



(FOTO: INSTITUTO DE VINHOS E BORDADOS DE MADEIRA)

Weine von der Insel: Madeira

Madeira ist ein Inselarchipel im Atlantik, etwa 700 Kilometer westlich der marokkanischen Küste. Dazu gehören die Inseln Madeira, Porto Santo, Desertas und Selvagens. Hauptstadt ist Funchal. Der Archipel zählt knapp 250 000 Einwohner und gehört zu Portugal. «Madeira» ist aber auch eine geschützte Bezeichnung (DOC) für einen der berühmtesten und langlebigsten Dessertweine der Welt. Wie der Portwein wird er aufgespritzt. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 17 und 22 Vol.-%.

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL
hj.zehnder@schnapsforum.ch

Die ersten Weinreben kamen wahrscheinlich schon im 15. Jahrhundert nach Madeira. Die milde Witterung und der reichhaltige Boden begünstigen den Rebbau und auch die Jesuiten förderten als Grossgrundbesitzer stets sowohl den Weinbau als auch den Weinhandel. Einen markanten Aufschwung erlebte die Weinproduktion in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als englische Geschäftsleute begannen Madeirawein zu exportieren und ihn weltbekannt machten.

Die Rebfläche Madeiras beträgt etwa 2100 ha; die Parzellen sind meist klein und terrassiert. Sie werden von rund 4000 Winzern bewirtschaftet. Die Weinfirmen besitzen gewöhnlich keine eigenen Reben. Sie kaufen die Trauben zu.

1937 wurde die Junta Nacional do Vinho (JNV) zur Überwachung der Produktion von Madeirawein ins Leben

gerufen. 1980 übernahm das neu gegründete Instituto do Vinho da Madeira (IVM) diese Kontrollen. Jede auf Madeira abgefüllte Flasche trägt ein Siegel, das die Echtheit bescheinigt. Madeira wird aus verschiedenen Rebsorten hergestellt. Gemäss IVM sind es vier «noble» Sorten.

Sercial – säurebetont und trocken

Sercial ist die englische Bezeichnung für das portugiesische Cerceal. Aus der weissen Sercialtraube wird ein trockener Madeira hergestellt. Die Rebe wird auf Madeira bis auf eine Höhe von 700 m ü. M. gepflanzt, auf der deutlich kühleren Nordseite Madeiras jedoch nur bis 150 bis 200 m. Sie wird als letzte Rebsorte Mitte Oktober geerntet. Jung soll der Wein aufgrund seiner Säure kaum trinkbar sein, er benötigt deshalb eine lange Reifezeit (> 20 Jahre). Typische Aromen im jungen Wein: Orange, Limone, flüchtige Säure; Aromen des alten Weins: Nuss, Terpentinnoten, alter Riesling. Der Restzucker-Gehalt darf 18 bis 65 g/L betragen. Der Wein soll aber auch mit 40 g/L noch weitgehend trocken erscheinen.



Steilküste auf der Insel Madeira.

(FOTO: THOMAS VATERLAUS, METTLER VATERLAUS GMBH, ZÜRICH)

Verdelho (Gouveio) – halbtrocken

Die weisse Verdelho-Traube stammt aus Portugal. Auf Madeira wird sie zu einem halbtrockenen Wein angebaut. Die Rebe wächst überwiegend an der Nordküste in einer Höhe bis 400 m ü. M. Die Trauben werden zwischen Mitte August und Mitte Oktober geerntet. Verdelho hat einen zartbitteren, nussartigen Geschmack und eine pikante Säure. Typische Aromen: Trockenfrüchte, Honig, Kaffee, Schokolade. Der Restzucker-Gehalt darf 49 bis 78 g/L betragen.

Boal – halbsüss

Die Sorte Boal wird englisch auch als Bual bezeichnet. Diese weisse Rebsorte ist auch als Tafeltraube beliebt. Sie wächst vor allem auf der Südseite der Insel auf einer Höhe von 100 bis 300 m ü. M. und wird bereits ab Mitte August geerntet. Der Wein ist goldfarben und zeigt ein charakteristisches Rosinen- und Trockenfrüchte-Aroma mit einer auch im Alter noch frischen Säure. Der Restzucker-Gehalt darf 78 bis 96 g/L betragen.

Malvasia – süss

Die Engländer nennen die weisse Rebsorte Malvasia «Malmsey». Sie bringt den süssesten und komplexesten Madeira hervor. Trotzdem wirkt er dank einer prägnanten Säure nicht klebrig. Auch Malvasia wird als Tafeltraube verwendet. Sie wird in den niedrigsten Reblagen der Insel angebaut. Mit ihrer Ernte beginnt Mitte August die Weinernte auf Madeira. Typische Aromen: Karamell, Kaffee, Vanille, Marmelade. Der Wein soll hundert Jahre und länger haltbar sein. Der Restzucker-Gehalt darf 96 bis 135 g/L betragen.

Tinta Negra Mole

Tinta Negra Mole («die schwarze Samtige»), eine Kreuzung aus Grenache und Pinot noir, ist eine nicht ganz so edle rote Rebsorte. Rund 60% aller auf Madeira produzierten Trauben sind Tinta Negra Mole. Aus ihr werden überwiegend einfache (Massenweine und drei Jahre alte) Produkte hergestellt. Weine, die ausschliesslich aus dieser Traube hergestellt werden, tragen den Süssegrad auf dem Etikett (dry, medium dry, medium rich, rich). Diese Rebsorte ist (mit)verantwortlich für den Qualitäts- und Imageverlust des Madeiras im 19. und 20. Jahrhundert.

Selten zu finden, aber ebenfalls zugelassen, sind die Rebsorten Terrantez, Bastardo und Moscatel. Alle erreichen höchste Qualitätsstufen.

Terrantez – trocken oder halbtrocken

Die weisse Rebsorte Terrantez ist wegen der Reblaus sehr selten geworden. Es werden nur noch etwa 500 Liter Wein erzeugt. Ein Teil wird süss gekeltert, ein Teil trocken. Typische Aromen: aschige, verbrannte Kaffeefnoten. Eher bitterer Abgang.

Bastardo - trocken oder halbtrocken

Bastardo ist neben Tinta Negra Mole die zweite rote Rebe, die zu Madeira verarbeitet wird. Sie wird heute jedoch kaum mehr angebaut, obwohl sie früher grossartige Madeiras hervorbrachte.

Auch die Rebsorte Moscatel wird heute kaum noch genutzt.

Entstehung des Madeira

Wie viele Wein-Spezialitäten entstand Madeira aus der Not heraus. Um seine Haltbarkeit beim langen Schiffs-transport zu verbessern, wurde der Wein mit Alkohol aufgespritzt. Seeleute berichteten, dass sich der Mix beim Transport durch die Tropen geschmacklich zum Besseren veränderte. Solche Transporte wurden darauf gezielt durchgeführt. Ausgewählte Weine in kleinen Fässern machten die «Torna viagem» (Schiffsreise) über den Äquator in die portugiesischen Überseeprovinzen und zurück, wodurch die Madeirisierung besonders unterstützt wurde. Heute wird die Schiffsreise durch eine Lagerung von mindestens 90 Tagen bei erhöhten Temperaturen ersetzt.

Herstellung

Madeirawein wird klassischerweise wie Weisswein hergestellt. Weitere Möglichkeiten sind die Vergärung einer Mischung aus Maische und Most oder die reine Maischegärung. Die Dauer des Gärprozesses ist abhängig vom Weintyp: Für einen trockenen Madeira (z.B. Sercial) lässt man die Gärung komplett ablaufen. Bei der Herstellung süsserer Weine (z.B. Malvasia) wird der Gärprozess nach 8 bis 24 Stunden durch Zugabe hochprozentigen Alkohols gestoppt. Bei trockenen Weinen wird erst nach Beendigung der Gärung Alkohol zugesetzt.

«Estufagem» wird das Erwärmen des Weins in Beton- oder Stahltanks genannt. Sie sind mit Warmwasser-Wärmetauschern ausgerüstet. Der Wein wird in den «Estu-

fas» auf maximal 55 °C erwärmt und verbleibt darin 90 Tage. Dies wird durch das IVM kontrolliert. Dieses System wird ausschliesslich für die einfachen Madeira-Qualitäten angewandt.

Klassisch ist die «Canteiro»-Methode, bei der der Jungmadeira im Holzfass unter dem Blechdach eines Speichers der Erwärmung durch Sonneneinstrahlung ausgesetzt wird. Bei diesem Verfahren gibt es keine Vorschriften bezüglich Dauer und Temperatur der Wärmebehandlung. Der Produzent entscheidet, wann ein Wein zur weiteren Reifung an einen kühleren Ort gebracht wird. Aus wirtschaftlichen Gründen wird dieses Verfahren nur für qualitativ hochstehende Madeiras angewandt.

Im Laufe der Lagerung im Holzfass verliert der Wein durch Verdunstung an Volumen (3 bis 4% pro Jahr) und Alkohol. Dadurch wird er aber auch geschmacklich komplexer. Die Önologen entscheiden jeweils, ob ein Wein das Potenzial für einen 5, 10 oder 15 Jahre alten Wein oder sogar für einen Vintage (Jahrgangs-) Madeira hat. Beim jahrelangen Reifen im Holzfass kommt es zu einer Oxidation (Madeirisierung). Die Karamellisierung von Zucker bei der Erwärmung und die Madeirisierung bei der Lagerung verleihen dem Madeira sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack. Eine geöffnete Flasche Madeira hält sich über Monate hinweg ohne Qualitätsverlust.

Produktion und Export

2010 wurden rund 3.1 Mio. L Madeira aller Qualitäten produziert. 3.3 Mio. L gelangten in den Verkauf. Davon wurden 2.9 Mio. L, also 96%, exportiert. Grösster Importeur mit 1.1 Mio. Liter ist Frankreich. Die Schweiz ist mit 114 000 Litern der achtgrösste Abnehmer. Am meisten werden süsse und halbtrockene Weine verkauft. Bei den reinsortigen Weinen ist der Malvasia (Malmsey) der begehrteste.

Verkostung

Bei einer Verkostung im November 2011 in Zürich präsentierten vier Madeira-Produzenten ihre Weine:

- Blandy's Madeira, Funchal, Madeira I
 - Henriques & Henriques – Vinhos S.A., Câmara de Lobos, Madeira
 - Vinhos Justino Henriques, Filos Lda., Canoniço, Madeira
 - Vinhos Barbeito Lda., Câmara de Lobos, Madeira
- Neben den günstigen jungen Blends, die Flasche zu 15 bis 30 Franken, wurden auch sortenreine, 5 bis 43 Jahre alte Madeiras ausgeschenkt, die Flasche – je nach Alter und Jahrgang – zwischen 35 und 150 Franken.

An den Madeira muss sich der Weingeniesser erst einmal gewöhnen. Man ist sich nicht ganz sicher, ob man einen Likör vor sich hat oder einen Wein. Hat sich der Gaumen aber erst einmal mit dem Getränk angefreundet, ist es absolut spannend, die komplexen Sinneseindrücke gereifter Madeiras zu erforschen. Besonders interessant sind die alten, sortenreinen Gewächse. Zwei Madeiras haben es dem Berichtersteller angetan: zum einen ein trockener Sercial 1988, Frasqueira, von Barbeito. Eine Farbe wie dunkles Gold; Trockenfrüchte (Pflaumen, Rosinen), Tabak und Kaffee in der Nase; Karamell, Honig und Walnuss im Gaumen, trocken, mit langem Abgang. Zum anderen ein seltener 20 Jahre alter, halbtrockener Terrantez von Henriques & Henriques. Rotgoldene Farbe; Trockenfrüchte und etwas Maggikraut in der Nase; im Gaumen leicht süss mit Trockenpflaumen und langem Abgang. An solche Produkte könnte man sich leicht gewöhnen, als Begleiter zu Käse beispielsweise oder zu einem süssen Dessert. ■

Quellen

Wikipedia, http://de.wikipedia.org/wiki/Madeira_%28Wein%29
 Madeiraweinshop, www.madeirawein.de
 Ernesto Pauli, www.ernestopauli.ch/wein/madeiraportugal.htm
 Instituto do Vinho, do Bornado e do Artesanato da Madeira, I.P., www.vinhomadeira.pt

Les vins de Madère

R É S U M É

Le madère, un vin originaire de l'archipel du même nom situé à 700 km à l'ouest du Maroc, est le fruit des efforts de conservation des vins pendant les longs voyages en mer. Pour qu'ils se gardent mieux, on leur ajoutait en effet de l'alcool fort. Très vite, on remarqua que les vins ainsi traités devenaient même meilleurs lorsqu'on les transportait dans les pays tropicaux chauds. Aujourd'hui, on n'embarque plus le madère pour un voyage d'affinage, le «torna viagem», mais on le soumet pendant au moins 90 jours à une température de maximum 55 °C. Le madère est produit à partir

de divers cépages tels que Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia et Tinta Negra Mole (rouge). Il en résulte une palette de produits qui s'étend des vins secs avec une acidité soutenue jusqu'à ceux avec 145 g/L de sucre résiduel. La production annuelle dépasse aujourd'hui trois millions de litres dont 96% partent à l'exportation. Quatre producteurs sont venus présenter leurs produits à Zurich l'automne dernier dans le cadre d'une dégustation. Nos palais ont d'abord dû s'ouvrir ce nouvel univers, mais ils ont très vite compris le potentiel de ces vins en tant que compagnons prisés d'un dessert.