

Reis

Emile Joubert het in Madeira gaan kuier en uitgevind hoe hulle wyne so oud kan word, maar steeds so smaakvol is.

Die liefde hou dalk nie vir ewig nie, maar jy kan altyd op die wyn van Madeira staatmaak.

Benewens die unieke geure wat die wyne van hierdie eiland tussen Portugal en Marokko bied, is madeirawyne bekend vir hul weergalose vermoë om te verouder – nie oorleef nie, maar om letterlik vir honderde jare in die bottel te ontwikkel tot iets wat niks anders as magies, besielend en ongelooflik is nie.

Dis die grond werd

So lank terug as wat ek kan onthou, het ek van die legendariese ou madeirawyne gehoor, en nou en dan geles van 'n wyn van 200 jaar of iets wat iewers opgeveel word in Londen of New York. En met die nodige skeute sinisme aangeneem dat sulke ou nommers seker net in die omtrek moes wees om versamelaars se ego's te streek, want geen wyn kan tog só oud raak en nog drinkbaar wees op 'n skaflike manier nie.

Eers onlangs, tydens 'n besoek aan hierdie eiland in die Atlantiese Oseaan waarvan so baie Suid-Afrikaanse Portugese afkomstig is, kon ek die bewyse ervaar, asook die redes vir die wyne se besondere uithouvermoë.

Barbeito is een van die bekende wynkelders op hierdie eiland wat maar 57 km lank en 22 km breed is. Daar's ook maar net 400 ha wingerd op hierdie stuk aarde, omtrent soveel soos twee gemiddelde wynplase in Suid-Afrika se Breërivier-streek.

Meer as 1 000 boere versorg elke klein lappies wingerde wat van seevlak tot 800 m in die berge op wissel, die stokke geplant tussen piesangplantasies, teen rotshellings steil genoeg om 'n bergbok van die angs te laat sweet en in afgeleë baaie slegs per boot bereikbaar.

In Barbeito se proelokaal is dit moeilik om te konsentreer op die wyne wat Leandro Gouveia skink, want die kamer het 'n ruit, en oral waar jy in Madeira is, kyk jy uit op die mooiste groen steiltes, die oneindige bloue van die see en die geplaveide huisies wat teen die berge klou. Dit is besonder mooi hier, oral en altyd.

Leandro staan aan die hoof van bemarking by Barbeito, en hoewel hy al duisend keer die storie van sy eiland vertel het, praat hy met die geesdrif en oortuiging van 'n kunstenaar wat pas 'n nuwe, beter skildery gemaak het.

“Die redes waarom die wyne so oud raak... Wel, kyk om jou,” wys hy deur die ruit. “Madeira is 'n vulkaniese eiland.”

Dit beteken die gronde – swart, rooi, klipgrond met geen kalk nie – maak wyne met 'n besonder hoë suurprofiel. En soos

So hou Madeira-wyne vir eeue



Die wingerde teen die berghellings in Madeira

Foto's: EMILE JOUBERT



Leandro Gouveia van die Barbeito-kelder op Madeira spog met hul wyne.

mens in wynskool 101 leer, suur bewaar.

Onbederfbare wyn

Nou kom die ander rede van waarom Leandro vir my met vertroue 'n skeut wyn van ouer as 100 jaar kan skink. En soos met elke wynstyl of gereg in Portugal, is daar altyd 'n storie daarby.

Nadat die Portugese die eiland in 1419 ontdek het, was dit nie lank nie of wingerde is geplant en wyn gemaak.

In die 17de eeu het die Portugese skeepsvaarders gereeld Madeira aangedoen as 'n eerste stop op hul ontdekkingsreise vanuit Lissabon. Proviand is gelaai, onder meer houtvate vol wyn om die maande op see en die verowering van nuwe nasies meer

draaglik te maak. Soos die meeste wyne van daardie tyd bestem vir lang seetogte, is die madeirawyn gefortifiseer met spiritus soos brandewyn of rum om dit beter te bewaar.

Soms, glo dit of nie, is die vate nie tydens die togte geledig nie, en met die terugkeer na Portugal is bevind dat die wyn wat vir tot 'n jaar in daardie houthouers op die skeepsdek in die son gelê en bak het besondere karaktertrekke ontwikkel het. Die wyn is as't ware “gekook” deur die hoë temperatuur wat, saam met die aansienlik hoë suurprofiel daarvan, tot 'n nuwe wynstyl gelei het. Dit is madeira, en daar is net een.

“Vandag laat ons nou nie meer die wyne in vate op die bote rondlê nie,” vertel Leandro, “maar die wyne word gefortifi-



Die kleur van Barbeito se ou wyne is heelwat donkerder en verskil selfs van mekaar.

seer en dan ‘gebak’, wat die oksidasieproses aanwakker en madeira se unieke geure gee.”

Die “bak” vind op twee maniere plaas. Die gefortifiseerde wyn word in staaltenks verhit teen tussen 40 °C en 50 °C, die sogenaamde estafugem-metode. Maar hierdie is vir die jong intreevlak-, goedkoper wyne wat gewoonlik bestem is om Franse vragmotorbestuurders warm te hou en souse vir verskeie geregte mee te geur.

Die ouer, ernstige madeiras word verhit, maar in ou houtvate wat enigiets tussen 300 liter en 1 000 liter wyn kan huisves. Hierdie canteiro-stelsel behels dat die vol vate in warm vertrekke van tot 35 °C verouder vir tot, wel, so oud as wat die produsent sy wyn wil hê.

“Dis in hierdie proses van verhitting dat madeira sy unieke karakter kry,” verduidelik Leandro.

“Die wyn oksideer, wat gewoonlik bederf beteken. Maar weens die hoë suur van die wyn wat uit die gronde van Madeira gemaak word, vorm die oksidasie en die suur iets fabelagtigs, 'n eiesoortige geur wat – is ek trots om te kan sê – geen ander wynland kan nadoen nie.”

Omdat die wyn geoksideer het, kan dit ook glad nie bederf nie. Trouens, jy kan 'n bottel oop en proploos hou vir jare en die wyn sal daarna smaak net soos toe hy op die eerste dag gesluk is. Daarom dat ek die voorreg kon hê om madeiras van 1875 en 1891 te drink wat steeds suiwer, vars en geurig is.

So soet soos poeding

Madeira-wyne wissel van effedroog tot vol soet. Aan die droogste kant is die sercial-druif, dan gaan jy na verdelho, bual tot by die soetste – die wonderlike Malvasia, wat ook Malmsey genoem word.

Trouens, Suid-Afrikaners het 'n verband met Madeira: sommige plaaslike kosskrywers noem dat malvapoeding ontstaan het deur die 19de eeuse Britse koloniste se voorliefde om Malvasia-wyn (Madeira) saam met hierdie toe naamlose stroperige heerlijkheid te geniet.

Wat maak die geur van madeira anders as enige ander wyn op aarde?

Daar is twee elemente. Dink aan die een kant aan ou hout, leer, sigaar-tabak, speserye en 'n klam vrugtekoek – daardie luukse, dekadente geure wat 'n mens ook in goeie port en sjerrie kry. Maar dan saam met hierdie gekonfytte geure is daar fris lemoen- en kwepertrekke. Lewendig, vars, helder en briljant.

Ombeskryflik mooi, sielsverheffend en net so aangrypend soos ware liefde.