

Petit

WORLD'S BEST WINE MAGAZINE

#139
69,00 SEK | 10,00 EUR
79 NOK | 74 DKK

Livets Goda®

AKTUELLA VIN-, ÖL, & SPRITLANSERINGAR PÅ
SYSTEMBOLAGET, BS & WINEFINDER.SE

Best
in the
World
GOURMAND
WORLD COOKBOOK AWARDS

Kutch Wines

Från "Wall Street Shuffle"
till "California Dreaming"

Xavier Vignon

Den underbara
vinegensinnigheten
med det lysande resultatet

Cab S. från USA

Stor provning: cabernet
sauvignonviner från USA
tillgängliga på Systembolaget

Valle Reale

"För elegant för att
vara i Abruzzo."



Madeirasnack med
Ricardo Diogo, Vinhos Barbeito

Madeirasasnack med Ricardo Diogo, Vinhos Barbeito



Madeira är onekligen ett av världens mest unika viner men kanske med en än större historia än nutid. Inte för att vinerna var bättre förr, snarare tvärtom så är Madeira bättre än någonsin, men starkvinstrenden började på allvar sin nedåtgående spiral kring första världskriget för att lägga in nästa växel efter det andra. Sverige gick från att vara mellankrigstidens viktigaste marknad för ön till att idag föra en tillvaro i periferin där en lejonpart av konsumenterna likställer det med något man håller i såsen. Ändå finns det producenter som tänker innovativt men med respekt för traditionen, vågar avvika från mallen utan att rucka på vinets identitet. Den kanske främste av dessa är Ricardo Diogo vid Vinhos Barbeito och är det någon som ändrat spelplanen för Madeira så är det just mannen som egentligen inte tänkt syssla med vin överhuvudtaget. Vi tog oss ett snack med Ricardo, om Madeira och hur man ska kunna skapa ett större intresse för världens en gång i tiden viktigaste vin.

VID PENNAN: NIKLAS JÖRGENSEN FOTO: LIVETS GODA & PRODUCENTEN

Hej Ricardo! Du har nu varit involverad i Vinhos Barbeito sedan början av 1990-talet men du hade egentligen inte tänkt dig en karriär inom vin?

Det stämmer; jag hade börjat undervisa inom mitt ämne, historia, vid Dr. Horácio Bento de Gouveia i Funchal när jag började hjälpa min mor vid vineriet. Barbeito hade precis inlett ett samarbete med japanska Kinoshita där målet var att lämna bulkvinsproduktionen och fokusera på kvalitet.

Men du stannade?

Ja, jag avslutade lärarjobbet när jag blev ombedd att fortsätta vid Barbeito efter samgåendet med Kinoshita. Jag hade lärt mig otroligt mycket under de två år som jag assisterade min mor och det var också då jag tog mina första steg till att producera vin. Där och då insåg jag att Madeiravin mycket väl kunde bli min framtid och att jag hade talang för vad jag gjorde.

Din första årgång var 1992. Madeiravinet har sett en hel del förändringar sedan dess, positiva sådana. Hur har du bidragit till det?

Det absolut svåraste men också viktigaste var att förändra bilden av våra viner från tråkiga och sömniga till eleganta där syran var en avgörande indikator för att markera skillnaden.

Du gillar syra vet vi.

Ja, som liten gillade jag att äta citroner så det hänger nog med sedan barndomen.

Men historien är ändå viktig för ett Madeiravin?

Den är allt. Vi måste förstå den och respektera den i allt vi gör. Och det är precis det jag vill skapa – ett vin som kan ha en modern anstrykning men som är djupt rotad i historien och våra traditionella framställningsmetoder. Man får inte glömma bort att vi inte kan ändra allt för mycket på våra viner. Allt blindprovats av en panel för att godkännas och vi vill inte heller ha ett Madeira där vår viktigaste identitet går förlorad i viner som experimenterar för mycket och glömmar bort traditionen. Vi är ju inte mer än åtta producenter kvar.

Du har varit och är kanske tinta negras viktigaste ambassadör, den blåa druvan som dominerar öns odlingar men först 2015 godkändes som en rekommenderad druva. Vad har du sett i den som andra missat?

Kanske jag hade förmånen att få ta del av något som andra aldrig haft. Min morfar Mario Barbeito som startade firman i slutet av 40-talet serverade gärna gammal tinta negra till sina gäster. Och jag minns det så tydligt när jag var yngre och tänkte om han serverade det till sina vänner så måste det vara bra för min morfar hade koll. Så när jag blev involverad i vinmakningen började jag jobba med tinta negra och resultaten har varit enastående även om druvan har lägre syra än de gröna. Främst handlar det om att tinta negra trivs så bra i fatlagringen och utvecklar en mjuk, behaglig bouquet och smak.

Och idag är druvan äntligen erkänd och får skrivas på etiketten, druvan som räddade Madeira från närmast utrotning under dess tuffaste dagar?

Det har tillfört Madeira en extra dimension. Dessutom vill ingen producent skicka ut buteljeringar med druvan angiven om de inte är



bra så nu vet vi att om du bara behandlar den lika kärvänligt som sercial, verdelho, bual och malvasia så presterar druvan.

Din favoritdruva att arbeta med då?

Jag älskar malvasia för dess komplexitet.

Och att dricka?

Verdelho!

Vilken potential har öns historiskt sett mest ansedda druva terrantez för framtid? Kan den göra en comeback tror du?

Även om jag nu inte satsat på den, det blev ju bastardo för min del av rariteterna, så är jag övertygad om att terrantez är mycket viktig för Madeira och för framtiden. Det finns definitivt en god chans att den kan återhämta sig och med det ge Madeira mer berömmelse igen, mycket då tack vare druvans betydelse ur ett historiskt perspektiv och att de mest kända vinerna från ön varit terrantez.

Det har ju satsats en del från det regionala vininstitutet på att uppmuntra odlarna att åter börja odla terrantez?

Precis och det är här vi måste börja, få in en hållbar vitikultur igen för att ha druvmaterial som kan bli till viner som kan ligga länge i canteiro för ung terrantez är bara spill av tid och pengar.

Berätta mer om bastardo som du satsat på.

Bastardo är en druva som var mer eller

mindre utrotad på Madeira men hade sin tid på ön precis som alla andra innan vinlusen ödelade vingårdarna. Du hittar den i Frankrike under namnet trousseau. Sista klassiska bastardo-årgången var 1927 och sedan försvann den mer eller mindre. Jag arbetar med en vinbonde, Teófilo Cunha, som 2004 planterade druvan vid São Jorge på nordsidan av ön men jag ser tyvärr inget intresse bland andra producenter att ge bastardo en chans. Jag tror däremot på den och ser en ny framtid för druvan på Madeira.

Du har experimenterat en hel del med druvan och vi har provat flera fatprover genom åren med dig. Och nu lanserar du din allra första Reserva på bastardo!

Precis, Duas Pipas! Det är en blend från två fat, ett från 2010 med skalkontakt och ett från 2012 och direkt pressning av druvorna. 1700 flaskor blev det till. När jag började jobba med druvan så blev jag överraskad över hur snabbt den oxiderade när den väl var i canteiron, det vill säga vindslagringen. Det tog mig några år att förstå hur jag bäst skulle jobba med druvan, för att den bäst skulle kunna uttrycka sig.

Detta får oss att komma in på det där med att äga vingårdar. Få Madeiraproducenter gör ju detta. För en utomstående kan det låta märkligt när man skapar världsklassviner.

Vissa äger faktiskt vingårdar även om det inte täcker mer än en liten del av deras behov. Jag misstänker att den främsta orsaken varför producenterna inte äger några betydliga mängder marker är av historiska skäl. Under århundraden ägde aristokratin egendomar som de via arrende tjänade sin inkomst på. De som producerade vin i sin tur var mer från borgarklassen. I grunden är det dock ett enkelt system idag. Vi jobbar med hundratals odlare som vi ofta har en mångårig relation med. Vi kommunicerar via våra agenter som håller kontakten, besöker dem och ger råd för att vi ska säkra så hög kvalitet som möjligt. Jag tror också att få äger vinmarker idag för det skulle helt enkelt inte löna sig. Mark är inte billigt på Madeira.

Dina viner är väldigt gastronomiska för att vara Madeira. Är det något du har med dig i bakhuvudet när du skapar vinerna, att du vill att de ska vara lättare att dricka till mat?

Vet du, jag tänker inte alls på det för när jag

skapade min stil så hade jag blott en tanke om hur jag ville en Madeira skulle uppföra sig och att det råkade passa till mat kallar jag en lyckosam olyckshändelse!

Om man är ny när det kommer till Madeira, vilket vin tycker du att man ska starta med då? En 5- eller 10-åring?

Jag skulle nog säga femåringen om det är en av god kvalitet och med karaktär. Att starta med en 10-åring kan bli lite väl häftigt och så missar du något på vägen dessutom.

Mat då? Om jag vill dricka Madeira till maten och är nybörjare, var ska jag starta?

Gör det inte för svårt utan prova det med enklare förrätter och till menyer. Det är så jag själv föredrar Madeira. I början och i slutet. Och att hålla det enkelt – inte överarbeta. Kallskuret, ostar, soppa till de torrare, fruktdesserter, nötter, choklad och mer kraftfulla ostar till de sötare.

För inte allt för länge sedan var Sverige världens största importör av Madeira. Idag har en majoritet av de svenska vinkonsumenterna ingen relation överhuvudtaget till Madeira. Hur skulle svensken bäst kunna återupptäcka öns viner?

Det där är en mycket bra fråga. Kanske vi skulle kunna utforska historien mer – kopplingen mellan Madeira och Sverige? Lite som jag gjort i USA där vi byggt upp etiketter och

stilar som var särskilt populära i olika delar av landet. I södern drack man exempelvis helst torrare Madeira, i norr sötare så därför har vi skapat Charleston Sercial, Savannah Verdelho, Boston Bual och New York Malmsey.

Blenden i en Madeira är viktigare än många nog anar och i vår värld är du bland de främsta på just detta. Vad är riskerna och vad måste man tänka på?

Var försiktig för annars riskerar du att stå där med ett obalanserat vin. Jag föredrar att jobba med en mindre mängd gammalt vin och därifrån bygga upp en blend utifrån denna. Då arbetar du dig successivt upp mot ett slutresultat som du kan vara nöjd med. Att blott blanda olika viner och sedan tillsätta gammalt tror jag inte på. Blenden måste byggas upp.

För bara några år sedan hoppade du på bordsvinstrenden som får allt mer utrymme på Madeira även om vinerna blott står för fem procent av totalproduktionen på ön. Är det en viktig utveckling av Madeira?

Dessa viner kan bli viktiga för oss om vi 1, gör vårt arbete i vingården för dessa viner måste ha större koncentration än starkvinerna och 2, endast buteljerar om vi har tillräckligt spännande material med sin egen karaktär för varför kopiera något som det redan finns massor av i världen?

Vart ser du bordsvinerna om 10 år? Är du nöjd med hur dina har utvecklats?

I vårt fall så tror jag på en ökad efterfrågan såväl på plats som till exportmarknaden. Vi måste bara tro på vår stil och inte arbeta med internationella smaker och aromer. Och ja, jag är väldigt glad för att vi lyckats skapa vår alldeles egna stil. I grunden tänker jag likadant som när jag skapade min filosofi kring Madeiravinet.

Hur ska konsumenten uppfatta Madeira?

Som ett unikt vin. Ett vin byggt på tålamod. Och så gillar jag tanken om att "vinets största fiende är Madeiras bästa vän – syret."

Något nytt på gång?

Ja, förutom då bastardon Duas Pipas så har jag precis lanserat mitt bordsvin Verdelho White Reserve 2017, en Single Cask Malvasia från 2005, en Frasqueira Sercial 1993, en Frasqueira Verdelho 1995 och så en raritet - O Japonês – en 50-årig malvasia.

Slutligen, finns det någon chans att svenska konsumenter får möjligheten att träffa dig nästa år?

Absolut. Jag har planer på gång med den svenska importören för ett besök i Sverige och jag kan ju säga att det underlättar en hel del att resa när man gillar ett land som ert!

6 fantastiska viner från Vinhos Barbeito

IMPORTÖR I SVERIGE: POMPETTE AB

1988 Frasqueira Sercial, Eugénio Fernandes

(ARTIKEL 98083, 750 ML, 2494 KR)

97 Storslagen doft. Gåshuden infinner sig omgående och det är galet intensivt men samtidigt fyllt med finess och elegans. Här finns hela spektrumet; 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 med 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 tid för att rundas av. Det dyker även upp en lätt sälta i smaken, tillsammans med nyanserna från fatlagringen – tobak, kryddhylla och torkade frukter – och det är ett rent, intensivt, sinnligt vin. En stor, stor upplevelse och en tår är inte långt borta.

Vó Vera Malvasia 30 Years Old

(ARTIKEL 99772, 750 ML, 2699 KR)

97 Vó Vera. Mormor Vera. Ricardo Diogos fullständigt makalösa 30 Years Old Vó Vera Malvasia är en hyllning till mormor. Vinerna som använts till blenden har inte vinifierats av Ricardo utan de flesta har lagts undan av hans mor, när hon var den som ledde Vinhos Barbeito innan sonen Ricardo gjorde sin första skörd 1992. Det som är anmärkningsvärt, med åldern i beaktande, är hur ofattbart fräscht vinet är. Fast om man nu lärt känna Ricardo och dennes stil, vet vad han söker i sina viner, så är Vó Vera ytterligare ett vin som går som en röd tråd genom portföljen hos Barbeito. Malvasia är den sötaste Madeiran men här har Ricardo skalat ner det till 98 gram, en bra bit under det normala och det bidrar såklart till fräschören. Vó Vera är ett eteriskt vin, nästan viktlost i sin struktur och intrycken omfamnar sinnena samtidigt som det finns en intensitet som vägrar släppa taget. Syrorna är skyhöga och det är Ricardos signum. Framförallt inblandningen av äldre viner, runt 70 år gamla, har mer volatila syror och använder du rätt mängd så är det dessa som bidrar till friskheten.

Vinho do Embaixador Boal 40 Years Old

(INTE I SVERIGE, CA PRIS I EUROPA, €350)

96 Den kan vara tuff, eller rättare sagt lite oinspirerad i sin ungdom, bual. Men med ålder blir den till en av de mest spännande och detta vin som släpptes tidigare i år är beviset. Detta är ambassadörens vin, en hyllning till Fernão Favila Vieira som föddes 1930 i Funchal och var diplomat runt om i världen. Hans familj ägde en hel del vingårdar

och har länge samarbetat med Barbeito. Här blandas viner med en snittålder på mer än 40 år, vissa är bra mycket äldre. Stilen är omisskännligt bual. Enormt djup med en hel del orientaliska kryddor, teak, möbelpolish och rökiga nyanser samt murriga hösttoner med nötterna i förgrunden. Smaken har en täthet och skärpa som är svår att förstå om man bara druckit ung bual. Syran är av rakbladskaliber och så är det volatila draget i precis rätt mängd. 74 gram socker fullständigt borttrollade!

Vinho do Reitor Malvasia 40 Years Old

(INTE TILLGÄNGLIG I SVERIGE, CA PRIS I EUROPA €350)

96 Rektorns vin, en hyllning till Ângelo Augusto da Silva som föddes 1896 i São Vicente på Madeiras nordsida. Efter sin examen på fastlandet var han rektor i många år på Liceu Jaime Moniz i Funchal. Här har Ricardo valt ut några av sina absoluta malvasiafavoriter från de senaste 40 åren samt än äldre viner. Vad vi älskar mest med detta vin? Hur Ricardo lyckas fånga druvans aromatiska karaktär trots flera decennier i fat och att lyckas bibehålla det fräscha. Återigen är tricket att arbeta med rätt mängd riktigt gammalt vin där volatiliteten kan förstärka det friska. Nötter de luxe här med mörk choklad, fuktig tobak, tydlig curry och örtaromatiska inslag. Magnifikt djup. Gomintrycket inleder med en momentan sälta, höga smaker, fuktiga gamla fat och en syraprecision som skänker livfullhet till vinet. 94 gram socker är en bit under snittet för druvan och känslan blir nästan som med bättre riesling - elektriskt. Evighetslångt.

50 Years Old Bastardo, Avô Mario

(INTE TILLGÄNGLIG I SVERIGE, CA PRIS I EUROPA, €650)

98 Ur glaset väljer en ocean av doftintryck. Det är så snyggt sammansmält och med Barbeitos omisskännliga svala och fräscha stil. Här finns båtvarvet, piptobaken och de färska valnötterna men också ett stänk orientaliska kryddor, karamell, dadlar och kanderade apelsinskal. Så komplex och man vill liksom inte sluta sniffa, nästan rädd för att smaken inte kan leva upp till doften. Men nu är det Barbeito och visst bekräftas allt i gommen. Det är sensuellt, vackert och vinet är närmast svävande. Fräschheten är fenomenal och 87 gram socker slukas stiltigt upp av en påtaglig syra som ändå är balanserad. Det där med att Ricardo käkade citroner som liten förklarar fäblessen för markerad syra i vinerna. Torkade frukter, träkryddor, tobak och nötter. Allt är där och någonstans när redaktionen provar vinet så uppstår diskussionen, kan det egentligen bli så mycket mer perfekt? Ändå tror och hoppas vi detta när Ricardo Diogo får blanda vidare och fortsätta sitt skapande. Mannen som alltid vill bli bättre, vi bara vet att han kommer med ett nytt vin som kommer få tiden att stanna upp för en liten stund.

O Japonês 50 Years Old Malvasia

(INTE TILLGÄNGLIG I SVERIGE, CA PRIS I EUROPA €500)

100 Vad som är mest remarkabelt med detta fullständigt sublima vin? Åldern, du känner inte alls åldern! Att Ricardo Diogo är en blender av rang visste vi och tycker nog att det just är i dessa viner han excellerar men aldrig tidigare har han fått till samma perfektion som i O Japonês - japanen. Knepet? Att arbeta med stor del gammalt vin som är i damejeanner och har varit så i decennier för då blir det inte mycket träsmak eller risk för trögflytande sirapsliknande Madeira! Malvasiakänslan är högst närvarande i den komplex djupa och maffiga men ändå sanslöst fräscha bouqueten som exploderar i en kaskad av sultanarussin, piptobak, apelsinskal, valnötter och stenköllare. Och smaken, så distinkt med greppande syra men precis lagom dos sötma som smeker och berör sinnena till max. Aldrig tokintensivt utan helt och hållet byggt på finess men ändå stannar vinet kvar i en evighet med den renaste eftersmaken man kan tänka sig i en Madeira. Vin blir inte större än såhär! Namnet förresten; en hyllning till mannen som fick Ricardo att byta karriär och bli vinmakare - Yasuhiro Kinoshita.

