



©Duval-Bloch

# Ein Likörwein aus der Perle des Atlantiks Madeira

## Einführung

Die Geschichte des über 200-jährigen Unternehmens und ein Interview mit Chris Blandy, dem CEO der [Madeira Wine Company](#) können Sie in einem ausführlichen [Bericht](#) auf Vinifera-Mundi vom 21. Juli 2012 bequem nachlesen. Ich konzentriere mich in diesem Bericht auf Madeira allgemein und dann natürlich auf das oben erwähnte Elixier.

## Was ist Madeira

Zuerst ist Madeira eine zur gleichnamigen Inselgruppe gehörende portugiesische Insel, welche etwa 950 km von Lissabon entfernt im Atlantischen Ozean liegt.

Madeira ist aber auch eine geschützte Herkunftsbezeichnung (DOP) für einen Likörwein. Als echt gelten Madeira Weine, wenn sie die Regeln des [Instituto Do Vinho da Madeira](#) einhalten. Dabei sind die Rebsorten und einige Merkmale der Herstellungsweise vorgegeben. Er ist aufgespritzt

(meist mit französischem Weinbrand angereichert), teiloxydiert und der Alkoholgehalt liegt zwischen 17 und 22% Vol. Der Geschichte nach soll der Wein auf den Schiffsreisen in die portugiesischen Ueberseeprovinzen wegen der besseren Haltbarkeit gezielt mit über 90% Vol. reinem Alkohol abgestoppt worden sein. Durch die intensiven Schüttelbewegungen auf dem Schiff und die tropischen Temperaturen wurde der Reifeprozess oder die „Madeirisierung“ besonders unterstützt.

Es gibt im Wesentlichen zwei Herstellungsarten von Madeira. Die eine heisst „Estufagem“. Hier wird der Wein in Edelstahlbehältern oder Betontanks durch ein spiralförmiges Röhrensystem für die Dauer von 90 Tagen auf etwa 50° Celsius erhitzt. Danach erhält er eine dreimonatige Ruhepause (Estagio). Diese Weine dürfen erst ab dem 31. Oktober des zweiten Jahres nach der Lese in Flaschen gefüllt und verkauft werden.



©Madeira Wine

Eine weitere, klassische, aber bedeutend teurere Herstellungsart ist die mindestens zwei Jahre dauernde „Canteiro-Methode“. Hier wird der aufgespritzte Jung Madeira im Holzfass auf dem Speicher eines Weinkellers auf natürliche Weise dem karamellisierenden Effekt der Hitze ausgesetzt. Das heisst, über die Jahrzehnte ein Volumenverlust von etwa 3% pro Jahr. Diese Weine dürfen erst nach drei Jahren auf den Markt kommen.



©Blandy's

Die hauptsächlich verwendeten Traubensorten dafür sind Sercial für eher säurebetonte trockene, Verdelho für leichte, halbtrockene, Bual für kräftige, halbsüsse und Malvasia für süsse und üppige Erzeugnisse. Selten und sehr rar sind Weine aus der Traubensorte Terrantez, die als halbtrocken eingestuft werden können.

Üblicherweise werden diese Weine nicht aus einem Jahrgang gewonnen, sondern im Solerasystem als Verschnitt aus verschiedenen Jahrgängen zusammengemischt. Er wird gefiltert und geklärt in Flaschen abgefüllt.



©Blandy's

## Verkostung

### Blandy's 20 Year Old Terrantez Madeira

Traubensorte 100 % Terrantez. Schöne, leuchtende Mahagonifarbe. In der vielschichtigen Nase Butternoten, Orangenschale, Zimt, etwas Karamell, geröstete Mandeln und Honig. Das Bouquet ist frisch, extrem jugendlich und leicht malzig. Der Gaumen zeigt zuerst einen angenehmen, dezenten Eichenton, dann folgen Noten getrockneter Feigen, Aprikosen und Rosinen, etwas Rauch, Tabak und Crème brûlée. Auch eine dezente Würzigkeit, eine schöne, angenehm bittere Nussigkeit und leicht medizinale Nuancen schleichen sich ein. Der lange Abgang ist komplex, viskos, kraftvoll und würzig. Das Süsse-Säurespiel ist unglaublich ausgewogen. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet CHF 52.90 bei [The Portwine Company](http://ThePortwineCompany)



Autor: Andi Spichtig  
25. April 2014

Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.