马德拉葡萄酒的永恒之旅

葡萄酒爱好者指南：岛上的酿酒大师

2023年11月9日星期四



在细致入微的品酒世界中，术语往往与所描述的风味一样复杂。本次讨论的核心葡萄酒为葡萄酒学词典增添了如此真实的内容，以至于它创造出了自己的品酒术语，这在葡萄酒酿造界是独一无二的。这个词就是 ″马德拉化″，指的是氧化白葡萄酒，与马德拉葡萄酒有相似之处。虽然在语义上有关联，但重要的是不要混淆 ″maderized ″和 ″aked″（amaderado），后者指的是橡木桶陈酿的影响--这两个概念在实践中大相径庭。

马德拉葡萄酒的起源

马德拉葡萄酒产区是对偶然性和独特性的研究。1418 年，葡萄牙船长若昂-贡萨尔维斯-扎尔科（João Gonçalves Zarco）和热那亚人特里斯坦-瓦斯-特谢拉（Tristão Vaz Teixeira）发现并正式定居了这里，为这里描绘了一幅以海盗和贵族少女的逸事为主题的海上传奇画卷。马德拉岛郁郁葱葱的林地是这个美丽地方的名字由来。在航海家亨利王子的指示下，岛上种植了甘蔗和克里特葡萄树，以建立一个自给自足的殖民地，摆脱对土耳其控制的蔗糖贸易的依赖。

甘蔗产业蓬勃发展，使马德拉在 16 世纪成为全球领先的地区。然而，巴西蔗糖种植园的出现将马德

拉的重心转移到了葡萄酒酿造上。尽管最初的马德拉葡萄酒口味清淡，酸度较高，但通过不断发展的贸易路线，特别是与新世界的贸易路线，马德拉找到了自己的定位。17 世纪的英国航海法案无意中为马德拉葡萄酒绕过英国海关，在美洲大受欢迎创造了条件。

土壤和气候：马德拉的风土

马德拉群岛多变的地理和地质造就了独特的小气候，这对马德拉葡萄酒的特性形成至关重要。岛上富含有机物和矿物质的火山土壤，以及被称为 "levadas "的独特配水系统，造就了其独特的葡萄栽培质量。

葡萄和葡萄栽培：马德拉葡萄酒的特点

对葡萄园的关注可能比不上对酿酒过程的一丝不苟，但马德拉的葡萄品种在确定葡萄酒风格方面起着举足轻重的作用。传统的 "latada "凉棚系统和对不同甜度葡萄的精确选择造就了马德拉葡萄酒的独特性。

酿造：马德拉葡萄酒的艺术

传统的踩脚、选择性发酵以及用中性葡萄烈酒进行强化都是马德拉葡萄酒酿造工艺的标志。独特的陈酿工艺，包括久负盛名的 Vinho de Roda 法，都证明了马德拉岛在酿酒方面的创新精神。

陈酿与分级：马德拉的悠久传统

马德拉葡萄酒的陈酿过程分为 "estufagem "和 "canteiro "等不同的方法，每种方法都赋予葡萄酒不同的品质。分级制度从散装葡萄酒到受人尊敬的 "frasqueira"，表明了葡萄酒的陈酿过程和质量。

马德拉的美食景观

马德拉岛的美食与葡萄酒一样丰富多样，传统菜肴如 "Espetada Madeirense "和 "Carne de Vinho e Alhos"，最好搭配独特的面包 "Bolo do Caco"，让人品尝到马德拉岛的灵魂。当地美食与岛上的葡萄酒和谐地融为一体，提升了整体感官体验。

葡萄酒之外：马德拉的朗姆酒

马德拉岛的甘蔗种植历史仍在延续，受保护的地理标志产品 "马德拉朗姆酒 "就产自这里。这种农业朗姆酒是当地人最喜爱的传统鸡尾酒 "Poncha da Madeira "的基础。

马德拉葡萄酒拥有深厚的历史、独特的风土和无与伦比的陈酿过程，是该岛酿酒传统的见证。马德拉葡萄酒的悠久历史、经得起时间考验的能力以及岛上充满活力的美食，使马德拉不仅是葡萄酒爱好者的目的地，也是一种跨越时代的文化体验。从最高的露台到熙熙攘攘的当地小酒馆，马德拉邀请葡萄酒鉴赏家和旅行者共同品味马德拉的历史遗产。