



Commanderij Gent

Madeira – 22 november 2008

## Madeira



Op het Portugese bloemeneiland Madeira worden sinds eeuwen uitzonderlijke, versterkte wijnen verbouwd. Door het gebruik van een uniek proces behoren deze wijnen tot de allerbeste van de wereld en hebben ze ongetwijfeld de langste bewaarcapaciteit. Van de gewone madeirawijn tot de meest exclusieve Frasqueira Madeiras, van de droge sercial tot de zoete malmsey, allen staan ze garant voor een waaier unieke en complexe geuren en smaken.

Vroeger waren madeirawijnen zeer gewild bij de aristocratie. In Shakespeare's toneelstuk 'Henry IV' ruidde Falstaff zijn ziel tegen een kippenpoot en een drinkbeker Madeira. Ook vandaag nog blijft madeirawijn door zijn exclusiviteit weggelegd voor een select publiek.

Op zaterdag 22 november proefden wij voor het eerst binnen onze Commanderij madeirawijnen. We lieten die avond alle facetten van deze wijnen aan bod komen door een mix van zowel verschillende wijnhuizen, druivenrassen als typen Madeira. Dit werd opnieuw een avond voor de gedreven wijnliefhebber die haar/zijn grenzen wil verlengen en mee wil onderduiken in een eeuwenoude wijntraditie.

<b>Wijn:</b>	Duke of Sussex, 3 years old, Blandy 's
<b>Herkomst:</b>	Madeira
<b>Kleur:</b>	Cognackleur, zeer geconcentreerd
<b>Aroma's:</b>	Fruit (abrikoos, appelsienzeste) rozijnen, frisse toetsen, amandelen, gebrande koffie
<b>Smaak</b>	Frisse aanzet, veel zuren
<b>Afdronk:</b>	Normale afdronk
<b>Eindindruk:</b>	
<b>Score:</b>	13,3

<b>Wijn:</b>	5 years old Sercial, D'Oliveiras
<b>Herkomst:</b>	Madeira
<b>Kleur:</b>	Lichtbruin, roest. Matte, troebele indruk
<b>Aroma's:</b>	Licht oxydatief, rozijnen, een etherische, onaangename toets. Na verluchting is het onaangename weg. Dan lactisch, kaas, ziltig, noten
<b>Smaak</b>	Mollig met voldoende zuren (meer dan vorige)
<b>Afdronk:</b>	Redelijke afdronk en herinnering
<b>Eindindruk:</b>	Frisse wijn – het niveau van de eerste wijn was beter

Score: 12,8

**Wijn: 10 years old Verdelho, Cossart Gordon**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: karamel, lichtgroene kleur  
 Aroma's: Lichtzoete neus, abrikoos, vanille, sinaas, rozijnen  
 Smaak: Mooie zuren / fruitigheid. Goed evenwicht zuur/mollig  
 Afdronk: Mooie, 'lekkere' herinnering  
 Eindindruk: Tot nog toe de mooiste van de avond  
 Score: 15,2

**Wijn: 10 years old Bual, Barbeito**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: Dikke tranen, briljant, rood/koper  
 Aroma's: Pruimen, vijgen, sinaas, mandarijn, kaneel, speculoos, mastiek, amandel, marsepein  
 Smaak: Mooie frisse zuren bovenop de melligheid, lichte peper smaak  
 Afdronk: Aangename mooie afdronk en herinnering  
 Eindindruk:  
 Score: 15,0

**Wijn: 15 years old Sercial, D'Oliveiras**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: Lichtbruin, karamel, lichtgroen schijn, helder, schitterend, viscoos  
 Aroma's: Licht vegetaal, groen (zorgt voor frisheid), intense neus, noten, muskaat, geconfijt fruit, vettigheid  
 Smaak: Bijzonder mooi evenwicht tussen acediteit en melligheid.  
 Afdronk: 4 à 5 tal seconden  
 Eindindruk:  
 Score: 15,2

**Wijn: 15 years old Verdelho, D'Oliveiras**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: Stuk donkerder, mooie viscositeit, schitterend. Niet 100% briljant  
 Aroma's: Fruit, rozijnen, vijgen, dadels, vanille, gebak  
 Smaak: Melligheid primeert, licht achterhaald door acediteit  
 Afdronk: 5 tal seconden, 'lekkere' herinnering  
 Eindindruk:  
 Score: 15,3

**Wijn: Bual Colheita 1995, Cossart Gordon**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: traag aflopende tranen, helder, schitterend, amber, groen,  
 Aroma's: Gebrande koffie, noten, gedroogd fruit, thee, tabak  
 Smaak: Mollig, frisse zuren, fruitig, fris en verfijnd geheel, evenwichtig, elegant  
 Afdronk: Lange afdronk  
 Eindindruk:  
 Score: 16,5

**Wijn: Malmsey Vintage 1976, Blandy's**

Herkomst: Madeira  
 Kleur: Roestbruin, groene schijn

Aroma's: Licht vegetaal, munt, gebrande koffie, chocolademelk, rozijnen, witte peper, peperkoek, kaneel  
Smaak Overweldigend, mondvullend. Zoete weelde met voldoende acediteit  
Afdronk:  
Eindindruk: Complexe, zoete wijn, mooi  
Score: 17,2

Proefcommentaren opgetekend door Ann Waeyenberghe