



vinsøk

Norges beste vindatabase!

Tom Marthinsen og
Geir Gjerdrum
lager Vinguident

Fornyreren

Av Tom Marthinsen | Helge Hansen (foto) | Geir Gjerdrum

Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas er ung og fremadstormende. Han leder familiefirmaet Barbeito og har satt seg fore å få Madeira på kartet igjen.

- Vi har prøvd en rekke ganger å lage evenementer med Madeira og mat. Det skal ikke være slik at Madeira bare er en sak til etter maten. Ung Madeira passer superb til overraskende mye mat, sier Ricardo.



Nydelige viner

I den vanlige røde basislisten finnes hans 10 years old Sercial på salg. Den passer perfekt til soppsupper, viltconsomeer og røkt fisk, hevder Ricardo. Den noe dyrere Malvazia Special Reserve 20 years old passer utmerket til mange desserter, spesielt nøttebaserte desserter, mens de gamle vintagevinene stort sett er så konsentrerte og ofte syrerike at de egner seg best alene, gjerne som en erstatning for Cognac. Flere av hans gamle vintager er å få kjøpt i Norge.

Tørr og frisk

Barbeito er et av de mest spennende navnene på Madeira. De satser nå på en tørr og frisk stil. De tilsetter ikke karamell til vinene, lager dem mindre søte og beholder den naturlige høye syren i madeiraene, noe som gjør dem til gode matviner.

For litt over en måned siden smakte DNS anmeldere 26 Madeiraer fra 1802 til 1995. De fleste fra 1800-tallet. Toppene var en Verdelho 1850 og en Terrantez 1834 fra Barbeito og Malmsey 1836 og Bual 1837 fra det nå nedlagte Oscar Acciaiolly. Superviner hvor 100-poengsskalaen er i ferd med å sprenges.

Stor test

Men det finnes også supre viner å få i Norge:

7165 Sercial Old Reserve 10 Years Old

forsiden

dn finans

kurser og tall

dn 500

skattelisten

aksjespillet

bedriftsbasen

dn jobb

dn eiendom

radio dn NY

søkeverktøy

dn bil

vinguiden ●

anmeldelser
nyttige ord
søk

guider

ir direct

din dn.no

realtidskurser

børsticker

pda/wap

web tv

disclaimer

sentralbord avis:
22 00 10 00

sentralbord dn.no:
24 10 14 00

tipstelefon
redaksjonen:
22 00 11 90

e-post:
dn.no@dn.no

annonsere
på dn.no

utgiver:

SØ



det sist
vinguid

Friske,
matvine
09.01.2

Tysk do
09.01.2

Pappvir
landet (

Slutt fo
Restaur
09.01.2

Tjener
pizza o
08.01.2

Whisky-
på pole
07.01.2

De best
07.01.2

Vendte
til suks
06.01.2

Juks bli
Burgun
06.01.2

Rødvins
06.01.2

Svensk
norsk sl
06.01.2

Egen kj
1,2,3...
03.01.2

Svensk
alkohol
steindø
02.01.2

Champa
rett til
31.12.2

Nesten
av sprit

Svein-Thore Gran

Barbeito

29.12.2

redaktør:

Madeira, Portugal

Stig Grimelid

Kroner 239,50 Basis

redaksjonssjef:

Finnes i den røde Basiskisten og er dermed lett tilgjengelig. Det er en ypperlig vin til nøttebunner med is og andre godsaker. Eller gjør som man gjorde for 150 år siden, som tilhører til soppuppe eller klaret viltbuljong. Husk uansett å servere vinen lett avkjølt. Dufter av sjø, tjære, karamell, hvit sjokolade og anis. Søtlig, men frisk og passe stram smak med stor lengde

Lasse Bergesen

markedsdirektør:

Sven Erik Brunvoll

tekn. ansvarlig:

46060 Malvazia Special Reserve 20 years Old

NHST IT-avdelingen

Barbeito

øvrige

Madeira Portugal

publikasjoner:

Kroner 348,10 Bestillingslisten

Dagens Næringsliv

Upstream

TradeWinds

Europower

TDN nyhetsbyrå

Nautisk Forlag

7054 Verdelho 1929

Barbeito

Madeira, Portugal

Kroner 1027,30 Bestillingslisten

Verdelho er i utgangspunktet den nest tørreste druen. Litt sødme i duft og smak, men her overvelder vi av tørkede frukter og noe som minner om tang og fjære sjø. Stram, syrerik, en voldsom munnopplevelse. Veldig bra lengde.

konsern info:

NHST

nettlesere for dn.no

45917 Verdelho 1902

Barbeito

godkjente

distributører

Madeira, Portugal

Kroner 1849,70 Bestillingslisten

Her snakker vi om en 101 år gammel vin som ble laget før unionsoppløsningen! Bare at det er mulig å få tak i en så gammel vin er en triumf. Vinen er imidlertid også en triumf. Superkonsentrert, frisk og med herlige dufter av tørkede frukter, fjære sjø og et streif av sjokolade. Lang, lang ettersmak. Bør nytes alene, gjerne lett avkjølt.

7085 Malvazia 1834

Barbeito

Madeira, Portugal

Kroner 1995,50 Bestillingslisten

For oss en gammel kjenning. En vin vi stiftet bekjentskap med for mange år siden og som vi også har nydt på toppen av en vulkan i Karibia. En spesiell opplevelse. Det er det uansett å åpne en så gammel vin. Duft av nøtter, sjokolade, krydder og tørkede frukter. Ikke så syrerik som mange andre gamle madeiraer, og dermed lettere å like for folk som ikke har smakt gammel Madeira før. Likevel konsentrert og med lang ettersmak. Dette er ikke bare gammelt, det er også veldig godt!

Publisert: 27.12.2003 - 01:06 Oppdatert: 27.12.2003 - 01:58

Tips en bekjent om denne saken:

Fredagsvinene: Fornyeren

Til:

Fra:

send

[forsiden](#) | [nyttige ord](#) | [finn vin!](#) | [tilbake til dn.no](#)[tilbake til toppen](#)[utskrift](#)

© Alle rettigheter reservert DN Nye Medier AS

Gamme

årgang:

Fornyer

27.12.2

Pinnekj

vinner

24.12.2

Øl eller

julemat

24.12.2

Ingen o

ved sid

23.12.2

Trondh

etter 2'

Credo a

på topp

20.12.2

Godvine

liten 19

200.000

alkohol

19.12.2

Rødvin

19.12.2



vinsøk

Norges beste vindatabase!

Tom Marthinsen og
Geir Gjerdrum
lager Vinguiden

Gammel god årgang

Av Tom Marthinsen | Helge Hansen (foto) | Geir Gjerdrum

Å sitte med en vin fra 1802 i glasset, en vin som er 201 år gammel og som ble laget lenge før Grunnlovsfedrene samlet seg på Eidsvoll, er en spesiell opplevelse.

Gammel Madeira er noe alle vininteresserte bør unne seg en gang eller flere. Riktig gamle årganger er nemlig mulig å få tak i.

Madeira er i ferd med å gå totalt av moten. En blomstrende handel er det lenge siden noen av Madeiraprodusentene kunne si de hadde. Nå er det bare en liten håndfull produsenter igjen av det som en gang var en av verdens mest berømte vinområder.



Fiffens drikk

På 1700-tallet var Madeira på mote. Overalt der London-fiffen og Boston-fiffen møttes, ble det drukket fin Madeira. Mot slutten av 1700-tallet ble drikken folkeliggjort, og i London ble det drukket mer Madeira enn noen annen vin. Så sent som for 100 år siden kostet en flaske god Madeira fire ganger så mye i Norge som en flaske god portvin.

Geografisk krumspring

Madeiras suksess kom som følge av at britiske handelsmenn oppdaget et hull i den britiske lovgivningen. Etter at britene fikk sine første kolonier i Karibia og fotfeste på det nordamerikanske kontinentet, ble europeisk handel med koloniene forbudt for alle som ikke hadde lastet varene sine i

britisk havn på skip som førte britiske flagg. Madeira er og var portugisisk, men ligger nærmere det afrikanske kontinentet enn det europeiske. Når det så passet utmerket å bunkre opp i Funchal på den lange veien over så var det duket for en blomstrende tid for øyfolket.

forsiden

dn finans

kurser og tall

dn 500

skattelisten

aksjespillet

bedriftsbasen

dn jobb

dn eiendom

radio dn NY

søkeverktøy

dn bil

vinguiden •

anmeldelser
nyttige ord
søk

guider

ir direct

din dn.no

realtidskurser

børsticker

pda/wap

web tv

disclaimer

sentralbord avis:
22 00 10 00

sentralbord dn.no:
24 10 14 00

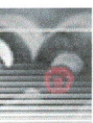
tipstelefon
redaksjonen:
22 00 11 90

e-post:
dn.no@dn.no

annonsere
på dn.no

utgiver:

SØ



det sist
vinguid

Friske,
matvine
09.01.2

Tysk do
09.01.2

Pappvir
landet (

Slutt fo
Restaur
09.01.2

Tjener
pizza o
08.01.2

Whisky-
på pole
07.01.2

De best
07.01.2

Vendte
til suks
06.01.2

Juks bli
Burgun
06.01.2

Rødvins
06.01.2

Svensk
norsk sl
06.01.2

Egen kj
1,2,3...
03.01.2

Svensk
alkohol
steindø
02.01.2

Champa
rett til
31.12.2

Svein-Thore Gran

redaktør:

Stig Grimelid

redaksjonssjef:

Lasse Bergesen

markedsdirektør:

Sven Erik Brunvoll

tekn. ansvarlig:

NHST IT-avdelingen

øvrige
publikasjoner:

Dagens Næringsliv

Upstream

TradeWinds

Europower

TDN nyhetsbyrå

Nautisk Forlag

Fiskaren

Intrafish

konsern info:

NHST

nettlesere for dn.no

godkjente

distributører

Rullet godt

Sjøfarene oppdaget raskt at tønnene med Madeira de hadde i lasterommene holdt seg godt og utviklet seg på en spesiell, men god måte i den tropiske og subtropiske varmen, samtidig som rullingene gjorde sitt. Sprit ble tilsatt vinen for å stabilisere vinen på overfarten.

Driftige vinmakere fant opp en kunstig måte å etterlikne opphetingen fra overfarten på. Estufagem-systemet så dagens lys. Ingen annen vin gjennomgår denne hete-behandlingen. Det er to forskjellige estufagem-metoder. De dårligste vinene (40 prosent av vinproduksjonen) går i bulk til Frankrike, Belgia og Nederland hvor de tappes på små flasker og selges i supermarkedene som basisvarer for saus.

**Kunstig oppheting**

Disse "vinene", samt de med dårligst kvalitet som selges for å drikkes, gjennomgår en oppheting på 20-50.000 liters store sementtanker. Noen bruker også ståltanker. Varmt vann blir ført i rør både inne i tankene og rundt tankene slik at vinen oppnår en temperatur på mellom 40 og 50 C. Der ligger de i minst tre måneder før de tilsettes søtningsmidler for å oppnå den rette sødmen. Sprit tilsettes til slutt. På denne måten får vi varme, "kokte" viner med brent smak.

Den andre estufa-prosessen blir tildelt litt bedre viner. Da blir vinen lagt på 600-650 liters "pipes". De opprinnelige

svakvinene blir tilsatt sprit før de gjennomgår prosessen. De store tønnene stues vekk i rom der temperaturen er på mellom 35 og 40 C fra et halvt til et helt år.



kan selges.

Ekte vare

De beste vinene, årgangsvinene, ligger på 600 liters store tønner av amerikansk eik. Det er også brukt en del polsk eik til malmsey-vinene og valnøttrer til verdelho-vinene. Tønnene ligger i minst åtte år på sydvente loft som gjerne oppnår 40-45 C på dagen om sommeren, men langt mindre om vinteren og på natten. Så svales vinene permanent ned. En årgangsmadeira må ligge på eiketønner i minst 20 år, gjerne mye lenger, og minst to år på flaske, før de

Krevende vin

På Madeira heter det at "Madeira is not a beginners wine" - det er en vin for kjennere. Men fortvil ikke, prøv dem med et åpent sinn - det er snakk om spesielle, men meget gode produkter. Drar du til Madeira er Reids Hotel (bildet) et av stedene man må besøke. Erkebritisk og med mye gammel Madeira på kartet.



Publisert: 27.12.2003 - 01:31 Oppdatert: 29.12.2003 - 05:27

Nesten

av sprit

29.12.2

Gamme

årgang :

Fornyer

27.12.2

Pinnekj

vinner i

24.12.2

Øl eller

julemat

24.12.2

Ingen o

ved sid

23.12.2

Trondh

etter 2

Credo a

på topp

20.12.2

Godvine

liten 19

200.000

alkohol

19.12.2

Rødvin

19.12.2