

Kleine Madeira-Weinkunde:

Der Weinbau begann bereits im 15. Jahrhundert nach der Besitznahme durch den portugiesischen Seefahrer Zarco (1418). Einige Jahre lebte übrigens auch Kolumbus auf Madeira, bevor er seine Entdeckungsfahrten startete.

Reich wird Madeira jedoch zunächst durch den Zucker.

1703 beschließt England ein Weinembargo gegen Frankreich, und Portugal erhält das Weinmonopol. Englische Weinhändler kommen nach Madeira und formen den Geschmack für den Gaumen des britischen Adels. So erlangt der Madeira im 18. Jahrhundert seinen Ruf und wird Exportschlager.

1872 kommt es durch die amerikanische Reblaus fast zum Erliegen des Weinbaus. Heute sind zwar Bananen - klein und fest mit aromatischem Geschmack - das Hauptprodukt, doch hat der Weinbau sich stabilisiert. Die Hälfte der auf etwa 2500 ha angebauten Reben werden für edle Exportweine gelesen.



Fünf Rebsorten gedeihen auf Madeira. Aus dem **Tinto Negro** wird der „Landwein“ in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen gekellert.

Aus den anderen 4 Reben werden nach strengen Regeln und Kontrollen die Qualitätsweine gewonnen.

Der **Sercial** wird extra trocken (pale dry) ausgebaut, der **Verdelho** etwas lieblicher (medium dry). Süß sind hingegen der **Bual** (medium sweet) und der **Malvasia** (full rich), der von den griechischen Samos-Weinen abstammt. Vorgeschrieben ist auch die Lagerung, der einfachste Qualitätswein muss 3 Jahre gelagert sein und darf mit geringen Anteilen anderer Sorten gemischt sein. Die Lagerweine müssen absolut sortenrein sein und in Eichenfässern gelagert, und zwar mindestens 5, 10, 15 oder 20 Jahre.

Für mehrere Monate wird dabei eine Lagertemperatur von mehr als 45°C erzeugt.

Durch den dabei stattfindenden Oxydationsprozess erhalten sie ihren typischen Geschmack, der an die spanischen Weine von Jerez, bekannt als Sherry, erinnert.

Natürlich hat Gutes auch seinen Preis, aber einen 10 Jahre alten Blandy's Bual oder Sercial sollte sich jeder einmal leisten!