

## Madeira

Madeira is a Portuguese-owned archipelago in the Atlantic Ocean, 600 miles (970km) south-west of Lisbon and 450 miles due west of the African coast. The early Madeira wines were produced like the ones from the Portuguese mainland and lacked the structure and stability required to survive long sea voyages. In the middle of the 18<sup>th</sup> century fortification became the norm after it has been discovered that the addition of high-proof spirit solves the longevity problem. Nowadays there are two methods of producing Madeira wines: the estufagem and the canteiro method. For large-scale productions the estufagem method is preferred: An “estufa” is a stainless steel tank with heated pipes running through it. It heats the wine to 120°F (50°C) for approximately three months (advantage: with the Canteiro method it would require five years to reach the same point; disadvantage: the heat causes parts of the sugar to caramelize, creating a slightly bitter, burnt-flavour). High quality Madeira wines age with the canteiro method, in large barrels on trestles (“canteiros” in Portuguese), where it takes 20 years to a full century. The climate is subtropical/Mediterranean, the landscape mountainous. The most important grape is Tinta Negra Mole. There are different sweetness levels: dry (seco), medium dry (meio seco), medium sweet (meio doce) and sweet (doce).



The mentions reserve, special reserve and extra reserve denote five, ten and 15 years of ageing, while “colheita” (harvest) describes wines from a single vintage. Rainwater Madeira is a lighter styled version.

*Madeira ist ein portugiesisches Archipel im Atlantischen Ozean und liegt 970km südwestlich von Lissabon entfernt sowie etwa 700km westlich der afrikanischen Küste. Die früheren Madeira Weine wurden wie die Weine des portugiesischen Festlandes hergestellt. Allerdings mangelte es ihnen an Struktur und Stabilität, sodass sie nicht immer den langen Seetransporten standhalten konnten. In der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde das Aufspritzen zur Norm, da man entdeckte, dass das*

Hinzufügen hochprozentigen Alkohols das Haltbarkeitsproblem löste. Heutzutage gibt es zwei grundsätzliche Methoden, Madeira Wein herzustellen: die Estufagem und die Canteiro Methode. Für die Massenproduktion wird die estufagem Methode präferiert: Ein „estufa“ ist ein rostfreier Stahltank, der von (erhitzten) Röhren durchzogen wird. Diese Leitungen erhitzen den Wein auf 50°C über einen Zeitraum von etwa drei Monaten (Vorteil: mit der Canteiro Methode würde man fünf Jahre der Reifung benötigen, um den gleichen Fortschritt zu erreichen; Nachteil: die Hitze sorgt dafür, dass ein Teil des Zuckers karamellisiert, womit dem Wein leicht bittere und brandige Noten hinzugefügt werden). Um qualitativ hochwertige Madeiras zu erzeugen, lässt man diese mittels der Canteiro Methode reifen, in großen Fässern, die sich auf Gestellen („Canteiros“ im Portugiesischen) befinden, wo die Weine zwischen 20 Jahren und einem ganzen Jahrhundert reifen. Das Klima ist subtropisch/mediterran, die Landschaft bergig. Die wichtigste Rebsorte ist Tinta Negra Mole. Madeira Weine sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich: trocken (seco), halbtrocken (meio seco), halbsüß (meico doce) und süß (doce). Die Titel reserve, special reserve und extra reserve markieren die Länge der Reifung (fünf, zehn und 15 Jahre), während „colheita“ (Jahrgang) Weine bezeichnet, deren Traubengut aus einem Jahrgang stammt. Rainwater Madeiras sind eine etwas leichtere Version.



Barbeito Rainwater Reserva Medium Dry:

This Tinta Negra matured for 5 years in French oak barrels and is old golden in colour. In the nose oxidative flavours and a bit green. On the palate walnut as well as oxidative and vegetable aromas. Full bodied, well-balanced and a good finish. Best buy!  
Drink: 2013-2033.

Rating: 90 points.

Barbeito Rainwater Reserva Medium Dry:

*Dieser Tinta Negra reifte 5 Jahre lang in Fässern aus französischer Eiche und besitzt eine altgoldene Farbe. In der Nase oxidative und etwas grüne Noten. Im Mund Walnuss sowie oxidative und vegetabile Aromen. Voller Körper, gute Balance und ein gutes Finale.*

WineInspector-Wertung: 90\*\*

5-10 €

Barbeito Single Harvest Medium Dry 1999:

This Tinta Negra is old golden in colour. Vegetables and wood in the nose. Vegetables and caramel on the palate. Medium to full bodied, well-balanced and an ordinary finish. Drink: 2013-2035.

Rating: 87 points.

Barbeito Single Harvest Medium Dry 1999:

*Dieser Tinta Negra besitzt eine altgoldene Farbe. Pflanzen und Holz in der Nase. Pflanzen und Karamell im Mund. Mittlerer bis voller Körper, gute Balance und ein ordentliches Finale.*

WineInspector-Wertung: 87

> 20-50 €



Barbeito 10 Anos Malvasia Reserva Velha:

This Malvasia has been made by the Canteiro method and matured 10 years in old 620-litre French oak casks. Old golden in colour. In the nose intense flavours of vegetables, almond, caramel and fir honey. On the palate good density, depth, intensity and finesse with caramel, almond, walnut and a kind of vanilla. Full bodied, well-balanced and a good finish. Best buy! Drink: 2013-2043.

Rating: 93 points.

Barbeito 10 Anos Malvasia Reserva Velha:

*Dieser Malvasia wurde nach der Canteiro Methode hergestellt und reifte 10 Jahre in 620 Liter Fässern aus französischer Eiche. Altgoldene Farbe. In der Nase intensive Düfte nach Pflanzen, Mandel, Karamell und Tannenhonig. Im Mund gute Dichte, Tiefe, Intensität und Finesse mit Karamell, Mandel, Walnuss und einer Art Vanille. Voller Körper, gute Balance und ein gutes Finale.*

WineInspector-Wertung: 93\*\*

> 20-50 €