

Dinsdag 6 maart 2012: Madeira

PROEFNOTITIES

Nadat Lieven Capelle ons op de vorige degustatie trakteerde met een mooie magnum champagne, deed ons tweede nieuw lid Frank Devos hem ditmaal na, met een mooie Jacquesson. Heren, hartelijk dank en doe zo verder.

Deze avond krijgen we een historische degustatie van oude grote madeira's door Bert Jeuris. Het was iets van "once up a lifetime".

Eerst geeft Bert een geografische en agrarische beschrijving van het kleine eiland. Het toerismegeweld probeert zoveel mogelijk gronden af te kopen en veel jongeren vertrekken ook naar Brazilië en Lissabon, op zoek naar meer mogelijkheden. Daardoor wordt de opvolging van oudere wijnboeren en wijnmakers moeilijk. Wijnmakers proberen tegenwoordig met modernere versies van madeira, jongere en nieuwe mensen aan te trekken, maar door zijn beperkte productie blijft het een niche markt, waardoor de prijs van de wijnen spectaculair blijft stijgen.

We proeven 10 wijnen, waarbij Bert telkens een uitvoerige beschrijving geeft.

1. MADEIRA COLLECTION 1

Dit is een blend die Bert zelf ter plaatse heeft samengesteld en die bijna volledig is uitverkocht, maar hij denkt aan een tweede reeks.

- Kleur: donker goud-geel, licht bruin
Boven op de wijn en aan de rand schijnt een groene schijn, wat kenmerkend is voor alle madeira's en hen onderscheidt van sherry.
- Reuk: - lichte oxidatieve toets, karamel, rozijntjes, hazelnoot
- Smaak: - een duidelijke aanzet met veel gekonfijt fruit
- licht middenstuk met zeste van citroen, appelsien
- nootachtig
- frisse afdronk met mooie zuren.
- Besluit: een instapmadeira, die niet versmolten lijkt, maar toch lekker
- Prijs: 23,50 Euro

2. BARBEITO COLHEITA 1995

Dit is een monocepage van de Tinta Negra, de druif die meestal gebruikt wordt voor de bulkmadeira, maar soms toch mooie wijn voortbrengt.

- Kleur: donker goudgeel met duidelijke groene schijn
- Reuk: - eerst duidelijke lijmgeur, die verdwijnt
- veel gekonfijt fruit
- fijne zuren
- Smaak: - frisse en krachtige aanzet met veel gekonfijt fruit
- mooi middenstuk met goed evenwicht ts zuur en zoet
- zeer complex en meer versmolten dan vorige wijn

- zeer veel finesse, veel noten
- mooie fijne, lange afdronk met appelsienzeste
Besluit: een zeer mooie wijn, met veel finesse, en perfecte zuurzoet verhouding
lekker bij appelsien dessert en kaas met noten
Prijs: 26,50 Euro 50 cl

3. BARBETA MALVAZIA 20Y OLD

De botteling van deze wijn gebeurde in 2006

Kleur: oranje amber kleur
Reuk: - eerst kaasgeur, binnenband fiets
- na walsen: mooi gekonfijt fruit, rozijnen, rubber
Smaak: - zoete aanzet leidt naar een mooi evenwichtig middenstuk met veel gekonfijt fruit
- prachtige zuren, getemperd door veel zoet
- ellenlange afdronk met subtiele notengeur
Besluit: een edel zoete wijn met veel frisheid door de mooie zuren
Prijs: 62 Euro

Nota: De krachtige zuren van alle madeirawijnen zorgen ervoor dat we nog steeds kunnen genieten van een daarop volgende gewone rode wijn.

4. SERCIAL 1978 BARBEITO

Kleur: lichter, amber kleur
Reuk: - duidelijk lijn en licht oxidatief
- lichte petroleum geur
- zeer veel mineraliteit
Smaak: - zeer veel mineraliteit
- zeer complex middenstuk, met veel gekonfijt fruit, noten
- enorme finesse
- zeer lange beendroge afdronk
Besluit: mooie topwijn, lekker bij amandel en olijven
Prijs: 140 Euro

5. SERCIAL 1966 BLANDY'S

Kleur: - licht bruine kleur met groene rand
Reuk: - lichte lijntoets die verdwijnt
- cognac neus, zeer kruidig
- sherry toets, peperkoek
Smaak: - eerder vlakke aanzet, maar dan krachtig middenstuk met harde cognac smaak
- minder zoet, sherryachtig
- kruidige afdronk, beendroog, met bittertje op einde
Besluit: deze wijn komt uit het noorden van het eiland en heeft duidelijk een andere stijl
Prijs: 180 Euro

6. BARBEITO TERRANTEZ 15 OLD

Kleur: donker bruin
Reuk: - zoetere neus dan vorige, met rozijntjes, karamel, kandijnsuiker
- licht oxidatief
Smaak: - meer zure aanzet die overgaat in een mooi, evenwichtig middenstuk met kandijnsuiker, veel kruidigheid en zachte zuren
- lange afdronk met eucalyptus toetsen en een positieve bitterheid
Besluit: zeer mooie wijn, ideaal bij crème brûlée met kandijnsuiker
deze veel jongere wijn houdt goed stand tussen die oudere wijnen.
Prijs: 85 euro

7. MBV VERDELHO 1971

Kleur: donker amber kleur, schittert in glas
Reuk: - zeer fijne, oudere neus
- licht rokerig en cognac toets
- ruikt droog, geen zoetigheid
Smaak: - fijne maar harde smaak met verbande toets
- veel finesse, sherry en mare toets
- zeer geconcentreerd
- zeer lange, fijne en frisse afdronk
Besluit: fijne mooie wijn
Prijs: 180 Euro

8. D'OLIVEIRA VERDELHO 1932

Kleur: zeer intens amber kleur
Reuk: - zeer complexe neus
- veel kruiden, noten, chocolade
Smaak: - licht zoete aanzet, maar dan een zeer krachtig middenstuk, een smaakbom
- zeer kruidig (jagermeister) en complex
- zeer lange, beendroge afdronk met veel zuren en veel kruiden
- een mooi bittertje op het einde
Besluit: dit is een topwijn
Prijs: 310 euro

9. D'OLIVEIRA BOAL 1922

Kleur: - donker bruine kleur
Reuk: - zeer mooie zoete neus
- veel gekonfijt fruit (bij zeer oude wijnen komt fruitigheid terug)
- veel noten
Smaak: - zeer intense, krachtige smaak
- mooi evenwicht
- zeer kruidig

- prachtige balans zuur zoet
- cacao, chocolade
- mooie lange afdronk met prachtige zuren, waardoor de wijn zeer fris overkomt

Besluit: topklasse
Prijs: 388 Euro

10. HBV MALVASIA 1834

Kleur: licht amber kleur
Reuk: - mooie cognac neus
- aangename kruidigheid
- beendroog
Smaak: - eerder zoete aanzet, maar dan zeer krachtige smaak met vele mooie kruiden
- enorme finesse en zeer mooie balans zuur zoet
- zeer intense afdronk, zeer droog, oneindig lang, met super zuren en subliem bittertje
Besluit: ongelooflijk hoe deze zeer oude wijn precies zijn jeugdigheid terugvindt.
Prijs: 1.150 Euro

Bert heeft deze wijnen zaterdag gedecanteerd, de droesem afgegoten en dan opnieuw in de open fles gegoten. Deze wijnen herleven bij contact met zuurstof.

We zijn Bert Jeuris zeer dankbaar voor deze unieke degustatie. We hebben niet de volledige publieksprijs van de wijnen moeten betalen, anders mocht ik rondgaan om nieuwe centen. De aanwezigheid van 5 gastproevers deed ook de totale prijs gevoelig zakken.

Mag ik vragen alle bestellingen te doen bij onze voorzitter. Bert heeft beloofd 10 % te geven op de bestelling.

Grt

ronaldo