

Livets Goda

Exklusiv Madeira-lansering 17 augusti: Storslagen sercial från Vinhos Barbeito

👤 Niklas Jörgensen 🕒 17 Aug, 2018

VIN Förra året buteljerade vinmakaren Ricardo Diogo på Vinhos Barbeito 650 flaskor av en sercial från 1988 och en av firmans mest trogna druvleverantörer, Eugénio Fernandes. En frasqueira med andra ord vilket innebär att vinet måste spendera minst 20 år på fat innan buteljering. Idag tappas blott en procent av öns viner som just detta och de som når ut är alltid husens creme de la creme - det absolut det bästa man producerar. Denna från firma Vinhos Barbeito är sannerligen inget undantag utan är rentutav en av de främsta unga sercial som undertecknad provat.



Canteiro hos Vinhos Barbeito, där vinerna lagras under många år

1988:an hör till denna kategori och det är en sercial av yppersta klass. Druvan som representerar de torra vinerna, även om sötman alltid finns där. Men i och med Madeiravinernas höga syra, i just detta vin når nivån över 11 gram per liter, så maskeras den naturliga sötman och blir till och med fundamental för balansen. Tillsammans med den långa fatlagringen i gamla fat på vindvåningarna och som utsätter vinerna för långsam oxidation, så skapas en oefterhärmlig stil av vin. Just sercial har dessutom ett brett användningsområde; från krämiga soppor, svampanrättningar, charkuterier, salta mandlar, hårdostar till köttiga patéer. Och de yngre sercial-vinerna är ypperliga till sushi. Denna? Kanske mer när man vill ha en stund för sig själv....

*Jag minns när Ricardo Diogo nämnde vinet första gången för mig, berättade att han
e något riktigt bra på gång. Och när Ricardo är exalterad, ja då vet man att det är
något alldeles ordinärt som väntar en från Madeiras okrönte kung. Såklart han hade
rätt...1988:an är en bekräftelse på varför starkvinet är något av det mest sinnliga som
människan kan producera.*



Sercial-druvornas hämtas härifrån, på öns nordsida & nära samhället Seixal

1988 Sercial Eugénio Fernandes från Vinhos Barbeito är en hyllning till en man som levererade druvor under många år till familjen. Detta vin kommer från den vindpinade nordvästsidan av Madeira, nära samhället Seixal, och har lagrats 29 år i fat. Det klockar in på 38 gram socker per liter men tro oss, det absolut sista du tänker på när detta är i gommen, det är sötma.



1988 Frasqueira Sercial, Eugénio Fernandes, Vinhos Barbeito, Madeira

Färgen är typisk för Barbeito, ljus gyllene transparent bärnsten. Ingen karamellfärg här inte för att få det att se äldre ut. Bouqueten är storslagen. Gåshuden infinner sig omgående och det är galet intensivt men samtidigt fyllt med finesse och elegans. Här finns hela spektrat; från de träiga nyanserna, fuktig tobak, salta havsvindar, Oolong, mandlar, lime, torkade blommor till en orientalisk kryddighet med inslag av curry, ingefära och muskot. Komplex och så sammansmält men ändå något ungdomligt energiskt över sig.

I gommen så är det initiala intrycket torrt men med en knivskarp syra som får mungiporna att snörpa samman. Fast hur märkligt det än må låta så är allt i balans, mycket tack vare den lilla sötman som lurar där bakom men också för åldern då sercial ofta behöver flera decennier för att rundas av. Det vill säga, rundas av något. Det dyker även upp en lätt salta i smaken, tillsammans med nyanserna från fatlagringen – tobak, kryddhylla och torkade frukter – och det är ett rent, intensivt, sinnligt och bara sådär alldeles underbart vin. Avslutet är evighetslångt och känslan av ett torrt vin infinner sig. En stor, stor upplevelse och en tår är inte långt borta.

Livets Goda-intrycket: **97 LGP**

En flaska av denna specialare från 1988 kostar 2,494 kronor och släpps den 17 augusti i ytterst begränsad mängd. Länk till vinet >>>[HÄR](#).

Annons



Compre Relógios de Pulso online. Supervisionadas por profissionais

Annons Catawiki

Visitar site