

Olaamse Wijngilde Commanderiej Zuid-West-Olaanderen

Madeira

23 januari 2016

Pas sinds de tweede keer in het bestaan van onze Commanderiej hebben we Madeira als onderwerp.

Op 5 juni 1981 werd de Directeur van het Instituto do Vinho da Madeira - ofte het Madeira Wijninstituut - verwelkomd, vandaag is dat de man met de tweede grootste Madeira-collectie ter wereld, Bert Jeuris.

Tot op vandaag is Madeira ongekend en onderschat. Ons beeld van deze gastronomische en zoete wijnen zal vanavond veranderen, zo belooft Bert ons.

Pas sinds de laatste vijf jaar gebeuren er hele grote veranderingen in Madeira, voordien was men er héél ouderwets en deed men totaal niet aan marketing.



Dit eiland, behorend tot Portugal, bevindt zich op anderhalf uur vliegen van Lissabon, ter hoogte van Afrika, omgeven door een koude zee, en kent een subtropisch klimaat. De grond is er heel vruchtbaar. Dit is dus een slecht klimaat voor wijnbouw. Dit proef je dan ook in de niet-versterkte wijnen van Madeira...

Het is een vulkanisch eiland, de grond is dus zuurhoudend, wat zure druiven geeft. Dit brengt ons bij de definitie van Madeira: Madeira staat gelijk aan aciditeit. Geen enkele andere zoete wijn over de hele wereld, versterkt of niet, kent zo'n aciditeit als Madeira. Aciditeit reinigt het palet, en dit maakt Madeira gastronomisch geweldig interessant!

In de basis wordt Madeira net zo gemaakt als Porto: de gisting wordt op een gegeven moment gestopt door toevoeging van alcohol. Hoe eerder men dat doet, hoe zoeter het product, hoe later men dat doet, hoe droger. Het is bij Madeira trouwens wettelijk verplicht een eindresultaat van 19 of 20% alcoholvolume te bereiken. De wijn gaat dan op vaten, dewelke volledig gevuld worden, maar er vervliegt tijdens het verblijf een deel, en de vaten worden niet aangevuld, waardoor er oxidatie optreedt.

Hét grote verschil is echter dat bij Madeira de vaten op zolder gaan, terwijl dat bij Porto in de kelder is. Porto wordt ook gemaakt van de krachtigste druiven, terwijl bij Madeira die aciditeit moet opgewekt worden. Op zolder krijgen we overdag een opwarming en 's nachts een afkoeling, wat ook zorgt voor een oxidatie van de wijn, hetwelk de aciditeit verder stimuleert. Hoe langer de wijn op vat blijft, hoe hoger dan ook de aciditeit. 'Old school'-Madeira betekent véél oxidatie, bij moderne Madeira zoekt men dat minder op, daarom haalt men de vaten op een gegeven moment van zolder en bewaart deze verder op een koele plaats. Vroeger werd er trouwens ook gekarameliseerd om de kleur te beïnvloeden.

Waar we het vanavond níet over hebben, is 'Madeira' die gemaakt wordt door het zogenaamd 'Estufagem'-proces. Dit zijn grote silo's met buizen in waarin de wijn drie maanden gaat om het traditionele Madeira-proces na te bootsen. Men gebruikt als druif altijd de Tinta Negra Mole, een druif met een hoge opbrengst. 90% van de totale Madeira-productie betreft dit product!

Wij hebben het hier enkel over 'Canteiro', wijn die dus op vaten gaat.

De overige vijf druivenrassen zijn namelijk héél moeilijk te verkrijgen. Zo zijn er bijvoorbeeld van de derde wijn die we vanavond proeven slechts duizend flessen! De Madeira-huizen moeten deze druiven aankopen bij heel wat verschillende kleine eigendommen. De prijs van de druiven wordt trouwens bepaald aan de hand van het suikergehalte. Sercial en Verdelho zijn zelfs nauwelijks voorhanden en Terrantez al helemaal niet.

Er zijn op vandaag nog vijf producenten, en iedere producent staat voor een andere stijl:

1. D'Oliveiras, zij werken nog 'Old School' en hebben nog oude wijnen op vat, bijvoorbeeld 1850;
2. Madeira Wine Company, die bijvoorbeeld Blandy's en Miles produceren;
3. Barbeito, die voor heel vineuze, frisse en moderne Madeira staat;
4. Borges, die staan voor een strakke stijl;
5. Justino's, die volgens Dhr. Jeuris Madeira produceert die te zurig en te weinig in balans is.

Vooraleer we proeven, krijgen we nog mee dat voor Madeira altijd geldt: hoe ouder, hoe beter. Open flessen vormen trouwens geen enkel probleem, de wijn is al geoxideerd. Wel is de vuistregel dat een oude fles een tijdje op voorhand open moet.

Oude Madeira schenken we best op 15° C, andere mogen op koelkasttemperatuur geserveerd worden. En opgepast met keuken-Madeira, daarin zit reeds peper en zout! Dit moet om in bulk het eiland te mogen verlaten...

Geproefd:

1. De 4de blend uit 'the Madeira Collection', het eigen gamma van Bert Jeuris. Daar zijn alle wijnen steeds minimum 10 jaar oud. Deze is met wijnen van Barbeito, en bestaat voor 80% uit Verdelho en 20% Tinta Negra. 18% alc. € 25.



Germain Lanneau: *“Deze wijn is schitterend, visceus en mooi doorschijnend. We ruiken exotische toetsen, noten, amandels en rozijnen. In de aanzet proeven we zuren, een mooie balans zoet-zuur, de alcohol wordt verdoezeld. We proeven niet te veel restsuiker. Deze wijn zouden we gebruiken als desertwijn, bij kaas of chocolade. Dit is een mooie opener van de avond, met veel fraîcheur, elegantie en een mooie afdronk.”*



2. Barbeito Sercial Reserva, een blend van 10 jaar oude wijnen. 19% alc. € 33.

Jos Leplae: *“Een goudgeel kleur in het glas, zeer helder, de wijn is minder visceus als de vorige. Gesloten in de neus, na lang walsen hebben we noten, geconfijt fruit, alcohol en amandel. De aanzet is zoet, met een fijne aciditeit, niet alcoholisch. We proeven ook een zoute toets. Deze Madeira is iets fijner dan de vorige.”*



3. Barbeito Tinta Negra Colheita 1997 single cask, medium sweet. 19% alc. € 29.

Jo Noppe: *“Amber van kleur, met een mooie viscositeit. We hebben citrus in de neus, ietwat karamel, de alcohol is niet present. In de mond komt de alcohol wel naar voor. De wijn smaakt licht gebrand, we vinden karamel en droge vruchten zoals vijgen. De frisse zuren primeren op het zoete.”*

4. Borges Verdelho 20 jaar. 20% alc. € 49.

Johan Vandamme: *“We zien een gouden, amber kleur en een hoge viscositeit. We ruiken overrijp fruit, geconfijt fruit, koffie, specerijen, sigaren, gebrande suiker en gesmolten boter. Bij het proeven worden we honing, rancio en koffie gewaar. Deze wijn heeft complexe zuren, een lange afdronk, is fijn, aangenaam en fris. Er is veel rijkdom en volheid.”*



5. D'Oliveiras Malvazia Colheita 2002. 20% alc. € 48.

Dieter Vanderlinden: *“Een mooie, vrij donkere kleur, bruin en helder. Het glas ruikt naar houtlagering, minder oxidatief, getoast, koffie, caramel en sinaasappelschil. De wijn smaakt vooral zoet, zacht, gebrand ook, opnieuw karamel, koffie en ook chocolade. Deze Madeira is heel erg in balans.”*

6. D'Oliveiras Terrantez 1988. 20% alc. € 84.

Geert Huysentruyt: *"Dit is de moeilijkste tot nu toe! Een vaal ambere cognac-kleur met schakeringen en een mooie viscositeit. In de immobiele fase gesloten en wat etherisch. Na walsen komt de complexiteit; zoet, zwarte drop, acacia'honing, zuren, rabarber en kruisbes. Een zeer zachte aanzet met een mooie zoet-zuur balans. Deze wijn is ook in de smaak heel complex, exotisch, met specerijen en kruidnagel. We tellen een lange afdronk. Dit vinden we zo mooi dat we de productie wensen op te kopen!"*



7. D'Oliveiras Boal 1968. 20% alc. € 159.

Clément Castelli: *"We zien een echt bruine kleur, met een rode schijn en een gouden waterrand. In de immobiele fase is dit stoffig in de neus, oud, we ruiken marsepein en dit doet denken aan oude sherry of oude port. Na walsen komt daar de geur van stro en rum met sinaasappel bij. Deze wijn evolueert sterk in het glas, je blijft er aan ruiken zonder te proeven. Zuren komen ook tevoorschijn. In de mond heb je in de aanzet aciditeit en vettigheid, nadien trekt het wat droog, wellicht door de lange tijd op hout. Als je de complexe smaak decomposeert, vind je jeugdigheid, finesse, een scherpte, droogte, dit is niet zoet. We hebben een extreem lange afdronk waarbij de zuren verdwijnen. Dit is gewoon top! We zien dit te pairen met een Cohiba Esplendido, daar ben je net zo lang mee bezig als met deze Madeira!"*