

Je bent hier: [Home](#) / [Landen](#) / [Portugal](#) / Madeira drinken op Madeira

Madeira drinken op Madeira



Wat kun je nu zelf op Madeira van de rijke wijncultuur ervaren? Hoe kom je in contact met de wijnmakers en in het bezit van een goede fles wijn? En waar schenk je madeira eigenlijk bij? In deze laatste blog over onze vakantie in Madeira tref je een aantal tips op basis van onze ervaringen. (Eerdere artikelen verschenen op [17 juli](#) en op [25 juli](#).)

Funchal

Slapen bij de wijnboer, dat begint ons de laatste jaren uitstekend te bevalen. De keuze voor een appartement in Funchal was dus snel gemaakt: madeira-firma Blandy's verhuurt [The Wine Lodges](#), vier appartementen in het oude woonhuis van de familie Blandy in de Rua São Francisco. Onze badkamer keek zelfs uit op de ingang van de oude *lodge*, waar dagelijks vele toeristen langskwamen voor een bezoek aan het wijnmuseum, een rondleiding of een proeverij. Uiteraard stond er in ons tijdelijke onderkomen ook een flesje madeira klaar:

Alvada, een vijf jaar oude blend van malvasia en bual. Heerlijk bij de fruitsalade of een stukje *bolo de mel*. Die *bolo de mel*, daar zijn we verslingerd aan geraakt op het eiland. Het is een stevige, maar toch zachte koek van noten, kruiden, meel en rietsuikerstroop, in smaak vergelijkbaar met christmas pudding. Je kunt hem overal op het eiland kopen, maar de lekkerste was degene die we kochten bij de Engenhos da Calheta, een fabriek waar ze één keer per jaar suikerriet verwerken tot siroop, om daar later *aguardente* van te stoken, poncha (een soort punch van aguardente, suikerrietstroop en citrus) mee te maken én *bolo de mel* mee te bakken.



Car Rentals - 69% off

[beoo.com](#)

Find Cheap Rentals in Just 2 Steps. Best Price Guarantee. Search Now!

SCHRIJF JE IN VOOR DE NIEUWSBRIEF

E-mail adres:

ZOEKEN OP WIJNKRONIEKEN



Wijnkronieken

facebook

Name:
Wijnkronieken



Fans:
423

Promoot jouw pagina ook



Wine Lodge Tours

Om een goed beeld te krijgen van madeira en het [bedrijf Blandy's](#), is het slim eerst de Premium Lodge Tour te boeken. De wijnen die men na afloop schenkt zijn iets minder spannend, maar prima geschikt voor een door-de-weeks glaasje madeira. Voor het echt interessante werk raad ik aan vervolgens de Vintage Tour te doen. Dan krijg je tot slot van de rondleiding over de zolders met canteiro-vaten twee oudere wijnen te proeven, een 1968 Bual en een 10 year old Bual. Beide opnieuw heerlijk in combinatie met bolo de mel, overigens. Maar ook bij een salade van tropisch fruit zal deze wijn prima smaken. Of zoals onze gids Diane het zei: "Ik eet die wijnen gewoon". Rita, onze gids op de Premium Lodge Tour, combineert er graag een Belgische bonbon bij. Ook geen slechte gedachte!

Shotglaasjes

De glaasjes wijn die ze in de restaurants van Funchal vooraf gratis aanbieden, kun je eigenlijk beter links laten liggen. Net als de proeverij die ze je in de Tropische Tuinen van Monte aanbieden, of de flessen die je in de supermarkt koopt. Het zijn meestal de minste kwaliteiten, vaak alleen 3 year olds. De wijn wordt te lauwwarm geserveerd, en de rechte, kleine 'shot'glaasjes zijn niet echt geschikt voor het betere proefwerk. Eerlijk gezegd is het erg jammer dat er op die manier anti-reclame voor madeira wordt gemaakt.

D'Oliveiras

Veel beter is het de producenten zelf te bezoeken. In de stad kun je naast Blandy's prima terecht bij D'Oliveiras, waar veel oudere jaargangen te koop zijn. Een informatief artikel over de firma vind je [online](#). Zorg wel dat je er heel vroeg bent, want als er een cruiseschip in de haven ligt, tref je er al snel ladingen oudere toeristen. En zelfs hier stonden de kleine rechte glaasjes voor hen al klaar. Onze *vintages* kregen we gelukkig uit een passend glas te proeven.



De boer op

Voor het serieuze werk reizen wij naar Câmara de Lobos en omgeving, waar zowel [Barbeito](#) als [Henriques & Henriques](#) gevestigd zijn. Barbeito hoog in de bergen, waar het een fors stuk koeler is, en Henriques & Henriques midden in het havenstadje, bijna aan de kust. Beide hebben sinds een aantal jaren dankzij EU-subsidies prachtige, zeer moderne bedrijfsgebouwen. En bij beide ben je welkom te komen proeven; op afspraak worden ook rondleidingen georganiseerd.



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

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



LINKS

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

WIJN, WIJN, WIJN

[bordeaux Bourgogne Bubbels](#)



Verwennerij

Om binnen de prachtige reeksen wijnen die we bij beide bedrijven proefden favorieten aan te geven, is onbegonnen werk. Echt ontroerd waren we wel bij de twee glaasjes uit de 19e eeuw die Ricardo Diogo Freitas van Barbeito ons na 18 wijnen nog eens extra toestond: een Verdelho uit 1885 en een Malvasia uit 1834... Tsjonge.. Beide wijnen waren heel donkerbruin tot zwart van kleur, roken naar maggi en noten en waren absoluut nog drinkbaar. Wat een ervaring! Iets meer 'down to earth': de Bual 10 year old, de Single Harvest 2003 of de Colheita 1993 (beide laatste tinta negra!) scoorden ook erg hoog.



Bij H&H werden we niet minder verwend: 15 wijnen proefden we, met aan het slot een 1898 Verdelho Solera en een Century Malmsey uit 1900. In de laatste was vooral veel toffee en karamel te ontdekken. Zoals al eerder aangegeven was hier de 20 year old Terrantez een enorm eye-opener, maar ook Malvasia 15 year old en Verdelho 20 year old vielen erg in de smaak. (Misschien overbodig te melden, maar beide dagen hebben we streng gespuugd...)

Na de uitgebreide proefsessies konden we een duidelijk verschil aangeven: Barbeito-wijnen worden iets meer gekarakteriseerd door fruit, madeira's van Henriques & Henriques zijn wat klassieker, zoals je madeira verwacht, met gerijptere, notige tonen. Vermoedelijk zullen de wijnen van Barbeito iets meer aanspreken bij de beginnende madeira-drinker. (Al heb ik daar een discussie over hier in huis.)



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
 Maand selecteren





Whiskeyvaten

Er zijn overigens wel meer kleine verschillen tussen de bedrijven. Bij Barbeito bijvoorbeeld rijpen de wijnen over het algemeen in vaten van Frans eiken. Blandy's daarentegen gebruikt Amerikaans hout, terwijl Henriques & Henriques whiskeyvaten uit de VS haalt. De whiskey-producenten staan in de rij om hun vaten naar Madeira te verschepen, zo populair is whiskey gerijpt in madeira-vaten. Toch is H&H het enige bedrijf dat deze wisseltruc uithaalt. Ze hebben er zelfs een aparte schoonmaakmachine voor de vaten voor ontworpen. Hout en vaten spelen bij alle bedrijven een grote rol: oude vaten worden zelden weggedaan, maar de staven, duigen en deksels worden telkens weer verzameld en hersteld. De kennis van een kuiper is bij een madeira-bedrijf dan ook hard nodig, aangezien sommige deksels na verloop van tijd echt krom komen te staan. En dan moet er op tijd ingegrepen worden.

Wijn en spijs

Regelmatig vroeg ik op het eiland mensen naar hun favoriete combinatie van madeira en eten. Huberto Jardim van H & H noemde fruitsalades, harde droge kazen, pudding en *apfelstrudel*. Bij Barbeito kwam ik niet aan mijn vraag toe, maar op de website staan uitgebreide menusuggesties. Barbeito was een van de eerste bedrijven die aandacht besteedde aan 'wijn-spijs'. Wat dacht je van Peking eend met een Verdelho 1996? Of van gerookte ham met een 10 year old Bual? Yummie!

Het boekje van Trevor Elliott, *The Wines of Madeira*, gaat ook uitgebreid in op madeira en eten. Van algemene weetjes, zoals het feit dat Sercial en Dry goed combineren met vis (Sercial en sushi, yes!) of dat Malmsey en Rich heerlijk zijn bij zelfs de zwaarste chocoladegerechten, tot specifieke suggesties van producenten.



Cocktail en tafelwijn

En dan zijn er nog de cocktails. In Câmara de Lobos zag ik een aankondiging van speciale madeira-cocktaildagen, en je treft recepten in het boekje dat Blandy's uitreikt na een rondleiding. Hotelbars schijnen cocktails met madeira te serveren, al hebben we dat niet zelf ervaren. (We hebben geen hotelbars bezocht.)

Tot slot: je zult merken dat je op het eiland prima een vakantie kunt doorbrengen zonder ook maar een slok madeira te nemen of zelfs maar een fles te zien. Dat zou echter heel jammer zijn! Je mist er een belangrijk stuk van de cultuur van het eiland mee. Dus doe je best, en ga op onderzoek uit.

En wil je om wat voor redenen dan ook toch geen versterkte wijn drinken, dan kun je een van de gewone tafelwijnen proberen, zoals de Atlantis rosé van Blandy's. De meningen onder de producenten zijn verdeeld over de groei van het aantal Madireense tafelwijnen. Bovendien zijn ze veel duurder dan de op het hele eiland goed verkrijgbare wijnen van het vasteland van Portugal. Eerlijk gezegd vind ik het zelf ook een wat vreemde ontwikkeling; er zijn al zo weinig druiven beschikbaar, waarom dan toch tafelwijn maken? Gelukkig is die tafelwijn meestal alleen van tinta negra of van witte rassen die toch niet voor madeira gebruikt kunnen worden. Dat dan weer wel.

Wijnen van Barbeito zijn verkrijgbaar via [Horizon Wines](#).

Wijnen van Henriques & Henriques worden geïmporteerd door [The Port Wine Company](#).

Wijnen van Blandy's zijn verkrijgbaar via [Neerlands Wijnhuis](#).

Post to Facebook

5

5

5

3

Like 5

Send

g+1

0

You may also like:

Vinexpo: reis om de wereld in vijf dagen

Robbers & Van den Hoogen: 170 jaar wijn beleven!

Hagelkanonnen

MUSCADET:
DE
OESTERWIJ
VAN HET
MOMENT

Muscadet: dé oesterwijn van het moment

Cava bij de oliebollen?

Côtes de Millau

Onderwerp: [Portugal, Wijn & Eten, Wijntoerisme](#) Tags: [Barbeito](#), [Blandy's](#), [Funchal](#), [Henriques & Henriques](#), [madeira](#)

8 augustus 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](#)

00210887