
Madera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3344 razy.

Madera, a właściwie madeira to wino portugalskie. Białe (a tak naprawdę brązowe) deserowe. Wytrawne. Mocne (chyba nawet wzmacniane) 13.5 ÷ 17% alkoholu, a spotyka się i więcej. Są też półsłodkie i słodkie.

From: Michał Mierzwa <mmierzwa@blaszok.silesia.linux.org.pl>

Nie wzmacniane a maderyzowane... Sztuczka polega po pierwsze na zwiększeniu ekstraktywności moszczu alkohol musi się z czegoś brać, jak cukru mało to albo mocne albo słodkie wyjdzie... I wina typu madery robione są z moszczu wyciskanego z podsuszonych (oryginalnie - na słońcu, tak naprawdę obecnie - diabli wiedzą czy się komus chce toto na słońcu rozkładać). Skutek jest taki że po pierwszym etapie fermentacji (burzliwym) zostaje potężny ładunek cukru. I cała sztuczka polega dalej na prowadzeniu fermentacji cichej w stosunkowo wysokiej temperaturze - ongiś po prostu wystawiano kadzidełka fermentacyjne na słońce - jest to możliwe oczywiście tylko w krajach o zdecydowanie ciepłym klimacie. biorąc pod uwagę że cukru w moszczu było mnóstwo - dostajemy trunki o mocy dochodzącej niekiedy do 18-20% i nadal bardzo wysokiej ekstraktywności. jednym słowem - palce lizac...

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

Wzmacniane również. Z tego co ja wiem, suszenie winogron do uzyskania moszczu nie jest konieczne. A madera jest również spotykana w wersjach o 21% zawartości alkoholu, ale alkohol ten nie pochodzi z maderyzacji, ale ze spirytusu, który jest używany do przerywania fermentacji i dodawany wraz z moszczem przy kupażowaniu. Niewątpliwie maderyzacja jest procesem typowym dla madery. Ale do rzeczy (garść informacji z mojej ściągki): Nazwą madera określa się [...] specjalny typ mocnego deserowego wina. Charakteryzuje się wysoką zawartością alkoholu, specyficznym smakiem i silnym aromatycznym bukietem. Ojczyzną jest wyspa Madera, a następnie wyspy Kanaryjskie i Portugalia. Madera była wyrabiana również w dawnym ZSRR na Krymie, Zakaukaziu i w Azji Środkowej. (Jak wiadomo Rosjanie zawsze kopiowali ze świata różne rzeczy zamiast je importować, czasami nawet całkiem nieźle je kopiowali) Surowcem są niektóre odmiany słodkich winogron. Fermentację przerywa się dodatkiem spirytusu, a następnie tak otrzymane wino alkoholizowane poddaje się ogrzewaniu w komorach o temperaturze około 60C. (To jest właśnie maderyzacja, ale nie ma już ona nic wspólnego z fermentacją.) Służy jedynie przyspieszeniu procesów dojrzewania i starzenia się. Ponadto wywołuje pewne procesy powodujące charakterystyczny smak. Następnie wino dla nadania cech charakterystycznych dla danej marki jest kupażowane (doprawiane). Używa się do tego znów moszczów winogronowych zagęszczonych, bardzo często moszczów alkoholizowanych. Madera jest najczęściej barwy żółto-brunatnej, spotyka się również wersje białe i czerwone. Zawiera 16-21% alkoholu, 2-5% ekstraktu bezcukrowego, 0,6-8% cukrów, 0,4-0,7% kwasów w przeliczeniu na kwas winowy, 0,4-1,22% gliceryny. Pozostawia 0,2-0,5% popiołu. Do najbardziej znanych gatunków madery należą Madera Malvasia (Malmsey) - luksusowe, białe wino, Madera Secco (Dry Madera, Maderasekt) brunatno-żółte, Madera Tinto - czerwone, produkowane z czerwonych winogron.

Michał From: Michał Mosiewicz <mimo@interdata.com.pl>