

Je bent hier: [Home](#) / [Landen](#) / [Portugal](#) / De druiven van Madeira

## De druiven van Madeira



Latada bij Arco da Calheta

Uit mijn vorige verhaal bleek al wat de karakteristieken van madeira zijn: versterkt en gerijpt in vaten die aan hoge temperaturen zijn blootgesteld. Die hoge temperaturen en de daaropvolgende oxidatie van de wijnen in de vaten zorgen voor de karakteristieke *secundaire* en *tertiaire* aroma's: noten, specerijen, gedroogd fruit, honing, boenwas, karamel, chocolade en dergelijke. Maar er moet nóg een kenmerk van de wijnen aan toegevoegd worden: de hoge zuren. Veel wijncursisten en vinologen in opleiding zullen een glas madeira bij blind proeven uiteindelijk daar aan herkend hebben, aan die stevige zuurstructuur. Wat is verantwoordelijk voor die zuren? Dat is de combinatie van druivenrassen met de vulkanische bodems, die zo sterk mineraal en ijzerhoudend zijn dat hortensia en agapanthus er jaar in jaar uit fel blauwe bloemen produceren. Voor de druiventeelt moet soms kalk aan de bodems toegevoegd worden om ze te ontzuren. Dit verhaal gaat over die druivenrassen van Madeira. De bedoeling ervan is een beeld te schetsen van de verschillende druivenrassen en de wijnen die zij produceren.



Agapanthus, hel blauw dankzij de vulkanische bodem

1600 druiventeelers

## 40-200 flessen Wijnkelder

[cooling.nl](#)

De optimale koeling voor al uw wijnen. Bewaren&direct uitserveren.

### SCHRIJF JE IN VOOR DE NIEUWSBRIEF

E-mail adres:

### ZOEKEN OP WIJNKRONIEKEN



Wijnkronieken

facebook

Name:  
Wijnkronieken



Fans:  
423

[Promoot jouw pagina ook](#)

Er staan op Madeira een kleine 500 ha druiven aangeplant, op kleine percelen van gemiddeld 0,3 hectare. De meer dan 1600 telers verkopen hun druiven aan de producenten, die met uitzondering van één bedrijf zelf geen wijngaarden in bezit hebben. Alleen Henriques & Henriques bezit 10-15 ha eigen druivenstokken, goed voor slechts 15% van de productie. De druiven staan op terrassen op hellingen, vaak geleid volgens het traditionele systeem van de *latada*, of pergola. Op die manier kunnen onder de druiven nog andere gewassen groeien. Een andere manier om de stokken te leiden is de *espaldeira* of *espalier*, geïntroduceerd in de 20ste eeuw. Hierbij staan de stokken in rijen en worden de ranken verticaal langs draden geleid.



Wijngaard in Arco da Calheta, waarschijnlijk met bual

#### Witte druiven: sercial, verdelho, bual en malvasia

De bekendste druivenrassen zijn de vier die de grootste wijnen leveren: de witte druivenrassen sercial, verdelho, bual en malvasia. Ze werden geïntroduceerd in de loop der eeuwen, met malvasia als belangrijkste. Ieder druivenras komt min of meer overeen met een wijnstijl: sercial levert de droogste wijnen (dry), verdelho iets minder droge (medium dry), bual iets zoetere (medium rich) en malvasia de zoetste (rich). (Goed om te weten: de wijn van malvasia wordt door de Engelsen Malmsey genoemd.) Op het etiket hoeft alleen maar het druivenras te staan, en dan weten de kenners in principe welke stijl ze kunnen verwachten.



#### Tinta negra

Echter, als er *alleen* dry, medium dry, medium rich of rich op een etiket staat, zonder vermelding van een druivenras, dan is deze wijn *niet* gemaakt van een van de vier genoemde. Dan komt er een andere druif om de hoek kijken, en wel een erg belangrijke. Want wie denkt dat de beste druiven ook het belangrijkste aandeel van de aanplant op het eiland vormen, komt bedrogen uit. Slechts in zo'n 10% (de berichten verschillen, het kan iets meer of minder zijn) van de wijngaarden staat sercial, verdelho, bual of malvasia! De overige 90% is beplant met tinta negra, een rode druif die in grote hoeveelheden werd aangeplant na de grote druifluisepidemie aan het eind van de 19e eeuw en die vroeger tinta negra mole werd genoemd. Recent is echter vast komen te staan dat tinta negra en tinta negra mole verschillende druivenrassen zijn (ook hierover spreken de berichten elkaar tegen, overigens. Op het eiland wordt op dit moment echter gesproken van tinta negra.)

Als vinoloog-in-opleiding leer je dat die tinta negra-wijnen niet veel voorstellen. Het beste is die te vermijden, en er vooral voor te zorgen dat je wijnen proeft en drinkt van de andere vier druivenrassen. Maar het is moeilijk iets te vermijden dat – zowel op het eiland als in de export – zo alom tegenwoordig is! Op de terrassen in de Zona Velha van Funchal schenkt men je graag een gratis glaasje van de simpelste soort madeira, en die zijn

# 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


#### LINKS

- Huis in Frankrijk kopen? Aanbod van Franse huizen en appartementen

#### WIJN, WIJN, WIJN

bordeaux Bourgogne Bubbels



allemaal gemaakt van tinta negra. Ook in de supermarkten ter plaatse koop je vooral simpele medium dry en medium rich-wijnen van drie en vijf jaar oud, uiteraard ook van tinta negra. Wijnen gelabeld met '3 year old' zijn bovendien altijd gemaakt van tinta negra; 3 year olds van de andere druivenrassen bestaan niet. En in zoverre had het vinologen-boek gelijk: als je eenmaal de betere wijnen van sercial, verdelho, bual of malvasia hebt geprobeerd, kunnen deze simpele wijnen je niet zo bekoren.

#### Betere kwaliteiten

Tenzij... tenzij je de kans krijgt oudere wijnen van tinta negra te proeven, of speciale andere typen madeira. Tijdens ons bezoek aan het eiland proefden we dan ook een aantal hele goede wijnen van tinta negra. Ik denk bijvoorbeeld aan de Montesecco van Henriques & Henriques, een wijn waarmee de inmiddels overleden John Cossart, partner in de firma, probeerde sherry te imiteren. En met succes: de droge, sterk notige wijn smaakt heerlijk bij zeefruit en salades, of als aperitief, en is gemaakt van 100% tinta negra! Of die Fine Rich uit 1997 en Medium Rich uit 1998, ook van Henriques & Henriques, met indruk van noten, gedroogd fruit, stevige bitters en spicyness. Totaal geen straf om te drinken. Van ons bezoek aan Barbeito staat me de Rainwater Medium Dry bij, een instap-madeira van tinta negra die uitstekend combineert bij kaas. Of de experimentele 5 year old Veramar Reserve Medium Sweet, gemaakt van 80% tinta negra en 20% bual. Gekoeld drinken met een stukje sinaasappelschil erin en genieten maar. Ricardo Diogo Freitas van Barbeito staat sowieso bekend als een voorvechter van tinta negra. Wat ik maar wil zeggen: in de handen van kundige wijnmakers kan er wel degelijk goede wijn van tinta negra gemaakt worden. En als je kennis wilt maken met madeira, zijn dit uitstekende beginnerswijnen.



Proeven bij Barbeito

Met Humberto Jardim van Henriques & Henriques spraken we nog wat verder over tinta negra. Op dit moment mag het druivenras tinta negra nog niet op het etiket vermeld worden, maar dat is waarschijnlijk een kwestie van tijd, aldus Jardim. Nu er steeds meer goede wijnen van deze druif verschijnen, is het echt zaak dat de consument de druif leert kennen en herkennen. Een van de problemen daarbij is wel dat tinta negra niet onmiddellijk aan een stijl is te koppelen, zoals de andere vier. Er is droge tinta negra, halfdroge, halfzoete en zelfs zoete. Tinta negra kan verwerkt worden in wijnen van alle stijlen, en dat maakt de identificatie voor de consument dus lastiger.

#### Kleuren

En ook de kleur helpt niet. Want hoewel tinta negra een rode druif is en de andere vier witte druiven zijn, is het verschil voor de leek niet of nauwelijks te zien in gebottelde wijnen. Hooguit ontdek je soms een iets roder gloed in tinta negra-wijnen, maar dan moet je goed kijken. Hoe die kleurontwikkeling in madeira's plaatsvindt, ervoeren we bij Barbeito. We mochten daar een vatmonster uit 2013 proeven, van tinta negra en dus nog volledig rood en sterk lijkend in geur en smaak op port. Daarna volgende een al iets geoxideerde tinta negra uit 2008, gevolgd door een volledig ontwikkelde 3 year old, geheel donker geel. Heel erg verrassend, maar ook verwarrend!

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





Driemaal tinta negra

Daar staat weer tegenover dat het ook in gerijpte wijnen van de vier witte 'nobele' druiven erg moeilijk is de bijpassende karakteristieken van de druif te herkennen. De *secundaire* en *tertiaire* aroma's nemen het na een aantal jaren rijping over, en de hoge zuren weten de flinke dosis restdruif vaak goed te maskeren. En uiteindelijk verkleuren alle madeira's naar wijnen met uiterst donkergele en bruine tinten. Onderscheid dan maar eens een 10 year old Bual van een 5 year old Malvasia, om maar eens wat te noemen.

#### Terrantez

Tot slot zijn er nog de bijzondere druiven, die zo goed als uitgestorven zijn, maar waar nog geweldige oude wijnen van te proeven zijn: bastardo, listrao en terrantez. Met listrao hebben we niet mogen kennismaken, die druif is ook nauwelijks meer aanwezig op het eiland. Slechts een enkel vaatje ligt bij de producenten te wachten op die heel speciale gelegenheid. Bastardo, evenals tinta negra een rode druif, staat nog wel aangeplant. Dit is overigens dezelfde druif als trousseau, uit de Jura, maar ik vind dat nog steeds moeilijk te geloven, eerlijk gezegd. Bij Barbeito proefden we een vatmonster Bastardo van 2013, om ons kennis te laten maken met een nog niet geoxideerde wijn, waarin wel al de tonen van gedroogd fruit herkenbaar waren. Erg lekker en erg bijzonder.

Maar de echte ster van deze drie is terrantez. Helaas ook zo goed als verdwenen na de druifluisepidemie, maar er is gelukkig weer nieuwe aanplant. 1977 en 1979 zijn de laatste grote jaren van terrantez die nog aanwezig zijn bij de producenten. Daarnaast zagen we ook 1976, bij Blandy's. We proefden de 1977 van D'Oliveiras en schaften een fles aan. Gelukkig kan een open fles madeira maanden mee, zodat we er af en toe een klein glaasje van kunnen genieten.



Zowel Blandy's als Henriques & Henriques maken een 20 year old version, een blend van wijnen van verschillende jaren. Van de 20 year old Terrantez die we bij Henriques&Henriques proefden, werden we helemaal stil. Hij volgde na 13 andere wijnen, en viel echt op door zijn heel andere karakter en aroma's. Ik

omschreef hem als levendiger en subtieler dan alle tot dan toe geproefde wijnen, met vooral tonen van gedroogd fruit en bloemen. Humberto Jardim kon er alleen maar lachend mee instemmen. De firma heeft in de eigen wijngaarden recent terrantez aangeplant, zodat er nu ongeveer 2 ha beschikbaar is, meestal op hoger gelegen hellingen. Hoe hoger op de helling, hoe frisser de zuren; terrantez heeft samen met sercial misschien wel de meeste zuren van alle madeira's. De opbrengsten van deze laatrijpende druif zijn erg laag en de dunne schillen maken het fruit erg gevoelig voor rot. Beide redenen waardoor er voorlopig niet snel meer van dit Madireense geheim beschikbaar zal zijn. Ik besluit daarom met een toepasselijk citaat uit *Wine Grapes*: 'Any Terrantez Madeira is rare enough to be worth trying'.

*Uiteraard is er nog veel meer te vertellen over de wijnen, de productiemethode, de stijlen en dergelijke Ik heb het niet gehad over Vintage, Frasqueira en Colheita, over Reserva's en Solera's of over lengte en intensiteit van de verhitting en de veranderingen die daarin plaatsvinden. Een blog is gewoon niet het medium voor al die informatie. Daarom raad ik je een goed boek aan: Trevor Elliott schreef The Wines of Madeira (2010). Het is op veel plaatsen op het eiland te koop, maar kan ook [online besteld worden](#).*

*Het volgende verhaal zal ingaan op onze ervaringen op het eiland en op het combineren van madeira en gerechten.*

Post to Facebook

11

11

11



Like

11

Send



0

You may also like:

MUSCADET:  
DE  
OESTERWIJ  
VAN HET  
MOMENT

Vinexpo: reis om de wereld in vijf dagen

Côtes de Millau

Muscadet: dé oesterwijn van het moment

Tweede editie RieslingWeek

Hagelkanonnen

'Jong spu!' bij Grapedistrict

Onderwerp: [Portugal, Rare druiven](#)  
[verdelho](#)

Tags: [bastardo](#), [bual](#), [listrao](#), [madeira](#), [malvasia](#), [sercial](#), [terrantez](#),

25 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](#)

00210886