

Je bent hier: [Home](#) / [Landen](#) / [Portugal](#) / Madeira: grote wijn met een lange geschiedenis

Madeira: grote wijn met een lange geschiedenis



Canteiro – Blandy's

Goed. Madeira dus. Dit jaar zijn we op vakantie geweest naar dit prachtige Portugese eiland, waar bovendien indrukwekkende wijnen vandaan komen. We gingen er heen om te wandelen, veel te lezen en uit te rusten, maar ook om onze kennis van *madeira* te verdiepen. We zijn dol op deze wijnsort, maar wisten er veel te weinig van. En dus regelden we twee wijnhuisbezoeken, boekten een appartement bij een derde madeira-producent en besloten als toerist een vierde huis te bezoeken.

Madeira is een wijnsort met een lange geschiedenis. Naast port is het één van de grote versterkte wijnen van de wereld. Om madeira te begrijpen, zul je je echter een beetje in die geschiedenis moeten verdiepen. Dat hoeft je niet zo heftig te doen als ik meestal doe, maar iets moet je toch wel weten. Vandaar dat mijn verhalen over madeira beginnen met een stukje geschiedenis. Daarna heb ik een blog gepland over de druiven en de wijnen en hun karakteristieken, en over de wijnhuizen en wat je anno 2014 op het eiland kunt aantreffen.

Ideias Receitas Simples

paramim.com.pt/receita



Refeições Mesmo para os Mais Exigentes. Experimente e Partilhe.

SCHRIJF JE IN VOOR DE NIEUWSBRIEF

E-mail adres:

verzenden

ZOEKEN OP WIJNKRONIEKEN

Zoeken



Wijnkronieken

facebook

Name:
Wijnkronieken



Fans:
423

Promoot jouw pagina ook



Middeleeuws kerkraam, Jardim Tropical, Monte

Malvasia

Toen de Portugezen in 1419 het eiland Madeira hadden ontdekt en voor zich hadden opgeëist, gebruikten ze deze landmassa voor de kust van Afrika al snel om er druivenstokken aan te planten. Zo konden de voorraden van schepen op ontdekkingsreis zonder al te veel inspanning tijdig aangevuld worden. Een van de druivenrassen die naar Madeira gebracht werden, was malvasia, vanwege de enorme populariteit van de zoete én dure wijnen die deze druif in Griekenland produceerde. De Portugezen hoopten op hun nieuwe bezitting een goedkopere versie te kunnen gaan maken. Malvasia – door de Britten malmsey genoemd – en de andere wijnen van Madeira kenden al snel een groot afzetgebied, tot aan het middeleeuwse Vlaanderen toe. Vanaf het eind van de zestiende eeuw werden ze bovendien een onmisbaar product op de schepen naar Oost- én West-Indië. Er is weinig bekend over de stijl van deze wijnen in die tijd. Ze waren voor een groot deel zoet, maar versterkt met alcohol, zoals tegenwoordig, dat waren ze nog niet.

Komst van de Britten

Het jaar 1665 werd een van de belangrijkste voor de toekomst van de madeira-wijnen. In dat jaar bepaalde de Engelse koning Karel II, gehuwd met de Portugese prinses Catherina van Bragança, dat alle goederen die geleverd werden aan de Engelse koloniën (denk: Noord-Amerika!) via Engeland geleverd moesten worden. Een uitzondering maakte hij voor de producten van Madeira. Britten kregen vervolgens een steeds groter aandeel in de handel in de wijnen van het eiland, die in Noord-Amerika bovendien erg goed ontvangen werden.



Transport van vaten, 18e-19e eeuw

Vinhos da roda

Rondom deze tijd ontdekte men ook dat de wijnen beter werden van de lange zeereizen, en dat passage van de evenaar niet het einde van de wijn betekende. De drank werd er juist beter van én langer houdbaar. Men begon de wijnen van Madeira expres op een lange zeereis te sturen: eerst naar India, en vandaar weer terug naar Noord-Amerika bijvoorbeeld. Deze *vinhos da roda*, 'round trip wines' brachten enorme bedragen op. Zo populair werd deze wijn in de jonge staten van Amerika dat de Amerikaanse Onafhankelijkheid uiteindelijk

JoliSoleil

Elzas wijnreizen en wijnproeverijen

- ✦ Dagtoers en meerdaagse reizen voor kleine groepen
- ✦ Proeven bij bekende en minder bekende wijnboeren
- ✦ Lekker eten, sfeervolle hotels

Tel: 0033-6 7212 0319 Website: jolisoleil.com

VOLG MIJ OP...



NIEUW(S) OP WIJNKRONIEKEN

- Madeira drinken op Madeira 8 augustus 2014
- Albariño Pazo das Bruxas van Torres gelanceerd 7 augustus 2014
- Digitale Wijn(web)winkelgids: Turksewijnonline.nl 6 augustus 2014
- De druiven van Madeira 25 juli 2014

VERTALEN

Translate from:

Dutch

Translate to:

English

Translate

Powered by [Google Translate](#).

BORRELPRAAK – RECENTE REACTIES

- Nico Poppelier op [Albariño Pazo das Bruxas van Torres gelanceerd](#)
- henk pruiksma op [Digitale Wijn\(web\)winkelgids: Turksewijnonline.nl](#)
- bram schrijver op [Wijn in 100 woorden: Friendly Grüner Veltliner](#)

ZOEKEN OP HET WEB

Zoeken

best wine ROUTES

Nu in de appstore

1000+ wijnhuizen éénvoudig te vinden

LINKS

[Huis in Frankrijk kopen?](#) Aanbod van Franse huizen en appartementen

WIJN, WIJN, WIJN

bordeaux Bourgogne Bubbels

beklonken werd met een glas (of twee) madeira-wijn.

De condities aan boord van de Indiëvaarders – heet, heet en nog eens heet – werden vanaf het eind van de 18e eeuw aan land nagebootst. Er ontstonden diverse systemen waarin de wijn enige tijd blootgesteld werd aan hoge temperaturen. Experimenten leidden uiteindelijk tot de *estufas* zoals we die nu nog kennen: grote tanks van beton of roestvrijstaal met stalen spiralen erin die door middel van elektriciteit verhit worden. Daarnaast wordt voor de beste wijnen het *canteiro*-systeem gebruikt. Houten *pipas* gevuld met wijn liggen op warme zolders, waarbij de temperaturen kunnen oplopen tot 30-35 °C.

Versterking met alcohol

Versterking met alcohol vond standaard plaats van circa 1750, aldus auteur en kenner Noël Cossart. Vanaf circa 1700 werd er brandewijn gemaakt op Madeira, als experiment en om overvloedige wijnproductie weg te werken. Daarna is er in de bronnen steeds vaker te lezen dat er een emmer (of twee) brandewijn werd toegevoegd aan een pijp madeira, en dat dit de wijnen zeer ten goede kwam.



Schatkamer met 19e-eeuwse wijnen – Blandy's

Wie wil smullen van alle details over Madeira en de tijd dat de Britten er in de wijnhandel de dienst uit maakten, moet vooral het boek *Madeira, The Island Vineyard* van genoemde Noël Cossart lezen. Cossart, in 1987 overleden, was telg van een van de laatste nog actieve Britse handelsfamilies op het eiland. Hij publiceerde in 1984 een boek dat deels uit memoires, deels uit een historisch relaas bestaat. Het boek werd in 2011 opnieuw uitgegeven en van een toelichting voorzien door Emanuel Berk. Uit dit boek leerde ik onder andere dat madeira enorm populair was bij het Britse leger in India. Of dat madeira's vaak de naam kregen van het schip dat de vaten naar zijn bestemming had vervoerd. Of dat in de Verenigde Staten nog kelders kunt vinden met wijnen die teruggaan tot het begin van de 19e eeuw.

Morgenwijn

Hoewel madeira bij uitstek een wijn van en voor de Britten is geweest, meer nog dan port, werd ook in ons land graag een glaasje gedronken. Het viel hier onder de morgenwijnen: wijnen waarvan je 's morgens om 11 uur mocht genieten. Maar ook bij een maaltijd ontbrak de madeira niet, meestal als digestief. Nog in 1951 stonden er in de prijscourant van de Utrechtse firma Finjé vier types madeira: Malvazier (genoemd naar het druivenras), Camara de Lobos (naar het gelijknamige havenplaatsje), Dry Canteiro (naar de methode van rijping) en Solera Fine 1872 (eveneens naar een rijpingsmethode). De duurste van de vier was de laatste: voor een halve fles betaalde je f 7,10.

Cava champagne China Domaine
de la Monette Douro DWCC Elzas Etna
Evenementen EWBC
EWBC2010 Franciacorta Friends of
Glass Gezondheid Glas Groene wijn Izmir
Loire malvasia Mercurey Moravië Onno Kleyn port
puklavec & friends Quevedo rare
druiven Restaurants
Riesling Rioja Sicilië
Vinologenopleiding
Vrouwen in de wijn
Weektoppers Wijnerei
Wijngeschiedenis
wijnhandels
Wijnmomenten
wijnnieuws
Wijntoerisme
wijnwandelen Wine
Blogging Wednesday
zoete verleidingen

WIJNWANDELTOCHTEN



IN DE KELDER

Maand selecteren



WIJNAVONTUREN IN FOTO'S: CORKBIN



Out 26



Out 11



Set 28



Set 14



Ago 09



Mai 21





Mand om druiven in te oogsten, Henriques&Henriques

Pour la cuisine

Het tanen van de populariteit van madeira in de 20ste eeuw heeft, zoals in Nederland graag verteld wordt, niets te maken met het liedje uit 1966 van Ted de Braak, 'Een glaasje madeira, my dear'. Madeira was al vanaf het eind van de 19e eeuw op zijn retour, vanwege de bekende druivenziektes, de wereldoorlogen, het verdwijnen van (koloniale) afzetmarkt, de massale aanplant van andere druiven na de phylloxera-epidemie en de veranderende smaak van de consument. Al deze factoren deden madeira afglijden naar het niveau van keukenwijn voor in de ossenstaartsoep, niet alleen in de ogen van de Nederlandse consument. Humberto Jardim, eigenaar en CEO van madeiraproductent Henriques & Henriques, vertelde me een mooie anekdote: op een recent wijnevenement in Frankrijk sprak hij een keurig Frans oud dame'tje aan met de vraag of ze misschien een glaasje madeira wilde proeven. De dame antwoordde geschokt: *Mais non, madère, c'est seulement pour la cuisine!*

Madeira anno 2014 is echter absoluut geen keukenwijn'tje meer. Wat madeira anno 2014 dan wel is en hoe en waarbij je het kunt drinken, daarover gaan de volgende twee verhalen.

[Post to Facebook](#)

13

13

12

3

Like

13

Send

+1

0

You may also like:

Côtes de Millau

Vinexpo: reis om de wereld in vijf dagen

'Jong spu!' bij Grapedistrict

Robbers & Van den Hoogen: 170 jaar wijn beleven!

Gort: the continuing story...

Hagelkanonnen

Onderwerp: [Portugal, Wijngeschiedenis](#) Tags: [Henriques&Henriques, madeira](#)
17 juli 2014 door [Mariëlla Beukers](#) [Reageer](#)

Laat wat van je horen

Naam *

E-mail *

Website

REACTIE PLAATSEN

[Terug naar de paginatop](#)

Copyright © 2014 Gebouwd door [De WordPressoloog](#) in [WordPress](#) · [Log in](#)

00210883