

Wijnhandel Van Dinter – De Smaakwijzer

Waar informatie hoog in het vaandel staat



Wijnhandel Van Dinter

Groot - en kleinhandel in wijnen en distillaat



MADEIRA

PAUL VAN DINTER

De Beurs Maaseik

2 december 2011

Kempstraat 21, 3650 Rotem-Dilsen
Tel 089/754695 Fax 089/753345 email: paul@vandinter.be
www.vandinter.be



MADEIRA

Madeira heeft veel te bieden en er zijn tal van dingen te beleven. Maar de mooiste bezienswaardigheid van het bloemeneiland is ongetwijfeld het landschap: prachtige uitzichten op steile kusten, schitterende rotsformaties, watervallen en schilderachtige dorpjes. Madeira rijst echt uit de oceaan. Het is slechts enkele kilometers breed maar toch is het hoogste punt al meer dan 1800m.! Een paradijs voor iedere wandelaar. Het hele jaar door is het er (bijna toch) goed wandelweer en je kan wandelingen maken van een eenvoudig levada tochtje tot zware bergwandelingen met een alpien karakter. De levada's zijn uniek. Het zijn smalle irrigatiekanalen waardoor water uit de hoger gelegen gebieden afgeleid wordt naar drogere delen van het eiland. Soms lopen levadas door tunnels, door dicht beboste gebieden of langs steile afgronden. De meeste mensen tref je in of rond de hoofdstad Funchal. Ook daar zijn een hoop dingen te doen.



Gebruikte druivensoorten:

Madeira kent hoofdzakelijk 4 nobele cépages. Vandaag spreekt men echter van traditionele rassen. De naam van de wijn krijgt de naam van de druivensoort waariut de wijn gemaakt is. Tegelijkertijd is het ook reeds een bepaling van de eindsmaak en het aroma van de wijn. In opgaande mate van zoetheid van de druif (en dus niet van de resulterende Madeira) en in afnemende geografische hoogte van de aanplant onderscheidt men Sercial, Verdelho, Boal

(=*Bual*) en *Malmsey*(=*Malvazia*). Deze 4 traditionele druivensoorten hebben slechts een potentieel alcoholgehalte van 9 tot 11 % en bevatten een behoorlijke dosis aciditeit. De verklaring hiervoor ligt bij een frequente bewolking op dit nochtans warme eiland, hetgeen de fotosynthese vertraagt. van de gewassen op het eiland.. Een vijfde druivensoort is de *Tinta negra mole*, het werkpaard onder de Madeira druivenrassen dat de courante wijnen van mindere kwaliteit voortbrengt of wordt gebruikt als mengsoort. Het gebruik van de Tinta-negra druif wordt bijna nooit op de flessen vermeld....!

De Sercial wijnen zijn meestal droog, de Verdelho,s mild en de rijke en olieachtige Malmsey's, Terrantez e, Bastardo zijn gewoonlijk half-drooge wijnen. Van de druivensoorten Terantez. Bastardo en Moscatel zijn wel nog kwatiteitswijnen beschikbaar. Deze wijnen zijn echter uiterst zeldzaam en worden daarom niet ingaand behandeld.De beste maderawijn kan men dus onderverdelen in vier groepen waarbij telkens een bepaalde wijnstok de benaming levert mits ten minste 80 - 85 % van de wijn is ontstaan uit de respectievelijke druivensoort. Alle bovengenoemde druivensoorten zijn uit Europa afkomstig en van de *Vitis vinifera* familie. Veel van de andere en minder gebruikte rassen op Madeira zijn van de Amerikaanse *Vitis labrusca* familie. Het zijn onder andere Jacquez, Herbemont, Isabella, Othello en Noah. Van deze druiven wordt een simpele tafelwijn geproduceerd die echter alleen op het eiland verkocht mag worden.

De Europese unie verbiedt nl. de export van wijnen die geproduceerd werden uit druiven van de *Labrusca*-familie. De aardbei-achtige of zogenaamde "Vossensmaak" ervan maakt het zeer gemakkelijk een duidelijk onderscheid te maken tussen deze wijnen en de echte Madeira's die gemaakt werden met de *Vitis vinifera*.. Bij eventuele mengwijnen wordt het natuurlijk moeilijker. Ook een Portugees is tenslotte niet gek.....!!!



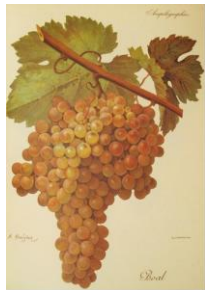
SERCIAL: (van het Portugeese Cerceal)

Droge wijn wordt voornamelijk gevinifiëerd uit de Sercial, een in de 16^{de} eeuw op het eiland ingevoerde wijnstok. Deze wordt aangeplant op de hoogste wijngaarden waar ze langzamer rijpen. Van de Sercial wordt vaak beweerd dat zij identiek is aan de beroemde Riesling. Niets is echter minder waar dan dit fabeltje, zoals de ampelografen de bewering noemen. De Sercial is een zeldzame druif. De belangrijkste vindplaats is het Afrikaans eiland Madeira van Portugal. Ook daar begint de druif zeldzaam te worden. Zij wordt voornamelijk aangeplant op grotere hoogten. Het is een zeer aromatische druif. Op het eiland staat deze druif het hoogst in aanzien, vanwege de subtiele wijn met vele smaaknuances. Vooral het florale karakter wordt geroemd



VERDELHO

Deze druif heeft ondanks de hitte toch een mooie zuurgraad. Vanwege het forse alcoholgehalte en de weelderige kleur van de wijnen van deze druif wordt zij ook met klem aangeraden voor het aanmaken van witte Port. Verdelho wordt minder hoog aangeplant en vormt de basis voor de iets zachtere wijn met een gouden kleur en een vrij droge afdronk. De Verdelho is de meest aangeplante druivestok op Madeira. De vinificatie verloopt op de zelfde wijze als de vinificatie van Sercial. Indien de naam van de druif op het etiket prijkt bestaat de inhoud voor meer dan zestig procent daadwerkelijk uit wijn van deze druif.



BOAL of BUAL:

Met Boal of Bual benoemt men dezelfde wijnstok waarvan de druiven gebruikt worden voor de halfzoete wijn met dezelfde naam. Het verschil in schrijfwijze heeft enkel te maken met de Portugese benaming Bual of de Engelse vertaling Boal.



MALVAZIA of MALMSEY:

De op lager gelegen hellingen aangeplante, uit Kreta ingevoerde Malvazia (Portugees: engelse vertaling Malmsey) is de basis voor de meest zoete aromatische maderawijn met een prachtig boeket.



TINTA NEGRA MOLE:

De gewone madeira wijn wordt bekomen van de rode Tinta-Negra-Mole wijnstok, op het eiland gebracht uit een kruising van de Bourgondische Pinot noir en de Grenache. Deze druiven worden zowel voor de droge, half droge, half zoete en zoete maderawijnen gebruikt. Hier is voornamelijk het tijdstip waarop de gisting gestopt wordt door toevoeging van de alcohol bepalend voor de wijn welke men aldus bekomt. Alle thans actieve domeinen gebruiken deze druif voor de productie van hun drie jaar oude kwaliteiten. In dit geval vermelden de labels geen druivensoort maar de omschrijving Dry – Medium Dry – Medium Rich of Rich als kwaliteitsaanduiding.

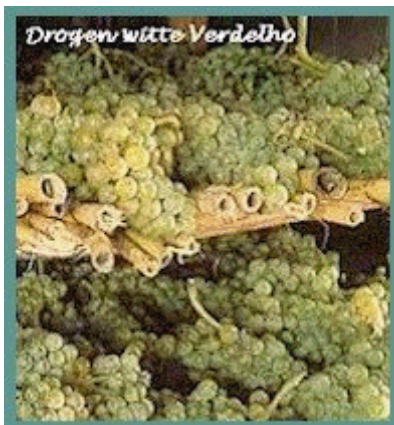
TERANTEZ; BASTARDO, MOSCATEL en LISTRÃO:

De autochtone Terrantez en Bastardo, Moscatel en Listrão komen nog maar zelden voor. De nog beschikbare wijnen zijn evenwel van uitstekende kwaliteit.

Vinificatie

Productie van Madeira-wijn:

Madeira kent een bijzondere produktiemethode: het estufa-systeem. De Madeira wijnen werden vroeger als ballast op zee-reizen meegenomen. Hoe langer de reis duurde, hoe beter de wijn bleek te zijn. De sterk wisselende temperaturen, vooral de zeer vochtige tropische hitte die aan boort van Portugese schepen heerste en het ruwe schommelen bleken verantwoordelijk te zijn. De wijn werd daardoor totaal geoxydeerd. Het is niet mogelijk om de beste wijnen van Madeira te oud te laten worden, omdat hij het feite al is.



Na het oogsten (en soms drogen) worden de rijpe tot zelfs overrijpe druiven (vindage tardive) geperst en begint het fermentatieproces. Tijdens of na de gisting wordt de wijn versterkt met wijnalcohol. Dit is afhankelijk van de zoetheidsgraad die men wil bereiken. De zoetheid staat min of meer vast per druivesoort. De Sercial-wijnen zijn halfdroog. De Verdelho-wijnen zijn halfzoet, de Boal-wijnen zoet en de Malvasia-wijnen zeer zoet.

Het verschil in zoetheid van de resulterende Madeiras is het gevolg van aangepaste vinificatietijden: gaande van 3 à 4 weken voor de Sercial (zo goed als volledige vergisting = weinig restsuikers en droge wijn) tot slechts 1 à 2 dagen voor de Malmsey (nog veel restsuikers dus een zoete wijn). De

gisting wordt dan onderbroken door verrijking met alcohol tot 17 à 22%. Hierna ondergaan de verrijkte wijnen een verblijf in de "estufa" (oven..denk aan Vlaamse "stroof"), waarbij ze, na een langzame verhitting ,gedurende minimum 3 maanden in oude eiken vaten aan een temperatuur van $\pm 50^{\circ}\text{C}$ blootgesteld worden (meestal gaat men zelfs tot 56°C !).. En na deze "versnelde rijping" langzaam weer afgekoeld voor verdere opslag. Met deze "estufa" behandeling simuleert men de kwaliteitsverbetering die men indertijd vaststelde wanneer de wijn per schip heen en weer tussen Madeira en de Indische coloniën werd getransporteerd (en "getranspireerd").

Dit "verouderingsproces" door opwarming wordt streng opgevolgd door de overheid. Speciale inspecteurs plaatsen thermozekeringen op de afgesloten en verzegelde poorten van de estufa's na het laden van de wijn. Indien de temperatuur hoger oploopt dan 56°C breekt de verzegeling en wordt de wijn aangeslagen en vernietigd. Dit om het vervalsen van de ouderdom te voorkomen. Na het verwarmingsproces mag de wijn een tweetal jaren rusten. Daarna wordt de wijn overgeheveld in nieuwe eiken vaten.en wordt het alcoholgehalte (meestal 18 - 22 %) opnieuw op peil gebracht. Daarna volgt weer een rijping gedurende drie tot vijf jaar. Hierna wordt de wijn "op fles" getrokken.

Het z.g "Estufagem" is dus een langzaam verhittingsproces waarbij de suikers in de Madeira's worden gecarameliseerd. Een verdere oxidatie vindt plaats tijdens de rijping op vaten. De Madeira bezit een riskante hoeveelheid azijnzuur en meer dan genoeg zwavel (aldehydes). Er bestaat dus geen wijn die zo stabiel is als Madeira. Het is dan ook de wijnsoort die het langst kan opgeslagen worden. Door de maandenlange opwarming tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$ werd de wijn dus onderworpen aan een "versneld verouderingsproces". Men kan gerust aannemen dat dit vergelijkbaar is met een "normale rijping" van 50 tot zelfs 100 jaar...!!!!

De beste wijnen verblijven zelfs meer dan een jaar in de "estufa's" . Tijdens deze periode verdampt vijf tot vijftien procent van de wijn. Een lange periode met lagere temperatuur levert betere wijn op dan een korte periode met hogere temperatuur. Het estuferen geeft een branderige rook- en caramelsmaak aan de wijnen.

Na deze eerste rijping en langzame afkoeling wordt overgegaan tot een tweede "normale" opslag en rijping op vat. De vaten zijn gemaakt van Amerikaans eiken. Het gebruik van het solera-systeem zoals bij Sherry-wijnen is thans bij wet verboden, helaas. Dit werd bepaald om het verschil en eigenheid ten overstaan van de Sherry-wijnen te garanderen. Niemand verbiedt U echter om een Sherry aan te kopen en deze thuis in Uw "estufa" op te warmen en dus "om te bouwen" tot een stevige en lang houdbare "SheraMady"....! Alle Madeira-wijnen kennen de zelfde aanduidingen op het etiket ten aanzien van de totale rijpingsperiode. Onderscheiden worden drie, vijf, tien of vijftien jaar vatrijping. De jaargang-Madeira's hebben twintig jaar of langer op vat gerijpt.

"Solera"-wijnen:

In tegenstelling tot de wijnen gebotteld als wijn met oogstjaarvermelding, bestond op het eiland de mogelijkheid om solera wijnen te produceren (de Sherry-wijnen worden geproduceerd volgens dit systeem). In dit geval werd gestart in het jaar zoals vermeld op het etiket met een basishoeveelheid van een bepaalde wijn : Sercial, Verdelho, Boal of Malmsey. De jaarlijkse verdamping van 1 tot 2 % per jaar mocht vervangen worden door toevoeging van jongere wijn van dezelfde druivensoort. Op bepaalde tijdstippen, afhankelijk van de beslissing van de wijnbouwer, kon een bepaalde hoeveelheid gebotteld worden en de gebottelde hoeveelheid mocht vervangen worden door jongere wijn van dezelfde druivensoort.

Op deze wijze ontstond in feite een blend maar gespreid over een zeer lange periode. Aangezien de wijn later evenwel gebotteld werd met vermelding van het aanvangsjaar van de solera geeft dit geen getrouw beeld van de werkelijke inhoud in de fles. Om deze reden heeft men bij toetreding van Portugal (inclusief Madeira) in de E.E.G dit systeem niet aanvaard in de Europese wijnwetgeving. Als overgangsmaatregel mochten de bestaande reserves gebotteld worden, maar er kunnen geen nieuwe solera's volgens dit systeem meer gemaakt worden. Een nieuw solera systeem is wel mogelijk, maar uitdrukkelijk beperkt tot een maximum periode van 10 jaar. Binnen deze periode mag men de verdamping vervangen door toevoeging van jongere wijn, maar de volledige voorraad moet na 10 jaar gebotteld worden. Een alternatief op de blends van 10 jaar waarbij in het solera systeem het begin jaar van de solera (blend) mag vermeld worden. Tot op heden hebben wij geen info betreffende het bestaan of gebruik van solera's volgens dit nieuwe systeem. Voor meer ingaande informatie mbt. de toepassing van het "Solera"-systeem zie hoofdstuk "Sherry".

Beschrijving van Madeira-wijnen:

De meest bekende wijnhuizen (of Quinta's) op Madeira zijn: Babeito, Blandy's, Cossart Gordon, D'Oliveira, Manuel de Sousa, Adegas do Torreao en Miles. Hiervan is Babeito wel de allergrootste, maar daarom nog niet de beste....!

Naast de gekende "keuken madeira" bestaan er uitstekende doch minder bekende kwaliteitswijnen welke door de kenners omschreven worden als de beste ter wereld en ongetwijfeld ook deze met de langste bewaarcapaciteit.

Er bestaan buiten deze zg. "werkmans-Madeiras" hoofdzakelijk vier soorten kwaliteits-Madera, elk genoemd naar de druif waarvan ze zijn gemaakt, deze zijn:

Sercial: (*Portugees Cerceal*) is een amberkleurige, droge wijn. Sercial wordt gemaakt van druiven die op circa 800m hoogte groeien; lager zouden ze door het grotere aantal zonneuren een hogere suikerconcentratie bereiken. De wijn is in zijn jeugd erg onplezierig door zijn enorm hoge zuurtegraad en zijn dan zo goed als ondrinkbaar. De verse Sercialwijn kreeg in de zestiende eeuw de bijnaam "Esganação" of "Dog strangler" mee (hondwurger). De wijn wordt na meerdere jaren aanmerkelijk zachter en voller van karakter. De gerijpte wijnen van dit type zijn uitstekend geschikt als aperitief, bij soep en bij gegrilde of gerookte visgerechten.



Verdelho: Dit zijn krachtige witte tafelwijnen met een lange levensduur. De wijn is halfzoet: het zoet is goed waarneembaar. Het karakter is uitgesproken nootachtig, mede dankzij de oxydatie (in de estufa's). De van velden op circa 500 m hoogte afkomstige *Verdelho* is dan ook een medium-droge, taankleurige wijn die vooral bij 't hoofdgerecht wordt gedronken. Kan zowel als aperitief, begeleider van soep of consommé als bij neutrale ganzenleverbereidingen en notendesserts geschonken worden. De meeste Verdelho is echter van keukenkwaliteit. Het is zeer spijtig dat de Portugese regering toestaat dat dergelijke wijnen als Madeira verkocht mogen worden.

Bual of Boal: deze licht naar noot smakende wijn is rijker en voller dan de Sercial en Verdelho met een typisch boeket en een kleur van roest- tot donkerbruin. Is uitstekend bij sterk smakende kaassoorten, rijker bereide ganzenlever of wildpasteien en rijkelijke desserts.

Malmsey of Malvezia: is de meest zoete en aromatische madeira wijn met een prachtig boeket. Uitstekend bij chocolade desserts en ter afronding van een schitterende maaltijd. De volzoete Malmsey is op zijn plaats bij de koffie.

Madeira Dry, Medium dry, Medium Rich of Rich, Is de gewone madeira wijn bekomen van de Tinta Negra Mole wijnstok. Het zijn zowel droge, half droge, half zoete en zoete madeira's. Hier is voornamelijk het tijdstip waarop de gisting gestopt wordt door toevoeging van de alcohol bepalend voor de wijn welke men aldus bekomt. Alle thans actieve domeinen gebruiken deze druif voor de productie van hun drie jaar oude kwaliteiten. In dit geval vermelden de labels geen druivensoort maar de omschrijving Dry – Medium Dry – Medium Rich of Rich als kwaliteitsaanduiding. Het zijn de zogenaamde "werkpaarden" tussen de Madera-wijnen.

Toelichting: De hiervoor vermelde combinatie mogelijkheden madera en gerecht hebben voornamelijk betrekking op de jonge blends van 3, 5, 10 en of 15 jaar.

Waar vroeger naargelang de ouderdom verschillende typen werden gebruikt om de leeftijd te omschrijven :Reserve : 3 jaar, Old Reserve : 5 jaar; Special Reserve :10 jaar en Exclusieve of Extra Reserve 15 jaar is men recentelijk overgegaan op een duidelijkere vermelding : 5, 10 of 15 jaar oud. Enkel bij de jongste op het eiland gebottelde kwaliteit wordt geen ouderdom vermeld. In dit geval betreft het een wijn van 3 jaar oud. De vermelde ouderdom is het gemiddelde bekomen uit de blend van verschillende oogstjaren.

De meeste Madeira-wijnen zijn echter "mengwijnen". Maar ook Madeira heeft zijn "Vintage" (in vergelijking met de Port's). Een vintage Maderawijn wordt, in tegenstelling tot Vintage-Port, elk jaar gemaakt en dient minstens 20 jaar op vat te verouderen. Sommige verouderen wel 100 jaar of meer. De **Madeira bekomt zijn complexiteit door zijn oxidatieve evolutie op vat, tijdens dewelke alle fruit verdwijnt, het suiker caramelizeert en zware aroma's zich concentreren.** De wijnen met oogstjaar vermelding, welke minstens 20 jaar vatveroudering hebben ondergaan, zijn door hun rijk aroma en onmetelijk lange afdronk beter geschikt als digestief.

Opslag en gebruik:



Het procédé van langzame verwarming en afkoeling, plus de toevoeging van alcohol, maakt de wijn zeer goed bewaarbaar. Een "Reserva" is al vijf tot twintig jaar oud en een "Vintage" moet twintig jaar op vat hebben gelegen en daarna nog twee jaar op fles. En dan nog zijn ze in hun jonge jaren. Door het oxidatieve verouderingsproces kunnen zelfs geopende flessen madeira wijn zeer lang en zonder kwaliteitsverlies bewaard blijven.

Eenmaal op fles ontwikkelt de Madeira zich niet meer. Probleem is dat het botteljaar niet op de Madeirafles vermeld staat. Nog verwarrender wordt het wanneer overgegaan wordt tot gedeeltelijke botteling en men, zonder enige vermelding op het etiket, in feite éénzelfde vintage Madeirawijn met verschillende veroudering op vat en dus karakteristieken op de markt aanbiedt. Bemerkt de tegenstelling met vintage Port die slechts in de beste jaren gemaakt wordt en waar het verouderingsproces zich in de reductieve flesomgeving voltooit tot het moment van de ontkurking. Dit verklaart ook waarom een oude vintage Port welke de

dag van ontkurking niet volledig verbruikt is, snel een belangrijk deel van zijn aroma verliest, terwijl een fles Madeira lange tijd bewaard kan worden zonder negatieve invloed op de kwaliteit. Proefdegustaties schijnen zelfs aangetoond te hebben dat een reeds meerdere maanden geopende fles Madeira een betere indruk geeft dan een zopas ontkurkte van dezelfde vintage. Nog een verschil tussen vintage Madeira en Port is het zware en gemakkelijk te decanteren bezinzel in Port en het fijne depôt in Madeira dat soms 3 weken vergt om te bezinken.

Er bestaat geen andere wijn die zo stabiel en zo'n lang leven beschoren is als een goede Madeira. Het is zoals reeds gezegd, een bewaarwijn bij uitstek. Hoe men er in slaagd de etiketten-jungel (of beschrijving) en de daarop aangegeven jaartallen te controleren is mij echter een raadsel. Tenslotte moeten oude wijnen ook regelmatig omgekurkt worden etc etc. Men kan het zich moeilijk voorstellen dat de inwoners van Madeira., in of rond bv.1831, al honderduizenden liters Madeira-wijn opsloegen met het idee, om die wijn dan in het jaar 2011 voor veel geld aan de een of andere verdwaalde Belgische toerist te verkwanzelen..(de Nederlanders reizen niet graag naar Madeira want zelfs het water is er niet gratis....hahaha!) Ikzelf denk, dat velen onder ons dikwijls goed "gekl..t" (+ 2 letters o) werden (en worden) om het nog vriendelijk uit te drukken!

Op de keeper beschouwd, welke "toegevoegde waarde" hebben deze jaartallen voor de kwaliteit van de wijn zelf....??? Weinig of niets natuurlijk. De wijnmafia die deze waardebeoordelingen tracht in stand te houden teren op het ingeboren "snobisme" van de meeste mensen en heeft hieraan een onuitputtelijke geldkraan. Als wijzelf, .met wat geschraap en witte verf, het jaartal van een Madeira aanpassen van 1999 naar 1909 wordt de wijn niet beter maar zeker ook niet slechter, integendeel !!! Hij wordt wel veel waardevoller en "Psychologisch" ook meer smaakvoller....zelfs voor de vervalser zelf Eigenaardig niet...hahaha!. Maar opgelet beste "fraudeurs",....een echte oude fles is handmatig , met gebruik van uitgesneden mallen, beschilderd met loodwit . Gebruik lange stoppen van natuurkurk en denk eraan...geen kunststoffen krimpafdichtingen over de stop plaatsen maar deze afdichten met zegellack. Als men het wijnhuis wil vermelden, neem dan "Barbeito", of "d'Oliveira", de andere bestonden toen misschien nog niet! Met wat geheimzinnigheid en wat "show" van "van het schip gevallen" erbij, krijgt U die flessen zeker verkocht ! ...Veel succes !!!

Drinken van Madeira:

Rest natuurlijk nog de vraag waarbij je een Madeira kan drinken. Een Sercial is licht gekoeld uitstekend geschikt als aperitief. Een Verdelho kan ook bij de consommé geschonken worden. Een Bual (of Boal) is uitstekend bij sommige kaassoorten, voor desserts en na de maaltijd. Een goede, half droge Verdelho kan het hoofdgerecht begeleiden en past zowat voor alle toepassingen, zelfs als aperitief als het moet. De Malmsey (Malvazia) tenslotte is naast Banyuls één van de weinige wijnen die een chocoladedessert kan begeleiden. Hij is ook een uitstekende afronder van de maaltijd bij de koffie.

Besluit:

De vinificatie van Madeira veegt eigenlijk de vloer met de moderne vinificatietechnologie die zweert bij een beperking van de maximale gistingstemperatuur. Hier geeft men daarenboven de vrije hand aan de inwerking van lucht. Alhoewel Madeira met zijn nobele cépages het hele scala wijnen produceert van droog (sercial) via halfdroog (verdelho) en halfzoet (bual) tot zoet (malmsey), zijn de geproefde verschillen tussen de uitersten vele malen kleiner dan deze van bv. Sherry of Port.

Wie echter de prijzen van de kwaliteitsmaderas bekijkt kan niet ontkennen dat ze slechts voor een select publiek en/of voor speciale gelegenheden weggelegd zijn. Er bestaan natuurlijk ook de "Werkmans-Madeiras" Of "Keuken-versies" die meestal vervaardigd werden van de Tinta negra-druif of van minder geslaagde oogsten van de Verdelho-druif. Ook de wijn vervaardigd van de Amerikaanse soort van de Labrusca-familie zijn simpele tafelwijntjes en horen zodus ook bij de Keuken-Madeira's. Deze versies zouden eigenlijk relatief goedkoop moeten zijn...maar ja !. De meeste mislopen toeristen (zoals ik trouwens) die hier verzeild geraken kennen niet eens het verschil tussen gezoet zeewater en paardenzeik. Als er maar veel alcohol in zit.....hahaha!

Opwarming (estufa) - Bulk Vanaf 31 oktober in 1e jaar na de oogst

Opwarming (estufa) - Gebotteld Vanaf 31 oktober in 2e jaar na de oogst

Canteiro Moet 2 jaar op vat rijpen, mag pas in 3e jaar gebotteld worden

Colheita Vanaf 31 oktober in 5e jaar na de oogst

Madera van edele druivenrassen Minimum lagering voor botteling en verkoop

Colheita - Sercial Minimum 7 jaar rijping

Colheita - Anderen Minimum 5 jaar rijping

Canteiro Moet 2 jaar op vat rijpen, mag pas in 3e jaar gebotteld worden

Frasqueira (= vintage) Minimum 20 jaar rijping op vat