

# Madeiras schönste Blume

Als im Jahr 1420, zwei Jahre nach der Entdeckung der kleineren Nachbarinsel Porto Santo, die Portugiesen auf Madeira landeten, fanden sie eine wilde Insel, über und über mit Baumwuchs bedeckt, vor. Aus diesem Grund nannten sie die Insel Madeira (= Ort mit Holz). Um Platz für eine Siedlung zu schaffen, steckte der Entdecker der Insel, Joao Goncalves Zarco, der Blauäugige, eine große Waldfläche in Brand. Der Brand soll sieben Jahre gewütet haben. Die entstandene Holzasche bildete einen hervorragenden Kompost für den Rebbaubau.

Die erste Siedlung Madeiras entstand im Gebiet der heutigen Hauptstadt Funchal. Sie ist das touristische Zentrum der Insel mit einem großen Angebot an Hotels und Restaurants aller Klassen. Was Ende des 19. Jahrhunderts auf Grund der angenehmen klimatischen Bedingungen als Erholungs- und Gesundheitsort für die Kaiserin Sissy, begann, ist heute zu einem enormen Wirtschaftsfaktor der Insel geworden.

Vor dieser Zeit war der Weinbau der wichtigste Erwerbszweig. Bereits zum Ende des 15. Jahrhunderts bepflanzten die Portugiesen die ersten Weinberge. Somit ist der Weinbau eng mit der Geschichte Madeiras verbunden. Schon Shakespeare schrieb, dass der Duke of Clarence 1478 in einem Fass Malmsey ersäuft worden war, weil er angeblich ein Komplott gegen seinen Bruder, König Edward IV., geschmiedet haben soll. Der große Erfolg des Malmseyweins begann jedoch erst viel später. In der viktorianischen Zeit war neben Sherry, Port und Marsala der Madeira ein hochgeachtetes Getränk, vor allem in den besseren Kreisen Englands, der USA und Russlands.

Doch um 1850 wurde fast die komplette Rebfläche durch Oidium, den echten Mehltau, zerstört. Kurze Zeit nach der Neubeplanung brachte die Reblaus, wie in so vielen anderen Weinbaugebieten,

**Nicht die Weine, sondern die Magie einer faszinierenden Pflanzenwelt und die spektakuläre Kulisse der Bergzüge im Kontrast zur Küstenlandschaft sind seither die Anziehungspunkte für die Besucher der Blumeninsel Madeira.**

PETRA BADER



Kompetentester Wein-Ansprechpartner: Amerigo von Vinhos Barbeito. Bild: SNP, Bader

die nächste Katastrophe. Die meisten Weinhandelshäuser gaben in dieser schweren Zeit auf. Die landwirtschaftliche Produktion verlagerte sich auf den Anbau von Zuckerrohr und Bananen. Außerdem pflanzten die Weinbauern reblausresistente Amerikanerreben. Der daraus gekelterte Wein mit seinem deutlichen Foxtton – dem Aroma von faulen Erdbeeren – ist jedoch nur mit viel Wohlwollen genießbar. Noch heute stehen Amerikanerreben im Anbau. Fast jede Familie keltert ihren Hauswein daraus. Die Behörden drücken bei diesem Gebaren alle Augen zu. Als zur Jahrhundertwende das Aufpfropfen europäischer Rebsorten auf amerikanische Unterlagsreben aufkam, wurden wieder madirensische Rebberge errichtet.

## Es gibt vier edle Rebsorten

Heute ist der Wein wieder wichtiges Thema. Die Reben wachsen auf fruchtbaren Böden vulkanischen Ursprungs, die reich an Eisen und Magnesium sind. Folgende Rebsorten werden angebaut, wobei jede für einen ganz bestimmten Weintyp steht. Es gibt vier edle Sorten. Eine davon ist der Sercial. Er ergibt den trockensten Madeira. Angeblich ist er mit dem deutschen Riesling verwandt. Den Verdelho kennt man als halbtrockenen Wein. Die Sorte ist am portugiesischen Festland bekannt, wächst aber auch in Norditalien. Die kapriziöse Rebsorte Boal oder auch Bual genannt wird zu halbsüßem Wein verarbeitet, und der süßeste Wein ist der Malmsay oder Malvazia. Verschwindend geringe Rebflächen nehmen die beiden vom Ausster-

ben bedrohten Sorten Terrantez und Bastardo ein. Sie können jedoch, wie sich bei Verkostungen älterer Jahrgänge zeigt, erstaunliche Weine hervorbringen.

Der Löwenanteil der Rebfläche entfällt jedoch auf die Rebsorte Tinta Negra Mole. Sie ist im Anbau sehr beliebt, weil sie nicht besonders anspruchsvoll ist, sondern sich eher wie ein Chamäleon verhält. Aus ihr werden Madeiraweine erzeugt, die nach drei oder fünf Jahren ohne Angabe von Jahrgang und Rebsorte in den Verkauf kommen.

Die Geschichte der Weinbereitung auf Madeira ist sehr interessant. Wie zum Beispiel beim Portwein wird auch der Madeira während der Gärung aufgespritzt. Je nach gewünschtem Süßegrad des fertigen Weines setzt der Kellermeister dem noch gärenden Jungwein 96%igen Weingeist zu. Die Gärung wird somit gestoppt, und der noch vorhandene Zucker bleibt als natürliche Restsüße erhalten.

Der Alkoholgehalt eines Madeiras liegt in der Regel bei 18 bis 20 Vol%. Früher wurde der Wein nach dem Aufspritzen, als Ballast, auf Segelschiffe verladen. Die zweimalige Überquerung des Äquators mit den daraus resultierenden Temperaturschwankungen verlieh den Weinen einen angenehmen, harmonischen Geschmack. Sie waren von einer schönen Reife, als sie nach ihrer Reise wieder in Funchal ankamen. Seit es keine Segelschiffe als Transportmittel mehr gibt, wird der Reifevorgang auf zwei verschiedene Arten bei den Weinhandelshäusern simuliert.

Das erste Verfahren nennt sich „Estufagem“. Der Wein wird, um die Reifung zu beschleunigen, für sechs Monate in Tanks auf 45 °C erhitzt und anschließend zur Abmilderung des Geschmacks in Fässer gefüllt. Das zweite mögliche Verfahren heißt „Canteiro“. Hierbei wird der Wein in Fässer, die so genannten Pipas, gefüllt.

## Die Ausbauart wurde zur Glaubensfrage

Die Fässer werden in oberirdischen Weinlagern gestapelt, wobei die Decken der Weinlager aus dünnem Wellblech bestehen. Der Wein ist somit stark den Schwankungen der Außentemperatur ausgesetzt und reift daher schneller. Die Önologen nennen etliche Für und Wider der jeweiligen Methoden. So ist die Ausbauart zu einer Glaubensfrage geworden. Meist wird die „Estufagem“ für Tinta Negra Mole-Weine eingesetzt. Die „edlen“ Sorten reifen in der „Canteiro“.

Madeiras Weine bieten aufgrund ihrer Vielfalt hervorragende Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen.

Wer einmal einen Bolo de Mel (= der berühmteste Kuchen Madeiras, hergestellt aus Zuckerrohmelasse und getrockneten Früchten) und ein Glas Boal aus einem guten Jahrgang genossen hat, wird dies so schnell nicht wieder vergessen.

Die jugendlichen Weine aus Tinta Negra Mole, drei bis fünf Jahre alt, werden meist zum unkomplizierten Aperitif gereicht. Ein Sercial passt als hochwertiger Aperitif und zu geräucherter Lachs, Kaviar, Ziegen- oder Schafskäsen. Den Verdelho kann man mit cremigen, aromatischen Suppen, exotischen Gerichten, begleitet von Chutneys und Wildpasteten, kombinieren. Diese drei genannten Weintypen sollten gekühlt bei etwa 12–14 °C serviert werden. Zu nussigen, gehaltvollen Desserts, zu fettreichen, reifen Käsen und zur Gänseleberterrine mundet der Boal mit seiner kraftvollen Restsüße. Der Malvazia ist auf Grund seiner Opulenz solo getrunken eine Wucht. Er hält aber auch Gerichten wie Schokoladendesserts und Blauschimmelkäse oder aber einer guten Zigarre stand. Die beiden letztgenannten Weine sollten bei 16–18 °C getrunken werden.

Eines der wunderbarsten Argumente für Madeiraweine ergibt sich aus der zurückhaltenden Nachfrage. Nach sehr guten Weinen ist sie zwar vorhanden, nimmt aber momentan noch nicht so überhand wie in so vielen anderen prominenten Weinregionen der Welt. Welcher „normale Weintrinker“ kennt schon wirklich Madeira? Vielleicht diejenigen, die sich mit Kochen auseinandersetzen. Denn die Sauce à la Madère war lange Zeit der einzige Einsatz für diese herrlichen Weine. Völlig zu Unrecht. Die Preise sind mehr als human, und es schlummern viele Schätze in den Kellern in Funchal. Wo kann man schon einen Wein aus dem Jahrgang 1834 oder 1863 kaufen, der noch in vollster Blüte steht und der vor allem bezahlbar ist. Probieren Sie es aus! Vielleicht während einer Reise auf die Blumeninsel.