

Madeira

Madeira 是另一个来自葡萄牙的加强酒，sub-tropical 气候的小岛（离葡萄牙 1000km），历史上是航海线路中的补给站，经历过商业上的兴起和衰落，目前主要市场是欧洲、美国和日本。这种酒在甜点行业和烹饪行业也有广泛运用。其最大的特点在于 using heat in the maturation process，高酸，氧化和 maderization 的香气，甜度不一。

气候：Hot, humid summer, mild winter。北部相对凉爽。降雨量高，尤其是北岛和山上。山上降雨量达 3000mm，岸边 500mm。annual temperature 为 19 度，高湿度意味着 damp and fungal diseases 是个问题，尤其是 powdery mildew 和 botrytis rot。

土壤：Volcanic, fertile。最富饶的土地甚至不适合栽培葡萄。

品种：19 世纪下半叶，powdery mildew 和 phylloxera 摧毁了这里的贸易。American hybrids 广泛种植于岛内，取代了原来的四种 noble varieties，但不能用于酿造 Madeira。American Vine Species 数量巨大种类繁多，但不适合酿酒。现在 V.vinifera 中，56%是抗病性强的 Tinta Negra，这是与美洲品种一同引进的。四种贵族品种只占 25%。也有少量其他品种诸如 Cabernet Sauvignon 用于酿造非加强酒。

Tinta Negra：原来叫 Tinta Negra Mole，高产，相对 neutral，薄皮的红葡萄，可以酿造各种甜度的酒以类似四种 noble 品种的风格（dry, medium dry, medium sweet, sweet），被认为是相对次级的品种，但也有比如 Barbeito 用其酿造高质量的 10y.o.系列，用它酿造的 madeira 不能标注品种。这个品种广泛种植在全岛，种植量第一。

Sercial：白葡萄品种，也叫 Esgana Cao（葡萄牙），主要种植在凉爽的北部或者南部的高海拔（800m）处，Madeira 最晚熟的品种，高酸，低含糖量 must weight，酿干型酒，crisp and clean，随着陈年会有 mineral tones and subtle fruit and nut & almond flavours。0.5-1.5 的 Beaume 度。

Verdelho：白葡萄品种，主要种植在北部相对低海拔处（南部也有少量），高酸，成熟度更好，所以含糖量稍微高一点点。主要酿制 medium dry 的酒，芳香，有 caramel 的香气。四种 noble variety 中种植量最广。随着陈年会产生 smoky complexity 并依然保持高酸。1.5-2.5 的 Beaume 度。

Boal/Bual：白葡萄品种，种植在温暖的南部，高酸。酿制 medium sweet 的酒，nutty, vanilla, raisiny fruit 的口感及香气。2.5-3.5 的 Beaume 度。

Malvasia Candida (Malmsey)：白葡萄品种，种植在南部以及阳光充沛的北部的低海拔（200-300m）处，有最高的含糖量，酿甜型酒，酸甜平衡，rich honey, raisin 和 caramel 香气和口感，有的能陈年超过百年。3.5-6.5 的 Beaume 度。

其他：Terrantez（白，葡萄牙品种），Bastardo（红，色深，葡萄园品种），这两个品种现在稀少，但老年份的酒中可能出现。Complexa 是葡萄牙的红葡萄品种，于 1960s 引入 Madeira 实验性地作为 Tinta Negra Mole 的替代品种，颜色深，口感柔和。

种植：Mountainous, steep and narrow terraced slopes（poios）。土地的拥有者众多，碎片化 fragmented，生产商中只有 Henriques & Henriques 拥有自己的葡萄园。Irrigation channels（levatas）从山上引到温暖和相对干燥的岸边。Fungal disease 是个大问题。传统的 training

方法是 pergola (latada)，这样葡萄离地高能有效避免 fungal diseases；现代为了对付真菌问题，新种植多采用 cordon VSP (espalier)，但只能在相对平坦的梯田上采用这种方法。Mechanisation 几乎不可能。

酿造：现代设备的引入，使得温度控制使用普遍。发酵时，一个关键点在于 skin contact，Sercial 和 Verdelho 不经过浸皮，而 Boal 和 Malvasia 会浸皮以获得更饱满的酒体。Tinta Negra 用来酿造四种贵族品种的风格，但 without age indication，所以它的浸皮量也根据风格的不同而有所不同。

加强时，根据所需要的甜度的不同而选择时机。加强用的是高度精馏的 96 度的 highly rectified grape spirit。一般而言，加强会在发酵开始后的一到五天内进行。

Maderization 有两大关键方法：Estufa 和 Canteiro。当然，最早期的方法是将桶放入出口的船内，然后让外界的热量加速其陈年，使得其中的糖焦糖化 caramelised，现代则使用以下两种方法。Maderization 一般只适用于加强过的酒，不然很容易变成醋。而氧化的过程，温度每升高十度就加快一倍的速度。Maderized Wine 通常为 amber 或 brown 的颜色，并带有煮熟的焦糖和 rancio 的味道

Estufa：直译为“暖房”或“温室”，这套设备叫作 Estufa，而这个加热流程叫作 Estufagem。将酒置于 concrete 或 steel 罐中（20000-50000 升），加热至 45-50 度，持续至少 3 个月，然后陈年 2 年以上。温度的控制由注满热水的内部线圈 coils 或者外部的“外套”jackets 来完成，这种方法一般不用来做最优质的酒，常做高度商业化的，年轻的不标识品种的酒。这种方法被 Madeira Wine Institute 严格监控。

MWC 还独自使用另一种 Estufagem，将酒放入 600L 的木桶中，放入温暖的房间里（暖气室），温度在 30-40 度之间，持续半年至一年，这种方法更温和，质量更高，是一种介于 Estufagem 和 Canteiro 之间的方法。

Canteiro：直译为“床”，就是指一些仓库阁楼内的隔板。Canteiro 法不经历任何人工加热，而是将酒置于各种大小的旧橡木桶中，然后放在仓库内，让 30 度以上的 heat of the sun 导致自然的 maderization。这些酒至少陈年 3 年以上。所有的单一品种或者 vintage wine 都用这种方法，优质的 Tinta negra 也用此法。

生产者会不断品尝和测试他们的酒以决定继续陈年的质量和潜力。后续的 further ageing 可以将酒存于 oak vessel（从 cask 到 30000 升的大桶均可），置于凉爽的环境保存 20 年甚至更长时间，这取决于他们想要的风格和质量。Blending 则根据库存，依据所需要的生产商的风格来进行混合，期间可以补充颜色（焦糖色），甜度和酒精。

像 Sercial 和 Verdelho 在发酵时几乎达到干型，但最后往往会 sweetened with either vinho surdo 或 abafado。Vinho surdo 是一种发酵前加强的葡萄酒，20 度，也叫 Mistela；Abafado 则是更干一些的加强酒。

对于廉价的酒来说，会完全发酵然后直接经历 Estufagem，蒸发能使最后需要使用的酒精的量更少，加强之后再加甜，并添加焦糖色。

酒的风格一般分为三类：标注具体年份的 vintage-dated wines，标注平均陈年时间的 age indication wines 和其它的一些独特术语。显然的，随着陈年，就会变得越来越复杂和浓郁，要注意只有四种贵族品种才能在酒瓶上标注品种名称 varietally labelled。

Wines with indication of year:

Frasqueira/Vintage——这被认为是最优质的 **Madeira**，必须使用贵族品种且标注品种名称，至少在桶中陈年 20 年，有许多极为老的，百年以上的酒。这是一种极为复杂的，高酸的，具有多层氧化风味以及 **burnt sugar**, **dried fruit** 等风味。不仅如此，这类酒还有很强的瓶中陈年能力，尤其是 **Sercial**。这些酒在运输时竖直放置，因为不怕氧化而且可以避免软木塞污染。

Colheita/Harvest——桶中陈年至少五年（可达 18 年），可以使用 **Tinta negra blend** 或者标注单一品种名称，这种酒使得优质 **Madeira** 在过去十年内从比例上而言有较大的复兴。

Solera——通过 **canteiro** 陈年达 5 年的之后，每次从桶中取 10% 的量装瓶然后立刻灌入同等质量的酒，这样最多反复 10 次之后全部装瓶。这样每次装瓶的酒都能展现最初那些酒的年份特征，且可以标注年份。但在葡萄牙加入欧盟以前（1986），人们具体做法不一。现在这种做法被 EU 禁止。

Wines with indication of age:

Finest/Seleccionado/3 year old——**Estufa aged Tinta Negra**, ageing in tank, 会根据甜度标注在酒标上（**dry**, **medium dry**, **medium rich**, **rich**）。

Rainwater(max. 5y.o.)——**Medium Dry** 的风格，使用 **Tinta Negra**，一般属于三年的范畴，不超过 5 年。

Reserve/Reserva/5 year old——常常用 **Tinta Negra** 但也可用四种贵族品种并 **varietally labelled**。经历 **estufagem in tank**，也可能有一部分混酿在桶中成年；一些 **Tinta Negra** 和贵族品种 **blends** 的优质酒款近年来也出现了，但不标品种名称。

Old(Special) Reserve/Reserva Velha(Especial)/10 year old——常常 **blended from canteiro aged varietally labelled wines**。Ageing in cask，其中最年轻的酒需要达到 10 年左右。

Extra Reserve/Reserva Extra/15 year old——与 10 年的一样。一些更长 age indication 的也有但十分稀有。

更加低端的酒 **Bulk wine** 占大约 1/3 的总产量，常直接卖到糕点产业，大量的调配酒（**Madeira** 加上盐和胡椒）也流入欧洲的烹饪产业，总之这些酒不能被当做 **Madeira** 来卖。

市场: **IVBAM** 是 2006 年合并而成的，包括酒、刺绣和手工业协会。总共只有 8 个 **producer**，需要重点了解的重要生产商有以下四个。

Madeira Wine Company (MWC) :

History : **Madeira Wine Company** is the market leader in the production and exportation of premium **Madeira Wine**. The origins of the company date back to 1913 with the founding of the **Madeira Wine Association**, a commercial association whose primary objectives were the promotion of **Madeira Wine** in international markets and improving efficiency and quality in production.

之后 **Blandy's**, **Cossart Gordon**, **Leacock** 和 **Miles** 加入，1981 年更名，成为最大的 **producer** 和 **exporter**。目前由 **Blandy** 家族和 **Symington** 家族共同拥有和管理。

Location&Building: Two parts in **Funchal**, The old **blandy wine lodge** 建于 17 世纪，超过 8000hL wines ageing in the **Canteiro** process，也有游客中心、商店和品尝室。**Merces Complex** 是 **winery & office**, 2 **vini lines** and 3 **bottling lines**。

Viti&grapes: 全部来自酒农。

Vini: 平均年产量 990,000 litres, 3/4 是 Tinta Negra, 1/4 是 white varieties. 3y.o. from Tinta Negra by Estufas; 5y.o. and above from white varieties by Canteiro process。

Brands&Wine lists: Blandy's (a name that is synonymous with Madeira, both the island and the wine. 发酵时间稍短, 酒体更饱满, 能常年熟成), Cossart Gordon (the oldest company to trade in Madeira wine, established in 1745, 依赖美国殖民者而繁荣, 之后于 1953 年加入 MWC, 酒体更清爽, 用的葡萄也来自更高海拔的地区), Leacock's and Miles。

Market: 瓶装 Madeira 占岛上销量的 1/3, 全世界销量的一半。

Innovation&Others: The Harvest, the Alvada(half Bual half Malmsey), Colheitas。

Henriques & Henriques:

History: Henriques & Henriques was founded in 1850 and is the largest independent producer of Madeira Wine. It is also the only company to own its own vineyards.

The Henriques family are descendents of D. Afonso Henriques, the first king of Portugal, and have owned vineyards on the Island of Madeira, in Câmara de Lobos, since the 15th century. In 1968, the owner of the company, João Henriques, passed away and as he did not have any direct heirs left his shares to three friends. Two of these friends, Peter Cossart and Carlos Nunes Pereira passed on their share in the company to their descendents. Currently, the Chairman of the company is Dr Humberto Jardim and Luís Pereira is the winemaker.

Location&Building: 1990s, 分为两处, 一处为 5 层楼的建筑在 west of funchal, 作为商店、办公室、实验室(齐全!)、品尝室等等, 一处 in Quinta Grande 是酿造中心。

Viti&grapes: 唯一拥有自己 vineyard 的生产商, 10ha at Quinta Grande, 主要是 Verdelho 和一些 Sercial. 650-800m 海拔的梯田, Espaladeira (Cordon VSP), 也有 1ha 的 Tinta Negra 用 Latada 种植。绝大部分葡萄都来自 growers around the island. 6 个 agents 帮助收购葡萄。

Vini: 年产量 700,000-98,000 升, 其中将近一半是 modified wine。

Brands&Wine lists: 3-5 年的用 Estufas from Tinta Negra, 10-15 年的用 Canteiros from noble varieties。也有少量 single harvest 和 vintage wines。

Market: France (mainly modified wine), Germany, Sweden, Denmark, UK, Canada, Japan, etc。

Innovation&Others: 所用的桶来自一个 Irish whiskey company, 酿完酒之后送回去熟成 whiskey。该酒庄拥有先进的设备, 但依然坚持传统的酿酒工艺。

Justino's:

History: Vinhos Justino Henriques, Filhos, Lda was established on the Island of Madeira in 1870 and is one of the oldest producers and exporters of Madeira Wine, giving it exceptional positioning on the market for the certified quality of its wines. Until 1953 it was a family run business, based in the centre of the city of Funchal.

In 1993 it went international, when it formed a partnership with one of the largest French groups for the distribution of wines and spirits. It built new premises so as to improve the conditions in which the wines were made, especially the process of vinification, production and aging, combining traditional methods with more advanced technology.

2002 年又有一系列革新, 改进种植酿造技术, 扩大仓库容量等等。

Viti&grapes: 每年从 800 个 growers 手里买葡萄, 90% 是 Tinta Negra 等红葡萄, 10% 是

white varieties。

Vini: 用红葡萄酿造 3,5 和 10 年的酒, 主要是 dry 和 sweet style, 当然四种风格都有。也用白葡萄做 10 年的酒和 single harvest wines。2008 年起也做 Bio 酒, Organic 酒使用的葡萄更好, 用 Canteiro 陈年。

Brands&Wine lists: 3-5-10 年以及年份酒, 但没有 15 年的。

Market: The main export markets of the company are France, Germany, England, Austria, Switzerland, Spain, Poland, Russia, Scandinavia, the United States of America, Canada, Brazil and Japan.

Innovation&Others: Today, Vinhos Justino have one of the largest stocks, including high quality wines aged in oak barrels, which allow the company to meet the demands of the increasingly more demanding and selective consumers.

Barbeito:

History: Vinhos Barbeito is relatively young when compared to the other companies in the market. It was established in 1946 by Mário Barbeito, who immediately built up an impressive collection of Frasqueiras and started his own winery. Today the company is run by Ricardo de Freitas, who brings a new energy and dynamism to the company, always inspired by the best traditions of the island.

Location&Building: 2008 年从 Funchal 搬到了 Camara de Lobos,

Viti&grapes: 从 135 个 growers 那里买葡萄, 其中一半以上合作达到 15 年以上。

Vini: 有 pneumatic presses, 有岛上唯一的 robotic lagar, 大量不锈钢罐和 Estufas。年产量 200,000 升。

Brands&Wine lists: 专注于 quality 而不是 quantity, 不是同 caramel, 既讨好传统消费者, 也吸引了年轻的消费者。3-5 和 10 年的酒, 没有 15 年的, 有 single harvest, single cask 和 vintage wines。不产 table wines。

Market: 日本是最大的市场 (77%), 也包括 Madeira, 英美澳德法等国家。