



ОСТРОВ БЕССМЕРТНЫХ



«...Погреб мой гостеприимный
рад мадере золотой...»

А.С.Пушкин
(из послания Л.Пушкину, 1824)

НАЧАЛО ИСТОРИИ

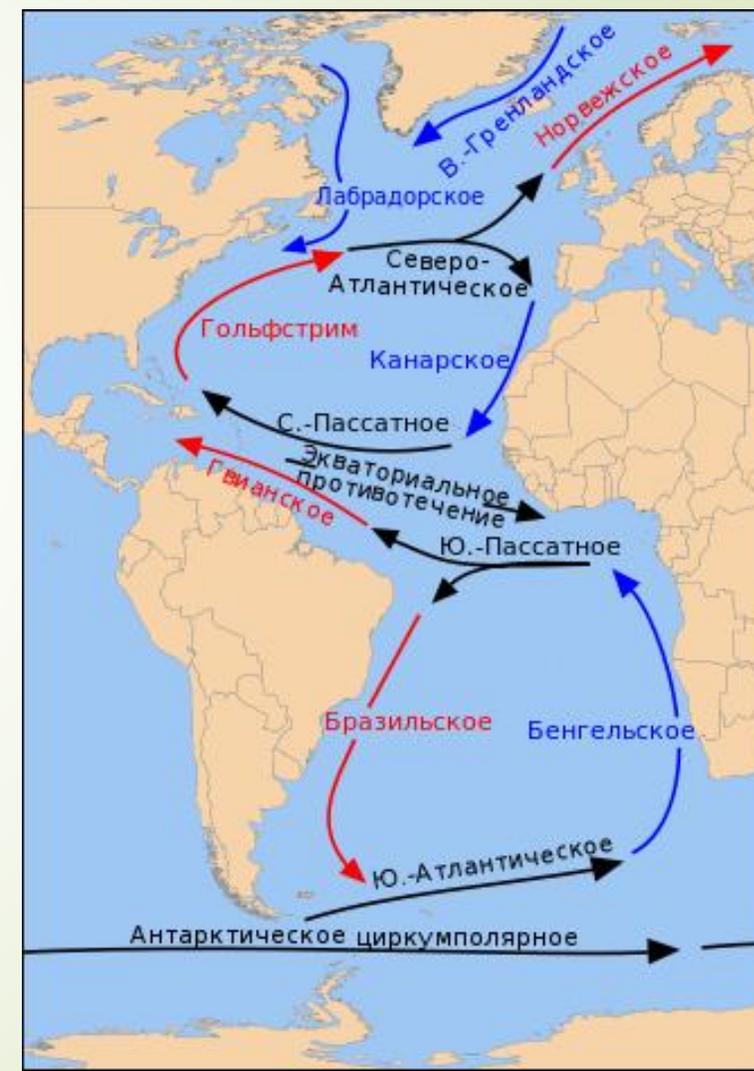
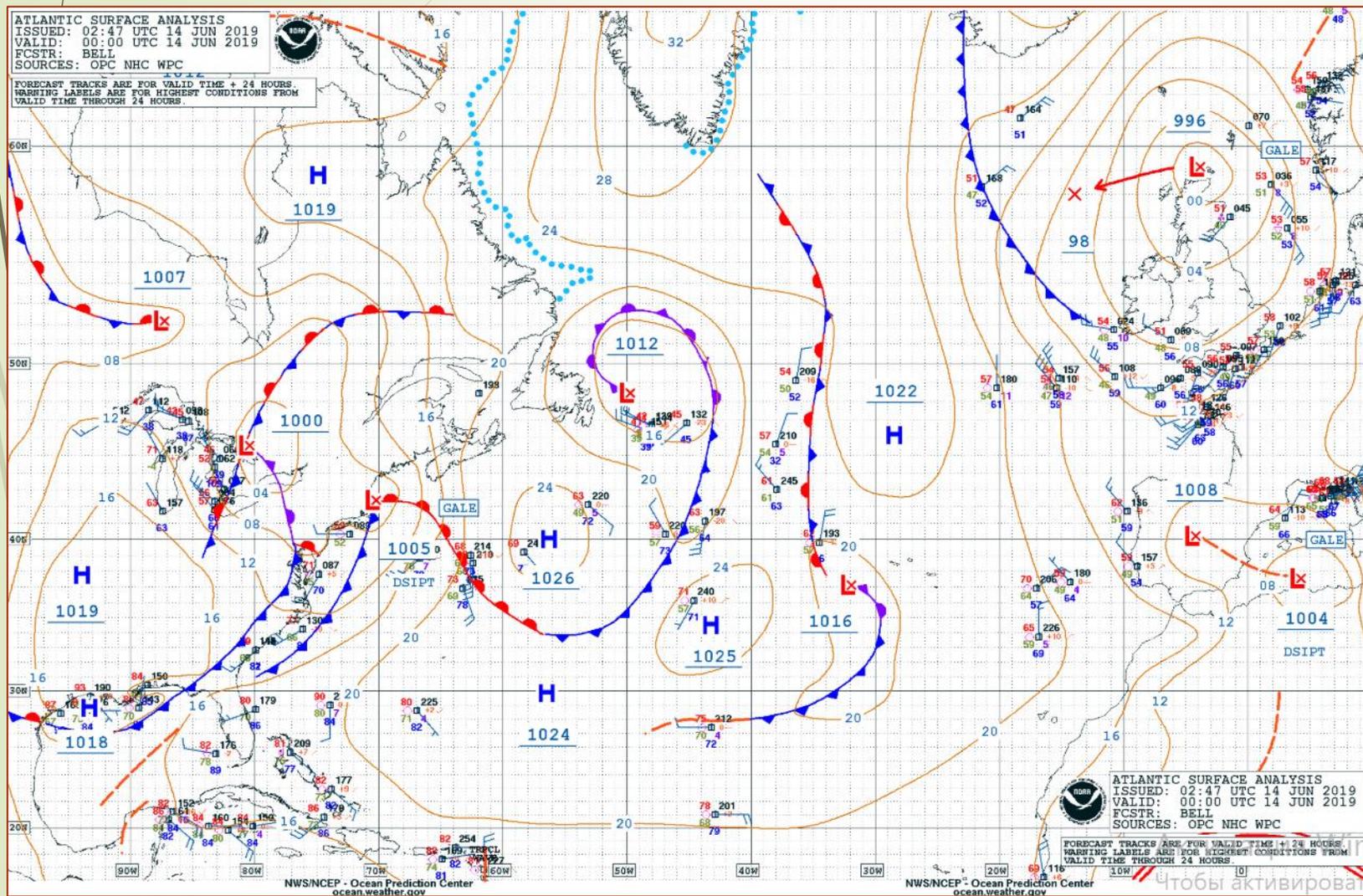
- 1420 - Португальцы открывают Мадейру
- Семилетний пожар
- Основные культуры: сахарный тростник и виноградная лоза
- Система MORGADOS (до 1863) и CONTRATO DE COLÓNIA (до 1977)
- 1450-е – Экспорт вина в Англию и Францию
- 1455 - ‘...very good wines, really exceptionally good ... in such quantity that they suffice for the islanders and many are exported’
- 1478- Х.Колумб на Мадейре. Жуан II отвергает его план трансокеанской экспедиции.
- 1498 – Иностранцам даровано право постоянного проживания
- 1530 - Island ‘produces a large quantity of wine of all kinds but most are fortified white wines ...’
- 1560-е Мадейра ежегодно экспортирует ок. 1 млн. л вина



Генрих
Мореполаватель



ЦИРКУЛЯЦИЯ АТМОСФЕРЫ И ОКЕАНА В АТЛАНТИКЕ



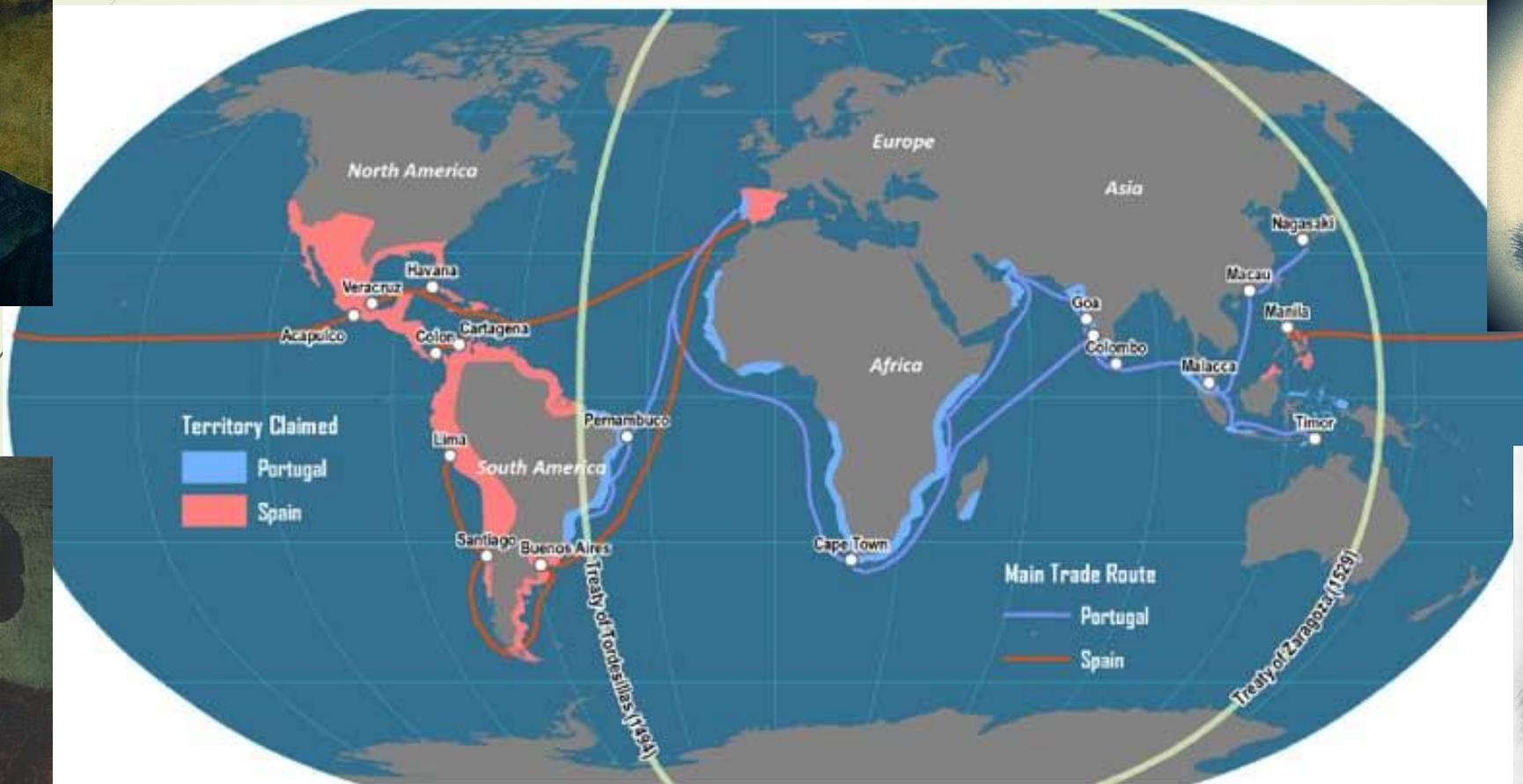
ВЕЛИКИЕ ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ ОТКРЫТИЯ



1492



1498



1500



1522

ПОРТУГАЛИЯ И АНГЛИЯ

- ▶ 1386 - Женитьба Жуана I на Филиппе Ланкастерской . Виндзорский договор.
- ▶ 1580 -1640 – Португалия под властью испанских Габсбургов
- ▶ 1590 – Первый английский торговец на Мадейре
- ▶ Первая половина XVII века – британская колонизация Северной Америки
- ▶ 1658 – Открытие английского консульства в Фуншале
- ▶ 1663- Staple act. Возникновение торгового треугольника.
- ▶ 1680 – 30 shippers (виноторговцев), из них 10 – англичане
- ▶ Конец XVII века – ежегодный экспорт достигает 4 млн. л
- ▶ 1703 – Метуэнский договор
- ▶ 1720-е – Основание британской торговой фактории (feitoria)
- ▶ Взаимоотношения португальцев и англичан

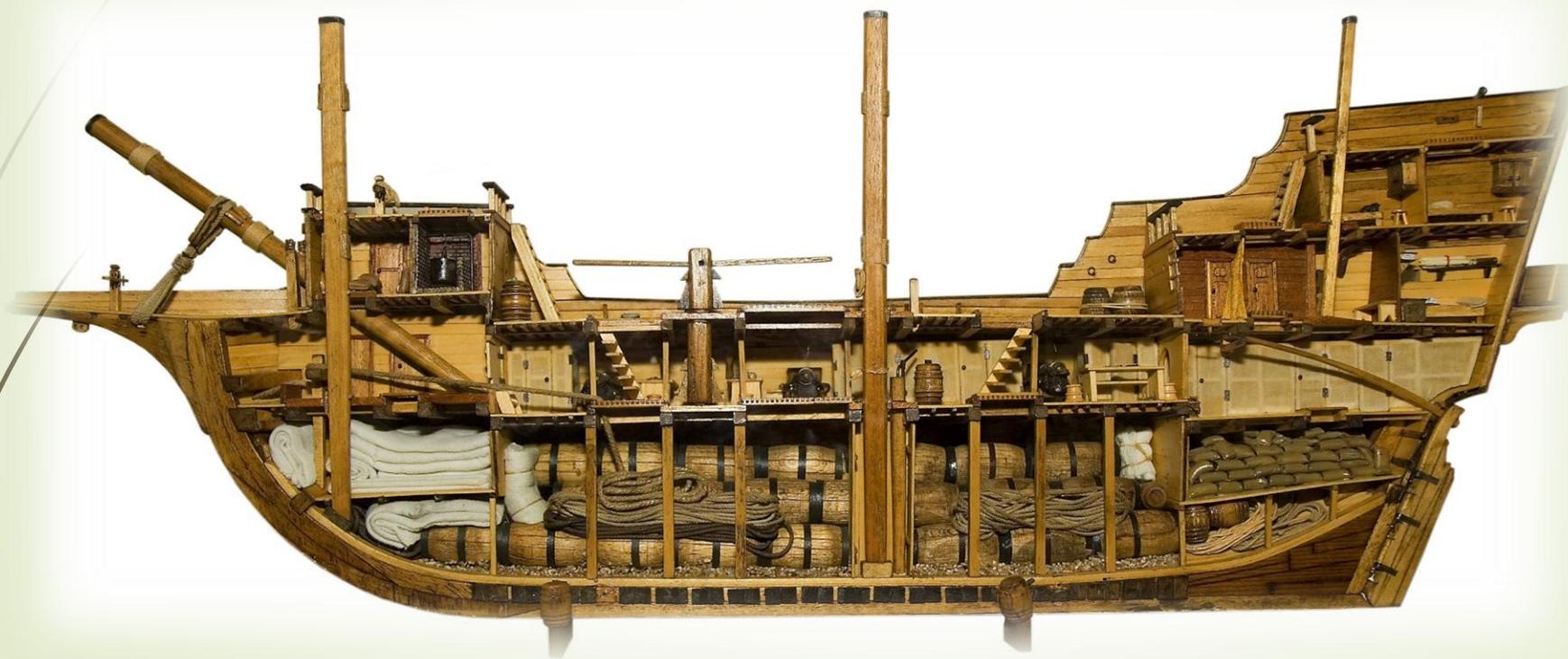


Жуан I



Филиппа
Ланкастерская

VIHNO da RODA



ЗОЛОТОЙ ВЕК МАДЕЙРЫ

- Основные рынки – Вест-Индия, Ост-Индия и английские колонии в Северной Америке
- Рынок североамериканских колоний потребляет 50-80% экспорта
- Торговля продолжается даже во время войны за независимость США
- Mock Madeira
- Литература о мадере: «Океаны вина» Д.Хэнкока и «Вечер с мадерой С.У.Митчелла
- Madeira Party
- Во второй половине XVIII в. экспорт удваивается и достигает 7 млн. л



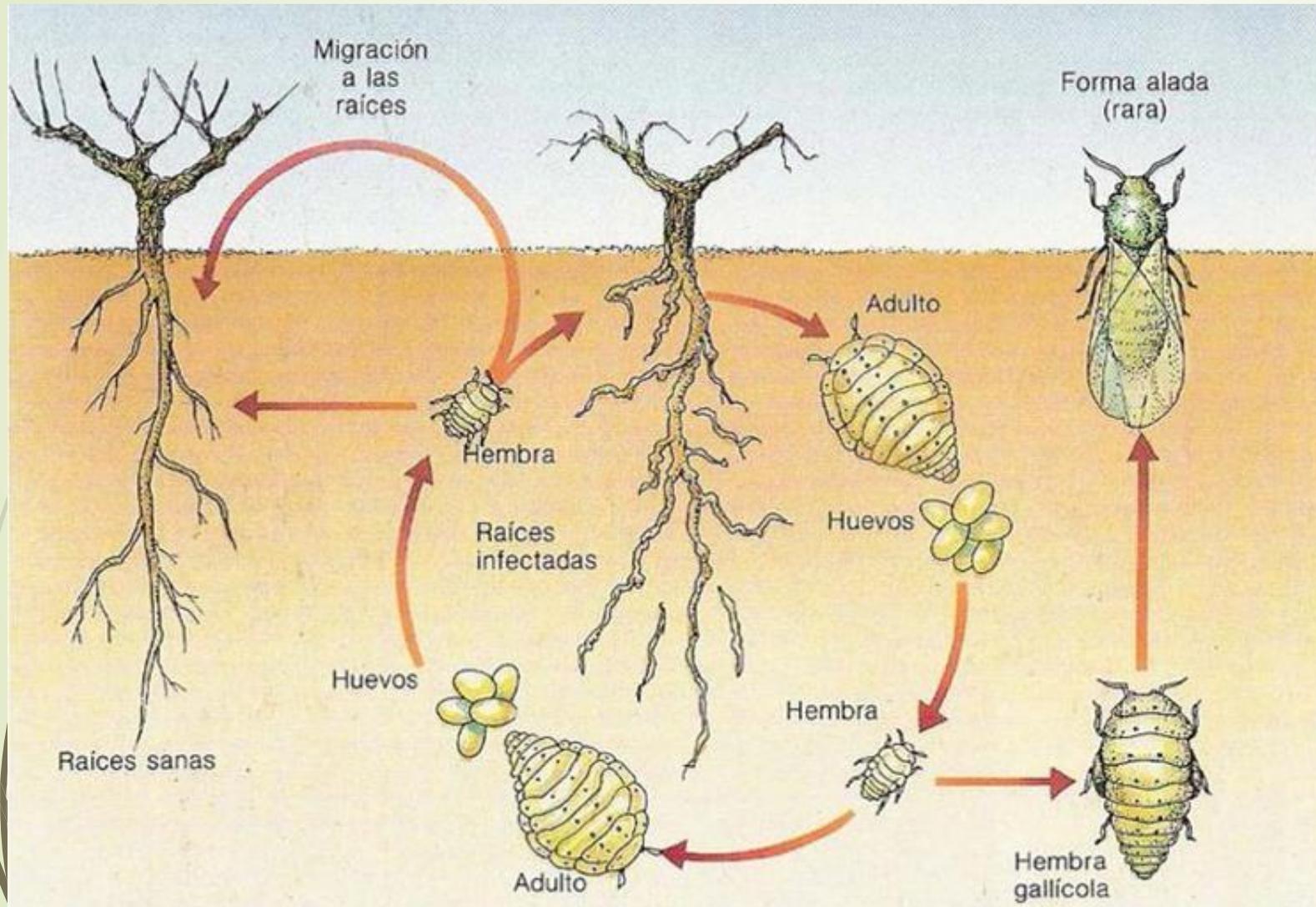
ПЕРВАЯ ПОЛОВИНА XIX ВЕКА

- ▶ Наполеоновские войны и «дружественная» британская оккупация Мадейры в 1801-02 и 1807-14 г.г.
- ▶ К 1815 ежегодный экспорт достигает 20 000 пайпов (8,5 млн. л)
- ▶ Конкуренция со стороны вин из других регионов
- ▶ 1825-34 - «Война двух братьев» и потеря бразильского рынка
- ▶ 1835-55 - Падение торговли и массовая эмиграция (более 40 тыс. чел, или каждый четвертый)
- ▶ 1850 - Вспышка холеры уносит жизни 10000 человек

1850-e: Oidium



1870-e: Phylloxera



Ж.-Э. ПЛАНШОН

Распространение филлоксеры по виноградникам Европы



V. VIINIFERA & V. LABRUSCA



АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ИСТОРИЯ



ПОЛЕ БОЯ ПОСЛЕ БИТВЫ

- ▶ Резкое сокращение производства вина: в среднем до 200 пайпов (~83 600 л) ежегодно в 1850-е (1855 – 36 пайпов (~15000 л))
- ▶ Существенное падение экспорта: до 1000 пайпов (~418 000 л) в год к 1861-62 г.г.
- ▶ Уход многих shippers (Osborne, Duff, Gordon) из бизнеса и их отъезд с острова. Продажа запасов вина по бросовым ценам.
- ▶ Значительное уменьшение площадей посадок самого распространенного сорта Verdelho (ранее до двух третей всех виноградников)
- ▶ Практически полное исчезновение ряда других традиционных сортов (Terrantez, Malmsey)
- ▶ К 1920-м Tinta Negra Mole и direct producers – 80% всех площадей
- ▶ Сокращение продаж на внешних рынках (появление паровых судов, открытие Суэцкого канала, гражданская война в США)
- ▶ Мадейра больше других пострадала от этих невзгод (климат, рыночное положение)

МАДЕЙРА В XX ВЕКЕ

- ▶ На рубеже веков
 - ▶ 1895 – производство 8 000 пайпов (~3,3, млн л) вина
 - ▶ Ежегодный экспорт 2,5 млн. литров
 - ▶ Быстрый рост российского рынка
 - ▶ Кайзеровская Германия проявляет интерес к островным владениям и колониям Португалии
- ▶ 1914 – 1918 Первая мировая война
- ▶ 1917 – Революция в России и исчезновение российского рынка
- ▶ 1919 – Volstead Act (XVIII поправка к конституции США - Сухой закон)
- ▶ 1929-33 – Мировой экономический кризис
- ▶ 1939-45 - Вторая мировая война

МАДЕЙРА В XX ВЕКЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ.

➤ Продажи

ГОД	1919	1921	1923-25	1950	1972
продажи, млн. л	> 8	~1,6	~ 4	< 3	>5



- Сокращение числа shippers (от ~150 в конце XIX в. до 23 в 1973 г.) Создание MWA (позднее MWC).
- Кардинальное изменение структуры рынков (Скандинавия-премиум, Франция – дешевые вина). В 1989 г. более половины продаж – балк (налив).
- Новая маркировка вин. Производство вина из direct producers. Проблемы с качеством.
- 1960-е – Начало туристического бума. Рост числа туристов с 11 000 (1964) до 1 000 000 (2005). Рост цен на землю. На месте виноградников строятся новые отели.
- 1974-77 – Революция, национализация. Угроза сецессии и автономия. Отмена системы CONTRATO DE COLÓNIA. Массовая продажа земель новыми собственниками.
- In 1979 –региональное правительство создает Instituto do Vinho da Madeira (IVM), с 2006 IVBAM. IVM начинает систематическую работу по формированию кадастра.

ВСТУПЛЕНИЕ ПОРТУГАЛИИ В ЕЭС (1986)

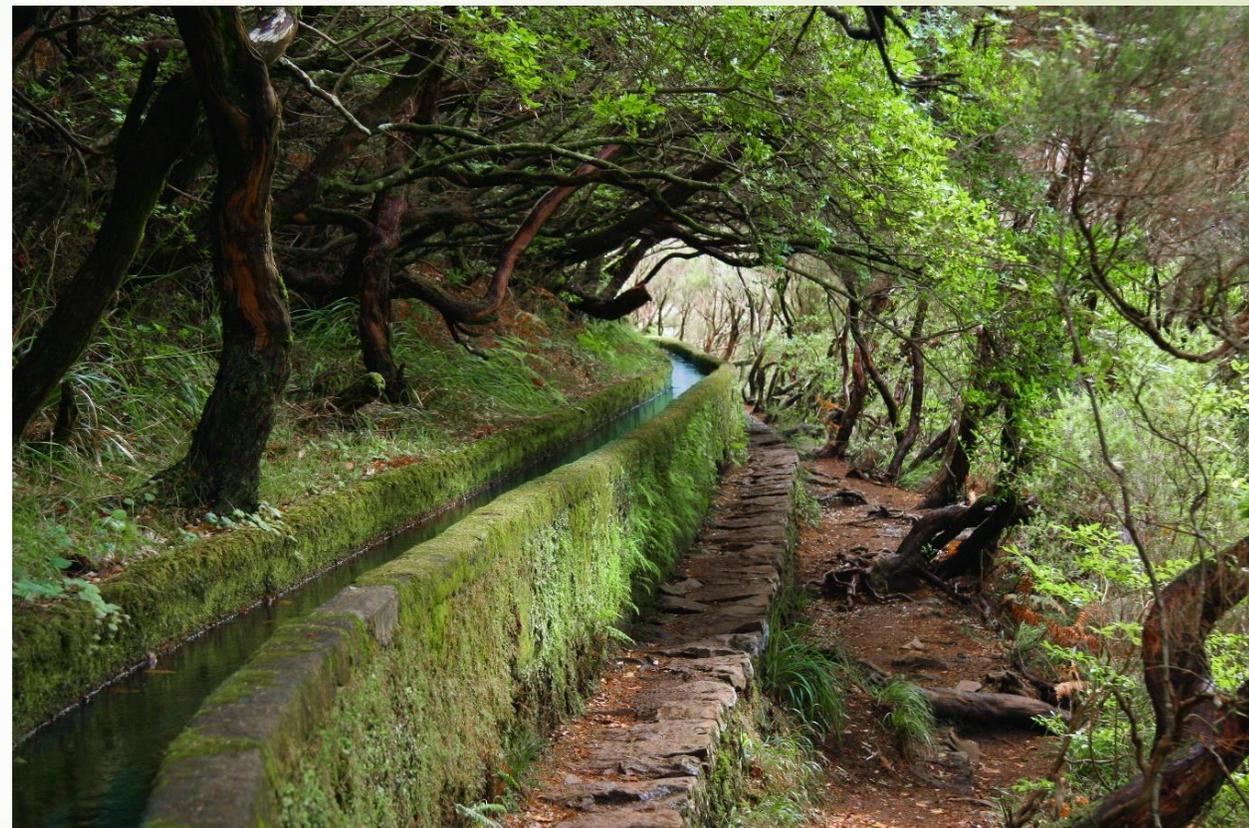
- ▶ POSEIMA – развитие инфраструктуры и виноделия (субсидирование традиционных сортов и доплата за производство выдержанного вина)
- ▶ Запрет на производство вина из direct producers
- ▶ 4 виноградника по восстановлению исторических сортов
- ▶ К 2006 – 150 га Tinta Negra, но классические сорта по прежнему не более 10%
- ▶ Вхождение Symington's в уставной капитал MWC (1988). Улучшение качества вина.
- ▶ Отмена монополии на спирт (1992)
- ▶ Ужесточение требований к производству вина и правил маркировки (1993)
- ▶ 01.01.2002 – запрет на экспорт наливом (с исключениями)
- ▶ Ежегодное производство: 3,6 млн. л в 1990-е, 4,7 в 2001, 3,37 в 2000-е. Увеличение средней стоимости бутылки вина (за счёт увеличения срока выдержки).
- ▶ Сегодня Мадейра находится «в лучшем состоянии за последние 150 лет»

ГЕОГРАФИЯ ОСТРОВА

- ▶ Площадь ~ **740 кв. км.** Протяженность с запада на восток превышает 58 км и более 23 км с севера на юг в самом узком месте
- ▶ Вулканическое происхождение. Последнее извержение более 6000 лет назад. Преобладающие почвы – базальты и туфы.
- ▶ Горный хребет состоит из череды пиков, разделенных глубокими долинами. Наивысшая точка **Pico Ruivo (1862 м)**
- ▶ Большую часть западной половины острова занимает высокое (1400-1500 м) плато **Paúl da Serra – главный резервуар пресной воды.** С него стекают стремительные потоки ribeiras. Больших рек нет.
- ▶ Отличительная особенность пейзажа – отвесные скалистые утесы (**Cabo Girão** достигает высоты **589 м**). В результате их обрушения возникают плодородные равнинные прибрежные участки – фажи (самая известная Fajã dos Padres)
- ▶ Население ~ **250 тыс. чел** проживает в прибрежной зоне на небольших плато т.н. achadas



LEVADAS



- ▶ Первый построен в 1452 году. Изначально находились в частной собственности.
- ▶ Общая протяженность в настоящее время превышает 2 000 км (включая более 40 км туннелей)
- ▶ Использование регулирует Instituto de Gestão de Água (IGA)

КЛИМАТ МАДЕЙРЫ

- ▶ 33 ° с.ш., субтропический климат. Идеален для виноградной лозы (а также грибковых заболеваний).
- ▶ Средняя температура августа 22.3 ° С, января 16.1 ° С. В горах зимой возможен снег.
- ▶ Среднегодовое количество осадков варьируется от менее 500 мм на востоке (Ponta de São Lourenço) до 640 на юге (Funchal) и 1 100 на севере (Ponta Delgada). В горах достигает 3 000 мм (Pico do Arieiro). Известен феномен сарасете (облачный «шлем» на высоте 600-1 400 м).
- ▶ Преобладающие ветра запад-север-запад. Иногда приходит сухой восточный leste.
- ▶ Северная часть менее солнечная, более прохладная и влажная по сравнению с южной.



ТЕРРАСНОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ



© Leigh-Ann Beverley

Poios



HENRIQUES & HENRIQUES MADEIRA

Patamares

ВИНОГРАДАРСТВО

- Традиционные Latadas (перголы), большая экспозиция, на крутых склонах
- Новые Espaldeiras (шпалеры), большая плотность посадки, возможность механизации



Latadas



Espaldeiras

СОРТА ВИНОГРАДА

- Рекомендованные (recommended) и разрешенные (authorised) сорта (IVBAM)
- Площадь виноградников 1 100 га, из них 40% (менее 500 га) сорта v.vinifera
- Vinho Seco, vinho Americano или morangeiro
- 1755 производителей, средняя площадь виноградника 0,3 га, побочное занятие



Сорт	Tinta Negra	Sercial	Verdelho	Bual	Malmsey	Terrantez
Пл., га	277	18	46	19	40	2

ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ ЗОНА



- 1908 - Первая демаркация
- 2015 - DO Madeira - fortified wine, (сегодня ок. 500 га), DO Madeirense и IG Terras Madeirenses – сухие вина (~50 т.л.) Tinta Negra разрешено указывать на этикетке.

СБОР УРОЖАЯ

- ▶ 15 августа – традиционное начало сбора урожая
- ▶ 1 сентября – официальное начало сбора (IVBAM)
- ▶ Критерий начала сбора – достижение ягодой минимально допустимого уровня сахара
- ▶ Окончание сбора – середина октября
- ▶ IVBAM осуществляет компьютерный контроль количества и качества сбора с каждого участка
- ▶ Рыночные цены на виноград. Tinta Negra -1,1 евро за кг (2014). Verdelho, Malmsey и Sercial – 1,5 евро за кг (плюс 1 евро за кг согласно POSEI)
- ▶ 'There is almost no such thing as a bad vintage in Madeira'
- ▶ На южной стороне виноградная лоза не впадает в зимнюю спячку



СБОР УРОЖАЯ



ОТЖИМ



TREADING GRAPES IN THE TACAR DE MESSRS. FROHN BROTHERS AT SANTA ROSA, ALBUQUA



ТРАНСПОРТИРОВКА МУСТА И ВИНА



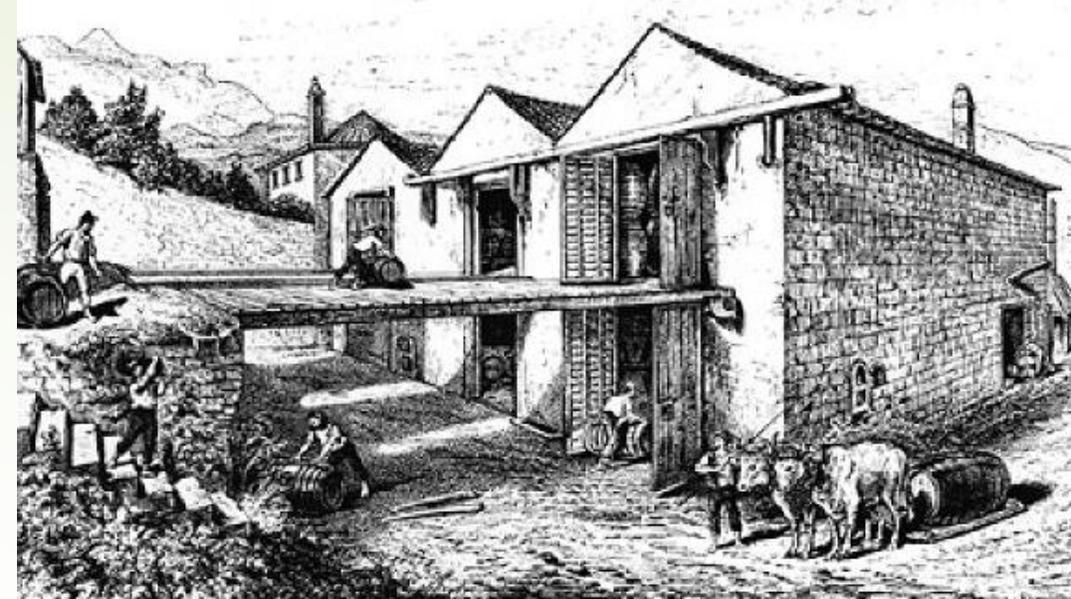
Активация
чтобы ак

ФЕРМЕНТАЦИЯ И КРЕПЛЕНИЕ

- Полная ферментация с получением сухого вина (за исключением Malmsey)
- Estufagem (нагрев)
- Крепление французским бренди (до 1822) или спиртом из сахарного тростника (до 1967). До середины XIX в. вино крепили непосредственно перед отгрузкой.
- Подслащивание с помощью либо *vinho do surdo* (сладкий виноградный муст), или *arrobo* (смесь сахара, муста и винной кислоты), или *calda* (сахар)
- Выдержка
- Неполная ферментация (от 48 часов для сладких сортов до 8 суток для Sercial) в металлических чанах (реже в бетонных емкостях или в бочках) при контролируемой температуре. Для ферментации используются дикие дрожжи.
- Прекращение ферментации добавлением 96% виноградного спирта до крепости 17-22% (в редких случаях 15,5%) Получение *Vinho claro*.
- Первая классификация в середине ноября. Подача декларации в IVBAM.
- IVBAM открывает *conta corrente* (до продажи всего вина из данной партии)
- Выдержка (с Estufagem или без)

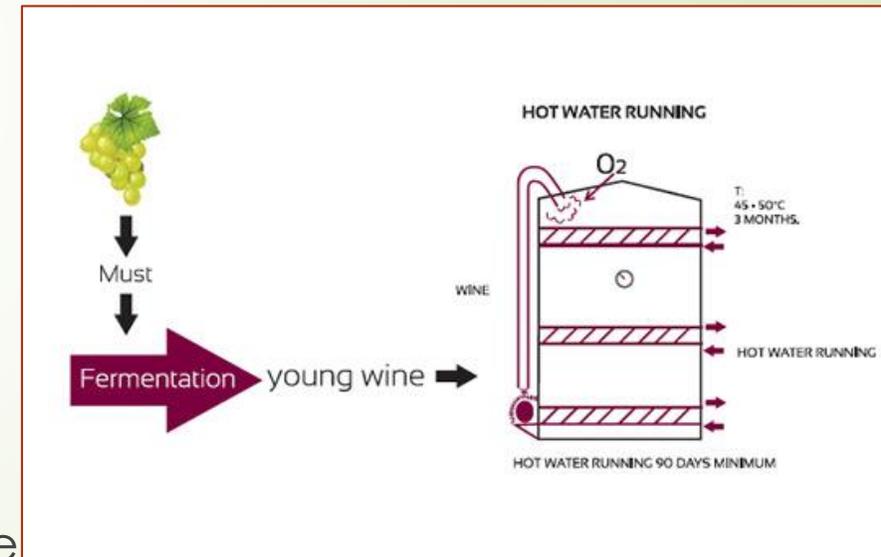
ESTUFAGEM

- ▶ ~1730 - Vinho do Sol
- ▶ 1794 – первая estufa
- ▶ 'to those who are not good judges, the new wine with three months Estufa imitates wine of 4 or 5 years old, & we don't think that the deception will be easily discovered ...'.
- ▶ 1835 – королевский декрет, регламентирующий процесс estufagem
 - ▶ Базовые вина – нагревание до 140 ° F в течение 3 месяцев
 - ▶ Вина среднего уровня качества - нагревание до 130 ° F в течение 4,5 месяцев
 - ▶ Высококачественные вина - нагревание до 110-120 ° F в течение 6 месяцев
 - ▶ Выдающиеся вина – нагревание до 90-100 ° F в на более длительный срок (тепло подавалось исключительно из соседних помещений)
- ▶ 1847 – 39 Estufas в Фуншале



ESTUFAGEM

- Большую часть вин из Tinta Negra и «неблагородных» сортов винограда, предназначенных для выдержки 3-5 лет, подвергают Estufagem (зависит от производителя).
- Estufas – стальные чаны емкостью 20-50 тыс. л с внешним теплообменником с водой при температуре 72°C.
- Вино нагревают до 55°C (на деле до 45-50°C) на срок не менее 90 дней
- Над вином сохраняют воздушную прослойку
- На время Estufagem IVBAM опечатывает емкости с вином
- После Estufagem вино остывает 4 недели
- Мадеризация: окисление первичной ароматики и карамелизация натуральных сахаров
- 90 дней в estufa ~ эквивалентны 2 годам выдержки в дубе
- После Estufagem вино дополнительно выдерживают в дубе
- Для большинства других вин Estufagem разрушителен



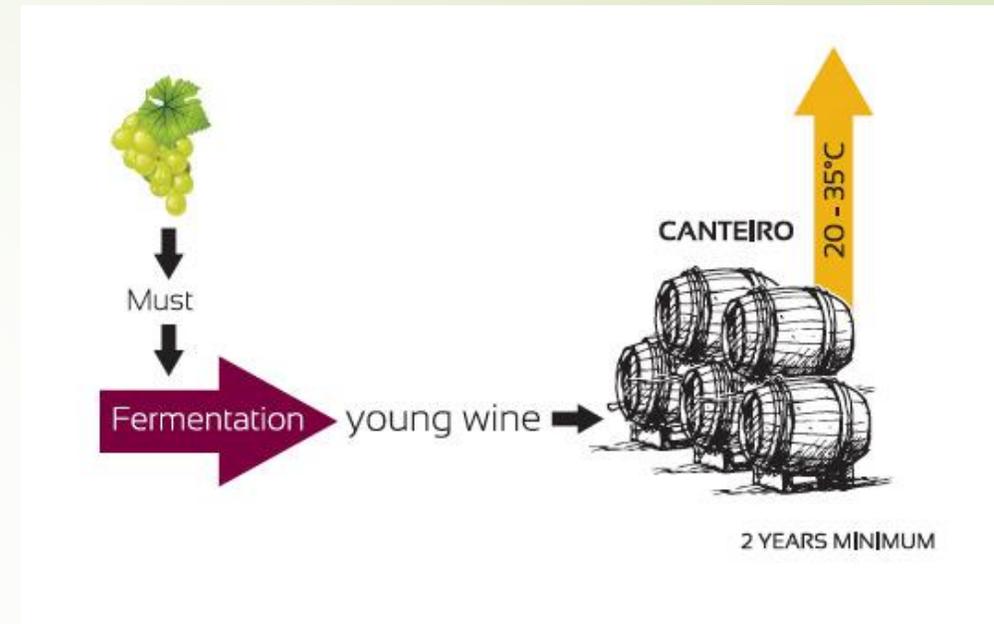
ESTUFAGEM



ВЫДЕРЖКА ВИНА И VINHO DO CANTEIRO

Вина из традиционных белых сортов винограда не подвергают Estufagem

- Бочки заполняют не полностью
- Основные параметры выдержки
 - Температура (сначала в жарких Lodges)
 - Влажность < 85%
 - Размер бочки варьируется
- Медленная оксидация и карамелизация при небольшом количестве кислорода
- Испарение достигает 2-6% в год. Старую мадеру переливают в Demi-johns.
- Увеличение кислотности, остаточного сахара и крепости вина
- **Vinho do Canteiro** (минимум два года выдержки без estufagem). POSEIMA стимулирует увеличение производства таких вин.
- Постепенное нагревание и оксидация делают вино исключительно стабильным



ВЫДЕРЖКА В БОЧКАХ

- ▶ Разный размер - Vats (balseiros) ~2500л, Cascs (lodge pipes) 400-650л, Barriques ~ 225л
- ▶ Разные породы дерева – дуб (французский, португальский, американский, балтийский), бразильское атласное дерево (satinwood)
- ▶ Возраст бочки не имеет значения
- ▶ Выдержка в бочке – инструмент творческого поиска (пример colheitas)



ESTUFAS DO SOL



ИСКУССТВО АССАМБЛЯЖА

- ▶ Tasting room – мозговой центр винодельни и классификация
- ▶ Постоянство базовых и оригинальный стиль выдержанных мадер
- ▶ Последующие операции с вином
 - ▶ Ouillage (долив) –опционально
 - ▶ Soutirage (снятие с осадка) – не всегда
 - ▶ Охлаждение (предотвращение выпадения осадка)
 - ▶ Тонкая фильтрация (осветление сухих типов вин)
 - ▶ Подкрашивание карамелью
 - ▶ Бутилирование



ПРОДАЖИ (2014)

- Общие продажи 3,37 млн. л
- Продажи вина, произведенного из традиционных сортов винограда (Sercial, Verdelho, Boal, Malmsey, Terrantez) ~ 230 000 л (6,2% от общих)
- Наиболее популярны сортовые мадеры из Malmsey (~90 000 л) и Bual (66 000 л)
- Объемы продаж выдержанной мадеры (старше 5 лет, colheita, fraspqueira) – 470 000 л (12,7% от общих)

ПРОДАЖИ (2014)

Страна	Продажи, тыс.л	Средняя стоимость л, евро
Франция	1015	3,36
Великобритания	315	6,60
Япония	282	
Германия	269	
США	215	7,00
Бельгия	182	
Швейцария	88	
Швеция	71	
Португалия (Мадейра)	53	
Россия	11	

СТИЛИ МАДЕРЫ



- Цвет – от соломенного до золотистого, янтарного и махагона (с выдержкой). Прозрачное, густое.
- Яркая вторичная и третичная ароматика. Оксидативные и карамельные ноты. Сухофрукты, мармелад, пряности. Ореховые тона (усиливаются с выдержкой)
- Высокая кислотность от 5,5 до 8-12 г/л , различный уровень остаточного сахара, долгое послевкусие. Сортные мадеры отражают особенности сорта (Sercial и Verdelho обладают кислотностью, Malmsey и Bual - ароматические сорта).

КЛАССИФИКАЦИЯ МАДЕРЫ. XVIII-XIX ВЕКА.

«Произвольная»

- По названию корабля
- По стране назначения
- По имени покупателя
- По месту производства



КЛАССИФИКАЦИЯ МАДЕРЫ. XX ВЕК.

«Сортовая»

- Sercial (сухая)
- Verdelho (полусухая)
- Bual (полусладкая)
- Malmsey (сладкая)





СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ: ОСТАТОЧНЫЙ САХАР

- Extra seco / extra dry: 0– 15 g/ l residual sugar
- Seco / dry: 20– 50 g/ l residual sugar
- Meio seco / medium dry: 50– 75 g/ l residual sugar
- Meio doce / medium sweet / medium rich: 75– 100 g/ l residual sugar
- Doce / sweet / rich: > 100 g/ l residual sugar



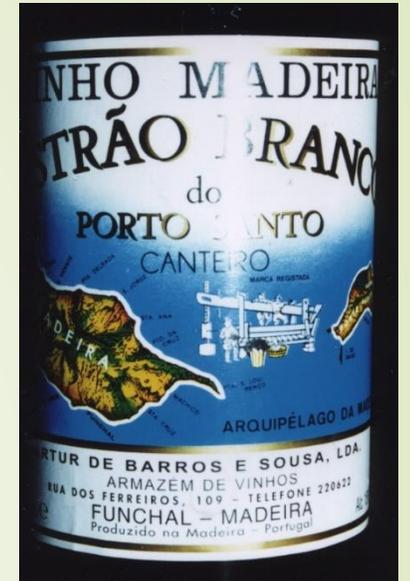
СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ: СОРТА ВИНОГРАДА

- Sercial: сухая или очень сухая
- Verdelho: полусухая
- Boal: полусладкая
- Malvasia (Malmsey): сладкая
- Terrantez: полусладкая или полусухая
- Tinta Negra (с 2015): любой из перечисленных

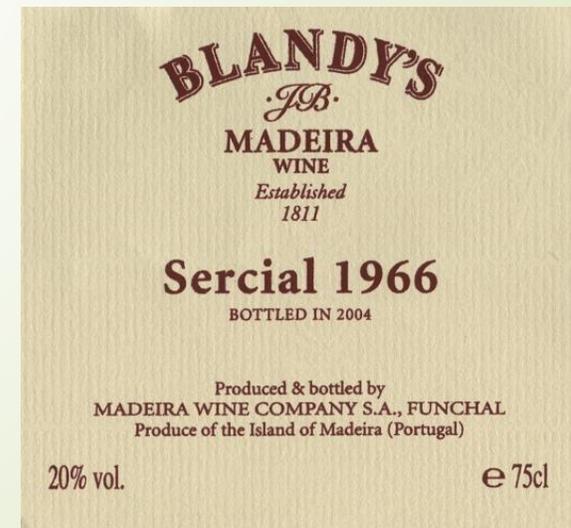
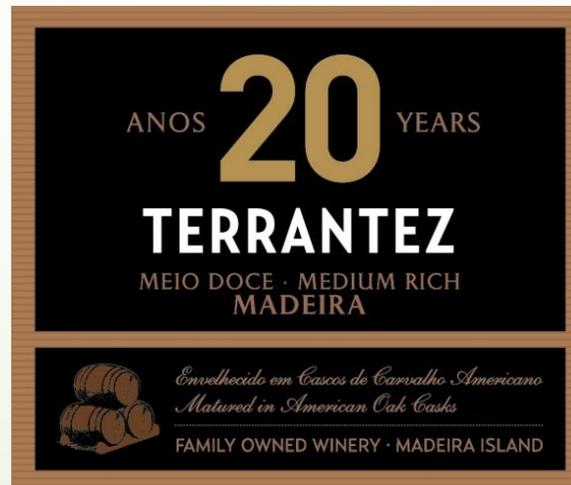
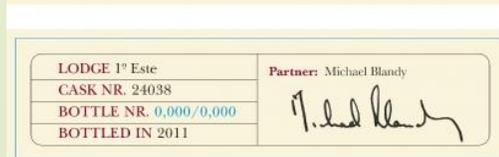
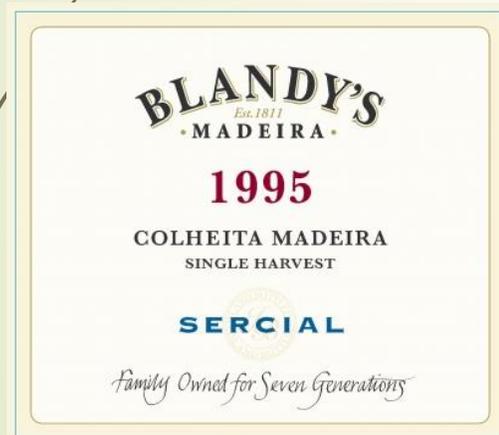
СРОКИ ВЫДЕРЖКИ И ТЕРМИНОЛОГИЯ

- ▶ 3 года или Corrente - почти всегда Tinta Negra и обязательно Estufagem
- ▶ 5 лет - почти всегда Tinta Negra и Estufagem (кроме Blandy's)
- ▶ 10 лет – Vinho do Canteiro, чаще сортовые
- ▶ 20, 30, 40, 50 и более 50 лет – сортовые без Estufagem
- ▶ Colheita (с 2001) - урожай одного года, не менее 5 лет в бочке). Early bottled vintage.
- ▶ Solera (с 1998) – Дробное купаживание (не более 10% в год, не более 10 раз, с последующим бутелированием).
- ▶ Frasqueira (Garrafeira) – Винтаж не моложе 20 лет Только из «благородных сортов». Определяют через 10 лет. Не декларируют публично. Дата бутелирования имеет значение.
- ▶ Rainwater (3-10 лет выдержки, полусухой или полусладкий, бледное)

ПРОИЗВОДИТЕЛИ И БРЕНДЫ



ЭТИКЕТКА



ГДЕ ПОКУПАТЬ МАДЕРУ



КАК ХРАНИТЬ И СЕРВИРОВАТЬ

- ▶ Хранить при комнатной температуре
- ▶ Подавать при 14-16 °С (сухую при 11-12 °С), не переохлаждая
- ▶ Декантирование необходимо только для старых мадер (30 лет и более)
- ▶ Специальный бокал Sorita, наполненный на 1/3 (или бокал для белого вина, наполненный на 1/8-1/4)
- ▶ В открытой бутылке мадера хранится до 1 года и более



СОЧЕТАНИЕ С БЛЮДАМИ

- Пряные пикантные блюда (азиатская кухня)
- Кофе и шоколад (Bual и Malmsey)
- Сухофрукты
- Выдержанные мадеры к сигарам
- Sercial (аперитив) – соленые орешки и оливки (tapas), морепродукты и суши, грибы
- Verdelho (аперитив) - супы, овощи на гриле, конфы из утки, кебаб
- Bual (дижестив) – блюда с карри, голубые сыры, десерты
- Malmsey (дижестив) – фуагра, выдержанные сыры, десерты

	3 Year Old		5 Year Old			10 & 15 Year Old			Vintages							
	Dry	Medium Dry	Medium Rich	Rich	Sercial	Verdelho	Bual	Malmsey	Sercial	Verdelho	Terrantez	Bual	Malmsey	Solera & Young	Old	Very Old
Aperitif	✓	✓			✓	✓										
Digestive			✓	✓			✓	✓								
Consomé		✓				✓										
Soups & Creams		✓				✓										
Starters with Mayonnaise	✓	✓			✓	✓										
Flambées	✓				✓			✓	✓				✓	✓	✓	✓
Feathered Game	✓	✓			✓	✓										
Fish Mousses	✓				✓											
Pâtes & Foie Gras		✓				✓				✓						
Tinned Fish	✓				✓											
Sushi	✓				✓											
Starters of Indian Cuisine	✓	✓			✓	✓										
Tropical Fresh Fruits			✓	✓			✓					✓	✓	✓		
Dried Fruits	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Butter Biscuits			✓	✓			✓	✓								
Milk Chocolate			✓	✓		✓	✓					✓	✓			
Dark Chocolate							✓	✓				✓	✓	✓		
Pralinés			✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓			
Petit Fours			✓	✓			✓	✓				✓	✓	✓		
At Tea Time							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dried Fruit Cakes			✓	✓			✓	✓								
Cream Cakes			✓	✓			✓	✓				✓	✓			
Honey Cake							✓	✓				✓	✓	✓	✓	
Chocolate Mousse					✓			✓				✓	✓			
Soft Egg Cream Cakes					✓			✓								
Dry Cheeses						✓	✓									
Soft Cheeses			✓	✓												
Spicy Cheeses									✓	✓	✓					
Aromatic Tobacco														✓	✓	✓
Cigars														✓	✓	✓
Cigarillos														✓	✓	✓
Pipe														✓	✓	✓

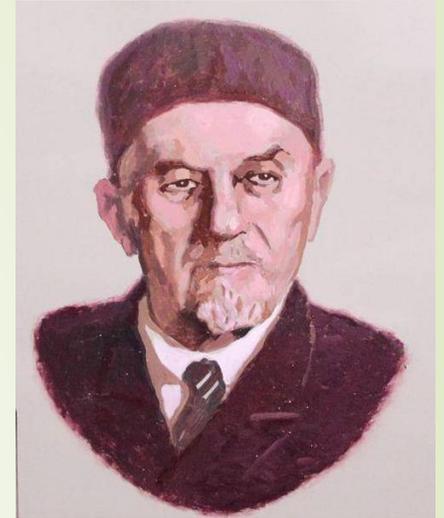
МАДЕРА В КУЛИНАРИИ

- ▶ Категории мадеры, разрешенные к продаже наливом не ранее 31.10, года, следующего за годом производства (в разные годы до трети всех продаж)
 - ▶ Vinho desnaturado (с добавкой соли, перца или солодового экстракта) для ароматных соусов, десертов и шоколада
 - ▶ Madeira sem aditivo (для ароматизации дистиллятов)
- ▶ В кулинарии мадеру добавляют к
 - ▶ Крем-соусу к телятине, подливке к говядине, оленине и дичи
 - ▶ Консоме и прозрачным супам для усиления вкуса
- ▶ Сухие мадеры подходят к пряным блюдам, сладкие используют в сладких соусах и десертах (ореховых кремах, сабайонах, суфле) для приготовления карамелизованных фруктов
- ▶ **Для кулинарных целей используется ~ 1/2 всей производимой мадеры**



МАДЕРА МАССАНДРА

- 1892 – начало производства мадеры в Крыму
- 1903 – Винодел Я.А.Вадарский командирован на Мадейру (заметки в журнале «Виноградарство и виноделие» №3-4 за 1904 г.)
- Начало опытов с виноградом сортов Рислинг, Алиготе, Серсиаль, Вердельо, Альбильо
- Начало XXв. – построена мадерная камера на 150 бочек
- 1922 – начало выдержки мадеры в «солнечниках»
- Позже – на открытых солнечных площадках
- Мадера «Массандра»: Серсиаль-40%, Вердельо-40%, Альбильо – 20%, крепость 19,5% об., сахар 30 г/л, выдержка в дубе – 5 лет
- Мадера «Крымская»: Шабаш-70%, Серсиал и Альбильо -10%, другие сорта – 20%, крепость 19,0% об., сахар 40 г/л, выдержка в дубе – 4 года
- В разные годы производились мадеры «Кучук-Узень», «Алушта», «Коктебель», «Серсиаль» и др.



А.А.Егоров



КЛЮЧЕВЫЕ ИДЕИ

- ▶ Великие вина создаются великими рынками
- ▶ Своим происхождением и историей мадера обязана уникальному сочетанию определенных исторических и географических факторов
- ▶ В процессе производства мадеры используется технология с нагреванием, в результате чего получается вино с оригинальным стилем
- ▶ Это интересное и необычное вино с огромным разнообразием гастрономических сочетаний и очень длительным потенциалом выдержки. Самое долгоживущее вино на Земле!
- ▶ В наше время мадера – весьма редкое и довольно дорогое вино, которое также широко используют в кулинарии



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!