

MADEIRA – 5/12/2023

Bronvermeldig : Podcast Madeira Wijn van Jeroen Bronkhorst (wijnstudio.nl) + sommeliercursus Bart

Tijdens onze aanstaande proefavond op 5 december gaan we ons verdiepen in madeira wijn, een versterkte wijn die uitsluitend op het eiland Madeira, en het naburige eilandje Porto Santo gemaakt mag worden.

De meeste onder ons zullen niet vaak een fles Madeira ontkurken, vandaar hierbij alvast wat achtergrond informatie, om goed voorbereid te kunnen proeven.

De wijngebieden op Madeira bevinden zich zowel in het zuiden, dichtbij de kust als in het noorden, waar het klimaat iets koeler en mistiger is.

Op het eiland zijn er in totaal 8 wijnhuizen maar die bezitten in totaal slechts 4% van de wijngaarden. Zij kopen bijna alles aan bij de 2100 wijnbouwers, die elk vaak slecht een halve hectare bezitten. De wijnbouw is dus zeer kleinschalig (vaak oogst een wijnbouwer hooguit 60 kg per jaar) en is het eerder een bijverdienste maar hoelang nog ? Bananen brengen veel meer op dan de gemiddelde 1 tot 3 euro/kg (afhankelijk van het druivenras), het is zwaar werk en de kustgebieden worden steeds meer ingepalmd door hotelbouw.

De maximale hoogte van de wijngaarden is 900 meter en gezien de steile hellingen is er terrasbouw met irrigaties door middel van aangelegde irrigatiekanalen of levadas. De druiven worden steeds met de hand geplukt. Dit zorgt ervoor dat de druiven onbeschadigd aankomen in de wijnmakerij en een goede selectie kunnen ondergaan.





De meeste wijngaarden zijn aangeplant in een latada system, beter bekend als pergola. De wijnranken worden met stokken en draden naar boven geleid. Het voordeel is dat de wind er vrij spel heeft en op die manier het risico tot schimmel kan beperken.

Madeira kent een zeer lange oogstperiode, vanaf de 2^{de} week van augustus tot de 2^{de} week van oktober omdat de verschillende druivenrassen op andere tijdstippen klaar zijn voor de pluk.

Door het gebrek aan kalk in de bodem, de selectie van rassen en de vulkanische ondergrond behouden de druiven een hoge zuurtegraad. De zomers zijn koel waardoor de druiven langzaam kunnen rijpen.

Druiven

Er zijn 14 aanbevolen druivenrassen en 6 toegestane druivenrassen. De belangrijkste zijn :

- Sercial : witte druif met de meeste zuren. (2% van de totale produktie)
- Verdelho : witte druif verwant met de Savagnin druif. Geeft zacht wijnen waarvan men ook tafelwijn maakt (2% van de totale produktie)
- Boal (ook Malvasia Fina genaamd) : witte druif met meer suiker, die rijker en voller is (5% van de totale produktie)
- Malvasia (of Malmsey zoals Engelsen zeggen) : witte druif die een nog zoetere stijl geeft (5% van de totale produktie)
- Tinta Negra : blauwe druif, het werkpaard die alle stijlen aankan, een grote opbrengst geeft (85% van de totale produktie) Gebruikt in de goedkope keuken madeira's

Bijzondere druiven die niet veel meer voorkomen op het eiland :

- Terrantez : witte druif die fijne en elegante wijnen oplevert met lange afdronk (0.5% van de totale produktie)
- Bastardo (of Trousseau) : blauwe druif. De producent Barbeito heeft er zijn specialiteit van gemaakt.
- Listrao : witte druif

Nieuwkomer : Complexa : is van de lijst van toegestane druiven naar aanbevolen druiven opgeschoven en gaat als werkpaard een deel van de de Tinta Negra overnemen

Vinificatie

Madeira is een vin doux naturel. De gisting wordt gestopt door toevoeging van alcohol.

De druiven worden geselecteerd en gekeurd op basis van het most gewicht, ontsteeld en gekneusd in RVS tanks. Daarna wordt er 96% alcohol toegevoegd. Duur van de fermentatie is afhankelijk van de zoetheid die men wil bekomen (bijv 2 dagen voor zoet, 4 dagen voor halfzoet,...).

Het wettelijk vastgelegde alcoholpercentage ligt tussen 17.5% en 22%, met een minimum van 17%. De meeste schommelen tussen 19 à 20%.

Het specifieke rijpingsproces van madeira is op basis van opwarming en kan op 2 manieren :

- Estufagem : De wijn wordt opgeslagen in grote RVS tanks (estufas) met een dubbele wand waartussen warm water loopt, tot max. 50°. De temperatuur mag per dag niet meer dan 5 graden omhoog en omlaag.
- Doel van deze opwarming: caramelisering van de restsuikers (= Maderisatie)
 - Beste : 12 maanden bij 32 à 38°C
 - Goede : 6 maanden bij 38 à 43°C
 - Gewone : 4,5 maanden bij 43 à 50°C
 - Goedkope : 3 maanden bij 50 à max. 55°C
- 3 maand Estufagem = 2 jaar canteiro
- Canteiro : wordt gebruikt voor de hoogste kwaliteitswijnen. Gedurende minimum 2 jaar opslag in houten vaten die op balken geplaatst worden (= canteiro) in een hete opslagruimte.



Madeira blijft voor jaren opgeslagen in de vaten en jaarlijks verdampt er 2 tot 4%. Na 22 jaar is het vat half leeg Dat is een aanzienlijk 'angel share'.

Door de oxidatie verkleurt de wijn van wit of rood naar amberkleurig.

Meestal gebruikt men eiken vaten, ongeacht de inhoud maar het moet wel wettelijk verplicht gebruikt hout zijn.

Daar Portugal de grootste kurkproducent ter wereld is, werd wettelijk bepaald dat madeira enkel met een kurk afgesloten mag worden.

Madeira dient men rechttop te bewaren om te vermijden dat de zuren de kurk aantasten.

Het is mogelijk om door de producent een lang bewaarde madeira te laten herkurken (gratis). Meestal gebeurt dit tussen 20 en 40 jaar.

Etiket & stijl

De leeftijdsindicatie op het etiket is of een jaartal of een blend van jaren.

De term 'vintage' mag sinds 1986 enkel nog gebruikt worden voor port.

Topkwaliteit zijn de wijnen met jaartallen

- Frasqueira : Allerhoogste kwaliteit van één oogstjaar , vroeger Garrafeira of vintage genoemd. Gemaakt van 1 druif volgens canteiro methode, minstens 20 jaar gerijpt en beoordeeld door de proefcommissie als exceptioneel. Slechts 5% van de aangeboden wijn voldoet slaagt voor de test.
- Colheita (= oogstjaar) : Zeer goede kwaliteit van één oogstjaar. Minimum rijping van 5 jaar in houten vat. Mag gemaakt zijn van de aanbevolen of toegelaten druiven en estufagem is niet uitgesloten.
- Solera : principe zoals we kennen van de Sherry productie met dat verschil dat de blend gemaakt wordt in 1 vat van 1 druivensoort. De basiswijn moet minimale houtrijping van 5 jaar gehad, volgens canteiro methode. Het jaartal vermeld op de fles is het oogstjaar van de 1^{ste} basiswijn.

Daarnaast zijn de blends met aanduiding van leeftijd:

- Finest / Choice / Selected :
 - jongste >3 jaar
 - 100% Tinta Negra Mole: quasi altijd estufagem
 - Blend van diverse oogstjaren: meest verkochte
- Reserve :
 - jongste >5 jaar
 - Vooral op basis van Tinta Negra Mole: estufagem/canteiro
 - Vroeger: "Over 5 years old"
- Special Reserve
 - jongste >10 jaar
 - Meestal edel druivenras: meestal canteiro
 - Vroeger: "Old Reserve" of "Over 10 years old"
- Extra/Exclusive Reserve
 - jongste >15 jaar
 - Meestal edel druivenras: bijna altijd canteiro
 - Vroeger: "Very old Reserve" of "Over 15 years old"

Als het druivenras vermeld staat op het etiket betekent dit doorgaans voor madeira wijnen dat het 100% dezelfde druif is (volgens de Europese wetgeving moet het minimum 85% zijn).

Indien er geen druivenras op vermeld staat op het etiket, is de wijn gemaakt van Tinta Negra.

