

## Мадера

**Мадера** (в переводе с португальского «лес») – португальское крепленое вино, производимое на острове Мадейра, в Атлантическом океане. Вино имеет давнюю историю и производится с 15 века. За многие века технология производства претерпела многочисленные изменения, и в настоящее время напиток имеет свой индивидуальный способ создания и неповторимый характер. Мадера, также как и портвейн, это наименование, защищенное по происхождению. Винодельческая территория занимает всего 500 Га. Почвы вулканического происхождения совместно с океаническим климатом острова формируют уникальные благоприятные условия для выращивания высококачественного винограда. Виноградники расположены на рукотворных террасах, что предопределяет способ сбора урожая вручную.

### Разрешенные сорта винограда

Лучшие сорта винограда для производства мадеры:

- 1) **Серсиаль** – белый сорт винограда, мало распространен. Является основным для сухих видов моносортной мадеры.
- 2) **Вердельо** - белый сорт винограда, является основным для полусухих видов моносортной мадеры.
- 3) **Боаль** - белый сорт винограда, является основным для полусладких видов мадеры, отличающихся великолепным балансом сладости и кислотности.
- 4) **Мальмси (мальвазия)** – самый ценный белый сорт винограда. Является основным для сладких видов мадеры, одних из самых долгоживущих вин в мире.
- 5) **Тинта Негра** – красный сорт винограда, неприхотливый, широко распространен на острове. Основной сорт для сухих, полусладких и сладких видов мадеры.

### Общая технология производства

Виноград для производства мадеры собирают вручную. Сок сбрасывают и, как только содержание спирта и природных сахаров достигает технологически необходимого уровня, в бродящий сок вносят виноградный спирт крепостью 96%об. с целью остановки брожения. Далее, крепленый виноматериал подвергают особой выдержке, которая носит название «мадеризация». Мадеризация может осуществляться двумя способами.

- 1) **Метод «Эстүфа»** - виноматериал помещают в стальную или бетонную емкость, затем его постепенно нагревают до 45-50°C. и выдерживают при постоянной температуре 3 месяца. Либо виноматериал разливают в бочки и отправляют в специальные «мадерники» - подогреваемые помещения на 6-12 мес. при температуре 30-40°C.
- 2) **Метод «Кантэйру»** - виноматериал разливают в бочки и отправляют на выдержку в самую жаркую часть склада (под крышей). Выдержка таким естественным способом составляет не менее 2 лет. Данный метод является самым ценным и дорогостоящим.

*Традиционно мадера нагревалась в бочках солнцем, находясь на палубах кораблей торговцев, везущих товары из Португалии в Индию. Благодаря этому факту она получила романтическое название «вино, дважды рожденное солнцем».*

### Общая характеристика мадеры

Независимо от содержания сахаров в вине мадеру, от всех остальных вин, отличает характерный аромат каленого в печи ореха, а также карамели и сухофруктов.

### **Производство мадеры в России**

Основным производителем крепленых вин, в том числе мадеры, является крымский винный дом «Массандра». Свою мадеру они производят с 1892 г., из белых сортов винограда: Серсиаль, Вердэльо и Альбиоль, выращенных на Южном Берегу Крыма. Мадеризация виноматериала проходит в больших дубовых емкостях, на открытых площадках, под палящим крымским солнцем, в течение 5 лет.

Мадеру «кубанскую выдержанную» производит таманское предприятие «Кубань-Вино». Основной сорт винограда – Ркацители, мадеризация виноматериала проходит в старых дубовых бочках, 12 мес, на открытых площадках.

### **Гастрономические сочетания**

Мадера является прекрасным аперитивом. Вино следует подавать в бокалах формы «тюльпан», слегка охлажденным до 16-18°C. Напиток хорошо сочетается с выдержанными сырами, орешками, холодными мясными закусками. Неохлажденная, длительно выдержанная мадера хорошо сочетается с черным кофе и сигарой.