их. Мифология мадеры полна вариаций этой истории, которая всегда заканчивается одинаково: вино получилось на славу!

НЕ ПОРТВЕЙН И НЕ ХЕРЕС

Но отвлечемся от истории. И посмотрим, как делают мадеру сегодня. В наши дни для производства мадеры по закону разрешено использовать пять сортов винограда: Серсиаль, Вердельо, Буал, Мальвазия и Тинта Негра Моле. Мальвазия — самый известный и ценный из местных белых сортов, из него делают самые ароматные, сладкие и долгоживущие вина. Тинта Негра Моле — красный сорт винограда, в производстве мадеры он играет роль «рабочей лошади», на его долю приходится до 60% вин. Вина из этого сорта служат основой для большинства купажированных мадер.

Как и в случае со всеми креплеными винами, чтобы остановить брожение, в сусле, как и прежде, добавляют небольшое количество бренди. Эта процедура позволяет усилить крепость вина и «отрегулировать» уровень сахара. В отличие от хереса и портвейна, мадеру подвергают термической обработке, так называемой «мадеризации». Как нетрудно догадаться, технология эта восходит ко временам длительных путешествий вдоль берегов Африки. Огромные емкости с вином подогревают до температуры 50 °С, поддерживая ее не менее трех месяцев. В старину огромные бочки закатывали на крышу, и процесс «мадеризации» протекал благодаря солнечным лучам. Производители премиальной мадеры в наши дни по-прежнему практикуют «мадеризацию» по старинке и держат бочки на огромных чердаках или крышах. После «мадеризации» вино разливают по бочкам и выдерживают не менее трех лет. Перед розливом по бутылкам чаще всего производят купажирование (т.е.

Вина «Барбейто» считаются одними из самых титулованных на острове. На протяжении последних десятилетий они постоянно получают высокие оценки в прессе и на профессиональных винных конкурсах

смешивание) вин различной степени выдержки. В общем, как бы ни была востребована мадера сегодня в мире, многие производители не пренебрегают качеством ради количества и следуют винодельческим процедурам своих предков. Но когда-то ситуация была совершенно иной...

Считается, что мадера — это отличный партнер для супов, некоторые особенно советуют в такой ситуации супы с прозрачным мясным консоме. Разумеется, мадера — это и хороший спутник для десертов — выпечки и всевозможных пирогов. По-прежнему принято в больших бокалах для хереса или в классических винных бокалах. Относительно молодой мадеру можно охладить, а солидную мадеру «в возрасте» лучше подавать при комнатной температуре. •

Текст: Михаил Башкиров

Мадеру часто ставят в один ряд с портвейном и хересом. Что неудивительно, ведь все эти крепленые вина производят примерно на одной широте, технологии их производства похожи; все они известны сладостью и крепостью. Но тем не менее мадера в этом ряду стоит особняком — экзотичная, сказочная... Можно подобрать к ней массу эпитетов и метафор, но, наверное, самым главным будет — загадочная.

Название мадере подарил одноименный португальский остров, расположенный к западу от побережья Марокко. Даже в наши дни население этого небольшого острова не превышает 240 тысяч человек. В истории Португалии Мадера всегда играла довольно важную роль, так как здесь перед длительными путешествиями на Мадагаскар и в Индию традиционно останавливались мореходы и купцы.

Важная особенность острова — это обилие гор и глубоких ущелий. В свое время виноградарям здесь с огромным трудом пришлось отвоевывать себе место под солнцем. Но первой сельскохозяйственной культурой, которую здесь пытались выращивать португальцы, была пшеница. Правда, из-за трудностей с орошением идею эту пришлось оставить. Зато на смену пшенице пришел сахарный тростник. Местные климатические условия и почвы оказались крайне благоприятны для этой культуры, и долгое время европейцам Мадера была известна не своими винами, а сахаром, поставлявшимся в различные регионы Средиземноморья.

МОРЕ, ЖАРА, ВИНО

Винодельческая культура Мадеры восходит к рубежу XV-XVI веков. В ту эпоху на острове регулярно останавливались португальские корабли. Разумеется, моряки не пренебрегали местным вином и брали с собой груз в далекое плавание. Чтобы сохранить вино в целостности, в него добавляли бренди, которое затормаживало естественный процесс брожения. Важным обстоятельством, повлияв-

Хозяева острова

Текст: Михаил Башкиров

Сегодня мало кто может представить себе Мадеру без знаменитого бренда «Барбейто». Вот уже несколько десятилетий «Барбейто» задает тон на острове, исповедуя философию производства натуральной, аутентичной, традиционной мадеры. Такой, какой она была столетия назад.

Долгое время жители острова продавали свой главный национальный продукт не в бутылках, а в огромных бочках. Значение имели объем и цена, качество же отступало на второй план. Многие производители поступали так даже в 90-х годах прошлого века. Скажем прямо, на репутации местного крепленого вина это сказывалось не самым положительным образом. Про былую славу мадеры XIX века публика постепенно забывала...

Но хозяйству «Барбейто» удалось совершить на острове маленькую революцию. В начале 1990-х годов эта семейная компания, основанная в 1946 году Марио Барбейто, сделала ставку не на количество, а на качество. Это историческое решение было принято виноделом Рикардо Фрейтасом, который отказался продавать вина огромными объемами.

Как говорят члены семьи Барбейто, с приходом Фрейтаса время для виноделия словно повернуло вспять, возвратившись к 1940-м годам, когда Марио Барбейто часами колдовал в погребах и собственноручно разливал свои вина по бутылкам. Сегодня вина Рикардо Фрейтаса, по оценке специалистов и старожилов острова, мало чем уступают шедеврам Марио Барбейто. Благодаря возвращению к традиционным ценно-

стям «Барбейто» очень быстро стало вторым по значимости экспортером на острове. Сегодня хозяйство поставляет свою мадеру в 15 стран мира.

Важная особенность «Барбейто» заключается в том, что это компания-негоциант. Она не имеет собственных виноградников и закупает сырье у фермерских хозяйств, с которыми связана долговременными контрактами. Работа с виноградом идет на собственной винодельне. Вина «Барбейто» никогда не подвергают искусственному снижению кислотности и не подкрашивают карамелью. Благодаря этому они отличаются особой свежестью и считаются очень гастрономичными.

Практически во всех категориях «Барбейто» дает весьма достойные образцы. Одна из самых простых, но и одновременно доступных мадер «Барбейто» — это «Айленд Драй Резерва» (Island Dry Reserva 5 у.о.) пятилетней лет выдержки. Она обладает ярким, чуть кирпичным оттенком. В аромате изюм, сухофрукты, восточные сладости и даже табак — благодаря выдержке в бочках из французского дуба. Эта мадера отличается насыщенным фруктовым вкусом, хорошим балансом между кислотностью и сладостью, а также длительным послевкусием. Отличный вариант джестива!

Еще один интересный результат «пятилетки», проведенной в бочке, — сладкая «Айленд Рич Резерва Свит» (Island Rich Reserva Sweet 5 у.о.). В ее аромате переплетаются нотки орехов, меда, восточных сладостей, вишневого джема и даже имбирного печенья. Вкус гармоничный, мягкий и округлый, сочное длительное послевкусие. Эту мадеру лучше подавать к легким закускам, паштетам, фруктовым десертам и выпечке.

Среди десятилетних мадер в первую очередь внимания заслуживают «Серсиаль Олд Резерв» (Sercial Old Reserve

- «Айленд Драй Резерва» 5 лет
Berliner Wein Trophy 2011 — Золотая медаль
- «Айленд Рич Резерва» 5 лет
Berliner Wein Trophy 2011 — Золотая медаль
- «Серсиаль Олд Резерв» 10 лет
Decanter World Wine Awards 2013 — Бронзовая медаль/
International Wine and Spirits Competition 2013 — Серебряная медаль/
International Wine Challenge 2013 — Серебряная медаль
- «Вердело Олд Резерв» 10 лет
International Wine and Spirits Competition 2013 — Серебряная медаль/
International Wine Challenge 2013 — Серебряная медаль/
International Wine & Spirit Competition 2010 — Серебряная медаль
- «Мальвазия» 20 лет
Decanter World Wine Awards 2013 — Золотая медаль, Региональное трофи



10 у.о.) и «Вердело Олд Резерв» (Verdelho Old Reserve 10 у.о.). Вина для купажа «Серсиаль Олд Резерв» выдерживаются от 10 до 14 лет, благодаря чему рождается настоящему сочный многогранный аромат с тонами конфитюра, пряностей, ванили, кураги и сливы. Вкус плотный, довольно интенсивный и многогранный, доминируют фруктовые оттенки. Стойкое длительное послевкусие. В свою очередь, при дегустации «Вердело Олд Резерв» проявляются совершенно другие грани аромата и вкуса. В этой мадере на первый план выходят фруктовые тона, ноты корицы, инжира, джема и сдобы. Вкус очень мягкий, даже нежный, с отличным балансом сладости и кислотности. Сочное продолжительное послевкусие. Идеальная пара для сложных мясных и рыбных закусок, отличный аперитив.

Особняком стоят вина из лимитированных партий с более чем солидным сроком выдержки, например, «Мальвазия» 20-летней выдержки (Malvasia 20 у.о.). Эта мадера относится к серии лотов и имеет собственный номер 7199. Каждый лот выпускают ограниченной партией: так, «Мальвазия» была выпущена всего в количестве 1242 бутылок. Она отличается насыщенным рыжевато-кирпичным цветом с золотистыми отблесками. Интенсивный «густой» аромат фруктов, специй и сладостей. Во вкусе эта мадера предстает округлой, с хорошим балансом и структурой. Сочное многогранное послевкусие. Ей можно наслаждаться как в чистом виде, так и в сочетании с десертами и даже фуа-гра. Стоит ли удивляться, что знаменитый винный критик Дженсис Робинсон оценила ее в 19/20 баллов? •