Barbeito en D'Oliveira, de top van Madeira
Door Paul Op ten Berg

Vinhos Barbeito Lda wordt algemeen beschouwd als de meest innovatieve – en bovendien de beste - producent van Madeira wijnen. Pereira D'Oliveira (Vinhos), Lda. daarentegen is de aanvoerder van de traditionele producenten. Wat maakt Madeirawijn zo bijzonder? Ik bracht aan beide bedrijven een bezoek en vond de antwoorden. Maar eerst enkele wetenswaardigheden over dit eiland en de fascinerende wijnen ervan.

Klimaat
Madeira is Portugees voor hout. De naam werd in 1419 gekozen door de Portugese zeeman João Gonçalves Zarco, omdat het subtropische eiland toen volledig bedekt was met een groen regenwoud. Door de kleine omvang van het eiland ondervinden de wijnstokken grote invloed van de zee, maar er zijn diverse microklimaten te vinden. De zomers (22°C) zijn warm en vochtig, de winters (16°C) mild. De jaarlijkse neerslag – driekwart valt in de herfst en de winter - varieert van 500 mm aan de kust tot 3.000 mm in de bergen. Door de koude zeestroming die van de Noord-Atlantische oceaan afkomt, is het hier nooit tropisch warm. Irrigatie is toegestaan en meestal noodzaak. Deze vindt voornamelijk plaats 2-2,5 maand voor de oogst. Het water komt van de hoogst gelegen delen van het eiland via zogenaamde "levadas", een indrukwekkend systeem van smalle kanalen met een totale lengte van 2.150 km, waarvan 40 km in tunnels.

Kleine wijngaarden
Madeira is miljoenen jaren geleden ontstaan door een vulkaanuitbarsting in de Atlantische Oceaan. De zure kleibodem is dan ook vulkanisch, met voornamelijk basalt. Rijk aan magnesium en ijzer, arm aan kalium, maar met voldoende fosfor. Deze bijzondere bodem zorgt voor de unieke zuurgraad in de wijnen. Vanaf de kust gaat het vrijwel overal zeer steil omhoog, met als hoogste berg de Pico Ruivo (1862 m). Kleine wijngaarden vormen overal een deel van het landschap. Van de voor wijnbouw beschikbare 1.850 ha is echter slechts 550 ha beplant met wijnstokken (waarvan 125 ha bij Câmara de Lobos, 122 ha bij São Vicente en 82 ha bij Santana). Deze verhouding is momenteel stabiel. De grootste concentratie van wijngaarden bevindt zich aan de noordkust bij São Vicente. De lappendeken van percelen bevindt zich voornamelijk op steile terrassen (poios), die gedurende 5 eeuwen werden aangelegd. Een wijngaard van 100 m lengte of meer is zeldzaam. Alleen sterke mannen kunnen hier werken, ossen of muilezels kunnen er niet komen. De modderstromen van 2010 hebben de wijngaarden geen schade toegebracht, maar door de bosbranden in de zomer van 2010 zijn helaas wel enkele percelen verbrand. Het aantal wijnboeren is circa 4.500, waarvan 1.800 in Câmara de Lobos en 500 rondom Funchal. Ze bezitten gemiddeld 0,3 ha aan wijngaarden.

Latada
De meest gebruikte wijnbouwmethode is de 'latada', een pergola waar je onderdoor kunt lopen. De druiven groeien onder het bladerdak, dat ze beschermt tegen teveel zon. Vroeger werden groenten verbouwd onder de latada's, maar dat gebeurt steeds minder. Op vrij vlakke heuvels wordt ook de 'espaldeira' (espalier) methode toegepast. Rondom sommige wijngaarden staan schuttingen van riet of twijgen tegen de vaak harde wind. Het werk in de wijngaarden wordt uitsluitend met de hand verricht, inclusief de pluk. Veelzeggend detail is dat de prijs die op Madeira voor de druiven wordt betaald, hoger is dan in de Douro.

Druivenrassen
De meest gebruikte van de aanbevolen druivenrassen voor Madeirawijnen zijn sercial, verdelho, boal, malvasia en tinta negra. Op Madeira staan geen virusvrije wijnstokken meer, alles is geënt op onderstokken.

Tinta negra mole

De introductie van tinta negra in Madeira vond plaats in de 18e eeuw. Deze kruising van grenache met pinot noir is een zeer veelzijdig en krachtig groeiend druivenras, met kleine tot middelgrote druiven en een zeer dunne, zachte schil, dat zich sinds de introductie snel heeft aangepast aan de condities van het eiland. Tinta negra wordt vooral verbouwd in het zuiden (Funchal en Câmara de Lobos) en in het noorden in São Vicente. Van tinta negra worden droge, halfdroge, halfzoete en zoete wijnen gemaakt, en het ras neemt 80 tot 85% van de totale productie voor zijn rekening. In de regel zijn dat Madeira's van 3 of 5 jaar oud, maar Barbeito maakt er – met veel succes - ook Colheita's en Frasqueira's van.

Sercial
Sercial stamt misschien af van riesling en werd in de 16e eeuw via Portugal uit het Rijngebied aangevoerd. Het ras is goed bestand tegen meeldauw en oïdium. De druiventrossen zijn klein en compact, ze hebben de vorm van een dennenappel. Sercial levert strenge wijnen op met een extreem hoge zuurgraad. De snoeiwijze is de guyot, maar de wijnstokken worden soms niet langs draden geleid (bush vines). Het ras wordt vooral verbouwd in het noorden van Madeira tot 200 m hoogte en in Câmara de Lobos tot 600 m hoogte. Van sercial worden de droogste Madeira's geproduceerd.

Verdelho
Verdelho is waarschijnlijk afkomstig van Portugal, de Azoren of Italië. Het ras heeft kleine tot middelgrote druiventrossen, met langwerpige druiven en een stevige schil. De wijn ervan is wat voller en heeft een lagere zuurgraad dan die van sercial druiven.

Boal
Boal (de Engelsen zeggen bual) komt oorspronkelijk uit de Bourgogne, via Portugal. De trossen zijn groot en de schil is stevig. Boal staat op hellingen van 100 tot 300 meter hoogte. Halfzoet, gemiddeld van kracht en rijkdom, met een prachtige zoetzuur balans. Tijdens de rijping op hout ontwikkelt zich een sterk karakter.

Malvasia
Dit ras, voluit malvasia cândida geheten en afkomstig van Kreta, was het eerste dat op Madeira werd aangeplant. De druiventrossen en de druiven zijn groot en ovaal. We vinden malvasia op een hoogte van 150 tot 200 m. Malvasia werd altijd met grote zorg omringd, en de wijnen worden ervan hebben een grote naam. Eeuwenoude flessen malvasia cândida bereiken op veilingen soms zeer hoge prijzen. Vooral die van de paters Jezuïeten uit hun wijngaard *Fajã dos Padres* bij Quinta Grande aan de zuidwest kust, die de malvasia cândida rond 1930 hebben gered van de ondergang die dreigde toen er suikerriet voor in de plaats kwam. Malvasia is de zoetste van de Madeira's en tevens de wijn die het oudste kan worden.

Vinificatie en opvoeding
Madeira is een versterkte wijn met een alcoholgehalte tussen 17,5 en 22 procent. Dat wordt bereikt door de vergisting van de most te stoppen met wijnalcohol van 96%. Het punt waarop dit wordt gedaan bepaalt de zoetheidsgraad van de Madeira, de most heeft vóór de toevoeging minimaal 9 en maximaal 12,5 % alcohol. Hierna begint de opvoeding, een essentieel onderdeel, waarbij de wijn wordt verhit. Dat kan op twee manieren, Estufagem of Canteiro.

Estufagem
Hierbij wordt de wijn verhit in estufa's, roestvrijstalen tanks met een inwendige spiraal, waardoor minstens 90 dagen lang water van 45-55°C stroomt. Dan volgt minimaal 90 dagen rust. Deze op tank gerijpte Madeira mag op zijn vroegst 2 jaar na de oogst worden gebotteld.

Canteiro

Deze term wordt gebruikt voor Madeira waaraan alcohol werd toegevoegd tijdens of direct na de gisting, en die vervolgens minimaal 2 jaar vatrijping onderging. De vaten staan in een armazem, een warme loods, vaak op zolder, waardoor een positieve oxidatie ontstaat. Canteiro mag niet op estufa worden opgevoed, moet in een apart boek worden geregistreerd en mag pas na 3 jaar worden gebotteld.

Types Madeira
De volgende types Madeira worden door de wet onderscheiden:

1. Naar leeftijd
    - Seleccionado
    - Rainwater
    - 5 jaar oud
    - 10 jaar oud
    - 15 jaar oud
    - 20 jaar oud
    - 30 jaar oud
    - meer dan 40 jaar oud
2. Met vermelding van oogstjaar
    - Solera
    - Colheita
    - Vintage

Zoetheidsgraad en kleur
Madeira wordt in 5 verschillende graden van zoetheid onderscheiden. Van droog naar zoet: extra droog, droog, halfdroog, halfzoet en zoet. Ook de kleur kent 5 gradaties: Zeer bleek, bleek, goudkleurig, halfdonker en donker.

Producenten
De 7 belangrijkste producenten van Madeira, tevens de bedrijven die exporteren, zijn Vinhos Barbeito, Pereira D'Oliveira, H.M. Borges, Henriques & Henriques, J. Faria & Filhos, Vinhos Justino Henriques en Madeira Wine Company. Van deze 7 zijn alleen D'Oliveira en Borges volledig zelfstandig, de andere bedrijven zijn joint ventures. Borges is versnipperd in verschillende bedrijfsonderdelen, die elk in handen van een ander familielid zijn.
De Madeira Wine Company (MWC) is de grootste producent van Madeira wijnen. MWC werd in 1913 opgericht door Welsh & Cunha en Henriques & Camara, waarna zich vanaf 1925 nog 23 bedrijven aansloten. In 1989 verwierf de Port familie Symington een meerderheidsbelang, waarop een grootscheepse renovatie van de productiebedrijven volgde. MWC voert de merken Blandy's, Cossart Gordon, Leacock's en Miles.

Productie en export
In 2009 werd ruim 3 miljoen liter Madeira geproduceerd. Hiervan neemt Europa 65 % af, met Frankrijk, Groot-Brittannië en Duitsland als grootste klanten. Buiten Europa zijn de USA en Japan de beste afnemers. 16 % wordt op het eiland zelf gedronken of door de toeristen gekocht.

Wijnopleidingen
Op Madeira kunnen geen wijnopleidingen worden gevolgd. Daarvoor moet men naar de Universiteit van Evora in Portugal.

Instituto do Vinho da Madeira
Dit instituut werd opgericht in 1979. Haar taak bestaat uit observatie en controle van de wijnproductie. Dat gaat van toezicht op de aanplant via vinificatie en opvoeding tot botteling. Verder is het IVM verantwoordelijk voor de authenticiteit van Madeirawijnen, die wordt aangegeven met een garantiezegel op de fles. En tot slot is het IVM belast met

de educatie van wijnspecialisten. Met de komst van het instituut werd Madeira nieuw leven ingeblazen.

Opslag en houdbaarheid
In tegenstelling tot andere wijnen en versterkte wijnen, is voor de opslag van Madeira geen kelder met constante temperatuur van 13°C en relatieve luchtvochtigheid van circa 70 % vereist. Integendeel, Madeira kan het beste rechtop worden bewaard bij ongeveer 20°C, in een droge verlichte ruimte. Eenmaal gebotteld verbetert Madeira niet veel meer. Een geopende fles met de kurk erop kan zeer lang worden bewaard, zonder het minste verlies van kwaliteit.

Barbeito
Barbeito is een familiebedrijf, dat geleid wordt door mede-eigenaar Ricardo Diogo Vasconcelos Freitas en dat sinds 1991 voor 50% eigendom is van de Japanse drankengroep Kinoshita Shoji. Ricardo is met groot respect voor traditie bezig met experimenten en vernieuwingen, door intelligente toepassing van nieuwe technieken. 'I try to improve tradition' aldus Ricardo. Hij studeerde geschiedenis en maakt sinds 20 jaar de wijnen, de eerste jaren samen met zijn ouders.

Nieuwe winery
De nieuwe winery – anno 2008 - ligt op een 750 m hoge heuvel, hoog boven het vissers- en wijndorp Camara de Lobos. De verhuizing van de vaten Madeira, van de oude winery in Funchal hier naar boven, was een hele operatie. Vat voor vat werd vervoerd, niets werd gemixt. We lopen op de parkeerplaats, die met een roestvrijstalen hek is afgezet. Door een buis aan de bovenzijde loopt de wijn van de ene hal naar de andere.

Oogst
Mijn bezoek valt in de oogsttijd, die bij Barbeito gemiddeld 6 tot 7 weken duurt. Ricardo Freitas vertelt dat dit komt omdat de druiven overal van het eiland vandaan moeten komen, uit verschillende microklimaten en uit moeilijk toegankelijke wijngaarden. Bovendien rijpen niet alle druivenrassen op hetzelfde moment. Barbeito verwerkt per oogst 40 ton witte druiven en 180 ton rode. Het is dit jaar een gemiddeld grote oogst, met vooral voor wit een zeer goede kwaliteit. Het is veel lastiger om goede kwaliteit rode druiven te vinden dan witte. De zojuist gearriveerde druiven zijn van het ras tinta negra, ze komen uit het noorden. Door het veranderende klimaat betrekt Barbeito de laatste jaren steeds meer druiven uit het koelere noorden. En ook steeds vaker van professionele druiventelers, die biologisch werken en een betere kwaliteit aanleveren. Ricardo heeft de laatste 15 jaar steeds betere wijnboeren geselecteerd. Hij betaalt van alle Madeira huizen de hoogste prijs voor de druiven. Volgende week wordt een partij van 11 ton biologisch geteelde druiven verwacht. In 1997 en 2000 was het noodzakelijk om een groene oogst te realiseren. Ricardo moest de boeren hier wel extra voor betalen.

Robotic lagares
In 2004, 2005 en 2006 heeft Ricardo de druiven door 4 mensen met de hand laten ontstelen. Daarna heeft hij als eerste – en tot nu toe enige – de robotic lagares aangeschaft. Een dergelijk apparaat kost circa € 25.000.
Van de druiven wordt 95 % ontsteeld. Direct na aankomst worden sapmonsters genomen door een inspecteur van het Madeira Wine Institute, een wettelijke handeling die bij Barbeito overbodig is. De meter geeft een gehalte aan van 9,6 % potentiële alcohol. Er wordt uitsluitend gewerkt met autochtone gisten. Barbeito beschikt als enige producent van Madeira sinds vier jaar over drie robotic lagares. De rubber 'voeten' van de lagares treden ieder uur 10 minuten lang de druiven. Dat gaat net zo lang door tot de gisting wordt gestopt door toevoeging van alcohol. In de nieuwe vinificatieruimte start de gisting langzamer dan beneden in Funchal. Barbeito maakt ook kleine vinificaties van 500 l en meer.

De enige met fruit

Ricardo proeft iedere week 27 vaten. Madeira's van Barbeito zijn de enige die hun fruit bewaren, door de vernieuwende productie- en opvoedingsmethodes en de niet aflatende zorg. De gemiddelde productie van Barbeito bedraagt 170.000 l per jaar. De verschillende druivenrassen worden apart vergist op vat, tot februari. Maar de wijnen die bestemd zijn om op estufa te worden opgevoed, gaan daar al in november in over. De roestvrijstalen estufa's staan in de open lucht. Ze zijn door Ricardo zelf ontworpen en wijken af van de traditionele estufa's, die een inwendige warmtespiraal hebben. Dit geeft namelijk een smaak van verbrand rubber en karamel aan de Madeira. Ricardo heeft het slimmer opgelost, zijn estufa's hebben een dubbele wand waar zich het warme water bevindt. Het geheel is computergestuurd. De Madeira blijkt bij Barbeito niet langer dan 3 maanden in de estufa, want daarna begint het fruit te verdwijnen. De temperatuur van het water wordt langzaam opgevoerd naar 52 graden Celsius, waarna men deze in 2 dagen laat zakken naar 47 graden. Dit proces wordt drie maanden lang herhaald. Op deze manier is 3 maanden in estufa namelijk meer dan genoeg, want anders verdwijnt het fruit. Barbeito is de enige producent die dit zo doet, en daarom de enige waarvan de Madeira zijn fruit heeft bewaard.

Klimaatverandering
Op mijn vraag of de wereldwijde klimaatverandering ook op Madeira te merken is, antwoordt Ricardo dat er dit jaar simpelweg geen voorjaar is geweest, alleen winter en zomer. En juist die overgangsperiode van het voorjaar is voor de evenwichtige rijping zo belangrijk. Vroeger ging de rijping langzamer, nu is het niet meer zo consistent. Dit jaar is er sprake van 20-25 % minder productie, bij sommige boeren zelfs 50 %. De druiven van de kleinere producenten leveren nu wijnen op met meer alcohol dan vroeger, behalve die van de tinta negra mole druiven. Ik heb hem voorgesteld om hogere percelen op te zoeken, waar het koeler is en meer sprake is van een geleidelijk en langer groeiseizoen. Ook een zoektocht naar percelen met oudere stokken, die diepere wortelstelsels hebben die zich in aardlagen bevinden met watervoorraad, zou een oplossing kunnen geven. Biologisch of biodynamisch verbouwde druiven kunnen ook veel kwaliteit aandragen.

Experimenten
Ricardo heeft een kleine experimentele wijngaard met tinta negra mole, zijn troetelkind, en sercial. Dit is het derde jaar waarin hij experimenteert met het druivenras bastardo, ook een ras waar hij – in tegenstelling tot collega's – vurig in gelooft. De hoogst gelegen wijngaarden met tinta negra mole waarvan Barbeito zijn druiven betrekt, liggen op 700 m hoogte, en die met sercial druiven op 850 m. Ik ontmoet de heer Leonel, technicus van het Viticultural Department. Deze man kent alle percelen van het eiland en heeft een schat aan ervaring. Hij geeft dan ook veel technische support aan de wijnboeren. Het Viticultural Department heeft een klein proefstation, waar 50-60 verschillende druivenrassen worden gekweekt.

Vatenloods
In de bovengrondse opslag waar de vaten met vintage Madeira liggen te rijpen, is het warmer dan je zou verwachten. Dit is de ruimte waar Ricardo al zijn jaren ervaring in de praktijk brengt. Daarbij leert hij nog steeds iedere dag. Het dak is van zink, daar is bewust voor gekozen. De temperatuur varieert hier dan ook van 29 graden Celsius in de zomer tot 2 à 3 graden in de winter. Maar in de wanden zitten ventilatieroosters en Ricardo koelt de ruimte door naar eigen inzicht ramen en deuren open te zetten. Op deze wijze imiteert hij het proces van wisselende temperaturen, dat zoals nu wordt aangenomen de werkelijke oorzaak is van kwaliteitsverhoging bij de Madeirawijn (vinho da roda) die eeuwen geleden op de handelsschepen een reis om de wereld maakten. In de loods wordt niets met de computer geregeld, Ricardo doet alles op zijn gevoel. "Science is for the lab". Barbeito gebruikt 70 jaar oude vaten van Frans eiken, zgn. pipa's van 620 l. Als er vaten moeten worden bijgekocht zijn dat oude. Ricardo is wars van houtinvloed en werkt dan ook niet met barriques. Groter formaat dan de pipa's is ook weer niet goed, dan vindt weer teveel oxidatie plaats. Ideaal is voor hem 450-700 liter.

Er wordt gestart met een vol vat, waaruit vervolgens 3-5 % per jaar verdampt. Tijdens de rijping concentreren zich suikers, zuren en alcohol, terwijl de complexiteit toeneemt.

Vintage Madeira: de absolute top
Voor de productie van Frasqueira, de single vintage Madeira van één of meer aanbevolen druivenrassen (minimaal 85 % van het vermelde jaar, ook de botteldatum moet op de fles staan) moet de wijn minimaal 20 jaar op vat blijven. Blandy's bezit de oudste vaten die nog met Madeira zijn gevuld, wellicht 100 tot 110 jaar oud. Maar Ricardo vindt dat de wijn dan siroopachtig wordt en niet meer drinkbaar is. Hij laat de wijn dan ook niet langer dan 40 jaar op vat liggen. Hij schat in dat de malvasia wijnen op de koelste plek van zijn loods waarschijnlijk 80 jaar op vat kunnen blijven. Van de nieuw aangeplante terrantés, die een eeuw geleden befaamd was om de capaciteit tot ouderen, moet nog worden afgewacht of dit ras ook deze capaciteit heeft. In een andere ruimte, het hart van de productie, wordt geblend en gefilterd. Ricardo maakt blends van gemiddeld 1.000 tot 1.200 liter. Volgens de wet mag aan Madeira karamel worden toegevoegd, maar dit wordt bij Barbeito al 12 jaar niet meer gedaan. Ook aanzuren met wijnsteenzuur is toegestaan, maar dit is bij Barbeito nog nooit gebeurd. Frasqueira's vormen de werkelijke schat van de Madeiraproducenten, ze zijn er erg zuinig op. Het zijn wellicht de meest complexe en complete wijnen ter wereld.

De huidige tijd
Een van de positieve ontwikkelingen op Madeira is dat de wijnproducenten nu – in tegenstelling tot vroeger – veelvuldig met elkaar overleggen, aldus Ricardo. Er is sprake van een open mind en iedereen helpt elkaar. In de horeca zie je steeds meer sommeliers verschijnen en de gastronomie gaat met sprongen vooruit. Ricardo vindt dat Madeira een groeimarkt is. Ook hij merkt overigens de verschuiving in de vraag van zoet naar droger (dry en medium dry). Dat hangt samen met de groeiende vraag naar Madeira van jonger publiek. Engeland neemt bijvoorbeeld veel meer Sercial af dan voorheen.

Proeverij Barbeito
De vermelde prijzen zijn de horecaprijzen ex BTW van importeur Horizon Wines.

1e Malvasia 2010
Geproefd uit tank, de alcohol was al toegevoegd. Zal in februari 2011 op vat gaan. Wellicht wordt dit een vintage Madeira, maar dat is pas na 7 tot 10 jaar te beoordelen. Zoet, zuur en alcohol staan nu nog wat apart, maar het fruit is erg mooi. Fenolisch door tannines uit de schil.

2e Malvasia 2010
Geproefd uit tank, de aroma's moeten zich hier nog verder ontwikkelen. De druiven voor deze Madeira werden in een pneumatische pers geperst. Hier werd na 3 dagen de gisting gestopt met alcohol. Ricardo zoekt naar wijnen met elegantie en zuurgraad. Hier proef je dat de alcohol al veel beter is geïntegreerd. De wijn is minder fenolisch en de zuren zijn elegant. De eerste was krachtiger.

8- Tinta Negra 2008
Dit is van de eerste oogst die in de nieuwe winery werd gemaakt. Geproefd uit het vat, waar de wijn nu 1,5 jaar op verblijft. Diep kersenrood. Geconcentreerde geur van gedroogde pruimen en specerijen. In de mond keert dit terug, in evenwicht met de alcohol en veel zwart fruit van bessen en bramen. Fruit is het credo, zonder veel oxidatie.

8 Tinta Negra 2007
Vinificatie in de robotic lagares. Duidelijke verbruining van de kleur. Geoxideerde geur met wat maggi. Doet wat aan tawny port denken, met o.a. sinaasappelschil en elegante karamel. Fluweelzachte smaak met specerijen zonder de minste agressiviteit. Dit zal zich ongetwijfeld superieur gaan ontwikkelen. Klasse!

7- Tinta Negra 2008
Ruwe wijn, geperst in de pneumatische pers en gevinifieerd in de roestvrijstalen estufa's met dubbele wand. Goud-oranje van kleur. Veel minder fruit dan de vorige, zilte impressie, meer oxidatie. Grapefruitschil en kweepeer. In de smaak is nog wel wat rood fruit aanwezig, ook wat rabarber. Wat hardere zuren, stevig en fenolisch. Minder lengte, maar er is nog aardig wat fruit over dankzij de door Ricardo ontworpen estufa's.

7,5 Tinta Negra 2006 en 2008 geblend
Experiment. Eerst op estufa's, dan 6 maanden op hout. Meer amber van kleur. Veel interessantere geur, met wat jodium van het vat. Geel fruit en gekarameliseerde ananas. Veel meer concentratie dan de vorige, betere balans. Fraai glas.

8- Tinta Negra 2008
Experimentele wijn, de helft pneumatisch geperst, de helft in de robotic lagares. Daarna samen 3 maanden in estufa's. De temperatuursverhoging en –daling in de estufa's heeft nu minder effect dan wanneer alles uit de pneumatische pers komt. De kleur is amber met oud roodbruin, en minder veranderd dan bij 100 % pneumatisch geperst. Levendige, rijpe geur van gedroogde pruimen met speculaaskruiden en citrus. Volle smaak met rijp fruit, tamelijk rood. Weinig of geen karamel. Krachtig en geconcentreerd! Dit is zeer veel belovend. Maar Ricardo moet van het Madeira Instituut binnen het Madeira karakter blijven, terwijl hij toch wil bewijzen hoe goed zijn robotic lagares dienst doen. Tot nu toe vindt men dat dit teveel afwijkt. Maar hij blijft doorgaan om erkenning te vinden.

8,5 / 9 Single Harvest 2000 Canteiro
Van tinta negra uit één wijngaard op de lager gelegen hellingen van Estreito de Câmara de Lobos, in juni 2010 gebotteld op een genummerde 0,5 literfles. De helft van de druiven werd geplukt een week voor de fysiologische rijpheid, waardoor de wijn meer zuren bevat. De wijn werd 9 jaar lang opgevoed volgens het Canteiro systeem, op oude Franse vaten. Ricardo vermeldt op het achteretiket dat hij, met elke single harvest die hij op fles brengt, meer en meer overtuigd raakt van de grote potentie van tinta negra. Potentie om wijnen te produceren met zowel structuur als rijkdom en verfijning. Dit alles is ook te vinden in deze wijn. De wijn moet eigenlijk een jaar op fles zitten om zich optimaal te presenteren. 3.061 genummerde flessen. Fonkelend amber-goud. Diepe complexe geur met geel fruit, specerijen, citrus en droogbloemen. Prachtige, brede, complexe smaak. Enorm palet van sinaasappel- en grapefruitschil, noten en fijne specerijen. Maar boven alles fris en elegant, niet plakkerig, met zeer veel concentratie en lengte. Enorme klasse.

8 Tinta Negra 1997
De kleur is wat matter. De geur doet wat belegen aan. In de smaak hardere zuren, veel minder verfijning en complexiteit, minder spel. Zilte, kortere finale.

De eerste single cask bottelingen van 1993, dit jaar ook voor het eerst van tinta negra

9,5 Colheita 2002 Single Cask 110 - Canteiro
Van tinta negra, sweet. Gebotteld in juni 2010. Dit is de favoriete wijn van Ricardo. Het geheim van een goede tinta negra mole is: niet te extreme temperaturen (hoog en laag), niet te lang op deze hoge of lage temperaturen, en langzame, geleidelijke temperatuursverandering. De vader van Ricardo begon met tinta negra en gaf het enthousiasme door aan zijn zoon. Hij heeft dit vat van 620 liter gekozen omdat de wijn nog steeds een jeugdige frisheid vertoont. Tinta negra mag nog niet worden verkocht met de naam van het druivenras als 'edel ras' op het etiket, er moet nog steeds Canteiro op staan. Maar Ricardo heeft blijkbaar met de kwaliteit van zijn tinta negra wijnen het Madeira Wine Institute weten te overtuigen, want over enkele maanden mag er tinta negra op het etiket staan. 1.035 genummerde flessen. Briljante goudgele kleur met iets groen. Bijzondere, zeer diepe geur, geconcentreerd en complex. De smaak is zeer zoet,

maar een enorm goede zuurgraad zorgt voor een superbe balans. Verbluffend goede wijn, werkelijk fantastisch.

9- Colheita 1995 Single Cask 23 - Canteiro
Dit is de eerste single harvest Canteiro van tinta negra (medium sweet) die Ricardo heeft gebotteld (in 2003). Hij had toen nog niet zo veel ervaring en ging af op wat zijn grootvader had verteld. Hij vulde van de 1995 oogst twee gebruikte Madeira vaten van 700 liter, 23 en 24. Volgend jaar wordt vat 24 gebotteld. 1.086 genummerde flessen. Diepere kleur, amber goudgeel. De geur is nog complexer en dieper dan die van de vorige. Doet denken aan een topklasse Tokaj. Bredere smaak met meer specerijen. Gaat richting cognac en armagnac. Een hele schaal met gekonfijt fruit plus karamel. Minder elegant van stijl, eerder krachtig en stevig. € 19,95.

7 Malvasia 2009
Pneumatisch geperst. Zit nu 8 maanden op vat. Was in het begin zeer herkenbaar als malvasia. Amber-oranje van kleur. Geurt naar kool, spruitjes en bloemen. De brede smaak is wat fenolisch en reductief. Blonde karamel en koffie.

8 Malvasia 2008
Pneumatisch geperst. De gisting werd gestopt bij medium sweet. Deze Malvasia zit nu 20 maanden op vat. Amber, met minder oranje. Niet zo reductief meer, maar dieper en rijper met elegante bloemenaroma's. Heerlijke smaak met o.a. droogbloemen, abrikozen, honing en ananas.

8+ Malvasia 2007
De druiven van deze wijn werden niet ontsteeld en geperst met een oude continu-pers. Amber goud, wat minder krachtig. De geur vertoont nog wat groenten en veel bloemen. Lichte karamel en toffee kenmerken de smaak, die complexere eigenschappen heeft. De zuren blijven fris en zorgen voor elegantie. Behoorlijke lengte.

8,5 Malvasia 2004
De druiven van deze wijn werden - net als van de vorige - niet ontsteeld en geperst met een oude continu-pers. Minder kleur, geler. Breed ontwikkelde geur met diepe, complexe tonen. De smaak is ook enorm breed geworden. Machtige, bijzondere wijn met imposante lengte.

8 Malvasia Reserve 10 Years Old
Blend van 3-4 vaten. Ricardo gebruikt nooit meer dan 4 vaten voor een blend, en gebruikt soms maar de helft van een vat. Amber / goudgeel. Bloemen, specerijen en citrus in de neus. De smaak echter is veel krachtiger. Machtig, breed en complex.

8 Malvasia 2001 Cask 4262
Speciale botteling voor het Britse warenhuis Fortnum & Mason. De kleur is vrij diep, amber met goud. Elegante geur, fijn en complex. De smaak ligt op lijn met de geur en de zuren zijn krachtig, waardoor de wijn minder zoet lijkt.

8,5) Malvasia 2000
De druiven voor deze wijn kwamen uit het noorden, waar ze duurder zijn door meer transportkosten, meer suikers en minder sap. Diep amber en goud. Verrassend aroma van buskruit, naast diep en krachtig geel fruit. Zachte, elegante, ronde smaak met wat meer zoetheid. Vrij krachtig, mineraal en rokerig, de vulkanische bodem kenmerkt de wijn.

8- Christmas Pudding Reserve
Uiteraard een wijn voor de Britse markt. Blend van 6, 7 en 10 jaar oude wijn. Amber-bruin van kleur. Rustieke, vrij stevige geur. In de smaak specerijen en gekonfijte vruchten, vandaar de naam. Gastronomische uitdaging.

8,5 Malvasia 20 Years Old Lote 7199
Achter deze code schuilen de oogstjaren 2007 en 1999. Gemaakt voor de Britse markt. Bruin-amber van kleur. Bijzondere, diepe en complexe geur. De smaakt neemt dit naadloos over. Zeer puur en zeer mooi. Lange finale met fijne bitters en karamel. Traditionele Madeira op zijn best!

9 Malvasia 30 Years Old
(Amber)bruin. Nog dieper en complexer dan de vorige. Enorme smaak, een kathedraal van kracht en evenwicht. Eindeloze lengte. Wat een kracht!

8- Verdelho Reserve 10 Years Old
De kleur is bleek goud en amber. In de neus gekonfijte grapefruitschil. Fenolisch van smaak met wat jodium, stevig en wat grover. Veel lengte met flinke tannines. € 26,00

8,5 Madeira VB Reserva Medium Dry Lote 2
Hier wordt complexiteit verkregen door een blend van bual 2003 (vat 46A) voor het fundament en verdelho 2001 (vat 12D) voor de opbouw. Amberkleurig. Diepe, rijpe geur, met veel kracht en aroma. De smaak biedt een prachtig samengaan van twee druivenrassen die elkaar completeren, de ene met elegantie en structuur en de andere met kracht.

8,5 Verdelho 10 Years Old
Dit is een van de meest elegante wijnen van Ricardo. Zijn sercials zijn niet beendroog, want dan zouden ze hard en wrang zijn. Lichte amberkleur. Verfijnde geur. Spirituele smaak met elegant spel, licht en floraal. Een aperitief van grote klasse.

8+ Sercial 1988 Frasqueira
600 flessen gebotteld in 2009. Licht amber. Zeer aromatisch. Fijne bitters op de voorgrond en tannines op de tanden geven een stroeve impressie, waarbij het zoet ontbreekt om dit in te kapselen. Zeer lange, droge finale, waarin het zoet een functie heeft.

8,5 Sercial 1994
1994 was een jaar met een van de meest regenachtige oogstperiodes. Deze wijn komt uit één vat van 400 liter en er werden 250 flessen gebotteld. Uitverkocht. Voor veel Madeira's geldt dat de opvoeding het belangrijkste is, en dat is hier ook het geval. Hoe kleiner het vat, hoe geconcentreerder de wijn wordt. Amberkleurig. Diep geconcentreerde neus. De smaak is zoeter dan gebruikelijk bij sercial, waardoor een ideale balans is ontstaan.

8 Bual 10 Years Old
Goudgeel. De geur geeft een zoetimpressie, nog sterker dan bij malvasia. Krachtige, brede, vette smaak met zeer geconcentreerde materie van kruiden en specerijen.

8+ Bual Colheita 2001
De bual druif geeft de wijn vette eigenschappen. Twee vaten geproduceerd. Licht amberkleurig. De neus is wat gesloten. Ronde, vette, weelderige smaak met veel glycerol. Weelderige, Rubens-achtige stijl, waarbij levendige zuren ervoor zorgen dat de wijn niet te zwaar is. Veel lengte. € 24,95.

9 Boal 40 Years Old
Exclusief gebotteld voor het Britse warenhuis Fortnum & Mason, ter gelegenheid van hun 400-jarig jubileum. Ieder jaar worden slechts 50 dozen gebotteld. Bruine kleur. Krachtige, diepe, uiterst geconcentreerde en complexe geur met o.a. umami, karamel, specerijen, tijm, kreupelhout, ceder, tabak, en rook. Enorme complexiteit ook in de

smaak. De zuren houden de wijn vitaal. Hiermee zou ieder bedrijf zijn jubileum wel willen vieren.

The Rare Wine Company Historic Series
Deze serie blends – vergelijkbaar met Vintage Character in de portwereld - wordt exclusief gebotteld voor The Rare Wine Co., Boston, USA. Dit is een van de belangrijkste afnemers van Barbeito. The Rare Wine Co. heeft een enorme en zeer imposante Madeira collectie (zie link naar website onderaan).

9+ Boston Bual Special Reserve
Blend van o.a. 60 jaar oude tinta negra wijnen. Diepe bruine kleur. Enorm complexe geur van umami, bloemen, gedroogde vijgen, specerijen en stoofvlees. Onvoorstelbaar complex. De complexiteit van de smaak, met o.a. citroenschil, karamel, gekonfijte sinaasappel, kaneel, walnoten, kruidnagel en rook, overtreft alle hiervoor geproefde wijnen. Hetzelfde geldt voor de lengte.

9,5 New Orleans Special Reserve Medium Dry
Het bijzondere van deze blend is dat er een kleine hoeveelheid in zit van een zeldzame malvasia van Fajã Dos Padres, historisch gezien de beroemdste wijngaard van Madeira. Zachte aroma's van toffee en botercake met specerijen. Licht zoete smaak met pittig-sappige zuren, volmaakt in balans. Karamel en sinaasappelschil met geroosterde noten. Een gedicht!

9,5 Savannah Verdelho Special Reserve
Amberbruin. Zeer bijzondere geur met o.a. gekonfijte uien en gestoofde eendenbout. In de zilte smaak onder meer herfstblad, grapefruit, honing, gember, boter, chocolade, amandelen en bloemen. Hoge zuurgraad, veel spel en veel concentratie van o.a. umami, thee en shiitake. Uiterst complex, maar veel strakker dan de vorige en daarmee zeer elegant. De lengte is in minuten te tellen.

9+ Wanderer Special Reserve Medium Sweet
Blend van 60-80 jaar oude tinta negra wijnen. Hiervan werden 60 flessen gebotteld. Uitzonderlijk diepe geur. Jodium, bloemen en natte bosgrond vlak na een regenbui. Onvoorstelbaar spirituele wijn. En dat van de tinta negra druif!

****** Terrantés 1860**
Een wijn van de oma van Ricardo. Amber met zwart. Edele geur, met minerale aspecten en wat jodium. Volledig vitale smaak.

Barbeito exporteert 95 % van de productie. Importeur voor Nederland is sinds enkele maanden: Horizon Wines. Mick Kooistra haalde Barbeito binnen na een tip van - en introductie door - Dirk van der Niepoort. www.vinhosbarbeito.com

Pereira D'Oliveira (Vinhos), Lda.
Deze kleine producent van Madeira staat bekend als de hoeder van de traditie. Het hoofdkantoor - tevens proeflokaal - is gevestigd in een oud schoolgebouw uit 1619, in een smalle straat in de hoofdstad Funchal, met om de hoek het kantoor van het Madeira Wine Institute. Verder heeft D'Oliveira nog twee lodges in Funchal. D'Oliveira is ontstaan in 1850 uit het samengaan van 5 exporterende producenten, João Pereira D'Oliveira, João Joaquim Camacho and Sons, Júlio Augusto Cunha and Sons, Vasco Luís Pereira and Sons en Adegas do Torreão (Wines) Ltd. Het is een volledig zelfstandig familiebedrijf met 22 werknemers, dat wordt geleid door 3 broers die elk in het bedrijf werkzaam zijn. Oenoloog is Anibal D'Oliveira en zijn zoon Felipe. Ik word ontvangen door de imposante sales- en marketingdirecteur Luís A.C. D'Oliveira, zesde generatie.

Productie

Vroeger bezat D'Oliveira enige wijngaarden, tegenwoordig niet meer. Men werkt met circa 140 wijnboeren, die jaarlijks 150.000 ton druiven aanleveren. Er zijn 3 mensen in dienst die de wijngaarden controleren en de boeren adviseren. Van de productie wordt 60 % geëxporteerd. Van de exportlanden is vooral in Duitsland, Nederland en Oostenrijk meer vraag naar drogere Madeira's. Directeur Luís D'Oliveira wil niet dat zijn bedrijf in omvang toeneemt. Hij is op zoek naar een importeur in Nederland.

Grote voorraad
Er ligt hier een enorme voorraad wijn te rijpen. De stock van wijnen jonger dan 20 jaar bedraagt 700.000 liter. Die van wijnen die ouder dan 20 jaar omvat echter 1,5 miljoen liter, waarmee D'Oliveira de grootste is in oude wijnen. Alle jaargangen waarvan minder dan 300 liter op voorraad is, worden bewaard op glazen demi-johns. Oude jaargangen worden op bestelling op fles gedaan. De voorraad in de prijscourant gaat terug tot Verdelho 1850, waarvan een fles € 630,00 kost. Luís D'Oliveira vertelde terloops dat tijdens de overstromingen van 2010 30.000 liter van zijn wijn in vaten dreef op de overstroomde rivieren.

Proeverij D'Oliveira
De vermelde prijzen zijn winkelprijzen in de boutique van D'Oliveira in Funchal.

7 Dry Madeira 3 years old
Sercial**.** Keurig glas, zuiver en in balans. Geen agressieve tonen, fijn en met een mooi extract. € 8,60.

7+ Dry Madeira 5 years old
Sercial**.** Rijper, voller en iets ronder. Fris en steviger. € 11,20.

7,5 Dry Madeira 10 years old
Tinta Negra Mole & Sercial. Erg mooi, complexer en breder, ontwikkelt zich fraai in het glas. € 20,00.

7 Madeira Dry 15 years old
Iets muf. De zuren prikken en zijn wat agressief. Paddenstoelaroma. € 29,00.

7,5 Madeira Sweet 10 years old
Licht geconcentreerde geur, met wat karamel. De smaak overtuigt veel meer, met pittige levendigheid. Veel fruit van pruimedanten, gekonfijte abrikozen, abrikozen en ananas. Veel lengte met karamel. € 20,00.

8- Madeira Sweet 15 years old
Zeer goed. Fraaie balans met mooie complexiteit en hechte structuur. Niet plakkerig. € 29,00.

8 Malvasia 1987 Reserva
Donkerbruin met amber rand. Complexe geur van o.a. walnoten, Old English Marmelade, gedroogde pruimen en wat jodium. Frisse concentratie met krachtig accent van umami, peper, kruidnagel en nootmuskaat. € 48,00.

8,5 Malvasia 1907 Reserva
Wat minder geconcentreerd bruin met koperkleurige rand, zeer viscoos. Grandioze complexiteit in de geur. Zilte smaak met hoge concentratie en zuurgraad, ook weer zeer complex. Maar bovendien erg elegant en daarmee niet zwaar. Mozart's Don Giovanni. € 280,00.

9- Malvasia 1900 Reserva
Wat minder geconcentreerd bruin met amber rand, zeer viscoos. De geur is nog complexer en compacter dan bij de vorige wijn, met medicinale tonen en kruidnagel,

maar alles zeer subtiel en in harmonie. Breed gebalanceerde smaak, sterk, krachtig en complex. Siroop met Old English Marmelade en walnoten. Enorme lengte, waarin de complexiteit alleen maar stijgt. € 375,00.

9,5 Malvasia 1875 Reserva
Deze wijn werd 35 à 40 jaar geleden gebotteld. Hier is de kleur van mahoniehout weer veel krachtiger. Diepe geur van karamel en gedroogde vijgen met volop frisheid, complexiteit en elegantie. In de intense, zeer geschakeerde smaak gaan verfijning, kracht en volume hand in hand. Uiterst fijn en delicaat is het mondgevoel in de finale. Ongehoord grote wijn, absolute klasse. € 570,00.

Informatie over Madeira:

www.madeirawine.eu
http://www.vinhomadeira.pt/IVBAM-150.aspx
www.madeirawine.com
www.horizonwines.com
www.wijnhuisjeuris.be
http://www.rarewineco.com/html/list.htm#madeira
http://www.madeirawineguide.com/10madeira_wine_guide/30producers_shippers_co

Literatuur:

- Oceans of Wine: Madeira and the Emergence of American Trade and Taste, door David Hancock, USA 2009 (17 jaar research)
- Madeira, door Alex Liddell, Faber & Faber, London 1998
- Madeira the Island Vineyard, door Noel Cossart

Tot slot
De oude Madeira's die ik heb geproefd zijn zo indrukwekkend en complex, dat je de adem inhoudt en de grootste moeite hebt om woorden te vinden die de geur- en smaaksensaties goed weergeven. Indrukwekkend is verder de durf die Barbeito toont om met alle respect voor tradities toch innovatief bezig te zijn. Maar ook het trouw blijven van D'Oliveira aan dezelfde eeuwenoude tradities, en deze niet in te ruilen voor commerciële motieven, dwingt bewondering af. De grote authentieke wijnen van Madeira zijn in ons land nauwelijks bekend. Het is te hopen dat Mick Kooistra van Horizon Wines hier verbetering in kan brengen en het hoofdstuk Madeira nieuw leven kan inblazen.