



Madeira

Commanderij Gent
22 november 2008

Geschiedenis

- Eerste genoteerde wijnbouw in 15^e eeuw
- Tegen einde 16^e eeuw was madeirawijn reeds gekend in Europa
- De 17^e en 18^e eeuw was een glorieus tijd door ligging op scheeproutes
- Vanaf 19^e eeuw in verval door Europese concurrentie en ziektes (meeldauw en phylloxera)
- Toetreding tot EU in 1986 betekende nieuw elan

Terroir

- Vulkanisch en subtropisch eiland in de Atlantische Oceaan, zo'n 600 km van de Marokkaanse kust.
- Oppervlakte van 740 km² wordt in twee gesneden door een bergketen.
- Hoogste punt ligt op 1861 meter hoogte, de Pico Ruivo.

Terroir - Geografie



Terroir - Klimaat

- Stabiel, zacht en vochtig klimaat met temperaturen tussen 23 en 30°C
- Gemiddelde luchtvochtigheid van 65%
- Gunstige invloed van de warme golfstroom afkomstig uit de Caraïben
- Noorden is koeler en vochtiger, zuiden is warmer en droger

Terroir - Bodem

- Bestaat voornamelijk uit vulkanisch materiaal, rijk aan basalt en tufsteen
- Over het algemeen kleiachtig, vrij zurig en rijk aan organisch materiaal.

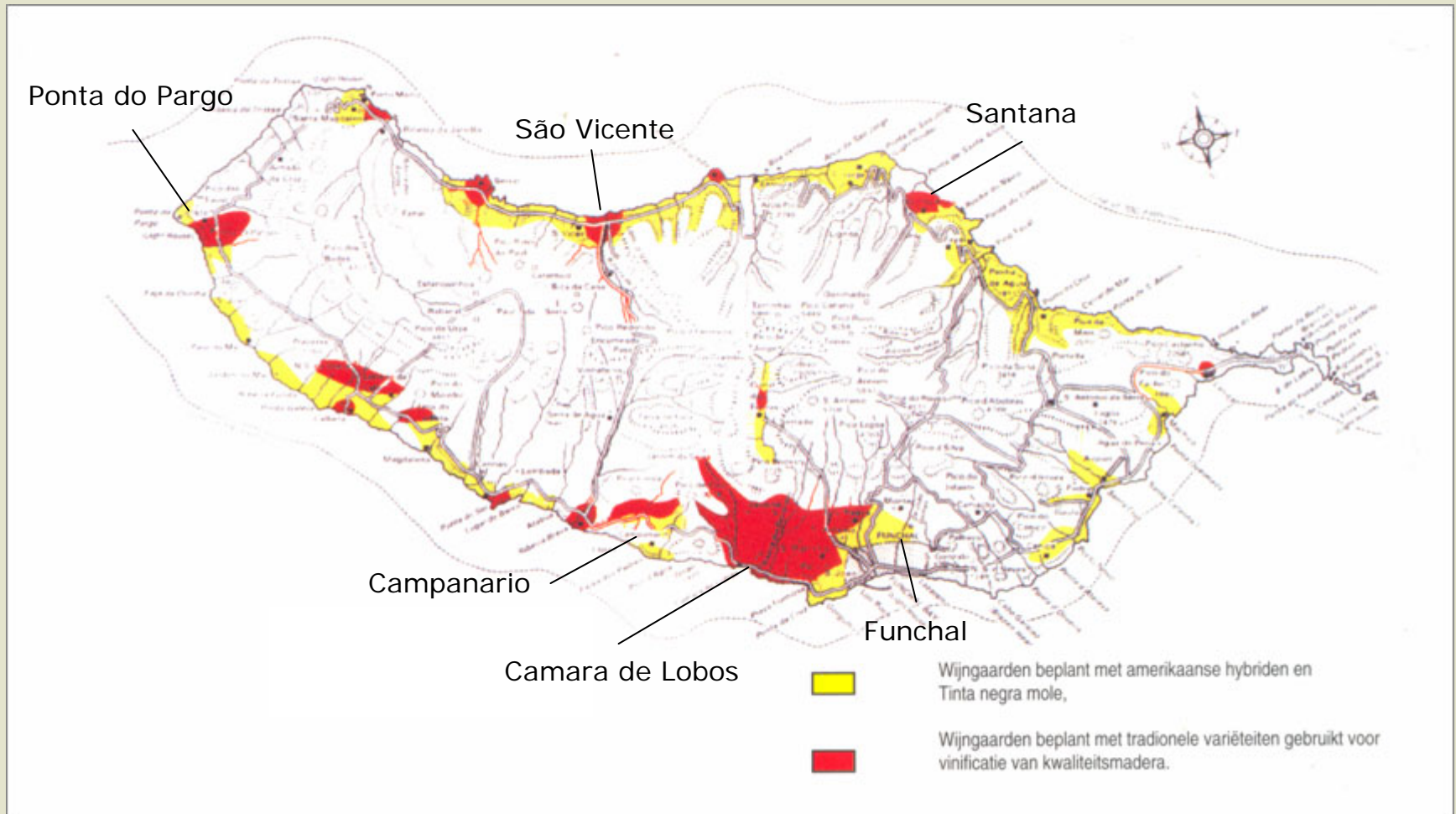
Wijnbouw

- Wijnbouwareaal bedraagt 1850ha, verspreid over de gehele kuststreek
- Grootste concentratie in het zuiden, rond Camara de Lobos, Campanario en Funchal
- In het zuiden staan de wijngaarden eerder op lage gebieden, terwijl in het noorden op hellingen tot 1200 m
- De traditionele aanplant gebeurde in pergolastijl, maar vandaag meer en meer volgens de moderne werkwijzen

Wijnbouw

- Algemene productielimiet van 80 hl/ha
- De wijnbouw is voor het grootste deel aangelegd in terrasvorm
- Irrigatie is toegelaten (levadas)
- Twee soorten wijnen
 - Tafelwijnen
 - Versterkte wijnen
- Controle door IVM (Instituto de Vinho da Madeira)

Wijnbouw - Wijngaarden



Bron: Madas

Wijnbouw - Druivenrassen

- Ordinaire rassen
 - Tinta Negra Mole
 - Moscatel, Listrão, ...
- Traditionele of nobele rassen
 - Sercial
 - Verdelho
 - Bual/Boal
 - Malmsey/Malvazia
 - Terrantez, Bastardo

Tinta negra mole



- Kruising tussen grenache en pinot noir
- Basisvariëteit, meestal voor 3 years old type
- Smaak: droog, halfdroog, halfzoet en zoet
- Aanplant: afhankelijk van gewenst resultaat

Sercial



- Afstammeling van riesling
- Traditionele variëteit
- Smaak: droog
- Aanplant: noorden, op hellingen
- Oogst: laat

Verdelho



- Synoniemen:
Verdicchio - Italië en
Pedro Ximenez -
Spanje
- Traditionele variëteit
- Smaak: halfdroog
- Aanplant: noorden,
op hellingen en rond
Camara de Lobos
- Oogst: middellaat

Boal/Bual



- Oorsprong onbekend
- Traditionele variëteit
- Smaak: halfzoet
- Aanplant: zuiden
- Oogst: middelvroeg

Malmsey/Malvazia



- Geïmporteerd uit Kreta
- Traditionele variëteit
- Smaak: zoet
- Aanplant: zuiden
- Oogst: vroeg

Proces - Vinificatie

- Traditionele gisting bij 25 tot 30°C.
- Stopzetting gisting door toevoegen alcohol
- Tijdstip afhankelijk van type wijn
- Geen malolactische gisting

Proces - Versterken

- Versterken tot 17% met wijnalcohol (mutage)
- Volume alcohol afhankelijk van type wijn
- Rustperiode om de wijn te klaren en te laten stabiliseren
- Wijn wordt vanaf nu 'vinho claro' genoemd

Proces - Verwarmen

- Gebaseerd op verwarming tijdens zeereizen (15^e eeuw)
- Estufa
 - Opwarming tot 45-55°C
 - 3-4 maanden
 - Blends zonder vatlagering
- Verwarmde ruimte
 - Opwarming tot 40°C in vaten
 - 6 maanden
 - Blends met vatlagering

Proces - Verwarmen

- Canteiro
 - Natuurlijke opwarming in vaten (600 l) op zolders van de lodges
 - Dikwijls boven de estufa
 - 5 jaar canteiro = 3 maanden estufa
 - 10 years, 15 years, Vintage en Colheita
- Wijn wordt vanaf nu 'vinho estufado' genoemd

Proces - Opslag

- Duur van 3 jaar tot ...
- Alcoholpeil moet $> 14\%$ blijven, anders risico op hergisting
- Bijvullen met wijn is niet toegestaan
- 2% volumeverlies per jaar opslag
- Opslag in mandflessen is toegestaan
- Alcohol voor botteling verhoogd naar 19-21%

Typen

- Een type Madeira voor elk moment en budget (van alledaags tot peperduur)
- Factoren die type bepalen:
 - Druivenras
 - Smaak (van droog naar zoet)
 - Opslag (duur en wijze)
 - Warmtebehandeling

Typen – Smaak

- Restsuiker
 - Dry: $< 25\text{g}$
 - Medium dry: $> 17\text{g}$ en $< 40\text{g}$
 - Medium sweet: $> 40\text{g}$ en $< 60\text{g}$
 - Sweet: $> 60\text{g}$

Typen – Non Aged Blends

- Geen druifvermelding
- Tinta negra mole
- Geen vatlagering
- Estufa
- Rijping
 - Finest (Three Years Old)

Typen – Aged Blends

- Vermeld druivenras minstens 85%
- Vatlagering
- Estufa of canteiro
- Rijping
 - Reserve (Five Years Old)
 - Special Reserve (Ten Years Old)
 - Extra Reserve (Fifteen Years Old)

Typen – Single Vintages

- Vermeld druivenras minstens 100%
- Canteiro
- Vatlagering
- Rijping
 - Frasqueira of Vintage
 - 20 jaar vatlagering
 - 2 jaar fleslagering
 - Colheita
 - Minimum 6 jaar vatlagering

Proeven - Kleur

- Alle mogelijke facetten vanaf goudgeel: geel koper, oker, oranje, amber, licht bruin, bruin en donker bruin
- Altijd, en hoe ouder hoe duidelijker, ook een groene ondertoon in de kleur

Proeven - Geur

- Droog fruit: abrikoos, pruim, rozijnen, sinaasappelschil
- Kruiden: gedroogde groene kruiden als tijm, venkel, munt; specerij als peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, vanille, drop
- Plantaardig: gedroogde thee, tabak, hooi, gedroogde champignons, truffel

Proeven - Geur

- Gebrand: karamel, cacao, chocolade, gegrilde amandel & hazelnoot, kandij, toast
- Harsachtig: hout, ceder, hars, boenwas, eucalyptus
- Microbiologisch: gist, zuivel
- Vluchtig: aceton, chemisch
- Dierlijk: leder

Proeven - Smaak

- Harmonieus
- Zoet altijd aanwezig, maar sterk afhankelijk van het type
- Markante zuurgraad
- Warm alcoholgevoel, niet branderig
- Lange afdronk

Proeven – Nobele rassen

- Sercial: goud tot koperkleurig; zeer aromatisch, gedroogde vruchten en noten; droog en frisse zuurgraad
- Verdelho: koper tot bruin; rook, citrusfruit, karamel, noten en honing; halfdroog en licht bitter
- Boal: koper tot donkerbruin; rozijnen, specerijen, boter, karamel; vol, halfzoet
- Malmsey: amber tot donkerbruin; vanille, honing, karamel, cacao, noten, koffie; zacht, rijk en zoet

Kopen en bewaren

- 3 en 5 years moeten jong gedronken worden.
- 10 en 15 years kunnen langer blijven staan
- Colheitas kunnen bewaard blijven maar minder lang dan vintages
- Vintages zijn onbeperkt houdbaar
- Madeirawijnen worden rechtstaand bewaard in een koele ruimte (12-15°C)

Serveren

- Sercial en Verdelho best aan 12-14°C, Boal en Malmsey aan 14-16°C
- Aperitief en bij gegrilde en gerookte visgerechten (Sercial).
- Consommé of een neutrale ganzenleverbereiding (Verdelho)
- Warme ganzenleverbereidingen, wildterrines, blauwgeaderde kaas of een zoet dessert (Boal)
- Chocolade, kaas of digestief (Malmsey)

Madeira producenten

- Artur de Barros e Sousa (1921)
- H. M. Borges, Sucrs. (1877)
- Henriques & Henriques (1850)
- Madeira Wine Company (1913)
 - Cossart Gordon (1745)
 - Blandy's (1807)
- Pereira d'Oliveira Vinhos (1820)
- Vinhos Barbeito (1946)
- Vinhos Justino Henriques, Filhos (1870)

Dankwoord

- Alhambra
- Madas
- Madeira Wine Company



De wijnen ...

- Duke of Sussex, 3 years old, Blandy 's
- 5 years old Sercial, D'Oliveiras
- 10 years old Verdelho, Cossart Gordon
- 10 years old Bual, Barbeito
- 15 years old Sercial, D'Oliveiras
- 15 years old Verdelho, D'Oliveiras
- Bual Colheita 1995, Cossart Gordon
- Malmsey Vintage 1976, Blandy's



Veel proefplezier

Luc Van Steendam