



Vinhos Barbeito - neue Visionen beim alten Madeira

eingestellt am 09.06.2012

[zurück zur Berichte-Übersicht](#)



Ricardo Diogo ist so etwas wie der Don Quijote des Madeiraweins. Seit er 1989 das Familienunternehmen Barbeito von seinem Großvater übernommen hat, geht der idealistische Einzelkämpfer mit klaren Visionen Schritt für Schritt voran um die Weinwelt davon zu überzeugen, dass auch im 21. Jahrhundert auf Madeira große und einzigartige Weine erzeugt werden.

Vinhos Barbeito mit einer Jahresproduktion von knapp 200.000 Flaschen gehört zu den kleineren Produzenten des Eilandes. Neben den drei großen Erzeugern Henriques & Henriques, Justinos und der Madeira Wine Company gibt es kaum noch unabhängige Familienbetriebe, die auch exportieren. Diogo hat es aber dank seiner Weitsicht geschafft zur rechten Zeit zu investieren, nur auf die Tradition zu bauen, wäre ein Himmelfahrtskommando gewesen, schließlich befindet sich der Madeirawein seit gefühlt über einem Jahrhundert immer wieder am Rande der Existenz. Also war für Diogo, als er Ende der 1980er Jahre in das Familienunternehmen einstieg klar, dass er mit der Zeit gehen muss, um neue Kunden zu gewinnen und Madeira nicht zum weißen Fleck auf der Weltweinkarte werden zu lassen. Zunächst besorgte er sich Kapital und ging bereits 1991 ein Joint Venture mit einem japanischen Unternehmen ein. Dann folgten weitere Schritte. Zunächst die Entscheidung keine billige Fassware mehr zu exportieren und ein klares, straffes Portfolio an Madeiraweinen, das sich durchaus von den anderen Produzenten unterscheidet. Und schließlich der entscheidende Faktor für einen Qualitätsschub, der Bau einer neuen modernen Kellerei. Diese befindet sich seit



2008 in der Nähe von Camara dos Lobos, auf der Südseite der Insel. Dieser futuristische Bau hält nun alle Möglichkeiten bereit um große Weine entstehen zu lassen.

Über dem Basissegment mit drei Jahre alten Madeiras, die in vier unterschiedlichen Süßegraden aus 100% Tinta Negra Mole erzeugt werden, schließen sich die Reserva (durchschnittlich 5 Jahre Reife), die Old Reservas (durchschnittlich 10 Jahre Reife) sowie Colheitas (Weine eines Jahrgangs) an, die jeweils sortenrein ausgebaut werden. Die Philosophie lautet grundsätzlich aus nicht überreifen Trauben, reine Madeiras bei verhältnismäßig niedrigen Temperaturen reifen zu lassen. Dies erbringt elegante Weine, mit im Verhältnis geringer Süße und mit einer angenehmen Frische. Diese Mischung aus spielerischer Leichtigkeit und Eleganz, lassen andere Madeiras die mit Malz und Karamell überladen sind altbacken aussehen. Zudem wird sich klar von der Massenproduktion abgegrenzt. Im Spitzensegment, werden nur geringe Quantitäten, meist um die 1000 Flaschen (pro Wein) abgefüllt. Diogo setzt zudem nicht darauf Frasqueiras (Vintage Madeiras) über einen sehr langen Zeitraum auszubauen sondern diese nach einem Zeitraum zwischen 20 und 30 Jahren, nur wenn die Qualität gut genug ist, abzufüllen. Was aber nicht heißt, dass diese Weine auch "jung" getrunken werden müssen. So existiert derzeit ein exzellenter Sercial Frasqueira 1988 und die teilweise bereits ausverkauften 1981er und 1978er Verdelhos, sowie ein 1978er und ein 1982er Boal. Aus den Jahrgängen 1983-1987 wird der Liebhaber auf Vintage Madeiras von Barbeito verzichten müssen, "die Qualität war einfach nicht gut genug", kommentiert Diogo dies kurz. Auch ältere Weine wird man nur noch in früheren Abfüllungen (die Ursprünge des Familienunternehmens reichen bis 1946 zurück) auf Auktionen finden, Vorräte sind zwar noch vorhanden, entsprechen aber nicht dem Stil der aktuellen Weine und werden daher nicht mehr für den Verkauf abgefüllt. Der Konsument soll nicht von der alten Jahreszahl auf dem Etikett, sondern von der Glas befindlichen Qualität beeindruckt sein.

Aber es muss ja nicht immer ein Vintage sein (Madeiraweine eines bestimmten Jahrgangs). Diogo ist auch ein Meister des Verschnitts seine 20 und 30 Jahre alten Madeiras sind außergewöhnlich. Neben der Rebsortenbezeichnung tragen diese immer eine Lotennummer, deren ersten beiden Ziffern das Abfülljahr und die letzten drei den Tag der Abfüllung bezeichnen. Der derzeit erhältliche 20 anos Malvasia Lote 10 292 ist eine wahre Pretiose, die selbst den Rebsortentypischen vollmundigen, rauchigen, malzigen Malvasiastil tänzerisch erscheinen lässt und einen delikaten lang anhaltenden Abgang besitzt, der seines gleichen sucht.

Überdies hinaus experimentiert Diogo auch mit Rebsortencuvees der so genannten edlen Reben. Ein Beispiel ist der Reserve VB, der nach 8 Jahren Fassreife 2011 abgefüllt wurde. Dieses Cuvée aus 60 % Verdelho und 40 % Boal ist eine gelungene Mischung, welche zeigt, dass auch im Madeira neue Wege möglich sind.



Für Freunde des Madeira gehören die Weine von Barbeito zur aller ersten Güte, aber auch Weinliebhaber deren Verständnis von Madeirawein noch von altbackenen Vorstellungen eines billigen Kochweins beherrscht wird, sollten die frischen, delikaten Weine Barbeitos, die zugleich Tradition und Moderne verbinden, einmal probieren um sich davon zu überzeugen, dass auch Madeira im neuen Jahrtausend angekommen ist.

ENGLISH VERSIO

Vinhos Barbeito - Madeira is back!

Ricardo Diogo is something like the Don Quixote of the Madeira wine. Since 1989 he has taken over the family business from his grandfather Barbeito, he is the idealistic lone forward with clear vision, to convince to the wine world that in the 21st Century Madeira is great and unique wines are produced.

Vinhos Barbeito, with an annual production of nearly 200,000 bottles is one of the smaller producers of the island. In addition to the three major producers Henriques & Henriques, Justinos and the Madeira Wine Company, there are hardly any independent family businesses that export also. Diogo has managed thanks to his foresight to invest in time instead to build only on the tradition. That would have been a suicide mission, including the Madeira wine is felt for over a century, always on the edge of existence. So was Diogo, in the late 1980s when he joined the family clearly got in, that he must move with the times to attract new customers and Madeira are not to let the white spot on the world wine map. First, he got himself capital, and went back in 1991, a joint venture with a Japanese company. This was followed by further steps. First, the decision to export no more cheap drums and a clean, streamlined portfolio of Madeira wines that are quite different from other producers. And finally, the decisive factor for a quality boost, the construction of a new, modern winery. This is since?? near Camara dos Lobos, on the south side of the island. This futuristic building now holds all the options available to give rise to great wines.

Above the base segment with a three-year-old Madeira, which are in four different sweetness levels from 100% Tinta Negra Mole generated close to Reserva (average 5 years maturity), the Old Reservas (average of 10 years maturity) and Colheitas (wines of a vintage) on, each developed to type. The philosophy is basically not over-ripe grapes, pure Madeira at relatively low temperatures to mature. This provides an elegant wine, with a low relative sweetness and a pleasant freshness. This blend of playful lightness and elegance, can other Madeira are overloaded with malt and caramel look frumpy. In addition, clearly demarcated from mass production. In the top segment, only small quantities, usually filled to the 1,000 bottles (per wine). Diogo is also not sure Frasqueiras (Vintage Madeira) over a long period but expand this to a period between 20 and 30 years, only if the quality is good enough, from starting up. Which does not mean that these wines also have to be drunk "young". Thus, at present there is an excellent Sercial Frasqueira 1988 and partly 1981's and 1978's Verdelhos already sold out,



and a 1978 and a 1982 Boal. From the 1983 to 1987 vintages lovers of the Madeira Barbeito will have to do without, "the quality was not good enough," said Diogo this short. Older wines are still only in previous bottlings (the origins of the family business dates back to 1946) found at auctions, stocks are still available but do not correspond to the current style of the wines and are therefore no longer be bottled for sale. The consumer should not be impressed by the old year on the label, but by the quality of glass located.

But it does not have to be only vintage Madeira wine. Diogo is also a master of blending his 20 and 30 years old Madeiras are exceptional. In addition to the name given to these varieties is always a lote number, whose first two digits indicate the year of filling and the last three , the day of the filling. The currently available 20 anos Malvasia Lote 10 292 is a true preciousnesses which itself can be the typical full-bodied grapes, smoky, malty style of Malvasia appear dancing and has a delicious lingering finish that is unparalleled. Moreover, in addition Diogo experimented with Cuvees of the so-called noble grapes. An example is the Reserve VB, which was bottled after 8 years barrel maturation in 2011. This cuvee of 60% and 40% Verdelho, Boal is a successful blend, which shows that new approaches are possible in Madeira.

For fans of the Madeira wines of Barbeito belong to the very first quality, but also wine lovers, their understanding of Madeira wine remains dominated by old-fashioned ideas of a cheap cooking wine, should be taste the fresh, delicious wines of Barbeitos that combine both traditional and modern. Try again to get to convince them that Madeira has arrived in the new millennium.