

Blandy's Madeira

Mitte Mai 2012 konnten wir uns mit Chris Blandy, CEO der Madeira Wine Company, unterhalten, nachdem wir in den letzten Monaten zwei Mal die Erzeugnisse dieses Unternehmens an Veranstaltungen von [Alicia Mettler und Thomas Vaterlaus](#) verkosten durften. Blandy's ist ein 200 Jahre altes Familienunternehmen mit einer beneidenswerten Tradition in der Erzeugung von Madeira-Weinen. Bestimmt nicht per Zufall werden die Produkte des Weinguts durch die renommierte [Portwine Company](#), aber auch durch die „seit über 100 Jahren in feinsten Alkohol in allen Variationen“ spezialisierte Winterthurer Firma [Lateltn](#) in die Schweiz importiert.



Vinifera-Mundi (VM): [Blandy's](#) wurde 1811 gegründet, nachdem sich John Blandy in Madeira niedergelassen hat. Er war anscheinend Quartiermeister auf einem Schiff der Königin von Grossbritannien, also in der britischen Garnison tätig. Was ist die wahre Geschichte, da sie kontrovers bleibt? Was motivierte John Blandy, ein Weingut in Madeira zu gründen?



©Blandy's

Chris Blandy (CEO [Madeira Wine Company](#)): Es wurde lange berichtet, dass sich John Blandy, der Gründer des Familienweingeschäfts, 1807 in Madeira niedergelassen hat, als er ein 23jähriger Quartiermeister des Generals Beresford, Kommandant der Britischen Garnison war. Dennoch beweisen langwierige Untersuchungen der militärischen Register die Anwesenheit von John Blandy in Madeira nicht. Stattdessen wurde die Wahrheit durch den berühmten Madeira-Liebhaber und Weinexperte Emmanuel 'Mannie' Berk entdeckt. Im August 2006 hat er ein Einführungsschreiben gefunden, welches durch die in London angesiedelten Madeira-Weinhändler Hr. Newton, Gordon und Murdoch versandt wurde. Dieses Schreiben deckte sofort das bis dahin bestehende Familienrätsel auf: 'Meine Herren! Auf Wunsch unseres besonderen Friends, Richard Fuller Esq., Banker in der City, möchten wir Ihnen Hr. John Blandy wärmstens empfehlen, der Ihre Insel aufgrund seiner gesundheitlichen Probleme besucht hat und, der sich über eine Anstellung bei der Zählkammer freuen würde. Wir wären Ihnen dafür extrem dankbar, wenn Sie unsere Meinung vertreten könnten'. Der Brief ist mit dem Datum vom 23. Dezember 1807 versehen, was implizit bedeutet, dass John Blandy Anfang 1808, und nicht bereits ein paar Monate zuvor mit der britischen Armee, die Insel erreicht hat.

Seine Entscheidung, ein Weingut zu gründen, beruht ganz bestimmt auf den Kontakten, welche er in Grossbritannien, dann später im ganzen englischsprachigen Raum pflegte. Er sah bestimmt eine gute Gelegenheit und Chance, nachdem er seine Frau Janet in Grossbritannien geheiratet hatte, nach Portugal zurückzukehren, um dort 1811 die Gesellschaft Blandy's zu gründen.

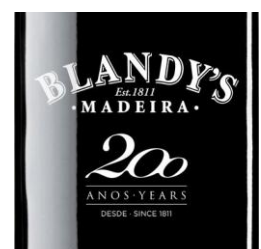


John Blandy ©[Madeira Genealogy](#)

VM: Das Weingut feierte letztes Jahr seinen 200. Gründungstag. Welche Ereignisse haben die Geschichte des Weinguts im Verlauf dieser Zeit geprägt?

Chris Blandy: Fünf massgebende Ereignisse haben unser Geschäft geprägt:

- Während der desaströsen Oidiumplague von 1852 hat Charles Ridpath Blandy, der Sohn von John Blandy, die weise Voraussicht gehabt, einen massgebenden Anteil des Altweinvorrats der Insel anzuschaffen, was schliesslich die Fähigkeit der Firma gewährleistete, feine Madeira weiter zu vermarkten.
- 1925 entschied Blandy, der [Madeira Wine Association](#) beizutreten. Dieser Winzerverband strebte danach, die Madeira Weine nach den globalen Trends und für die weltweite Vermarktung zu optimieren und die Unkostenrisiken zu minimieren.



- Zu diesem Zeitpunkt ging der Exportmarkt durch eine nie gesehene Krise. Der Verband, welcher durch die Familie Blandy geleitet wird, schaffte es, die düsteren Jahre zu überleben, während zahlreiche einständige Weingüter Konkurs anmelden mussten.
- 1989 verbündeten sich die Familie Blandy und eine andere anglo-portugiesische Familie, die Symington von Oporto (das Weingut produziert seit dem 19. Jahrhundert Portweine), um auf dem globalen Markt weiter zu expandieren. Dieses Bündnis führte zur Gründung einer neuen Firma namens Madeira Wine Company (MWC).
- 2011 vereinbarten die Blandys mit den [Symington](#), dass die [Blandys](#) die Mehrheit der Aktien der Madeira Wine Company (MWC) übernehmen, wobei die Symington Minderheitsaktienträger bleiben.



©Blandy's Die Verkostung des 200. Gründungstages am 23.09.2011

VM: Obwohl die Madeira Wine Company bereits 1913 durch verschiedene Winzer gegründet wurde, bevor sie schliesslich ins Portfolio des berühmten Portweinerzeugers Symington kam, startete eine Zusammenarbeit zwischen den beiden bedeutenden Wirtschaftsaktoren, also Symington und Blandy, erst 1989. Was bewegte beide Unternehmen zu dieser Zusammenarbeit? In wie weit kann diese Zusammenarbeit als massgebenden Schritt in der Geschichte von Madeira berücksichtigt werden?

Chris Blandy: Die Symingtons haben ein umfangreiches, weltweites Verteilernetzwerk und ihren Sinn für tadellose Qualität, nicht zuletzt ihre besonders wertvolle Winzererfahrung in diese Zusammenarbeit eingebracht, welche sie als Leitfigur des Portweinhandels gesammelt haben. Als meine Familie andere Wirtschaftsinteressen auf der Insel entwickelte, ermöglichte dies eine enge Zusammenarbeit mit den Symingtons, dies hat zusammen mit der Gründung der Madeira Wine Company (MWC) die Türe zu neuen Dimensionen geöffnet.

V-M: Sales und Marketing. Wo sind Ihre Kunden angesiedelt und wie entwickeln Sie neue Märkte? Welche Faktoren spielen eine wichtige Rolle in Ihrer Marketingstrategie? Sind diese eher geographisch- oder kundenorientiert (junge oder ältere Konsumenten, Feinschmecker oder Alltagskonsum,...)?

Chris Blandy: Unsere traditionellen Märkte sind Grossbritannien, die USA, Japan und die Beneluxstaaten. Trends und Konsumgewohnheiten verändern sich, also fokussieren wir uns auf unsere Premiumprodukte und auf dem Geschmack der Konsumenten in Verbindung mit Speisen, während wir auch eine solide Kundenschaft für einfach zugänglichere Weine pflegen.



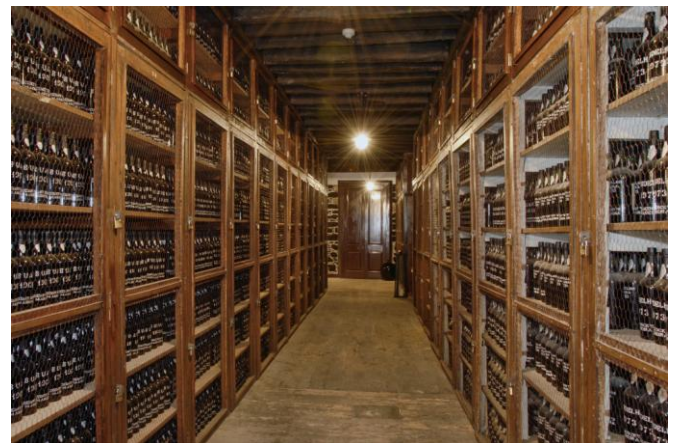
©Blandy's

V-M: Es scheint für Madeira-Produzenten besonders wichtig, neue Produkte auf den Markt zu bringen. Welche Strategie verfolgt [Blandys](#) und aus welchen Gründen?

Chris Blandy: Innovation ist stets ein wichtiger Faktor unserer Strategie gewesen, zumindest was die Entwicklung der Konsumgewohnheiten anbelangt. 2000 führten wir zum ersten Mal einen qualitativ hochstehenden, dennoch erschwinglichen Madeira ein, dessen Eigenschaft darin besteht, aus einem einzigen Jahrgang gewonnen zu sein (was wir in Portugiesisch "Colheita" nennen), den "Blandy's Malmsey 1994 Harvest". Das war der erste mit einem Jahrgang gekennzeichnete Madeira überhaupt, welcher keiner dieser ansonsten stets sehr teuren und seltenen Vintage Madeira war. Die Weinhändler und die Konsumenten aus zahlreichen Ländern haben diese neue und erfrischende Denkweise gutgeheissen. Inzwischen haben viele weitere Madeira-Produzenten die Initiative von MWC dadurch fortgesetzt, dass sie jüngere Jahrgang-Madeira erzeugt haben. Was schliesslich die Schöpfung einer neuen und wichtigen Kategorie von Premium-Madeira ermöglicht hat. Im Juli 2002 haben wir einen völlig neuen Madeira-Stil mit einer radikalen Präsentation eingeführt: "Blandy's Alvada". Der Wein ist völlig anders als das, was bisher produziert wurde, da er zwei Edelrebsorten verbindet, Malmsey und Bual. Das Ziel war, einen wunderschön ausgewogenen Wein zu vinifizieren, welcher die üppigen Aromen der Sorte Malmsey und die komplexere sowie trockenere Struktur der Sorte Bual vereint.

V-M: Decanter, das International Wine Challenge (IWC) und zahlreiche weitere Medien singen eine Lobeshymne über Ihre Madeira-Weine. In wie weit lassen Sie sich durch solche Auszeichnungen beeinflussen, wenn Sie Madeira erzeugen und profitieren Sie wirtschaftlich davon?

Chris Blandy: Die Verleihung solcher Auszeichnungen ist wichtig, da diese Auszeichnungen uns jederzeit ermöglicht zu wissen, wo wir qualitativ stehen. Ausserdem können die Konsumenten dadurch unseren Namen als Produzent qualitativ hochsehender Madeira Weine identifizieren. Also, ja, es gibt eindeutig einen wirtschaftlichen Vorteil.



©[Blandy's](#) Das Wine Library im Blandy Wine Lodge in Funchal

V-M: Frankreich, einer der grossen Märkte (zusammen mit Deutschland, England und einigen anderen Ländern der EU machen gemäss Angaben des Instituto do Vinho do Bordado Artesanato da Madeira I.P. 69% des gesamten Absatzmarktes für Madeira Weine aus), importiert zehn Mal mehr Madeira-Weine als die Schweiz. Im Verhältnis der Anzahl Einwohner beider Staaten importiert die Schweiz aber pro Kopf mengenmässig mehr. Gibt es Unterschiede zwischen beiden Märkten [Frankreich ist zum Beispiel dafür berühmt, sehr viel Portwein zu importieren, wobei es sich zum grössten Teil um Tawny handelt, während sich die Schweiz auf Vintage Portwein konzentriert, Anm. der Red.]? Können ähnliche Unterschiede zwischen der Schweiz und Grossbritannien, dem klassischen Portweinmarkt, gemacht werden?

Chris Blandy: In allen Absatzmärkten ist und bleibt die Mehrheit der importierten Flaschen 2jährige Madeira Weine. Nichtsdestotrotz weist Grossbritannien auf eine lange Geschichte auf, was den Import von Qualitätsweinen anbelangt. Seit relativ kurzem importiert die Schweiz qualitativ hochstehende Madeira Weine, während Frankreich eben erst beginnt, gute Madeira Weine zu geniessen.

V-M: Nicht selten wird Madeira durch die gleichen Händler wie Sherry, Portwein und Whisky vermarktet. Dennoch scheinen die typischen Weinliebhaber nicht viel so viel über die Madeira-Spezialitäten zu wissen. So war es mindestens in Zürich der Fall. Madeira-Liebhaber und Weinliebhaber sind auch nicht unbedingt das gleiche Publikum. Wie erklären Sie sich diese Tatsache? Handelt es sich da um eine Schweizer Besonderheit oder um eine effektive Trennung der Geschmäcker weltweit?

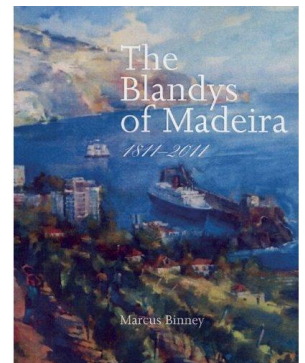
Chris Blandy: Ich könnte mir vorstellen, dass es mit dem globalen Volumen zu tun hat, welches die drei Gebiete produzieren, wobei Madeira wiederum nur einem Bruchteil der Produktion der Portwein Produktion und der Sherry Produktion entspricht. Dies ist die globale Realität und eine unserer grössten Herausforderungen darin besteht, die Konsumenten darüber zu informieren, was Madeira ist. Der nächste Schritt ist dann zu erklären, wie Madeira Weine genossen werden können/sollen.

V-M: Auf Ihrer Website unterscheiden Sie die Madeira-Weine, welche Sie produzieren, aufgrund deren Typizität, anders gesagt aufgrund davon, ob diese Weine Verschnitte oder Jahrgangs-Madeira sind. Anscheinend spielt die Rebsorte, welche verwendet wird, keine massgebende Rolle. Dennoch haben sich die vier Weingüter, welche ihre Weine in Zürich vorgestellt haben, darum bemüht, den Akzent der Präsentation auf die Rebsorte zu setzen. Irgendwie scheint es hier einen Widerspruch zu geben...

Chris Blandy: Wir setzen sogar enorm viel Wert auf die unterschiedlichen Rebsorten, deren Alter (wenn sie verschnitten werden) und das Jahr der Ernte (wenn es sich um Jahrgangs-Madeira Weine handelt). Also ich glaube nicht, dass es da einen Widerspruch gibt.

V-M: Vielen herzlichen Dank Herr Blandy für das spannende Gespräch.

PS: Für spezifische Informationen über das Weingut empfehlen wir das Buch „The Blandys of Madeira: 1811-2011“



The Blandys of Madeira:
1811-2011



©Blandy's

Die Weine

Blandy's Alvada

Rauchige Süsse, etwas Malz, frische Kräuter, die Nase und die Struktur entwickelt sich, je länger der Wein im Glas ist. Tolle Süsse im Gaumen, gefolgt von der Säure. Ein schöner Einstieg mit subtilen Limettennoten. 16.5/20.

Blandy's 10 Yo Sercial

Elegant, leichte Zitrusfrucht, Grapefruit, Noten von englischem Cake, leichte Caramelnoten, sehr frisch, erfreuliche, allgemeine Komplexität. Üblicherweise ermöglicht der Sercial die Erzeugung säurebetonter Weine. Hier spielt das Alter des Weins eine positive Rolle. Die Säure ist schön eingebunden und verbindet sich ideal mit der Mineralik, ja sogar eine leichte Salzigkeit am Gaumen, man wird richtig animiert, ein Glas mehr zu verkosten. Schöne Länge. 17/20.



©Blandy's: Die Sercial Rebsorte

Blandy's 10 Yo Malmsey

Diese Rebsorte wird für die besten Madeira Weine verwendet. Verhaltene, vegetables Bouquet, grünes Holunderholz, schöne Komplexität mit Kräutern im Hintergrund, etwas von einer Weihnachtsparty im Cot-

tage. Recht süsser Auftakt, wiederum dieses grüne Holz, rauchige Statur, elegante Bitterkeit, rosa Grapefruit. Wunderschöner, langer Abgang. Trotzdem wirkt dieser Madeira irgendwie zu jung, doch seine Komplexität erweckt die Lust, mehr davon zu trinken. Grossartiger Abgang. 17.5/20

Blandy's Verdelho 1984

Tolle, komplexe, doch eher verhaltene Nase mit allem drin, was einen grossen Madeira auszeichnet. Feigen, Malz, Holz, Würze,... Alles ist perfekt wie in Millimeter eingeteilt, Frische Toffies, wie aus Schottland. Der Gaumen zeigt eine grossartige, stützende Säure, welche ihre Balance in der unglaublichen Süsse findet. Trockene Früchte, wiederum diese Feigen, aber auch Bams-Datteln, schnell vergisst man den etwas spritigen Auftakt. Kaufen! Enorm viel Geschmack, grandioser Spassfaktor, unendliche Länge. 18/20 Als Begleitung empfiehlt sich ein gereifter Hartkäse, z.B. ein 3-4 Jähriger Sbrinz.

Blandy's Harvest 2004 (aus Malvasia Trauben)

Schon wieder diese verführerischen trockenen Früchte, diesen Hauch Zitrusfrucht, diese Toffees und diese Kräuter. Keine Ahnung warum, stets hatte ich den Eindruck irgendwo im Nordschottland zu segeln. Grossartige Süsse, aber überhaupt nicht klebrig. Schokoladennoten im Gaumen, Kräuterhonig. Langer Abgang. 17.75/20

Blandy's Terrantez 20 Yo

Wieder eines dieser Bouquets, welches einem nicht gleichgültig lässt. Wow! Zunächst frisch und verhalten, entfaltet sich dann mit der Zeit, wirkt extrem jugendlich, bietet frisches Leder, eine tolle Komplexität zwischen Kräutern, medizinale Tönen, trockenen Früchten, rauchigen Noten und Holzvanille. Wiederum diese tolle Frische im relativ trockenen Gaumen, der ideale Begleiter zu einer Melone de Cavaillon, also der ideale Konkurrent zu einem charaktervollen, weissen Portwein. Dürfte schön altern können. Schönes Zusammenspiel zwischen der Restsüsse, dem trockenen Gerüst und der erfrischenden Säure, entwickelt schrittweise Malznoten, rauchige Noten, eine elegante Bitterkeit. Schöne Länge. 17.5/20

Blandy's Colheita Sercial 1995

Noch viel zu jung. Ein faszinierender Torfcharakter, Röstaromen, Malz, helle Karamelle, trockene Früchte. Braucht noch viel Zeit, um seine Balance zu finden. Breitet sich dann mit der Zeit aus und bietet eine subtile Würzigkeit. Trockener, doch erfrischender Gaumen, schöne Bitterkeit, nicht süss, tolle Komplexität. Langer Abgang. 17.5/20

Blandy's Colheita Verdelho 1995

Offene, tiefsinnige, komplexe und relativ ungestüme Nase, welche noch Jahre beanspruchen wird, bevor sie zunächst ihre Balance, dann ihr richtiges Format findet. Kurz gesagt: Beeindruckend. Wieder diese verführerischen Noten zwischen Torf und Oxydation, Zitrusfrucht, Malz, überschwängliche Nussnoten, wirkt wie ein alter Brandy. Trocken von trocken, aber so fein und köstlich, elegante Süsse im Hintergrund, frischer, komplexer Gaumen, man sucht vergebens, was diesem Madeira fehlt. Eine Einkaufspriorität. Eine Klasse für sich und Spass pur! 18.5/20

Blandy's Colheita Bual 1996

Dieses Bouquet! Wow, zunächst frisch aber noch verhalten, entfaltet sich dann mit der Zeit, wirkt extrem jugendlich. Noten von Torf und Rauch. Am Gaumen eine schöne, stützende Säure (Zitrusfrüchte, Grapefruits in Hülle und Fülle), ein Elixier und sehr lang im Abgang. 17.5/20

Blandy's Colheita Malvasia 1996

Kräftiges, doch elegantes, frisches Bouquet mit Kräutern, Würze, das Ganze entwickelt sich wie ein Speyside Whisky. Geniale, filigrane Süsse im Gaumen, komplex und wieder komplex, verführerisch und irgendwie diabolisch, denn alles ist perfekt eingebunden und frisch. Extrem langer Abgang. 18.5/20

Folgende, zusätzliche Weine konnten am 14. November 2011 verkostet werden.

Blandy's Bual 1968

1994 abgefüllt. Wieder diese fabelhaften Weihnachtsdüfte, welche uns von der Alltagsmonotonie entfernen. Karamell, Malz, Nuss im Überfluss, Korinthrosinen, trockene Früchte, Orangenschale, ein unendliches, komplexes und irrsinniges Bouquet. Grosse Kunst, grosses Kino! Eine Säure für die nächsten 20 Jahre, wo bei sie verblüfft, da sie überhaupt nicht stört. Dichter, komplexer, vielschichtiger Gaumen, alles in Subtilität und in Länge. 18/20.

Blandy's Verdelho 1968

In einem ähnlichen Stil wie der vorherige, dennoch mit einer zusätzlichen Komplexität (aufgrund der Zitrusfruchtaromen und der spannenden salzigen Note im Bouquet). Beeindruckend. 18.5/20.



Blandy's Terrantez 1976

Mit diesen drei Weinen verkostet man eine Scheibe Geschichte. Die Nelkenrevolution fand im April 1974 statt... Wieder diese charakteristischen trockenen Früchte im Bouquet, wider diese Toffies und diese fabelhafte Würze, wieder diese unendliche Säure, welche diesen Madeira weit in die Zukunft tragen wird. Leider habe ich nicht geschrieben, ob diese Flasche 1991 oder 1997 abgefüllt wurde. 17.5/20

Blandy's Duke of Clarence

Am liebsten zu einem Schokoladenpudding servieren. Ohne Komplexität und ohne Komplexe, dieser Madeira lässt sich geniessen und dürfte alle Konsumenten ohne Ansprüche überzeugen. Gut gemacht, anständiger Spassfaktor. Günstig. 16/20.

Blandy's Rainwater

Unkompliziert, dennoch nicht zu unterschätzen. 16/20.

Autor: Jean François Guyard & Urs Senn
Lektorat: Urs Senn
21. Juli 2012

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.