

Madeira şarapları 😊

15. yüzyılda Portekizli denizciler tarafından keşfedilmiş bir ada olan Madeira, Atlantik Okyanusu'nda Portekiz'le Fas kıyılarına eşit uzaklıkta bulunur. Portekiz'e bağlı özerk bir bölge ve volkanik bir ada olan Madeira, aynı adı taşıyan ünlü tatlı şarabıyla tüm dünyada tanınmaktadır.

- ▣ Madeira şarabını sıradan tatlı şaraplardan ayıran pek çok özellik bulunmaktadır. İlk olarak şarabın bugün bilinen haline gelişinin ilginç bir hikâyesi vardır. Coğrafi konumu gereği önemli deniz yollarının rotasında olduğundan, ada keşfedildikten sonra başta Portekizliler olmak üzere çeşitli ülkelerin denizcilerinin uğrak noktası olmuştur.

- ▣ Şarabın uzun deniz yolculuklarında bozulmadan muhafaza edilebilmesi için üzüm distilatı yani alkol eklenmesi bilinen bir uygulamaydı ve diğer fortifiye şarapların üretiminde de kullanılırdı. Madeira şaraplarını diğerlerinden ayıran özelliği ise tesadüfen ortaya çıkmıştır. Şarap fıçılarının yolculuklar sırasında güvertede uzun süre güneşe maruz kalması sonucunda şaraplar adeta “pişmiş” ve bu durum şarapları bambaşka bir niteliğe büründürünce, üretim aşamasında bilinçli olarak kullanılan bir yöntem haline gelmiştir.

- ▣ Temel olarak üç şekilde uygulanan bu yöntemde, fıçılar güneş altında doğal yollarla veya özel olarak ısıtılan mekânlarda bırakılarak veya fıçıların içinden/etrafından sıcak borular geçirilerek şarabın pişirilmesi sağlanmaktadır. Bu yöntem “estufagem” adı verilir. Her ne kadar sek olarak da üretilebilse de dünya çapında üne sahip olan Madeira şarapları tatlı olanlardır. Alkol oranı %17 ile %22 arasında değişir.

“YOLCULUKTAN DÖNEN ŞARAB”ın YAPIM AŞAMALRI:

- Porkekiz'in Madeira adasında üretilen bu şarabın diğer şarap türlerinden farkı fermantasyon sırasında olmaktadır.

Şarap fermantasyonu yapılırken üzümden elde edilen alkol eklenerek mayalanma süreci sonlandırılır.

Elde edilen karışım 50 C derece sıcaklıktaki depolarda bekletilir.

Bu depoların sıcaklığı 3 ay boyunca belirli periyotlarda düşürülerek elde edilen şarapa "*Madeira Şarabı*" adı verilir.



Modeira Şarabına kendine özgü tadı veren özelliği 50 C derecede bekletilirken oluşur.

Madeira üretiminde geleneksel olarak dört üzüm kullanılmıştır.

Sercial

Verdelho

Bual

Malvasia

Malvasia blanc

Hepsi yerel asil zmler olan Sercial, Verdelho, Bual ve Malmsey (Malvasia)'in 1870'lerde yaşanan filoksera salgınından ötürü yeterince bulunamamasından ötürü, Tinta Negra Mole zm de üretimde önemli ölçüde kullanılmaya başlamıştır.

MEDAİRA ŞARAP ÇEŐİTLERİ

- ▣ Serical = En Sert Madeira Şarabı eŐididir. SoĐuk ve küçük Şarap kadehlerinde içilmesi tavsiye edilir.

Vardelho = Orta

Bual = Hafif - Yemek Sonrası

Malmsey = Hafif-Yemek ncesi-Sonrası

- Popüleritesinin Yeni Dünya'daki Amerikan kolonileri ve Brezilya'dan, Büyük Britanya, Rusya ve Kuzey Afrika'ya kadar genişlemesiyle birlikte, 18. yüzyıl Madeira'nın "altın çağı" oldu.

Türkiyenin Likör Şarabı : MEDAİRA

Üzüm distilatı (alkolü) eklenerek kuvvetlendirilmiş Öküzgözü ve Boğazkere kupajından yaratılan Madeira, şarabın iki yıl boyunca güneş altındaki Fransız meşesi fiçilerde dinlendirilmesiyle yaratılıyor. Madeira'nın tatlı ve yüksek alkollü bir şarap olması, fermantasyon sırasında içine üzüm distilatı (alkolü) ilave edilerek fermantasyon sürecinin yarıda kesilmesi ve üzümün doğal şekerinin belli bir seviyede tutulması ile gerçekleşiyor.

▣ Bu zengin şarap, burunda kuru üzüm, çikolata kaplı, portakal kabuğu, karamel, kavrulmuş badem, taze kahve, vanilya, kuru incir ve kuru erik aromaları sunarken; damakta ise siyah çikolata, portakal kabuğu şekeri ve fındık aromaları sunuyor. Madeira yoğun gövdeli, belirgin asitli, oldukça tatlı ve damakta uzun süre kalıcı bir şarap.