

Bedreigd door banaan en ossenstaartsoep

Madera heeft het moeilijk

TEKST & FOTOGRAFIE:
Ronald de Groot

Madeira was tot nu toe een van de blinde vlekken in mijn wijnleven – bijna onverdraaglijk. Maar ja, een wijngaardareaal van 600 hectare op een eiland van ruim 30 bij 20 kilometer, hoe belangrijk is dat eigenlijk? Moeilijk te zeggen. Maar fascinerend is mader – de wijn van het eiland – beslist.

De eerste indruk van Madeira is heel anders dan je verwacht: overal staan bananen. Hellingen en terrassen vol. Wijngaarden zie je eigenlijk niet. “Eerst waren het druiven, daarna kwam het suikerriet en nu zijn er bananen”, legt onze gids uit. “Bananen zijn gemakkelijk. Je hoeft er weinig aan te doen, ze groeien hard en bijna vanzelf. Dat kan van druiven helaas niet worden gezegd. Op de steile hellingen waar ze staan aangeplant, meestal in pergola’s, is het onderhoud een hele klus. Bovendien is het subtropische klimaat, met veel regen en vrij warm weer, zeer ziektebevorderend, dus heel lastig voor de druiventeelt.”

Het eiland heeft ontelbare kleine stukjes wijngaard met talloze kleine eigenaren, die allemaal druiven leveren aan een van de maderhuizen. Overigens zijn dat er tegenwoordig nog maar zeven – dat is in elk geval overzichtelijk. Pas bij een bezoek aan de noordkant van het eiland zie ik de eerste grootschaligere wijngaarden.

Dat bananen profijtlijker zijn dan druiven, heeft de situatie van mader als wijn geen goed gedaan. Maar er zijn meer

bedreigingen. De echte problemen liggen vooral in een daling van de consumptie, al krabbelt die nu gelukkig weer op.

Eeuwenoud

De geschiedenis van mader gaat eeuwen terug. Ooit was mader een populaire wijn, die veel werd gedronken door heel Europa. In lang vervlogen tijden waren er 200 exporteurs. Na de oorlog waren dat er nog ruim 30 en nu zijn er nog maar 7 over. Wie je ook spreekt, steeds is het slechte imago van mader de rode draad. De productie van keukenmader heeft het idee van een topwijn naar de achtergrond gedrongen. Daardoor is het ook overal geleidelijk bergafwaarts gegaan met mader. De overgebleven producenten weten dat er nu maar één ding op zit: werken aan een beter imago en het beperken van de export van matige bulkwijnen die worden versneden voor keukengebruik; wijnen die achteraf dan ook nog eens als ‘gewone’ mader op de markt komen.

Een nieuwe, complicerende factor is de verbeterde infrastructuur op het eiland. Met de aansluiting bij Europa van moederland Portugal kwamen er ook betere wegen op Madeira. Een rondrit om het eiland kostte nog niet zo lang geleden twee dagen, maar nu zijn de reistijden drastisch verkort. “Voor toeristen is het veel gemakkelijker overal op het eiland te komen. Langs de zuidkust worden nu hotels uit de grond gestampt. En welke wijnboer wil zijn wijngaard houden als een projectontwikkelaar er een flink bedrag voor biedt?”, zegt Chris Blandy van het gelijknamige huis. Zo wordt de wijnbouw geleidelijk uitgehouden.

Maar het is niet allemaal droefenis. Goede mader is een

Niets haalt het bij het ‘oude’ systeem: langzame oxidatie in de canteira





prachtige wijn, die het waard is genoten te worden. En daar blijft altijd plaats voor.

Bijzonder eilandje

Madeira is een klein eiland, dat bestaat uit het binnenste van een gedoofde vulkaan. Het ligt 700 kilometer ten westen van Marokko, is van oost naar west 33 kilometer breed en van noord naar zuid 21 kilometer diep. Hoofdstad is Funchal. Het eiland heeft ongeveer 300.000 bewoners. De hoogste top is 1862 meter en het eiland rijst dan ook zeer steil op uit de zee. Vanaf de hoogste klif van Europa, de Cabo de Girão (580 meter), kijk je angstwekkend diep naar de zee onder je. Door de steile hellingen is het eiland een wirwar van kleine terrassen, met veel verschillende microklimaten.



Snelle en langzame maderita

Aan de basis van het maken van maderita staat een proces dat bij andere wijnen juist wordt vermeden: oxidatie. In het geval van maderita kan dat snelle of langzame oxidatie zijn. In mijn naïveteit dacht ik altijd dat de oxidatie plaatsvond door wijnen in vaten in de zon te laten rijpen. Maar die langzame oxidatie is voor de goedkopere wijnen van tegenwoordig te duur en bij het grootste deel van de wijnen wordt daarom een geforceerde, snelle oxidatie toegepast. Dat gebeurt door de wijn een paar maanden te laten rijpen in tanks, *estufas* genoemd, die zijn verwarmd tot een temperatuur van zo'n 45 tot 50 °C.

Voorheen werden de wijnen verhit tot 90 °C. Het probleem van verhitting is echter dat de restsuikers in de wijn altijd een beetje karameliseren, waardoor de maderita een wat gebrand karakter krijgt. Dat gaat weg door een lange rijping op vat. Bij de goedkopere versies is daar geen tijd voor en daarom hebben de betere huizen tegenwoordig wat gas teruggenomen; ze verhitten bij voorkeur maar tot zo'n 45 °C, zodat de wijnen meer fruitige en minder gebrande tonen hebben.

Maar niets haalt het natuurlijk bij het 'oude' systeem: langzame oxidatie in de *canteira*. Dat is een ruimte waar de zon vol op staat, vaak ook nog met een groot raam op het zuiden. Hier vindt het oxidatieproces plaats op een natuurlijke en geleidelijke manier. Vijf jaar in de canteira levert evenveel oxidatie op als drie maanden in de estufa. In die vijf jaar verliest de wijn door verdamping per jaar zo'n 8% aan volume. Dit proces is in alle opzichten veel kostbaarder en kan dus alleen bij de beste wijnen worden toegepast. Het resultaat is heel bijzonder, want tijdens de oxidatieperiode neemt de concentratie van zuren, zoet en alcohol geleidelijk toe. Dat verklaart de enorme intensiteit van oude maderita.

Versterkte wijn

Aan de basis van de productie van maderita staat een versterkte wijn: dat wil zeggen dat tijdens de gisting alcohol wordt

toegevoegd om de gisting te stoppen. Het moment hangt af van het type wijn. Voor zoete wijn gebeurt het al snel, op het moment dat er nog veel suiker aanwezig is. Naarmate de wijn droger moet zijn, wordt hij later versterkt. Het uiteindelijke alcoholgehalte is voor alle typen hetzelfde en ligt tussen de 16 en 18%. Net als bij port worden er maderita's gemaakt met aanduidingen als *colheita* voor (jongere) oogstjaren, en met onder meer 10, 20 en 30 jaar oude wijnen.

Tinta negra mole

Maderita ontleent zijn faam aan de oude wijnen van historische witte druiven van het eiland, die (naast het oxidatieproces) bepalend zijn voor het karakter. Met de naam van deze druiven op de fles geeft men tegelijk ook de stijl van de maderita aan. Denk aan *sercial*, *verdelho*, *boal* (of *bual*), *malvasia* (of *malmsey*) en de zeldzame *terranterez*.

Vreemd genoeg wordt de belangrijkste druif van het eiland, *tinta negra mole*, níet op de fles vermeld. *Tinta negra mole* is de enige blauwe druif en hét werkpaard voor de (gewone) maderita. Dat mag je rustig concluderen, met een aanplant die naar schatting richting 85% gaat. Angstwekkend veel eigenlijk, voor een druif die als de minste wordt beschouwd van alle druiven van het eiland. Het is dan ook niet zijn kwaliteit die hem zo populair maakt, maar het feit dat hij gemakkelijk hoge opbrengsten oplevert en niet erg gevoelig is voor ziektes: een belangrijk punt op dit vochtige, subtropische eiland. De cijfers spreken boekdelen: met *tinta negra* kun je wel 15.000 kilo druiven per hectare oogsten. Bij *malvasia* of *boal* is dat ongeveer de helft en bij de zeldzame *terranterez* komen boeren zelfs niet verder dan 4000 kilo. Geen wonder dat deze druif bijna verdwenen is.

De hoge opbrengsten van de *tinta negra*, die direct bij binnenkomst wordt geperst en gist zonder de schillen, zorgen bovendien voor een basiswijn met veel zuren – en zuren zijn belangrijk voor de rijping van maderita. De keuze voor *tinta negra mole* is dus op alle fronten begrijpelijk. Daar komt bij dat de maderitahuizen van oudsher zelf geen of vrijwel geen wijngaarden bezitten, en afhankelijk zijn van (kleine) boeren en van wat die aanplanten.

Iedereen heeft zich er dan ook min of meer bij neergelegd dat *tinta negra mole* verreweg het grootste deel van de aanplant vormt. Er wordt het beste van gemaakt, door ernaar te streven een zo goed mogelijke kwaliteit *tinta negra* binnen te krijgen, zodat er in de toekomst ook meer hoogwaardige maderita mee te maken valt en niet alleen maar de basiskwaliteit, zoals nu. Ricardo Freitas, die het familiebedrijf *Barbeito* leidt, betreft om die reden het grootste deel van zijn *tinta negra* van wijngaarden aan de noordkant van het eiland. "Omdat het noorden koeler is, met een goede wind van zee, rijpen de druiven daar beter en langzamer, zodat het suikergehalte niet te hoog wordt. De druiven worden later geoogst, zijn aromatischer van karakter en hebben betere zuren."

Eten op Madeira

Beef & Wines

Hier vind je een prachtige selectie open glazen, prijswinnend. Heerlijk rundvlees van de grill, zoveel je wilt, in een uit Brazilië bekende formule. Avenida do Infante 60A, Funchal, www.beefandwines.com

Restaurante Espada preta

Een van de betere restaurants; modern (glas en hout), mooi aan zee gelegen, genoemd naar de beroemdste vis van het eiland. Heerlijke rijst met inktvis. Caminho da Trinchira, 9000 Câmara de Lobos, restauranteespadapreta.ondebiz.com

Restaurante Gavião Novo

Klein restaurantje in het centrum van Funchal, in een gezellige uitgaanswijk. Heerlijke gegrilde vis, inktvis, schelpdieren; alles perfect vers. Rua Santa Maria 131, Funchal

Restaurante Marina Terrace

Heerlijk terras aan de haven, waar je meer goede, informele visrestaurants vindt. Weer die heerlijke verse vis: je kunt 'm zelf aanwijzen en dan gaat-ie in de pan. Avenida Mar e Comunidades Madeirenses, Ed. Marina - loja 1, Funchal

Lareira Portuguesa

Modern restaurant in de hotelwijk aan de westkant van Funchal. Lekker gefrituurde vis, zeer verzorgde en uitgebreide wijnkaart, heel betaalbaar. Estrada Monumental, Travessa Doutor Valente 7, Funchal, www.lareiraportuguesa.com

Van lichtzoet tot zeer zoet

Net als bij veel andere zoete versterkte wijnen is er bij maderita sprake van een subtiel evenwicht tussen zoet en zuur. Bij de betere wijnen is de stelregel eigenlijk dat zoet alleen maar lekker is als er ook zuren tegenover staan. De zoetheidsgraad wordt bij maderita als regel op de fles aangegeven met de aanduidingen *dry* (tot 30 gram suiker), *medium dry* (tot 50 gram suiker), *medium rich* (tot 70 gram suiker) en *rich* (tot 130 gram suiker). Deze termen zijn historisch gezien verbonden met de verschillende druiven voor maderita (zie onderstaande lijst). Bij de wijnen van *tinta negra*, dus de basiskwaliteit waarbij geen druif wordt vermeld, is dezelfde indeling in zoetheidsgraden gehandhaafd. Van deze druif worden alle gradaties van zoet gemaakt, door de gisting op het gewenste moment te stoppen met alcohol.

Daarnaast wordt de stijl natuurlijk bepaald door de leeftijd. De jongste basismaderita's zonder leeftijdsaanduiding hebben zo'n drie jaar gerijpt voor ze op de markt komen, na een geforceerde oxidatie. De wat lichtere stijl *Rainwater* heeft een rijping van drie tot vijf jaar achter de rug. Blends van verschillende jaren zijn er



Witte druivenrassen voor mader

De klassieke witte druiven voor mader, waaraan de wijn zijn grote faam ontleent, maken niet meer dan 10 tot 15% van de aanplant uit. Deze druiven worden stelselmatig op de fles vermeld. Blends zijn er eigenlijk niet. Als er geen druif wordt genoemd, gaat het (vrijwel) altijd om tinta negra. We lopen het rijtje van de belangrijkste grote druiven even langs.

Sercial

Sercial heeft de meeste zuren. Hij is heel geschikt voor het maken van bijzondere mader's, maar is in zijn jeugd vrijwel ondrinkbaar. Hij wordt als laatste geoogst, meestal pas begin oktober. Door zijn strenge karakter werd sercial minder aangeplant, maar omdat de kwaliteit zo hoog is, neemt het aangeplante oppervlak weer wat toe. Sercial staat in hogere wijngaarden en aan de noordkant, omdat hij een langzame rijping nodig heeft voor zijn aromaontwikkeling. Van sercial worden de droogste mader's gemaakt. Meestal ontplooiën de wijnen zich pas na een jaar of twintig; voor die tijd zijn ze te streng.

Verdelho

Verdelho kom je ook tegen in Portugal (als gouveio), Australië en Nieuw-Zeeland, voor droge witte wijnen. Hij levert rondere wijnen op dan sercial, in de stijl medium dry, dus met een kleine zoetimpresie. Verdelho staat aan de zuidkant van het eiland, ten westen van Funchal, en soms aan de noordkust, maar dan op meer beschutte plekken.

Boal

Boal – bual in het Engels – levert wijnen op die wat zoeter zijn: medium rich. In populariteit is hij de zoetere malvasia voorbijgestreefd. Terecht, naar mijn mening. De beste oude jaargangwijnen die ik proefde, waren meestal gemaakt van boal. Ook deze wijnen hebben tijd nodig, door hun ruime zuren, maar de beloning is groot: de beste zijn fantastisch.

Malvasia

Malvasia of malmsey (in het Engels) is misschien wel de beroemdste van de maderadruiven. Hij komt overal in het Middellandse Zeegebied voor, sinds hij zich daar in de Middeleeuwen verspreidde. De mader's op basis van deze druif vallen in de categorie rich: ze zijn rijk en relatief zoet, met tonen van koffie en dadels. Maar ook hier staan bij de beste wijnen mooie zuren garant voor een goede rijping.

in oplopende leeftijd, vermeld op het etiket: *5 years, 10 years, 15 years, 20 years, 30 years*. Deze kunnen zijn gemaakt van tinta negra of van een van de witte druivenrassen.

Jongere jaargangwijnen, dus uit één jaargang en tot twintig jaar oud, komen op de markt als *colheita* of *single harvest*. Deze twee typen werden rond 2000 geïntroduceerd, naar het voorbeeld van de late bottled vintage bij port. Ze zijn bedoeld om het gat te dichten tussen de jonge blends – met name de 5 years old – en de oude en (dure) vintagewijnen, die minimaal 20 jaar op vat moeten rijpen. De colheita moet volgens de regels minimaal zes jaar oud zijn; single harvest minimaal vijf jaar.

De oude jaargangwijnen blijven natuurlijk het vlaggenschip van de mader. De term *vintage* is voor mader echter verboden: die is voorbehouden aan port. Oudere jaargangen krijgen de aanduiding *frasqueira* of simpelweg alleen de vermelding van het jaar en de druif. Deze oudere wijnen zijn altijd gemaakt van een van de klassieke witte druivenrassen.

Op bezoek bij maderhuizen

Barbeito

Geen *wine scene* is compleet zonder iemand die (een beetje) tegen de rest aanschopt. Bij mader wordt deze rol met verve vervuld door Ricardo Freitas, eigenaar van het huis Barbeito. Dit huis is op zich al een buitenbeentje, omdat Ricardo's grootvader Mario Barbeito in 1946 oprichtte, op een moment dat veel huizen de business juist verlieten. Ricardo, die aantrad in 1989, heeft zich de afgelopen jaren met succes geprofileerd als de maker van mader in een nieuwe stijl, met meer frisheid en elegantie. Hij is daarnaast een fervent bestrijder van de praktijk om mader een donkerdere kleur te geven door toevoeging van karamel.

Zijn inzet op hoge kwaliteit is essentieel, omdat hiermee het imago van mader eindelijk weer eens beter kan worden. Bij de jongere wijnen – tot twintig jaar – is zijn invloed duidelijk zichtbaar, maar bij de oudere wijnen natuurlijk nog maar beperkt. Mader kan zo oud worden, dat elke nieuwe eigenaar of wijnmaker ook altijd wijnen moet verkopen van zijn voorganger(s).

Ricardo is voortdurend bezig met de kwaliteit van zijn toekomstige wijnen. “In 1989, toen ik het werk van mijn moeder overnam, rijpte 10% van de wijnen in de klassieke canteira. Dat percentage ligt nu op 50%. Langzame oxidatie levert mooiere wijnen op, met veel minder verbrande aroma's. Bovendien kun je spelen met de temperatuur, door de vaten hoger of lager in de



Ricardo Freitas, eigenaar van Barbeito

canteira te leggen. Ik proef de wijnen voortdurend, om te beslissen of de vaten verplaatst moeten worden of niet. Vaten die direct onder het zinken dak liggen, gaan sneller, omdat het heter is. Dat rem ik dan af door ze te verplaatsen. Bovendien ligt onze nieuwe *winery* op 600 meter, zodat het er in de winter koeler is. Hoe langzamer de oxidatie, des te delicateser de wijnen.”

“Het is nu van belang om ook met tinta negra betere wijnen te maken, omdat er zoveel van aangeplant staat. Hij rijpt relatief snel, dus om er een klassiekere stijl mader van te maken, die wél lang kan rijpen, is het zaak minder suikers en hogere zuren te krijgen.” Daarom betreft Ricardo veel tinta negra van de noordkant van het eiland, waar de druiven langzamer rijpen en betere zuren en meer aroma produceren. Perfectionisten als hij geven de wijnen een beter imago. In de proeverij onderscheiden zijn wijnen zich door een prachtige elegantie, veel spanning en grote precisie; een voorbeeld voor de hele sector.

Blandy's

De Mader Wine Company (MWC), met Blandy's als bekendste merk, is met een productie van zo'n 800.000 liter per jaar goed voor iets minder dan een kwart van alle mader. Het bedrijf is eigendom van een familie die ook in scheepvaart, hotels, reizen en kranten 'doet'. Chris Blandy, een van de jonge familieleden en een levensgenieter, bekleedt sinds september 2011 op flamboyante wijze de functie van CEO. Hij trad aan nadat de familie besloot het meerderheidsbelang dat de familie Symington had verworven, terug te kopen.

Het merk Blandy's is het vlaggenschip van MWC, goed voor 60% van de productie en de beste wijnen. We spreken met de getalenteerde wijnmaker Francisco Albuquerque, die belast is met het verbeteren van de kwaliteit en het aanscherpen van de stijl. “We werken met 800 verschillende toeleveranciers van over het hele eiland. Een flinke klus, waar we veel tijd aan besteden. Het kan gaan om boeren die een paar honderd kilo leveren, maar ook producenten met een productie van een paar ton. Net als Barbeito hebben we de afgelopen jaren de temperatuur bij de geforceerde oxidatie wat omlaaggebracht, om wijnen te maken met meer finesse, iets lichter van kleur en met meer puurheid. De jonge wijnen gaan eerst in een hete canteira en daarna naar koelere plekken. Bij een minder snelle dehydratie (wateronttrekking) krijgt de mader een fijner boeket. Onze focus ligt op het maken van colheita van klasse, met een vatrijping zo tussen de acht en zeventien jaar. De kwaliteit van de zuren is daarbij essentieel. De pH moet lager zijn dan 3,3; bij sercial zelfs rond de 3.”



Chris Blandy, CEO van Blandy's



Francisco Albuquerque, wijnmaker bij Blandy's

Blandy's is sinds het terugkopen van de aandelen in het bedrijf van de portfamilie Symington weer meer gefocust op kwaliteit. “De afgelopen jaren hebben we ons sterk gericht op verbetering van het werk in de wijngaarden. Een grote klus, met al die verschillende druiventelers. Onze mensen gaan zelf de wijngaarden in en geven adviezen over het beheer van de wijngaard. Het werken met kleine boeren staat helaas onder druk als gevolg van de verbeterde infrastructuur en de verkoop van goede wijngaarden aan projectontwikkelaars. Misschien moeten we buiten de traditionele gebieden voor de druivenaanplant gaan kijken, al is het de vraag of er geschikte gronden zijn. De ligging van de wijngaarden is historisch, en niet toevallig.”

Ook Blandy's ontkomt niet aan de invloed van de druif tinta negra. “Tinta negra met zijn hoge productie is de *moneymaker*. Maar we moedigen de productie van witte druiven aan door een goede premie voor wit met kwaliteit te betalen. We stimuleren de aanplant van wit voor onze premiumwijnen, de colheitas en de oudere vintages, die voor ons een speerpunt zijn. Bij binnenkomst worden alle druiven nog eens streng op kwaliteit gecontroleerd. Op die manier kunnen we de kwaliteit op het door ons gewenste niveau krijgen.” Met resultaat: de serie wijnen is hier sterk, met goede colheita's.

Henriques & Henriques

Het meeste gevoel voor zaken heeft waarschijnlijk onze gastheer bij Henriques & Henriques, econoom Humberto Jardim. Hij benadert mader en zijn bedrijf zeer pragmatisch. Als erfgenaam van een trio dat het bedrijf zelf weer had geërfd van de laatste Henriques in 1968, werd hij na de dood van compagnon John Gosart in 2008 meerderheidsaandeelhouder, door zijn aandeel van 20

Rechttop bewaren

In de wijnkelder van Blandy's kreeg ik een vreemde gewaarwording: alle flessen in de kelder stonden rechttop. Dat had ik nog nooit meegemaakt, een kelder met alleen staande flessen! De verklaring was even simpel als helder: de hoge zuurgraad in mader vreet de kurk aan. Liggend bewaren zou leiden tot kapotte kurken.

naar 60% te verhogen. Inmiddels heeft hij de meerderheid van de aandelen alweer afgestaan door een verkoop aan Justino's, het grootste bedrijf in mader. Ongetwijfeld een uitstekende deal, die hem financieel onafhankelijk heeft gemaakt.

Jardim heeft een heel commerciële en succesvolle mader op de markt gebracht, de Monte Seco. Deze wijn is een soort antwoord op het succes van fino en manzanilla, de bekende sherry's, in een iets zoetere vorm en slechts

drie jaar op vat gerijpt. Maar niet zo typisch mader, helaas. De jongere mader's hebben een stevige houttoets, gebrand door veel vanille. Een duidelijke stijlkeuze, maar evenmin erg typisch voor mader.

Over de situatie op Madeira zelf is Jardim niet erg positief. "Het eiland heeft formeel een autonome status, maar heeft veel te lijden onder de crisis in Portugal. Om het leven hier betaalbaar te houden, was de btw 16% in plaats van 23%, maar nu wordt hij in één klap verhoogd naar 22%. In de restaurants gaat hij van 5% naar 12%. Desastreus. Het kapitaal vlucht weg vanwege de economische situatie. Het Instituut voor Maderawijn krijgt uit Portugal geen geld meer voor promotie. Als je een eiland wilt, moet je rijk zijn. Laat Portugal ons maar verkopen aan Engeland; het zou voor Madeira beter zijn om Engels te zijn."



Humberto Jardim,
CEO van Henriques & Henriques

Opkikker met mader

Dé traditionele combinatie met mader is die met Engelse Madeira Cake: een stevige, iets droge cake met wat geraspte citroenschil erdoor. Veel mensen denken dat er ook mader in zit, maar dat is niet zo: de cake werd geserveerd met een glas mader erbij. Tegenwoordig is dat meestal een kopje thee...

Gelukkig pleit Fergus Henderson, eigenaar van het Londen-se restaurant St. John (bekend om zijn voorliefde voor orgaan-vlees en auteur van het boek *The Whole Beast: Nose to Tail Eating*), er al jaren voor om de ochtend op te vrolijken met een plakje *seed cake* (cake met karwijzaad; soms ook met andere specerijen) en een glas mader: *'Eleven o'clock and still two hours until lunchtime. Something to keep you steady – nothing finer than a slice of seed cake, washed down with a glass of Madeira. This will see you safely through until lunch'* (uit zijn tweede boek, *Beyond Nose to Tail*). Wat ons betreft overigens net zo lekker aan het eind van de middag, ter afsluiting van een lichte maaltijd of als *late night snack*.

"Vraag en aanbod voor mader zijn op zich wel aardig in evenwicht. De productie is zo'n 3,9 miljoen liter. Justino's maakt 1,3 miljoen liter, wij 800.000: samen maken we dus iets meer dan de helft. Het 'sausimago' blijft een probleem, vooral in Frankrijk en België. Sinds 2002 is het versnijden van bulk verboden, maar keukenmader mag nog steeds. Daarnaast zijn er niet zoveel drinkmomenten voor mader; het is geen wijn die je gemakkelijk met eten kunt combineren. Natuurlijk, het kan wel, maar je moet een beetje *out of the box* denken."

In de discussie over het gebruik van tinta negra neemt Jardim een flexibele positie in. "Op zich is het mogelijk ook 20 years old of een jaargangwijn te maken met tinta negra, als de kwaliteit maar goed genoeg is." Toch is Jardim ook een pleitbezorger voor de aanplant van meer wit. "Sercial is heel belangrijk, vooral voor droge mader van topkwaliteit. Dus ik zeg niet dat er minder witte druiven moeten komen. Maar we hebben de tinta negra gewoon nodig, zeker nu er vraag komt naar mader in nieuwe markten, zoals China."

Zelf maakt Jardim mader die commercieel is in de goede zin, naast prachtige topwijnen uit oude jaren.

D'Oliveiras

Terwijl een grote groep toeristen naar binnen schuift in de traditionele kelder van D'Oliveiras, in hartje Funchal, schuiven wij op onze beurt aan bij een aparte tafel om de wijnen te proeven. Dit is het traditioneelste huis, met verreweg de grootste voorraden oude wijnen, van allemaal. Hier ligt 1,5 miljoen liter wijn van meer dan twintig jaar oud. Het bedrijf wordt ook niet voor niets geleid door een paar erg oude mannen, zelf bijna het evenbeeld van een gerijpte mader. Een jonge opvolger is nergens te bekennen. De absolute tegenpool van Henriques & Henriques. "Wij willen geen verkapte port maken. Laat anderen dat maar doen. Onze klanten willen echte mader. Oude jaren, wijnen die lang kunnen worden bewaard. Dat heeft voordelen. We kunnen het beste kiezen. Veel wijn of druiven hoeven we niet te kopen. We verkopen veel minder flessen dan de anderen, maar wel duurdere en betere. Drie jaar oude mader is voor ons gewoon geen business. Als concessie aan het publiek in de winkel verkopen we een klein beetje drie en vijf jaar oude mader, gemaakt van tinta negra. Er is gewoon te veel tinta negra om deze jonge wijnen van de topdruiven te maken, helaas." Maar alle andere wijnen worden wel van de grote witte druiven gemaakt.

Met de grote aanloop van toeristen, die allemaal een flesje kopen, en een nichemarkt in de Verenigde Staten voor (zeer) oude mader, maakt D'Oliveiras zich niet druk. We proeven een prachtige reeks oude jaren en zijn tevreden dat we ook dit hebben meegemaakt. Traditie bestaat nog in mader – en smaakt uitstekend.

Importeurs

Blandy's: Neerlands Wijnhuis

Henriques & Henriques: Wine & Port Company

Barbeito: Horizon Wines