



DOMAINE

Leacock's Saint John

Starkvin från Madeira, Portugal

Området Madeira är en ö som ligger i Atlanten och tillhör Portugal. Den ligger 100 mil från Portugals inland och 75 mil från Nordafrikas kust. Ön är bara en fjärdedel så stor som Gotland och klimatet är väldigt jämnt, maritimt, med en hel del regn som samlas i reservoarer i bergen. Vattnet rinner nedför bergssluttningarna och skapar ett grönt och frodigt klimat. Jorden är mycket bördig tack vare vulkanisk aska och avbränd skog. Vinodlingarna ligger på smala branta terrasser, »poios«, på de branta bergssluttningarna. Med sitt gynnsamma handelsläge i förhållande till Sydamerika, Indien och Afrika blev vinet ganska snart berömt och redan på 1700-talet började de första vinfirmorna etablera sig.

Producenten Leacock's grundades 1760 och John Leacock var en av pionjärerna vad gällde vinodling på ön. Vinmärket Saint John är ett av de mest kända vinerna från Madeira. Nu ägs firman av MWC, Madeira Wine Company, den största firman på Madeira. MWC ägs i sin tur till största del av familjeföretaget Symington, som bland annat har portvinshuset Smith Woodhouse under sitt tak.

Vinet Leacocks Saint John är ett av de äldsta vinmärkena i Sverige. Druvsorterna är Tinta Negra Mole och Malmsey. Vinspriten har tillsatts för att stoppa jäsningen vilket gör att vinet behåller sin naturliga sötma. Vinet har dels lagrats på klassiskt vis i tre år på fat under firmans takåsar, och dels legat på tankar under tre månader, i 40-50 graders värme, så kallad »estufagem«. Denna lagring ger den klassiska brända karaktären till vinet.

Karaktär Vinet har en rödbrun, mogen färg. Doften är lite bränd, nötig med inslag av choklad. Det är smakrikt, sött med liten typisk brändhet och avrundad fruktighet.

Serveras rumstempererat till choklad, bakverk, nötter m.m. Prova gärna att servera vinet lite svalare till exempelvis en Crème Brulée.

Lagring Leacock's Saint John är färdig att dricka nu, men viner från Madeira är de mest lagringståliga som finns. Dock kommer inte vinet att förbättras av ytterligare lagring.