

## Madeira: EL VINO OXIDADO

Publicado el 13/09/2012 por José Peñín

Si la oxidación excesiva puede ser un defecto en un vino seco de mesa, en un vino dulce, por el contrario, se convierte en virtud. Es el madeira, paradigma de la crianza oxidativa y que se multiplica por la acción del calor. El modelo más antiguo de envejecimiento que aun se mantiene en una perdida isla del Atlántico: Madeira. Este es un paseo por sus viñas y bodegas.



Madeira sigue siendo un nombre familiar entre los ricos jubilados británicos y cocineros franceses. Los primeros por el clima ideal de la isla y los segundos por el excelente papel de su vino en las salsas. Muchos consumidores relacionan Madeira por la crianza en madera alimentando la creencia de que un vino "maderizado" es un vino con exceso de roble cuando en realidad el término desvela un vino oxidado. Al consumidor español le vale que sea portugués y poco más, pero ¿en que se diferencia con el vino de Oporto que es más conocido? El madeira es blanco (aunque

la mayoría procede de la tinta negra mole fermentando el mosto sin pieles dando un vino inicialmente con un grado alcohólico bajo entre 11 y 13 y alta acidez) mientras que el oporto en general es un vino tinto en gran parte procedente de uvas con graduaciones entre 14 y 15. A ambos vinos se les añade alcohol vínico para subirlos a 18°. Mientras que el oporto envejece lentamente en "pipas" (toneles ligeramente extendidos) de roble, en naves que no sobrepasan los 20 grados de temperatura, el vino de Madeira envejece rápidamente por acción del calor en pipas o toneles de 620 litros almacenadas en las plantas altas de las naves y de techado bajo (*vinho de canteiro*) y en algunos casos de uralita para que el sol someta a ese espacio de crianza a temperaturas a mas de 30 grados.

### PEQUEÑA SEMBLANZA HISTORICA



Madeira fue descubierta en 1420 por Joao Gonçalves Zarco, El primer hombre que puso pie en una isla montañosa cubierta de bosques. Bosques que después serían incendiados para permitir su colonización y cultivo. La expedición desembarcó y tomó posesión de la isla en nombre de la corona portuguesa y a la que el genovés Perestrello -que formaba parte de la expedición de Zarco- bautizó como Lolegname, isla de la Madera. Los portugueses la llamaron, sencillamente, Madeira.

El vino de Madeira fue la última de las diferentes etapas de cultivo de la malvasía de manos de los venecianos a lo largo del litoral mediterráneo. No es de extrañar que más tarde se plantaran en el archipiélago canario y a continuación en Madeira.

Existen referencias del navegante Alvise da Mosto que le evidencia como el introductor en 1450 de la malvasía candia en Madeira. Cuando en el siglo XIII, El rey de castilla Fernando III el Santo conquista el reino de Sevilla, abre el Estrecho de Gibraltar al comercio marítimo de Venecia y por lo tanto al negocio del vino. Entonces era la dueña del mar y sus galeras llegaban a Flandes e Inglaterra. Eran los únicos comerciantes de los llamados "vinos griegos", es decir, la moscatel y malvasía.



ENVEJECE CON CALOR



Vista las comparaciones con el oporto, vayamos a explicar lo del “calor” como factor de envejecimiento del madeira. Se cuenta que su fama nació desde el momento que se descubre que cuando el vino viajaba en los toneles por barco en las largas travesías, cruzando el ecuador o por las zonas cálidas del Caribe, tomaba un color marrón y un sabor caramelizado licoroso dulce-rancio y adquiría una cierta sedosidad y un mayor volumen

en el paladar. Hay que tener en cuenta que antes de descubrirse este fenómeno, el vino no tenía nada de extraordinario, pues se cosechaba en Septiembre y se trasegaba en Diciembre con intención de una venta rápida y que se consumiera, como mucho, al año siguiente. Por acción térmica, el vino perdía rápidamente los rasgos juveniles producido por la oxidación rápida debido al calor ya que los toneles se almacenaban, bien en la cubierta o en las asfixiantes bodegas de los barcos, además del bamboleo de su contenido. Este movimiento aceleraba aún mas todos esos procesos. Se hablaba incluso de compradores que exigían que la mercancía tuviera un recorrido de ida y vuelta por los trópicos, son los llamados “vinho da Roda”.

Todo esto tiene más de elucidación literaria que la probabilidad de nacer de una casualidad como así fue. La isla, por su condición escarpada, el aprovechamiento del suelo era absoluto y los espacios para almacenaje quedaban sobrepasados no solo ante una vendimia mas abundante, sino también por los descensos coyunturales de las exportaciones. Los toneles, con el vino mezclado con aguardiente, se acumulaban al aire libre o en los almacenes escasamente acondicionados para



la guarda del vino, sometidos al calor y a los cambios de temperatura. Esta circunstancia, que debería haber estropeado el contenido de los maltratados toneles, no hizo sino mejorarlos notablemente. Es evidente que el transporte posterior en barco remataba estos rasgos maravillosamente oxidativos. El éxito de este nuevo modelo de vino dulce llegó a tal calibre que se tuvo que buscar otra fórmula menos “accidental” y más económica de envejecimiento: el *estufagem*. El procedimiento de calentar el vino en los grandes depósitos de madera por serpentín interno de agua caliente, fue una iniciativa en 1784 de Pantaleão Fernández, un comerciante que logró acortar los tiempos de envejecimiento ante el auge espectacular de la demanda del madeira.

¿QUE HA CAMBIADO HOY?



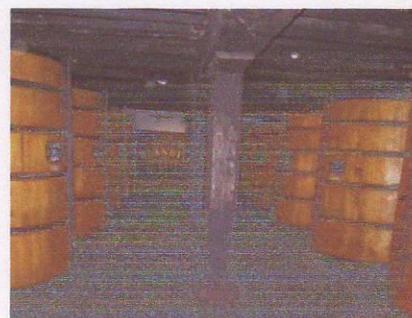
Desde mi último viaje a la isla hace veinte años he comprobado el fin de ciertos deterioros de los viejos toneles que entonces se caracterizaban en algunos vinos con fuertes olores orgánicos como el ácido fórmico (hormiguero), TCA (moho húmedo) y Bret (cuadra) que antaño acompañaban como rasgos seculares a las características de los vinos oxidativos criados en toneles contaminados. Hoy, el vino de Madeira mantiene los procesos clásicos de envejecimiento acelerado por el calor y que con el envejecimiento oxidativo en madera potencian ciertas notas de volátil y acetona que se aceptan como “ingredientes mágicos” de la vejez. Un vino que pertenece al acervo de los vinos licorosos mediterráneos de oxidación controlada como los olorosos y amontillados jerezanos y los de mezcla de vinos concentrados por cocción como el Málaga y el Marsala y envejecidos a temperaturas superiores a 24



grados. La particularidad del madeira se basa en el perfecto ensamblaje de la alta acidez de los mostos oceánicos con el dulzor de la parada total o parcial de la fermentación con aguardiente vínico. La adición de alcohol puro de vino de 96 grados tanto a los mostos como a los vinos era el único procedimiento en siglos pasados para preservarlos del ataque de bacterias y matar las levaduras, “esterilizando” los vinos a 18° con la total seguridad de poder almacenarlos y trasportarlos sin ningún problema. Otro elemento que se suma es la oxidación controlada en madera acelerado por el calor de tal modo que el madeira y los olorosos secos son los vinos que

mas resisten el paso del tiempo y que apenas modifican sus rasgos en botella. Se tiene constancia que los vinos mas viejos hallados de subastas internacionales y mejor conservados son precisamente los madeiras, al margen de que los vinos dulces de cualquier origen envejecen mejor que los secos y mas si poseen una mayor acidez.

¿Cual es pues, el retrato del histórico madeira? Sin duda lo que le dio fama fue la malvasía y es quizá el modelo ma: definido en una época cuando esta variedad alcanzaba la mayor notoriedad para vinos dulces. Esta cepa era más importante que su origen pues no hay que olvidar que esta vinífera se cultivaba por los litorales más protegidos del Mediterráneo. Una variedad que alcanzaba la máxima expresión cultivándose entre los 50 y los 200 metros sobre el nivel del mar. Al llegar el siglo XX, tal y como ocurrió también en Canarias, estos espacios se dedicaron al cultivo del plátano, aún todavía más rentable que la vid. Por ello, un madeira de malvasía cultivado entre estas cotas, siempre destaca por su untuosidad y dulzor frente a los demás vinos como bual, sercial, verdelho y terrantez a pesar de que estas últimas están plantadas en las altitudes que les son propicias -entre 300 y 500 metros- incluso de otras malvasías que son mayoría cultivadas en estos espacios no históricos. La realidad, según se pudo confirmar en la cata, es que las diferencias de puntuación en la actualidad son mínimas entre la malvasía y el resto de las variedades. Y es que el gran merito del vino de Madeira se basa en la crianza, capaz de lograr unos vinos excelsos, incluso con mezcla mayoritaria de la variedad *tinta negra*, procedente en su mayor parte de viñedos en las zonas frías del litoral norte y en general utilizada para vinos de menor relieve.



#### UN PASEO POR SUS BODEGAS

Invitado por las principales bodegas de Madeira tuve la ocasión de visitarlas hace dos meses. Me di cuenta que la zona sigue comercialmente vinculada a los mercados históricos debido al mayor equilibrio entre la oferta y demanda, si lo comparamos con los volúmenes de Oporto y Jerez. Con unos precios proporcionalmente más elevados y de costes algo más bajos, en general la calidad media es elevada y de características muy regulares a pesar de ser el vino -con el de jerez-, el menos riguroso en los modos y tiempos de envejecimiento que aparece en su Reglamentación. Los diferentes colores, proporción de caramelo, variedades, estructura del vino, las

proporciones de vino estufado y vino criado en tonel (*canteiro*), grado de dulzor y envejecimiento, es labor humana de mezclas y ensamblajes y por lo tanto es difícil encontrar un vino regular o malo.

Prácticamente en todos los vinos viejos aparecen los “defectos consentidos” como la peculiaridad de una vejez oxidativa pero dentro de un orden de equilibrios. La diferencia entre las bodegas es de matiz. En Barbeito –por ejemplo- el vino fermenta en contenedores metálicos en el exterior durante 7 días y a continuación se estufan en tinas de acero. Otras utilizan depósitos de cemento, con recirculación de agua caliente en serpentín interno a 45-50 grados de temperatura durante 3 meses aproximadamente. El gusto ligeramente cocido después del estufado, requiere una oxidación en madera para lograr el carácter peculiar del envejecimiento.



Otra de las singularidades de este firmamento vitivinícola es el menor pape del viñedo en el producto final. La viña posee un relevante retrato pintoresco con viñas generalmente emparradas lo que ya indica el escaso grado alcohólico de la materia prima. Es normal que una bodega no disponga de viñedos propios y se provea de un determinado número de viticultores históricamente vinculados a cada casa. Otra de las singularidades de las bodegas madeirenses es la generosidad con las que se descorcha para

un invitado un vino de 40,80 y más de un siglo de vejez. El modelo de envejecimiento es cercano al de Jerez no tanto siguiendo el rigor jerezano de las soleras –a mi juicio excesivo- practicándose mas las mezclas arbitrarias de vinos de cosechas anteriores, con los mismos objetivos de regularizar estilos. Si leemos en la etiqueta “Reserva 20,30, 40 anos, etc.” quiere decir que a medida que nos alejemos a años más viejos es más probable que el vino sea una mezcla de diferentes añadas. Si nos descorchan un vino varietal (malvazia, sercial, boal, verdelho etc.) del año –por ejemplo- 1910, la cantidad de esta cosecha será testimonial. Es algo así como “solera 1910” ya que todos los vinos antiguos están embotellados relativamente desde hace poco tiempo. Según se desprende de las puntuaciones, en general me han parecido más equilibrados aunque menos complejos que los muy viejos, los vinos entre 30 y 60 años, porque conjuga una cierta plenitud del vino con la crianza en roble. Si nos ofrecen vinos del siglo XIX es posible que, o bien resulten sospechosamente jóvenes por los constantes rellenados o, por el contrario, con un mayor peso de acetona, acético y notas húmedas de TCA de un vino escasamente retocado.



## BARBEITO



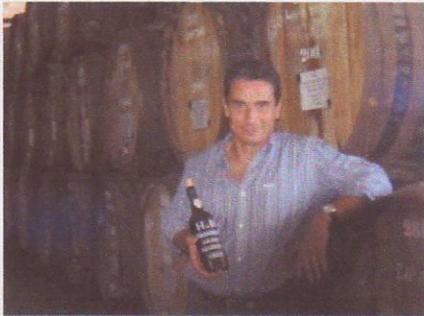
Una bodega muy funcional ubicada excepcionalmente fuera de la ciudad de Funchal. Fue fundada en 1946 por Mario Barbeito y desde el año 1991 la familia ha vendido el 50 por ciento del accionariado a la familia japonesa Kinoshita importadora del vino desde 1963. En general su comercio se dirige en un 95% a la exportación principalmente a EE.UU. Bélgica, Inglaterra y Japón, este último principal destino (60%) del vino de Madeira.

Me gustó la insospechada calidad de un **Tinta Negra de la cosecha 199;** (91 puntos), con un color amarillo dorado con gran complejidad, elegante y con una fresca acidez. Asimismo, el **V.B. 2003 (92)** con mezcla de verdelho y boal, era una conjunción de matices biológicos, hierbas secas de monte y frutos secos, con una dulzura que se percibe en el fondo de la boca. **Verdelho 1996 “single Cask” (90)** aparecía con un aroma algo cerrado con un paladar sobresaliendo los toques oxidados de etanal y volátil alta pero

muy armonizado. **El Malvasía 2001 (92)** lo encontré muy completo, rico en notas arcillosas toques cocidos y con un retrogusto ácido con notas de pastelería, excelente. **El Malvasía "20 años" (92)** procedente de viñas de 20 y 80 años me recordaba a un riesling magníficamente oxidado mientras que el **Malvasía "30 años" (92)** era un dechado de notas dulces, ácidas con rasgos de pastelería y volátil. Los que mas me gustaron fueron los mas viejos **Malvasía 1918 y Boal 1863** ambos con **93 puntos** con todos los "defectos y virtudes" de la vejez (fórmico, acidez, acetona, pastelería, desván, mueble viejo, barniz, caramelo tostado etc.) pero con una deliciosa armonía en boca.

## HENRIQUES & HENRIQUES

La familia Henriques procede de una primera generación que se remonta al siglo XV cultivando las mejores tierras de la zona de Cámara de Lobos al oeste de Funchal. La bodega fue fundada en 1850 por dos hermanos (de ahí el apellido repetido) y las primeras exportaciones se iniciaron en 1925. Excepcionalmente esta firma posee el mayor viñedo propio dedicado al vino de Madeira.



En general me parecieron los vinos más homogéneos y complejos de la isla. **Sercial 1971 (94)** con un bonito color dorado caoba aparecía potente, con notas de pastelería, brezo y miel con un excelente equilibrio de acidez y dulzor. Impresionante el **Sercial 1964 (95)** con mayor complejidad que e anterior y con el aditivo de "desván" y acetaldehído, así como el **Verdelho "20 años" (94)** con una plenitud de sabores donde destacaban las notas lácteas y cacao, con complejidad y volumen. Soberbio el **Terrantez 1954**

**(94)**, con todos los misterios de los "defectos consentidos". Asimismo me encantó el **Boal Vintage 1980 (94)** con potencia de sabores que recuerdan a caramelo tostado, pastelería y un tacto graso y persistente. Con **95 puntos** me sedujo el **Verdelho 1898** por su enorme vitalidad pero también con todos los recursos olfativos y gustativos de la vejez oxidada y dulce. La mayor puntuación, **96** se la llevó el **Fourders Solera 1894** respondiendo con todos los valores de la vejez oxidativa.

## JUSTINO'S MADEIRA WINES



Fundada en 1870 es una de las firmas más históricas de la isla. En la actualidad esta participada por el grupo francés Martiniquaise representando el 40-50 por ciento de la producción de Madeira. Es una de las firmas más sólidas en cuanto a vinos muy viejos. De los 22 vinos catados, excepto el **Justino's "3 años" Fine Dry y el Colleita 1997 con 89 puntos**, todos los demás alcanzaban mas de los 90 puntos. He aquí una muestra: El **Malvasía 1933 (94)** y el **verdelho 1934 (95)** son un portento de complejidad y vejez perfectamente medida, elegante, sutil, con la acetona y las especias de su crianza. El vino mas raro fue el **Sercial 1940 (97)** que conjuga el punto fórmico, TCA y volátil con miel, dátiles, pastelería; todo ello revuelto y ensamblado con el tiempo es toda una explosión de sabores. Incluso un vino mas cercano como el **Malvasía "10 años" (92)** desplegaba un ramillete de distinción y dulzura. Magnífico el **Justino's Colleita 1996 (94)** con la elegancia de la casa y recuerdos de tabaco, cera y miel.

## MADEIRA WINES

Es un oasis arquitectónico mas arraigado con la historia del madeira. En pleno centro de Funchal, mantiene todo e atalaje de los años de esplendor. Hoy es todo un museo en donde se puede contemplar los antiguos almacenes, patios, y callejones interiores, depósitos de cemento con los elementos de estufagem y los canteiros en las plantas

superiores calafateados. Es como una vuelta al pasado.

La marca más representativa y casi mítica es Blandy. Caté 18 vinos casi todos excelentes y, excepto dos vinos, todos superaban también los 90 puntos. Me impresionó el **Blandy Bual 1920 (98)** con su sensacional toque tostado, mueble viejo, desván, cera y miel oxidada, términos que asustan pero que en la boca es una explosión de sabores. El **Terrantez 1870 (91)** me pareció demasiado cerrado para ser tan viejo. Asomaba algún recuerdo a pétalos, tabaco de pipa y siempre los consabidos toques volátiles. Excelente el **Malvasía 1996 (93)** con notas de caramelo tostado, fruta confitada, toques ácidos y pastelería.



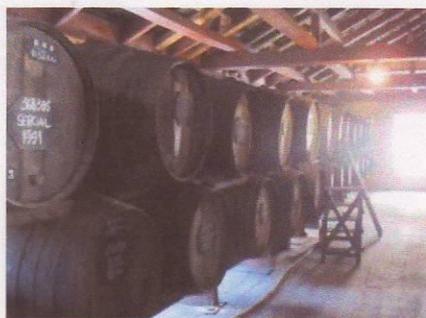
#### PEREIRA D'OLIVEIRA

Es la reunión de 5 familias que, en la quinta generación, unen sus experiencias en el sector del vino, una de ellas inició su producción en 1820. La bodega todavía ocupa la primera ubicación en el centro de Funchal, un edificio del siglo XVII con una tienda bulliciosa abierta al público y con una larguísima carta de vinos con todas las variantes posibles de los vinos madeirenses hasta alcanzar las 52 referencias. Uno puede comprar colleitas viejísimas del siglo XIX con una exuberante ramillete de aromas y texturas entre los 700 euros el de **Verdelho de la cosecha 1850 (96)** hasta los 420 del año 1900 de la misma variedad. Vinos, en general estructurados y con una acidez proporcional a su edad, si bien los muy viejos adolecían de alcohol no integrado, posiblemente debido a los "refrescamientos" con vinos más jóvenes. No obstante, al probar un Verdelho de la cosecha 1850 no puedo creerme que el vino esté tan sensacional con una vejez tan dilatada. En esta bodega me tocó catar 21 vinos entre los cuales me gustaron el **Sercial 1971(94)**, con un color caoba con notas rojizas con un aroma algo cerrado pero rico en sensaciones de una excelente crianza oxidativa. El **Verdelho 1932 (93)** aparecía con una carnosidad fuera de lo común, todavía algo cerrado pero con una precisión aromática en donde brotaban especias, tostados, miel y pastelería. Sublimes las dos malvasías. Una de la **cosecha 1907 (94)** con recuerdos volátiles, resinas, tabaco y cera con una boca contundente y persistente y la otra de **1875 (95)** pleno de recuerdos cetónicos, volátiles y especiados con una potente acidez exquisitamente balanceada con el dulzor.



#### H.M. BORGES SUCRS.

Las primeras iniciales corresponden a las del fundador Henrique Menezes Borges que en el año 1877 levantara unos almacenes en el centro de Funchal para criar vinos para después exportarlos. Hoy gobierna la casa la cuarta generación sin salirse un ápice de los rasgos de vejez que destacan en los vinos de Madeira. De los 7 vinos me



gustaron el **Borges "40 años" (93)** con leves toques de madera vieja, acético y una dulzura fresca de buena acidez, tan fino como un cognac, el **Boal 1977 (95)** y el **Boal 1995 (93)**, todos ellos con la expresión inequívoca de la excelente crianza oxidativa.





José  
Peñín

**Acerca de José Peñín**

José Peñín, 1943, Santa Colomba de la Vega (León). Es el escritor de vinos más prolífico de habla hispana y uno de los periodistas y escritores más experimentados de nuestro país en materia vitivinícola, decano de la profesión y el más conocido a nivel nacional e internacional. Desde que creara en 1990 la "Guía Peñín", es el referente más influyente en el comercio internacional de vinos españoles y la publicación en esta materia más consultada a nivel mundial, lo que le convierte en el más importante creador de corrientes de opinión en torno al vino. Viajero infatigable, ha recorrido casi todos los viñedos del mundo, a la vez es conferenciante, consultor, catador de reconocido prestigio, miembro de diferentes jurados internacionales con innumerables premios en su ejecutoria profesional que alcanza en la actualidad más de 35 años en la actividad vitivinícola.

[Ver todas las entradas por José Peñín →](#)

Esta entrada fue publicada en [Noticias](#). Guarda el [enlace permanente](#).

---

*el blog de José Peñín*  
Guía Peñín

