

GENUSS

Der Wein, der uns überlebt

Anflug auf eine vulkanische Felsformation, die sich 750 Kilometer vor der Küste Nordafrikas aus dem Atlantik hebt, umtost von Winden und Wellen. Madeira, heute als ganzjährige Blumeninsel vermarktet und ein beliebter Hafen für moderne Kreuzfahrer, ist Heimat einer der berühmtesten Weine der Welt. Und doch kennen ihn nur wenige. Denn sein glorreicher Ruf stammt aus der Vergangenheit und hat sich, kleiner werdend, in der Vorstellung süßer britischer Traditionsgläschen oder als Kochzutat für reichhaltige Saucen in die Gegenwart gerettet.

Dabei hat Madeira das gar nicht nötig. Kein Wein kann länger reifen als er, seine Lebensdauer überspannt Generationen. Ein Glas von 1890 ist nicht nur ein ungemein vielschichtiges Aromenkonzentrat, es besitzt auch ein vibrierendes Leuchten, das in anderen Weinen längst erloschen wäre. Die Säure, die die im Atlantikwind langsam reifenden Trauben bewahren, ist eines der Geheimnisse des Madeira. Auf den Poios, den mitunter handtuchbreiten Terrassen, die mühselig aus den Basaltfelsen gehauen wurden, wachsen Reben, die wie seit jeher nur von Hand bearbeitet werden können.

Je länger der Wein unterwegs war, desto besser schmeckte er

Um die Geschichte des Madeira ranken sich Legenden, er ist auch eine Erinnerung daran, wie Europa nach der Neuen Welt griff. Die Vulkaninsel, ursprünglich vollkommen von Wald bedeckt, wurde zum Versorgungshafen für die Schiffe, die nach Indien suchten und Amerika entdeckten. Die ersten von Kreta eingeführten Weinreben gediehen ausgezeichnet. Und weil alles auf dem Seeweg lange unterwegs war, Hitze und Wellengang schutzlos ausgeliefert, fanden Händler bald heraus, dass der Inselwein sein Ziel in besserem Zustand erreichte, wenn er zuvor mit Branntwein aufgesprietet und so konserviert wurde.

Aus Fässern, die nach der Überquerung des Äquators zurückkehrten, schmeckte der Wein deutlich harmonischer. Der Vinho da roda, der „Wein der Runde“, begründete den exzellenten Ruf Madeiras, der sich bis an der Ostküste Nordamerikas verbreitete. Als die amerikanische Unabhängigkeitserklärung unterzeichnet wurde, stieß man darauf mit Madeira an. Als Napoleon auf dem Weg ins Exil Station auf der Insel machte, schenkte ihm der britische Gouverneur eine Trostration. Getrunken hat er sie nie, das Fass gelangte zurück zum Ursprung und wurde auf Flaschen gezogen. Eine trank später Churchill im Nobelhotel „Reid's Palace“ – und schenkte den raren Tropfen zum Entsetzen seines Gastgebers vernügt anderen Tischen aus.

Nur als Kochzutat zu schade: Madeira ist ein faszinierender, nahezu unsterblicher Genuss. Besuch auf der windumtosten Atlantikinsel



Schroffe Schönheit, beschwerlicher Weinbau: der Inselnorden bei Porto Moniz.

Von Ulrich Amling

Handelsembargos und Kriege, Revolutionen und Prohibition – die Erschütterungen der Welt lassen sich am Konsum von Madeira nachvollziehen und an der Veränderung seines Stils. Ricardo Diogo V. Freitas kennt jede Verästelung dieses Wechselspiels, er hat Geschichte in Lissabon studiert und in Funchal als Lehrer gearbeitet. Bis ihn 1991 der Ruf ereilte, das von seinem Großvater gegründete Maderia-Haus Barbeito zu übernehmen. Damals wusste er viel über die Vergangenheit und nichts vom Weinmachen. Heute gilt Freitas

als Revolutionär und Magier, dem es gelungen ist, Madeira aus einer staubig-klebrigen Nische zu führen und auf den Weinkarten führender Restaurants zwischen Berlin und Tokio zu etablieren.

Der moderne Firmensitz scheint Lichtjahre entfernt vom rustikalen Charme des historischen Weinviertels in der Inselhauptstadt Funchal. Hier hat Freitas zusammengefasst, was er gelernt hat über die Produktion von Madeira. Im Mittelpunkt steht eine Halle mit zeltartigem Zinkdach, unter dem sich alte Fässer

Madeira kaufen

Nirgends gibt es ein so umfangreiches Sortiment wie in der „Weingalerie“. Eine Flasche 1870er? Ist zu haben, Kostenpunkt: 1.490 Euro. Einstieg ab 12,50 Euro. Pestalozzi-Str. 55, Charlottenburg, Mo-Fr 12-20, Sa 10-16 Uhr, portwine.de

aufstürmen. Die Reifung, die sich einst im Bauch von Schiffen abspielte, ist längst an Land gegangen. „Canteiro“ heißt das Verfahren, in dem der Wein gezielt dem Einfluss des Klimas ausgesetzt wird. Je wärmer, desto schneller verläuft die Oxidation, bei der der Wein zunächst Farbe und Frucht verliert, um Würze und Tiefe zu gewinnen. Die günstigen Weine erleben das per Heizspirale und altern bei 50 Grad, in fünfzehn Monaten so stark wie bei Kellertemperatur in zehn Jahren.

Freitas und sein Kellermeister Sérgio Marques verkosten jeden Tag Proben aus gut 20 Fässern, um sich ein Bild vom Entwicklungsstand zu machen. Muss das Fass kühler oder wärmer gelagert werden, soll der Wein ohne Verdunstung in Glasballons weiterreifen, für welche Cuvée kommt er in Frage? Ein großes Puzzle, in die Zukunft gedacht. „Wir bestimmen hier die Architektur von Weinen, die eine kommende Generation trinken wird“, sagt Freitas, dessen Sohn Antonio gerade mit ins Unternehmen eingestiegen ist, zurückgekehrt aus der schnelllebigen Gastronomie Lissabons.

Barbeitos-Stil: frischer, weniger süß, ein Mitspieler bei Tisch

75 Weinbauern liefern ihre Ernte bei Barbeito ab, viele von ihnen bearbeiten nur kleinste Terrassen. Selbst auf Madeira, der „Insel des ewigen Frühlings“, wo Reben darum kämpfen, reife Trauben zu erzeugen, spürt Freitas den Einfluss des Klimawandels. Aus früh gelesenen Trauben legt er eine Säurereserve an, um das Leuchten in seinen Weinen zu erhalten. Die Gärung des Mosts wird durch Branntwein unterbrochen, je nach Rebsorte früh oder etwas später: Aus früh gestopptem Malvasia entsteht der süße Malmsey, danach folgen der halbsüße Bual, der halbtrockene Verdelho und beinahe durchgegoren Sercial, der trockenste aller Madeiras.

Vulkanische Böden, Wind, Trauben, Alkohol, Süße, Säure, Wärme, Sauerstoff, Holz, Glas, Erfahrung und viel Zeit. Das sind die Zutaten, aus deren Zusammenklang Freitas Weine gewinnt, die das Bild von Madeira verändert haben. Frischer, weniger süß, stärker darauf bedacht, ein Mitspieler bei Tisch zu sein, nicht nur der Rausschmeißer zum Kaffee. So bringt Barbeito immer wieder neue Cuvéés auf den Markt, teilweise in winziger Auflage. Wie beim Verdelho Pai António, den Freitas seinem Großvater gewidmet hat. Darin finden zum Teil 100 Jahre alte Weine zusammen, die jüngsten stammen aus den 70er Jahren. „Er fuhr gerne Porsche, trank Whisky und rauchte Pfeife, aus Madeira hat er sich nicht viel gemacht.“ Ein Gläschen dieser zarttrauchigen Insel-Essenz würde ihn gewiss umstimmen.



Der Winzer und seine Schätze: Ricardo Diogo V. Freitas, Chef des Madeira-Produzenten Barbeito.

