



AKTUELLE GUIDES:
Barbaresco, Barolo,
Custoza, Loire

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

PIEMONTE
Barbera erhält DOCG
Entdecken: Gattinara&Co.

BORDEAUX PRIMEUR
-VINUM's next Top-Buys-
Die Preis-Spess-Hits 2007

GRAND PRIX DU VIN SUISSE
Nominierungen: Bündner
mischen die Spitze neu auf

Wein an Bord
Entdeckungen zu Wasser und zu Land

Portrait

Wissen, dass Madeira so die
Glanzzeiten von früher erleben
kann: Ricardo Diogo Freitas.

RICARDO DIOGO FREITAS

Madeira in neuem Glanz

Er hat die erste Hightech-Kellerei für Madeira-Weine gebaut und mit Einzelfassabfüllungen einen neuen Weinstil kreiert: wie ausgerechnet ein Historiker die Insel wachrüttelt.

Text und Fotos: Thomas Vaterlaus

Mit 21 Jahren verliess Ricardo Diogo Freitas seine Heimatinsel, um in Lissabon fünf Jahre lang Geschichte zu studieren. «Wenn du jung und auf einer Insel wie Madeira aufgewachsen bist, mehr als 900 Kilometer vom europäischen Festland entfernt, sehnst du dich natürlich danach, in einer Grossstadt zu leben. Aber je länger ich in Lissabon blieb, umso klarer wurde mir, wie einzigartig meine Heimat ist», erzählt er. Während des Studiums beschäftigte er sich mit einem Projekt, das die wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung Madeiras im 18. Jahrhundert untersuchte. Wein spielte in jener Epoche eine Hauptrolle. Als er 1990 nach Madeira zurückkehrte, wusste er schon, dass er seinen Job als Geschichtslehrer nur temporär ausüben würde. Denn in seinem Kopf formte sich bereits eine Vision: Er wollte das elterliche Haus Barbeito auf Madeira übernehmen und versuchen, dem Inselwein etwas von seinem einstigen Glanz zurückzugeben.

Neue Ideen für alte Weine

Wir steigen in seinen pechschwarzen Mercedes-Geländewagen und brausen los. In abenteuerlichen Strassenkehren schrauben wir uns hinauf in die steilen Hügel zwischen Funchal und Câmara de Lobos und halten vor einer grossen, glänzenden Metallhülle. Die von Ricardo Diogo Freitas selbst konzipierte neue

Kellerei ist ein Meilenstein in der Geschichte Madeiras, denn sie vereint uralte Vinifikationstradition mit modernstem Know-how. Die besten Madeira-Weine reifen seit jeher im sogenannten Canteiro-System, bei dem die Holzfässer jahre- oder jahrzehntelang unter den Dächern luftiger Lodges liegen. Die extremen Temperaturschwankungen sorgen für Verdunstung und natürliche Oxidation. Über seinen Hightech-Canteiro-Reife-saal hat Ricardo Diogo Freitas eine futuristisch anmutende Kuppel aus Zink setzen lassen. Diese soll die natürlichen Temperaturschwankungen weiter intensivieren. Unverglaste Luftschlitze, die sich mit Metallstores schliessen lassen, ermöglichen verschiedene Temperaturzonen im Raum.

Überraschend kam dieser architektonische Coup nicht. Ricardo Diogo Freitas hatte schon in früheren Jahren mit neuen Ideen die sanft schlummernde Insel-Weinszene aufgewirbelt. Als Erster verkündete er öffentlich, dass er seine Weine nicht mehr durch Zugabe von Karamell auf marktgerecht trimme. Und mit der Abfüllung besonders charakterstarker Weine aus einzelnen Fässern («Single Cask Selection») hat er einen neuen Weintyp lanciert.

Zwischen Farn und Lorbeer

Nun stehen wir im künftigen Garten der neuen Kellerei. «Hier werde ich drei Olivenbäume pflanzen und dort drei verschiedene Arten von Zypressen», er-

zählt er. Für Gartenfreunde wie ihn ist Madeira ein Paradies. «Zwischen Farnen und Lorbeerbäumen fliegen mir die besten Ideen zu, auch was meine Weine angeht», sagt er. Schon sein Vater war ein passionierter Gärtner. Ricardo kann sich erinnern, wie er ihm als Sechsjähriger half, Bäume zu pflanzen und zu schneiden. Heute sind es seine Söhne, zwölf und acht Jahre alt, die ihn begleiten. Die Familie Freitas wohnt in einem modernen Neubau ausserhalb von Funchal, den Ricardo auf drei Terrassen anlegen liess, auf denen früher Bananen angebaut wurden. Der Flachdachbau bedeckt eine der Terrassen, darunter und auf dem Hausdach wachsen 170 verschiedene Pflanzen und Bäume.

Die moderne Kommunikationstechnik hat Madeira vom äussersten Rand in die Mitte der Welt katapultiert. «Ich bin heute so mit der internationalen Weinwelt verbunden, dass ich manchmal vergesse, dass ich auf einer Insel lebe», sagt Ricardo Diogo Freitas. Auf seinem Nachttisch liegt noch immer stets ein Geschichtsbuch bereit. Gegenwärtig ist es «Die Geschichte der Körperhygiene» des Pariser Professors Georges Vigarello. Es sei interessant, wie sich die Vorstellungen von gutem Geruch immer wieder gewandelt hätten, sagt Freitas. Was Madeira betrifft, kann er beruhigt sein, riechen doch gerade die mehr als 150-jährigen Vintage-Spezialitäten auch nach heutigem Geschmack noch vorzüglich.