

*Madera,
Port en Sherry*
door Rudolf Perik

Titel: Madera, Port en Sherry

Auteur: Rudolf Pierik

Omslagontwerp: Judith Baltus

Uitgeverij: U2pi BV Den Haag

ISBN: 978 90 8759 679 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotocopiën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Madera pag. 11-51

Port pag. 53-100

Sherry pag. 101-145

door Rudolf Pierik

Inhoudsopgave

<i>Madera</i>	11
<i>Proloog</i>	13
<i>Historie</i>	14
Ontdekking van het eiland	14
De vijftiende en de zestiende eeuw	14
De zeventiende eeuw	15
De achttiende eeuw	16
De rampen in de negentiende eeuw	17
De twintigste eeuw	18
De situatie in het jaar 2017	19
<i>Geografie</i>	21
Klimaat	22
Bodem en vruchtbaarheid	23
Plantenwereld	24
<i>Wijnbouw</i>	24
Algemeen	24
<i>Druivenrassen</i>	27
Algemeen	27
<i>Hoe wordt Madera gemaakt?</i>	31
Algemeen	31
Gisting	32
Estufa	33
De verdere opslag	35
<i>Geur en smaak van de belangrijkste rassen</i>	37
Algemeen	37
<i>Typen Madera</i>	41
Algemeen	41

<i>Schenken, drinken en het gebruik in de keuken</i>	46
<i>Het Wijninstituut en de Maderafirma 's</i>	47
Keuring van mader	47
Naamgeving op het etiket of de fles	48
Het Madeira Wijn Instituut	48
De wijnshops	48
De maderafirma 's	49
Statistiek	50
<i>Vakliteratuur</i>	51
<i>Port</i>	53
<i>Proloog</i>	55
<i>Inleiding</i>	55
Wijnbouw in Portugal	55
Port	56
<i>Geschiedenis</i>	58
Vroege historie	58
De rol van Lamego	58
De exporteurs	59
Verdragen en export	59
Rampen	60
Grenzen	61
Port een complex produkt	61
<i>De regio van de douro</i>	62
Het landschap	62
Het klimaat	63
De bodemgesteldheid	63
<i>De wijnbouw</i>	64
De wijnstok	64
Parameters voor kwaliteit	65

<i>Productie</i>	66
Algemeen	66
De quinta's	66
De oogst	67
<i>Wijnmaken</i>	68
Algemeen	68
Gisting	68
<i>Vila Nova de Gaia</i>	70
Opslag van port	70
De werkzaamheden in de lodges	71
Het 'blenden' (mengen)	72
Koelen en filtratie	72
De kurk	73
Controle door het Port Instituut	73
<i>Typen port</i>	74
Wijn van de Douro	74
Rode en witte port	75
Port op hout of op fles gerijpt	75
Witte port	76
Ruby port	77
Tawny port	78
Port met ouderdomsgarantie	79
Garrafeira port	79
Colheita port	80
'Vintage character', 'vintage style' en 'vintage reserve'	80
Crusted port of crusting port	81
Single-quinta port	82
Late-bottled vintage-port (LBV)	83
Vintage-port (VP)	84
Namaak port	87
<i>De handel</i>	88
Het handelscentrum	88
Het Engelse monopolie	90
De Portbroederschap	90

<i>Kwaliteit en waardering</i>	91
Garantie	91
Kwaliteit	91
De fles	93
Decanteren	93
Het schenken	94
Het glas	94
Proeven	94
De kleur en de geur	95
De zoetheid	97
De smaak	97
Wanneer port drinken en in combinatie waarmee?	97
Port bij de maaltijd	98
 <i>Vakliteratuur</i>	 99
 <i>Sherry</i>	 101
<i>Geografie</i>	103
<i>Historie</i>	103
<i>Klimaat</i>	107
<i>Bodem</i>	108
<i>Druivenrassen</i>	109
<i>Teelt</i>	111
<i>Oogst</i>	113
<i>Van druif tot sherry</i>	114
<i>Flor</i>	118
<i>Sherrysoorten</i>	124
Fino	124

Manzanilla	125
Amontillado	126
Oloroso	127
Cream	128
Palo cortado	129
Pedro Ximenez En Moscatel	130
Medium	131
<i>De regels voor sherry</i>	<i>131</i>
<i>Bodega 's</i>	<i>133</i>
Croft	133
Domecq	134
Duff Gordon	134
González Byass	134
Harvey's	134
Lustau	135
Osborne	135
Sandeman	135
William's & Humbert	136
<i>Bewaren en schenken</i>	<i>136</i>
<i>Brandy De Jerez</i>	<i>137</i>
<i>Sherry azijn</i>	<i>139</i>
<i>Toerisme</i>	<i>140</i>
<i>Terminologie sherry</i>	<i>142</i>
<i>Statistiek</i>	<i>144</i>
<i>Literatuur</i>	<i>145</i>
<i>Nawoord</i>	<i>146</i>

Madera

Proloog

Het eiland Madeira - een autonome provincie van Portugal - heeft op toeristen een bijzondere aantrekkingskracht. Het bijna subtropische klimaat en de enorme rijkdom aan planten en bomen - in het bijzonder uit (sub)tropische landen - nodigt het hele jaar door mensen uit om op Madeira te verblijven. Het vulkanische eiland rijst steil uit zee op en kent hoge bergen. Land- en tuinbouw werden pas mogelijk toen men lang geleden begon met aanleggen van terrassen, die het landschap domineren en Madeira een bijzonder uiterlijk geven.

Behalve als toeristeneiland staat Madeira vooral bekend om de bijzondere wijn die in Nederland de naam 'madera' draagt; deze naam is van oudsher wettelijk beschermd. Opvallend is dat in reisgidsen nauwelijks wordt ingegaan op de wijnbouw en de wijn, terwijl madera wereldberoemd is en iedereen aanspreekt. Daarom werd besloten dit boekje 'wijneiland Madeira' te schrijven en uit te geven.

In dit boek wordt zeer specifiek ingegaan op de historie, het ontstaan en de ontwikkeling van madera-wijn. Geografie, bodem, vruchtbaarheid en de plantenwereld passeren kort de revue. De meeste aandacht wordt geschonken aan de wijnbouw en hoe madera - een met wijnalcohol versterkte wijn - precies gemaakt wordt. Tevens worden geur en smaak van de belangrijkste druivenrassen besproken terwijl ook alle typen madera aan de orde komen.

De auteur meent dat met dit boek over madera in de Nederlandse taal een leemte wordt opgevuld voor zowel de toerist als de wijnliefhebber. Na het lezen zal menigeen tot de ontdekking komen dat madera iets heel bijzonders te bieden heeft en niet te vergelijken is met andere wijnen.

Wanneer de lezer op Madeira wandelt zal hij steeds met de wijnbouw geconfronteerd worden. In de hoofdstad Funchal zijn verschillende gelegenheden om madera te gaan proeven en wijnmusea te bezoeken.

Historie

Ontdekking van het eiland

Waarschijnlijk werd Madeira reeds zeer lang geleden door de Phoeniciërs of Romeinen ontdekt maar hier zijn nooit bewijzen voor geleverd. Opmerkelijk is wel dat Madeira al op een kaart uit 1351 was aangegeven; dit duidt erop dat voor dit jaar zeevaarders het eiland hebben bezocht. In 1418 werd het eiland Porto Santo, vlak bij Madeira gelegen ontdekt, waarna in 1419 Madeira zelf volgde. Bij de ontdekking leefden er - voor zover bekend - geen mensen op Madeira en kwamen er geen druivenstokken voor. Met zekerheid staat vast dat de ontdekking van beide eilanden geschiedde door João Gonçalves Zarco, Bartolomeu Perestrelo en Tristão Vaz Teixeira, drie Portugezen die op last van Enrique el Navegador waren uitgevaren op ontdekkingsreis; de eerste bewoners vestigden zich in 1425 op het eiland. Navegador maakte vele zeereizen en toen hij in 1445 op Madeira aankwam gelastte hij om wijnstokken van het ras Malvasia - officieel Malvasia cândida geheten - te importeren van het Griekse eiland Kreta; de naam van dit ras werd veel later door Engelse wijnhandelaren omgedoopt in Malmsey. Omdat het eiland bij de ontdekking sterk bebost was, gaven de Portugezen het de naam Ilha da Madeira, hetgeen bosciland betekent; madeira betekent letterlijk hout. Vanaf 1425 werd Madeira beschouwd als Portugees grondgebied.

De vijftiende en de zestiende eeuw

Nadat de Portugezen Madeira in bezit hadden genomen, werden vanaf 1425 eerst bossen afgebrand en vervolgens werden tegen de zeer steile hellingen terrassen aangelegd; zonder terrassen zou landbouw niet mogelijk zijn geweest. Rond 1485 werd, voor zover bekend, voor het eerst schriftelijk vastgelegd dat Madeira wijnbouw kende; de wijn was toen nog niet met alcohol versterkt, dat gebeurde pas veel later. Op het einde van

de vijftiende eeuw werd door Columbus Amerika ontdekt; op zijn reizen naar de west passeerde hij het eiland Madeira en woonde er zelfs enige tijd. In de vijftiende en zestiende eeuw werd ook veel suikerriet aangeplant; in economisch opzicht was in deze periode suikerriet belangrijker dan de wijnstokken; later zouden de rollen omgekeerd worden. Tegen het einde van de zestiende eeuw werd wijn van Madeira een concurrent van sherry. Dat maderawijn in Europa reeds bekend was, blijkt onder andere uit het feit dat Shakespeare deze wijn vermeldt in zijn toneelstuk koning Hendrik IV dat in 1597 werd geschreven.

De zeventiende eeuw

Deze eeuw was een glorieus tijd voor de wijnbouw van Madeira. Veel schepen uit West-Europa passeerden het eiland op weg naar Azië en Midden- en Zuid-Amerika. Zij brachten op terugreis onder andere goedkope suiker mee waardoor de suikerprijs daalde en de suikerriet-teelt op Madeira inkromp. De wijnbouw nam voor een deel de plaats in van suikerriet. Vooral in de zeventiende eeuw werd op Madeira een gigantisch net van irrigatiekanalen (levadas) aangelegd dat thans meer dan 2150 kilometer lang is; voor de ontwikkeling van land- en tuinbouw was dit van groot belang. Deze levadas lopen praktisch horizontaal langs de bergwanden; hierlangs vindt men paden voor het onderhoud, die zeer geschikt zijn voor fraaie wandelingen.

Rond 1654 eiste Cromwell van de Portugezen dat Engelse handelaren privileges kregen met betrekking tot de handel in Portugese wijnen. Dit betrof zowel niet-mousserende wijnen maar ook port en maderawijn. De handel van de laatste twee wijnen kwam daardoor voor een groot deel in Engelse handen; voor maderawijn en port is dit thans nog ten dele het geval, getuige de vele Engelse firma- en merknamen. In 1680 waren er op het eiland Madeira maar liefst dertig wijnexporteurs en handelaren waarvan er toen al tien Engels waren. Vanaf het einde van de 17e eeuw en het begin van de

18e eeuw werd Noord-Amerika de belangrijkste afnemer van maderawijn; bij de onafhankelijkheids-verklaring van de Verenigde Staten werd zelfs een glas gevuld met maderawijn geheven.

De achttiende eeuw

In deze eeuw was er sprake van twee grote doorbraken met betrekking tot de bereiding van maderawijn: de versterking van wijn met alcohol en het inlassen van een periode met hoge temperatuur (35-55°C) na de gisting.

Voordat de echte maderawijn geboren werd, was men rond 1725 in de Douro-streek in Portugal al tot de ontdekking gekomen dat de versterking van wijn met alcohol een zeer exclusieve drank voortbracht die de naam port kreeg. Ook op Madeira kwam in de achttiende eeuw het toevoegen van wijnalcohol aan wijn in zwang. Door het toevoegen van alcohol, aanvankelijk tot 17%, aan gewone (stille) maderawijn werd tevens de houdbaarheid van de wijn verhoogd omdat alcohol werkt als sterilisatiemiddel.

Ofschoon reeds in de zeventiende eeuw - en mogelijk vroeger - bekend was dat een periode van warmte de kwaliteit van maderawijn verhoogde, werd pas op het einde van de achttiende eeuw ontdekt dat warmtebehandeling (estufado) de kwaliteit van maderawijn sterk kon verhogen. Het effect van hoge temperatuurbehandeling werd ontdekt tijdens en na scheepsreizen naar vooral tropische landen. Het bleek namelijk dat vaten maderawijn die op transport waren geweest naar tropische landen bij terugkomst op Madeira een aanzienlijke kwaliteitsverhoging (verbetering van geur en smaak) hadden ondergaan. De maderawijn, die na een tropenreis in Funchal terugkeerde, kreeg de naam 'Vinho da Roda de India', als deze op heen- en terugreis in India was geweest; ook werden de namen 'old East India wine', 'returned wine of India' en 'India circuit wine' gebezigd. Opvallend was tevens dat de 'vinho da roda' sterk in prijs steeg ten opzichte van gewone maderawijn omdat ze in de ogen van kenners meerwaarde had

gekregen. Rond 1794 was het de wijnkoopman Pantaleão Fernandez die voorstelde om in het vervolg wijn uit Madeira in zogenaamde 'Estufas' (wijnstoven of warme temperatuurkamers) te behandelen. Aanvankelijk rezen er twijfels met betrekking tot de effectiviteit van deze warmtebehandeling, maar na enige tijd was alle twijfel echter verdwenen en wordt tot op de dag van vandaag alle madera na de gisting met warmte behandeld.

Zoals ook op het Portugese vasteland reeds lang gebruikelijk was, werd in de achttiende eeuw de most in geitenleren zakken vanuit de wijnbouwbedrijfjes naar de wijnhandelaren in de hoofdstad Funchal gebracht die de gisting en wijnproductie ter hand namen; transport van most/wijn vond eveneens plaats in vaten die op ossesleden vervoerd werden. Ook werd vroeger veel most/wijn in vaten per zeilschip naar Funchal vervoerd.

Het is niet met zekerheid te zeggen wanneer de verschillende druivenrassen werden ingevoerd op Madeira; we weten wel dat Malvasia reeds in vijftiende eeuw werd geplant, terwijl Bual in de zeventiende en Tinta Negra Mole in de achttiende eeuw volgden. De invoerdata voor Sercial, Verdelho en Terrantez.

In de achttiende eeuw bestond er reeds een omvangrijke export van madera naar Engeland en vooral naar de oostkust van de Verenigde Staten; een bepaald type madera kreeg in de Verenigde Staten de naam rainwater, waarover later meer. Zeer bekende Amerikanen, zoals George Washington, John Adams, Benjamin Franklin en Thomas Jefferson, wisten maderawijn toen al zeer te waarderen. In de tweede helft van de achttiende eeuw kwam de handel in madera voornamelijk in handen van de Engelsen.

De rampen in de negentiende eeuw

In het begin van deze eeuw vond een sterke terugloop van de export van madera plaats als gevolg van de groter wordende hoeveelheden wijn die in West-Europa geproduceerd werden.

De tweede helft van de negentiende eeuw is een rampzalige periode

geweest voor de wijnbouw, zowel in Europa maar ook op Madeira. Rond 1851 vond er een epidemie plaats van meeldauw, een gevaarlijke schimmelziekte met de naam *Oidium*, die circa 95% van de wijnstokken verwoestte. Pas veel later werd ontdekt dat deze schimmel te bestrijden was geweest met zwavelpoeder. Vooral de Engelsman Charles Blandy (ook de naam van een madera merk) gaf de moed niet op en ging verder met wijnbouw zo goed en zo kwaad als het ging.

De invasie van de druifluis (*Phylloxera vastatrix*) vond in 1872 plaats; dit schadelijke insect werd met druivenmateriaal uit de Verenigde Staten geïmporteerd. Dit insect dat op de wortelhals van de druivenstok woekert, bracht opnieuw een slachting aan onder de nog overgebleven druivenstokken. Men rooide toen de druiven en herplante met suikerriet en banaan. Thomas Leacock (thans nog een madera merk) werd de helper in de nood; hij liet in 1873 Amerikaanse druivensoorten, waaronder *Vitis labrusca*, *V. riparia* en *V. rupestris* importeren. Het grote voordeel van genoemde druivensoorten was en is dat ze resistent zijn tegen de druifluis; het enorme nadeel ervan was echter dat ze wijn van zeer slechte kwaliteit leveren; deze wijn draagt de naam 'Vinho Americano' en werd voornamelijk gedronken door de lokale bevolking. Tot op het einde van de twintigste eeuw trof men op Madeira nog dit Amerikaanse uitgangsmateriaal aan. Sinds de toetreding tot de EU is het ten strengste verboden dit plantmateriaal nog langer te gebruiken voor maderawijn.

De twintigste eeuw

Na de meeldauw- en druifluisinvasie trad aan het begin van de twintigste eeuw herstel van de wijnbouw op. Meeldauw kon worden bestreden door met zwavel te spuiten. De bestrijding van deze ziekte is op Madeira bijzonder lastig omdat het eiland gedurende bijna het hele jaar een hoge luchtvochtigheid kent; dit vereist een regelmatige behandeling met zwavelpreparaten. Door de import van druifluisresistente onderstammen uit de

Verenigde Staten kon de druifluis buiten de deur worden gehouden.

Toch was de twintigste eeuw niet zonder rimpels. Door de zogenaamde 'prohibition' (alcoholverbod) in de Verenigde Staten van 1920-1934 liep de export naar dit land sterk terug; deze herstelde zich toen de verkoop en consumptie van alcohol weer werd toegestaan. De eerste en tweede wereldoorlog verstoorden de export naar Europa ernstig.

In 1960 verboden de wijnbouwautoriteiten in Portugal om, ter versterking van madera, alcohol te gebruiken die afkomstig was van vergiste suiker uit suikerriet. Er werd toen overgeschakeld op alcohol die verkregen werd door distillatie van wijn. De anjerrevolutie van 1974 heeft Portugal en ook Madeira zwaar getroffen; deze had een economische crisis tot gevolg en leidde tot sterke inflatie en sociale onrust.

De toetreding van Portugal tot de EEG (tegenwoordig EU) in 1986 betekende voor de wijnbouw een grote vooruitgang. Overproductie van wijn werd tegengegaan door het rooien van slechte druivenrassen te bevorderen. Door tal van regels werden de kwaliteitseisen aangescherpt: het planten van vijf topassen (Sercial, Boal, Verdelho, Malmsey en Terrantez) werd sterk gestimuleerd en van slechte rassen mocht geen maderawijn meer gemaakt worden; rooipremies werden in het vooruitzicht gesteld en het gebruik van de juiste onderstammen werd bevorderd door geënt plantmateriaal aan de wijnbouwers gratis ter beschikking te stellen; tevens ging de gisting plaatsvinden in roestvrijstalen tanks en werd de etikettering verbeterd. De betere madera's vonden aanvankelijk veelal hun weg naar de Verenigde Staten, Engeland en Japan.

De situatie in het jaar 2017

Op dit moment is het grote probleem op Madeira dat er niet voldoende wijn afkomstig van de vijf topassen (Sercial, Boal, Verdelho, Malmsey en Terrantez) beschikbaar komt om aan de vraag naar de betere wijnen te voldoen. Het gevolg hiervan is dat verreweg de meeste wijn gemaakt