

Dinsdag 3 april 2007: Madera
door Christophe Debonne

PROEFNOTITIES



*Alvorens tot de proefbevindingen over te gaan, wil ik eerst nog eens de verschillende smaakaannduidingen en bekendste druivenrassen vermelden van de Maderawijn. Dit is belangrijk voor wie van een glaasje wil nippen. Je kunt deze magische godendrank proeven als aperitief, maar hij past ook aardig bij gerechten. Je kunt hem ook waarderen bij kazen en er nog eens van genieten als afsluiter. **Nog een glaasje madera my dear?***

Indien de druivensoort op de fles of het etiket niet vermeld wordt, dan is de wijn een mengsel van verschillende druivensoorten. In werkelijkheid wordt

hiervoor meestal de Tinta Negra Mole gebruikt die zich kan aanpassen aan verschillende smaakstijlen en productiemethodes. Ook andere wettelijk toegelaten druivenrassen mogen hier aangewend worden. In dit geval is de graad van zoetheid op de fles of op het etiket vermeld met een geijkte term.

Bij Dry of seco is de graad zoetheid (restsuiker) minder dan 25 gram.

Medium-Dry of Meio Seco, ligt tussen 17 en 40 gram.

Medium-Sweet (Medium-Rich) of Meio doce komt tussen 40 en 60 gram.

Sweet (Rich) of Doce komt boven de 60 gram uit.

Als het druivenras op het etiket of fles wordt vermeld, dan is het wettelijk verplicht dat 85% van de inhoud van de fles van deze druivenvariëteit afkomstig is. De rest wordt meestal met Tinta Negra Mole aangevuld. Het druivenras geeft een bijna gelijkaardige informatie over de graad van zoetheid als de smaakaannduidingen.

Sercial (Cercial): minder dan 25 gram.

Verdelho: tussen 17 en 40 gram.

Boal (Bual): tussen 40 en 60 gram.

Malvasia (Malmsey): boven 60 gram.

Nog even vermelden dat een fles madera rechtstaand mag bewaard worden. Eens een fles geopend, dan kan die gerust nog meer dan een jaar aan. Ook oudere madera mag je na het ontkurken in een karaf gieten om die even te laten 'ademen'. Nadien kan je de wijn terug in de fles doen en later opnieuw proeven.

Christophe Debonne (zie foto), lid van de Vlaamse professionele sommeliers, gaf ons tekst en uitleg over 9 maderawijnen. Nog even vermelden dat de wijn madera afkomstig is van het eiland Madeira (let op de verschillende schrijfwijze).

De eerste drie geproefde wijnen hebben het "estufagem" proces ondergaan, terwijl de andere edele rassen afzonderlijk werden gegist waarna de wijn dan op vat is gegaan om op een temperatuur van 30 tot 35°C verder te rijpen.

Wat betekent nu juist "estufagem" (ook soms het 'bakproces' genoemd)?

Enkele honderden jaren geleden verscheepte men vaten madera naar Australië of het Verre Oosten. Op de reis door de tropen kon de wijn wel 45 graden warm worden en terug afkoelen. Men stelde toen vast dat die wijn een apart karakter kreeg. De wijnmakers waren daar toen niet van bewust totdat een onverkochte lading terugkeerde naar het eiland. Sindsdien werden er speciale ovens, estufas, gebouwd om de wijn te verwarmen en te laten afkoelen in het estufagem proces.

In de beide gevallen rusten de wijnen een ruime tijd in warme omstandigheden. De kwaliteitswijnen rijpen een aantal jaren op vat in kamers van een 'lodge' die direct in de zon ligt. De goedkopere wijnen liggen in een ruimte die centraal verwarmd wordt door stoom (de huidige estufas) of zelfs in tanks waar pijpen met heet water doorheen lopen. Wanneer de temperatuur kunstmatig wordt

veroorzaakt, kan deze oplopen tot tussen de 40 en 50°C. Zelfs dan moeten de wijnen minstens 3 maanden in een *estufagem* doorbrengen. Hoe beter de wijn, hoe lager de temperatuur en hoe langer men de wijn op die manier opslaat.

Het effect van *estufagem* is dat er gebrande suiker aangemaakt wordt. De wijn gaat ook oxideren (om deze reden wordt een geoxideerde wijn die niet afkomstig is van het eiland Madeira ook bij ons als 'gemaderiseerd' genoemd). Het resultaat is niet alleen de 'gebrande bijsmaak' van de wijn op de tong, maar ook de feitelijke onverwoestbaarheid van de wijn. Ook het hoge alcoholgehalte en het zuurgehalte dat in elke *madera* hoog is, dragen daar toe bij.

Alle *madera*'s ondergaan een normale gisting voor het *estufagem* proces. Droge wijnen worden ervóór versterkt, de zoetere erna.

Zo proefden we de 9 *madera*'s:

d'Oliveira 3j

Dry

De wijn heeft een groengetinte schijn en flatteert onmiddellijk bij het eerste geurcontact. Citrusvrucht, nootjes en rozijnen zitten mooi verweven in een (positief) oxidatief aroma (sherrytoets). De smaak aanzet wordt gekenmerkt door gekonfijt fruit, maar mist vooral 'body' en is niet helemaal in balans. Vele proevers missen wat meer fruit en het zuur is duidelijk aanwezig. Is het nu omdat het de eerste wijn is die we proeven, maar de alcohol is te dominant, vooral dan in een te korte afdronk waarin ook een licht bittertje komt opzetten (€ 14,35).

D'Oliveira 5j.

Dry

De neus is niet heel zuiver en in stilstaande fase is de geur vooral getypeerd door rubber. Na het opschudden van de wijn gaat de geur vooral door op het gebrande, met dezelfde componenten als bij de eerste geproefde wijn. Het doet ons denken aan een sherry type oloroso. De smaak is krachtiger, complexer maar daarom niet fijner. De hoofdrol wordt opgeëist door cashewnoten doch het evenwicht is verstoord door sterk zuur en branderigheid. Er is te weinig volume om alles op te vangen (€ 18,35)

Barbeito 5j.

Sercial

De wijn houdt zich in het begin vrij gesloten, maar bloeit delicaat open en zorgt voor een complex geurenpalet waarop mirabellen (op siroop), een klein tikkeltje licht gekonfijte abrikoos, ietwat cederhout en de onvermijdelijke nootjes. Na het walsen van de wijn accentueert zich een gerookte impressie en wat zoetheid die ook de smaak kenmerkt. Meer dynamiek in de mond, met wat minder zuur dan bij de 2 voorgaande Oliveira's zodat de wijn op het randje van het 'plakkerig' wordt. Alcohol en wat bitterheid kenmerken de lengte van deze *madera* (€ 17,80).

Barbeito 10j.

Verdelho

We zijn bij de betere gecatalogeerde *madera*'s beland en dat laat zich al onmiddellijk voelen in de neus. De geur is krachtiger en breder geschakeerd met fijne aroma's van heel rijpe banaan, pel van sinaasappel en limoen. Het geheel is nog besprenkeld met wat 'poire William' en 'eau de Cologne'.

Ook het mondgevoel is heel complex, met een krachtige aanzet van diverse getoaste nootjes, een beetje karamel, bittere chocolade en zoete kruiden; alles heel evenwichtig met voldoende frisheid. In de zeer lange finale wordt een stevige doch geenszins agressieve alcoholtoets waargenomen. Een mooie, evenwichtige, zachte maar toch nog droge *madera* (€ 30,95)

Barbeito 10j

Boal

De geur plooit maar langzaam open en geeft na wat beluchting dan weelderige aroma's vrij. Eerst wat sinaasappel, walnoten en dan vooral gekonfijt fruit (vijgen, dadels). Enkele proevers ruiken paraffine, wat stalgeur en aardse tonen. De smeuijge smaak is erg rijk, rond maar fris (fijn zuur in de aanzet). Het geheel komt zeer dynamisch en evenwichtig over en blijft lang hangen. Behoorlijk wat suiker gaat niet vermoeien omdat deze *madera* vooral onderbouwd is door elegant zuur (€ 30,95).

Blandy's 10j.

Malvasia

Deze zeer begeerde druivensoort *malvasia* of *malmsey*, van Griekse oorsprong, zorgt voor een weelderig zoet aroma en smaak. Kandisuiker, gekonfijt, kaneel, noten, karamel, honingkoek en nog andere complexe aroma's zorgen dat het geurenpalet compleet is. Opvallend zijn ditmaal de lactische en medicinale geurimpressies. Een volle smaakaanzet met veel kandisuiker, spekjes en rozijnen, wordt gelukkig wat ingetoomd door een fraaie zoet - zuur balans. Toch vertoont de finale tekenen van een lichte stroperigheid maar wordt levendig gehouden door een fijne kruidige toets (€ 31,95).

ABSL 1980

Terrantes

De geur lijkt op het type *verdelho*, maar is wat zoeter en komt van de druif *terrantes* die nog zelden voorkomt. De neus blijft aanvankelijk heel gesloten. Pas na voldoende opschudden van de wijn worden de neusvleugels gestreeld met fijne nootjes en heel wat positieve oxidatie zoals bij sherry. Ook de typische paraffine komt weer opdagen.

Een fijne smaakaanzet wordt getypeerd door mooi verweven zuur. Eens de mond opgewarmd, neemt de smaak de vorm aan van een *sherry amontillado* maar dan met wat meer restsuiker. Toch blijft de wijn droog met een indrukwekkende lengte. Vooral een hoge graad van oxidatie schrikt veel proevers wat af. Een perfecte aperitiefwijn, maar dan voor de liefhebbers van dit genre (ongeveer € 80,00 - is alleen in Madeira verkrijgbaar, daar de producent geen exportvergunning heeft).

Blandy's Frasqueira (Vintage) 1962

Sercial

De wijn dient zich wat troebel aan (niet gefilterd), met opnieuw een heel oxidatieve neus en smaak die bepaalde proevers enigszins storen. De geur heeft de typische kenmerken van nootjes en pel van sinaasappel. Een krachtige smaakaanzet, vooral gekenmerkt door gekonfijt fruit, wordt onmiddellijk gevolgd door een lichte opstoot van alcohol en heel veel hoog zuur! De voortreffelijke lengte van de wijn is uitermate droog en wordt gekenmerkt door (volgens bepaalde proevers) te dominant zuur van de druif *sercial*. (€ 139,70).

Cossart Gordon 15j.

Boal – Medium rich

Een krachtige maar zeer complexe neus dient zich aan. De geurcomponenten zijn intens: gebrande koffiebonen en dito peper, gedroogde bloemen en fruit (pruimen). Deze elementen zetten zich ook door in de smaak die nu aangevuld wordt met zwarte chocolade. Alles intens en zeer evenwichtig. Een indrukwekkende finale die nooit eindigt, is gestoeid op een perfecte zoet - zuur balans, aangevuld met een subtiele kruidigheid. Een wijn met ongelooflijke dynamiek (€ 41,20). (RIBA)

De proefnotities werden opgetekend door Rik Baekelandt, Jan Termote en Roger Verstraete.