



# Schelfhout Dirk – Commanderij Molenberg Lede



**15-09-2011**



# Madeira



- 1. Waar ligt dat eiland?
- 2. Geschiedenis
- 3. Madeira maken- een lange traditie
- 4. Gebruikte druivenrassen
- 5. Vinificatie
- 6. Typische aroma Madeira
- 7. Wijntypes + rariteiten
- 8. Madeira en gerechten

# 1. Waar gesitueerd?



In de Noord-Atlantische oceaan

900 km van Portugal

600 km van Marokko

1100 km van de Azoren



# Madeira



- Een tropische **archipel** met subtropisch klimaat
- Bekend als ‘de drijvende tuin’  
‘Parel van de Atlantische Oceaan’,  
‘Het Bloemeneiland’
- Bestaat uit de **bewoonde** eilanden Madeira en Porto Santo plus **onbewoonde** eilanden, de Desertas en de Selvagens.
- Madeira = het **grootste eiland**.

## 2. Geschiedenis Madeira



- Porto Santo en Madeira werden in 1419 officieel 'ontdekt' door **João Gonçalves Zarco** ('de schele' en hij was nog trots op zijn bijnaam ook!).
- Op de beroemde 'Medici', de in 1351 getekende wereldkaart, verscheen Madeira voor het eerst onder de naam '**Isola delle Lolegname**' (Houteiland).
- Diezelfde naam - **Ilha da Madeira** - werd ook gebruikt door Zarco toen hij het voor Portugal in bezit nam. (Madeira=hout)

# Joao Gonçalves Zarco



## 17de eeuw – PIRATEN



- In de 17de eeuw raakte de Madeirawijn in heel de wereld bekend; we moeten daarvoor de **piraten** dankbaar zijn die hielpen bij de distributie.
- Al in de 16de eeuw reeds hadden Franse piraten Madeira aangevallen, om dan hun vrachtschepen te vullen met de rijkdommen van Madeira zoals **goud, zilver, suiker en wijn, waar de piraten dol op waren.**
- Deze schatten werden dan overal ter wereld verkocht, vooral in Frankrijk waar Madeirawijn snel grote bekendheid genoot.

# 18de-19de eeuw RAMPEN



- Gedurende de 18de eeuw was de suiker- en wijnindustrie hoofdzakelijk in handen van **Engelsen**
- Rampspoed in 1852:
  - 90% van de druiven werd vernietigd door een **schimmelepidemie**;
  - enkele jaren later vernietigde , de Phylloxera vastatrix (**druifluis**), alle overgebleven wijngaarden.
- Een paar jaar later bleven slechts 15 verscheppers (shippers) over op het eiland

## 20ste eeuw

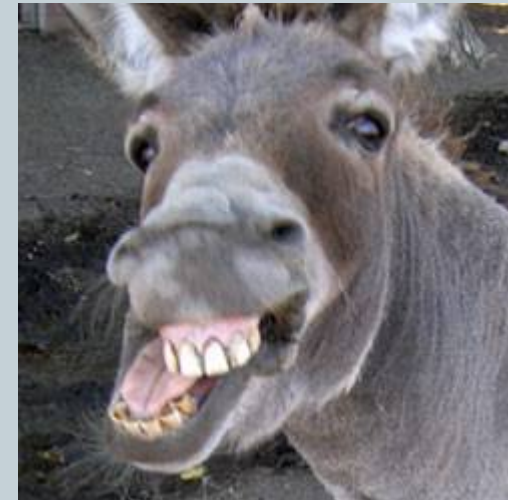


- In **1979** werd het **Instituut voor Madeirawijn gesticht (Instituto do Vinho da Madeira)**.
  - Als controle orgaan en om kwaliteitslabel toe te kennen
- Vandaag is de **Madeirawijn wereldwijd bekend**, niet alleen als een gewone consumptiewijn maar ook als een fantastisch ingrediënt in de keuken.

# Toetreding tot EU



- Sinds Portugal toetrad tot de EU is er veel veranderd.
- De slechte wegen werden gemoderniseerd en de ezels werden vervangen als transportmiddel om druiven te vervoeren.
- De modernisering gaat verder, en gelukkig maar.



## 3. Madeirawijn maken- een lange traditie



- **Bij toeval ontdekt :**
  - de moeilijke transportomstandigheden
  - De hitte tussen de dekken
  - Constant heen en weer rollen van de vaten
- **zorgden voor de ontwikkeling van verschillende smaken in de wijn, die sterker werd en een meer uitgesproken smaak kreeg**
- **In de 16<sup>de</sup> eeuw zou de wijn versterkt zijn tot een alcoholgehalte van 20° om transport op zee te overleven**

# Estufa



- In 1794 gaat de wetenschap er zich mee bemoeien (Pantaleao Fernandes).
- De wijnboeren van Madeira begonnen te experimenteren met nieuwe technieken, zoals de verwarmingsmethode, **estufa(gem)** (“hete sauna”) genaamd, waarbij de wijn tot drie maanden lang opgewarmd werd tot 50°C.
- De estufatanks worden tegenwoordig vervaardigd uit roestvrij staal.



Bron : [madeirawineguide.com](http://madeirawineguide.com)



Bron : [madeirawineguide.com](http://madeirawineguide.com)



- De andere traditionele methode heet **Canteiro**, een rijpingsproces waarbij de wijn bewaard wordt in tonnen (pipas-480l) gedurende 20 tot 100 jaar waarbij hij op natuurlijke wijze opwarmt.
- Deze methodes worden tot op heden gebruikt



Bron :  
<http://madaboutmadeira.org>

# Wijn 1



## **WIJN 1 : Madeira Barbeito Dry 3 years old**

- Tinta negra druivenras
- Gemaakt in de estufa , daarna 3 jaar op vat en geblend en gebotteld.
- 19.18% alcohol
- 44.2 g/l restdruivesuiker
- Te serveren tussen 12 en 19 graden



## Wijn 2



### **WIJN 2: Blandy's Verdelho 5 years old**

- Verdelho (half droog)
- Na 4 dagen gisting werd alcohol toegevoegd
- 5 jaar op vat via het “canteiro” systeem
- 78 g/l restsuiker



## 4. Druivenrassen



- 4 nobele druivenrassen
- In opgaande mate van zoetheid
- In afnemende geografische hoogte van aanplant
  - Sercial
  - Verdelho
  - Boal
  - Malvasia
- Slechts 9-11% alcohol en een stevige aciditeit

# druivenrassen



- Een vijfde druivensoort is de ***Tinta negra mole***, het werkpaard onder de Madeira druivenrassen dat de **courante wijnen van mindere kwaliteit** voortbrengt of wordt gebruikt als mengsoort.
- Het gebruik van de Tinta-negra druif wordt bijna nooit op de flessen vermeld....!
- Daarnaast zijn er ook nog de
  - Terrantez
  - Moscatel
  - Bastardo
  - Listrao



# SERCIAL (Zeldzaam!)



- **Droge wijn** wordt voornamelijk gevinifiëerd uit de Sercial.
- Deze wordt aangeplant **op de hoogste wijngaarden** waar ze langzamer rijpen.
- De druif bevat een **hoge concentratie aan zuur**
- De Sercialwijn kreeg in de zestiende eeuw de bijnaam "Esgana cão" of "**Dog strangler**" mee (hondwurger).
- Deze druif staat **het hoogst in aanzien**, =subtiele wijn met vele smaaknuances indien lang genoeg op vat gelegen.

# Verdelho



- Deze druif heeft ondanks de hitte toch een **mooie zuurgraad**.
- Vanwege het **forse alcoholgehalte** en de **weelderige kleur** van de wijnen van deze druif wordt zij ook met klem aangeraden voor het aanmaken van witte Port.
- Verdelho wordt **minder hoog aangeplant** en vormt de basis voor de iets zachtere wijn met een gouden kleur en een vrij droge afdronk.
- Verdelho is de belangrijkste druif in de ‘**Rainwater**’ Madeira’s geblend met Tinta.

# Boal en Malvazia



- **BOAL of BUAL:**
- Met Boal of Bual benoemt men dezelfde wijnstok waarvan de druiven gebruikt worden voor de halfzoete wijn met dezelfde naam. Verdraagt geen te hoge temp.
- **MALVASIA (portugees) of MALMSEY (engels):**
- De op lager gelegen hellingen aangeplante Malvasia is de basis voor de meest zoete aromatische madera wijn met een prachtig boeket. Rot gemakkelijk!
- Er zijn twee types, de malvasia candida en de minder kwalitatieve malvasia de Sao Jorge

# Tinta Negra Mole (rood)



- De gewone madeira wijn wordt bekomen van de rode Tinta-Negra-Mole wijnstok, (= een kruising van Pinot noir en de Grenache).
- Het tijdstip waarop de gisting gestopt wordt door toevoeging van de alcohol is bepalend voor de wijn welke men aldus bekommt.
  - Dry (droog)
  - Medium Dry (half droog) –
  - Medium Rich (half zoet) of
  - Rich (zoet) als kwaliteitsaanduiding
- Alle domeinen gebruiken deze druif voor de productie van hun drie jaar oude kwaliteiten.
  - In dit geval vermelden de labels geen druivensoort maar de omschrijving

# Terrantez, Bastardo, Moscatel , Listrao



- De autochtone Terrantez en Bastardo, Moscatel en Listrao komen nog maar zelden voor.
- De nog beschikbare wijnen zijn evenwel van uitstekende kwaliteit en DUUR.





## **WIJN 3 : Barbeito Boal Old Reserve 10 year old**

- Boal
- 10 jaar gerijpt via 'cantero' systeem in oude Franse vaten van 620 liter opgestapeld in verschillende opslagplaatsen
- 19.6% alcohol
- 88.1 g/l reestsuiker



## 5. Vinificatie



- Na het oogsten (en soms drogen) worden de rijpe tot zelfs overrijpe druiven geperst en begint het fermentatieproces.
- Tijdens of na de gisting wordt de wijn versterkt met wijnalcohol.
  - Dit is afhankelijk van de zoetheidsgraad die men wil bereiken. De zoetheid staat min of meer vast per ras.
    - ✦ De Sercial-wijnen zijn halfdroog.
    - ✦ De Verdelho-wijnen zijn halfzoet,
    - ✦ de Boal-wijnen zoet en
    - ✦ de Malvasia-wijnen zeer zoet.

## Estufa (oven)



- **Het verschil in zoetheid is het gevolg van aangepaste vinificatietijden:** gaande van 1 à 2 weken voor de Sercial (zo goed als volledige vergisting = weinig restsuikers en droge wijn) tot slechts 1 à 2 dagen voor de Malmsey (nog veel restsuikers dus een zoete wijn).
- De gisting wordt dan onderbroken door verrijking met alcohol van 96° tot 17 à 22%.
- Men noemt de wijn nu 'vinho claro'

# Vinificatie



- Hierna ondergaan de verrijkte wijnen een verblijf in de "estufa" (=Vlaamse "stoof"), waarbij ze, na een langzame verhitting ,gedurende minimum 3 maanden in oude eiken vaten aan een temperatuur van  $\pm 50$  °C blootgesteld worden (meestal gaat men zelfs tot 56° C !).
- 3 maanden estufa is gelijk aan 5 jaar veroudering.
- En na deze "versnelde rijping" langzaam weer afgekoeld voor verdere opslag.

# Controle door de overheid!!



- Dit "verouderingsproces" door opwarming wordt **streng opgevolgd** door de overheid.
- Speciale inspecteurs plaatsen **thermozekeringen** op de afgesloten en verzegelde poorten van de estufa's na het laden van de wijn.
- Indien de temperatuur  $>$  dan  $56^{\circ}$  C breekt de verzegeling en wordt de wijn aangeslagen en vernietigd.
- Dit doen ze om vervalsen van de ouderdom te voorkomen.

# estufa



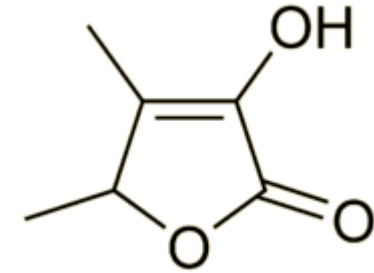
- De beste wijnen verblijven zelfs meer dan een jaar in de "estufa's" .
- Tijdens deze periode verdampt vijf tot vijftien procent van de wijn.
- Een lange periode met lagere temperatuur levert betere wijn op dan een korte periode met hogere temperatuur. Minder verlies!!!!
- Het estuferen geeft een branderige rook- en caramelsmaak aan de wijnen.

## Periode van rust



- Na het verwarmingsproces mag de wijn een tweetal jaren rusten.
- Daarna wordt de wijn overgeheveld in nieuwe eiken vaten, en wordt het alcoholgehalte (meestal 18 - 22 %) opnieuw op peil gebracht.
- Daarna volgt weer een rijping gedurende drie tot vijf jaar.
- Hierna wordt de wijn "op fles" getrokken.

## 6. Madeira aroma



- madeirawijn bevat de grootste hoeveelheid **Sotolone** [3-hydroxy-4,5-dimethyl-2(5H)-furanone] in de wijn. Ook in flor, sherry en whiskey te vinden!
- =een lactone met een sterk aroma van curry en franse selder indien in grote hoeveelheid aanwezig in de wijn.
- In mindere mate aanwezig ruikt het naar esdoornsiroop, karamel en verbrande suiker (crème brûlée?).
- Dit aroma ontstaat na opwarming van de wijn in de estufa en door veroudering op vat.

## 7. Wijn types volgens zoetheidsgraad



- A) volgens zoetheidsgraad
- Madeira Dry (droge), Medium dry (half droge), Medium Rich (half zoete) of Rich (zoete),
- = de gewone madeira wijn bekomen van de Tinta Negra Mole wijnstok
- Hier is voornamelijk het tijdstip waarop de gisting gestopt werd door toevoeging van de alcohol bepalend voor de wijn welke men aldus bekommt.

# Wijn types volgens leeftijd



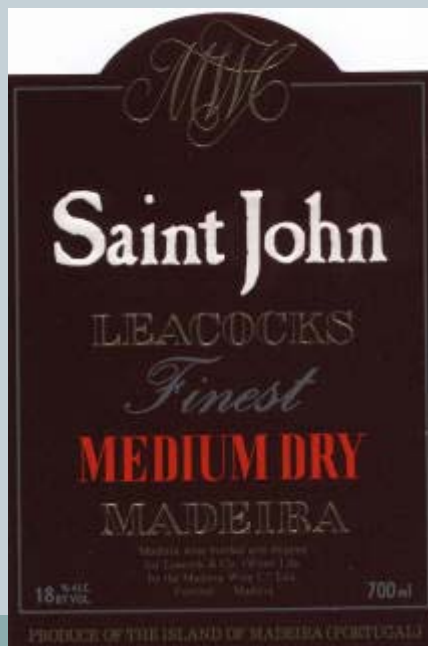
- B) volgens leeftijd
- De meeste Madeira-wijnen zijn echter "mengwijnen" (blends van verschillende jaren).
- Als er geen ouderdom is vermeld betreft het een wijn van 3 jaar oud.
- "Rainwater"  
= blend van Tinta Negra Mole met Verdelho, in US favoriet als aperitief.



# Finest/choice/selected



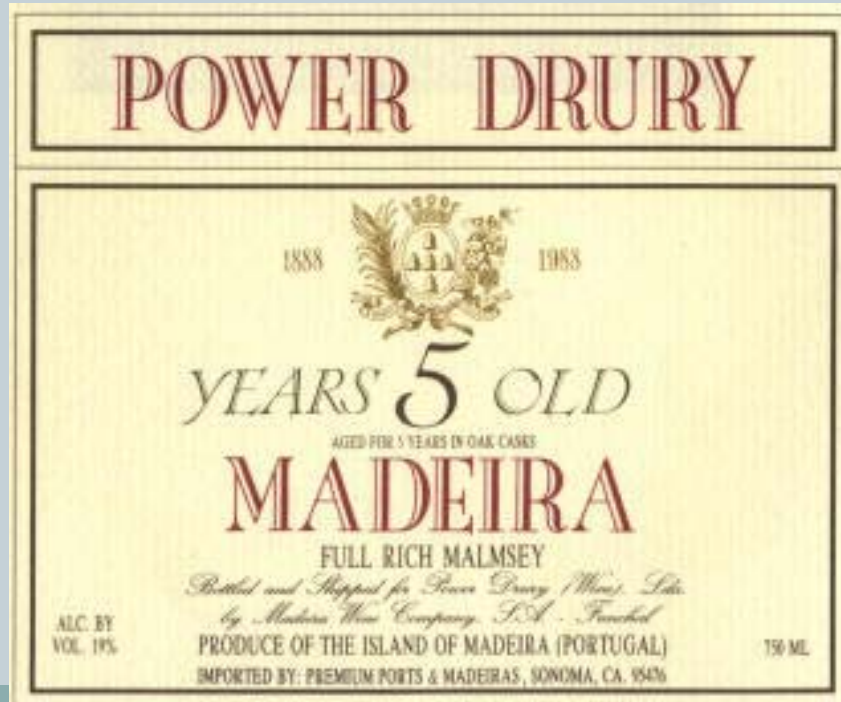
- Volgens leeftijd :
- **Three-Years-Old Reserve = Finest/Choice/Selected**  
(=misleidend, drie jaar oud, gemaakt van tinta, geen vermelding van druivenras)



# 5 yr old, 85% druivenras + 15% Tinta mag



- Five-Years-Old Reserve
- (15% kan Tinta zijn, naam van druivenras vermeld, minimum 5 jaar oud)



# Nieuwe creatie!



- **ALVADA**
- (nieuwe creatie, blend van malmsey en boal in 500ml flesjes)



10-15-20-30-.....



- **Ten-Years-Old Reserve = Special Reserve = Reserva Velha**
- **Fifteen-Years-Old Reserve = Extra Reserve (niet toegestaan door de originele regelgeving, is een uitzondering)**
- **Twenty-Years-Old Reserve (niet toegestaan oorspronkelijk)**
- **Thirty-Years-Old-Reserve**
- **Blends van verschillende druivenrassen (old wine vintages)**

# Nieuwe aanduiding!



- C) Wijnen met jaartal van botteling
- **Solera** (niet toegestaan door de EU wetgeving, maar wel te vinden op het eiland) Oorspronkelijk werd 1/10 van de wijn aangevuld met jongere wijn. Dus blends van minstens 10 jaargangen, soms meer.
- **Harvest/single harvest (5 a 10 jaar op vat)**
- **Colheita (6 a 10 jaar op vat)** vroeger (12 tot 18jaar), de klassieke minstens 20 jaar
- **Vintage (= Frasqueira)** wijn van één druif en van één jaargang. Absolute top, minimum 20 jaar op vat en dan nog 2 jaar op fles.

# Top madeira's



## **WIJN 4 : Barbeito 'Colheita' 1995 single cask24**

- Tinta negra
- Cask24 is een zeer oud Frans vat
- 19.01% alcohol
- 81.8 g/l restdrukker
- De wijn is gefilterd
- Slechts 988 flessen van gebotteld en allemaal genummerd



Absolute top!



## **WIJN 5: D'OLIVEIRA 1988 TERRANTEZ**

Opmerking: gebotteld in 2006, sommige spreken van een vintage maar het staat niet op de fles?

*Light medium orange amber color with yellow to clear meniscus and light orange lights; nice, nut oil, melted butter, lightly floral, toasted almond, rich toffee nose; tasty, youthful but poised and complex, toasty, almond, rich lemon, tart orange palate with depth; long finish 93+ pts. (excellent value)*

Note by Richard Jennings - 21 May 2010 - in Cellar Tracker



# rariteiten



- Single cask madeiras/ single vineyard madeiras (waarschijnlijk geen grote toekomst omdat de meeste wijngaarden te klein zijn)
- Vinho Da Roda Or Vinho Da Torno Or Vinho Da Volta (Madeiras aan boord van een schip die naar de evenaar vaarden), zeer duur en zeer zeldzaam geworden.
- Vinho Quinado (kinine werd toegevoegd tegen malaria)
- Witte madeira (gefilterd van kleur en smaak)



# Zoete madeira's



## **WIJN 6: Blandy's Alvada 5 years 50 cl**

- **BLANDY INTRODUCES ALVADA**
- *"Lovely dark brown colour. Christmas spice and lime character on nose. Good weight. Lime marmalade on palate. Strong alcohol. Good balance and good length."* Wine International, September 2006,  
Silver Medal, International Wine Challenge 2006
- Blandy's innovative 50/50 blend of Bual and Malvasia, made by the Canteiro method. More aromatic, with little floral notes and quite delicate stewed fruit and nut aromas. On the palate almost as sweet as the 5 Year Old Malmstey, but there's a tart orangy quality to the acidity, like Oxford English marmalade, that gives it more tang and a more vivacious character. The finish is bright and the acidity is crisp.



# Zoetste Madeira



## **Wijn7: Barbeito Malvasia 20 year Old lot 10292**

- Volgens het 'canteiro' systeem
- 19.36% alcohol
- 97.6 g/l restsuiker
- 874 flessen gebotteld, allemaal genummerd
- Wijn werd gefilterd



## 8. Madeira en gerechten



- Een **Sercial** is licht gekoeld uitstekend geschikt als aperitief.
- Een **Verdelho** kan ook bij de consommé geschonken worden.
  - Een goede, half droge Verdelho kan het hoofdgerecht begeleiden en past zowat voor alle toepassingen, zelfs als aperitief als het moet.
- Een **Bual** (of Boal) is uitstekend bij sommige kaassoorten, voor desserts en na de maaltijd.
- De **Malmsey** (Malvasia) tenslotte is naast Banyuls één van de weinige wijnen die een chocoladedessert kan begeleiden. Hij is ook een uitstekende afronder van de maaltijd bij de koffie. (einde...)