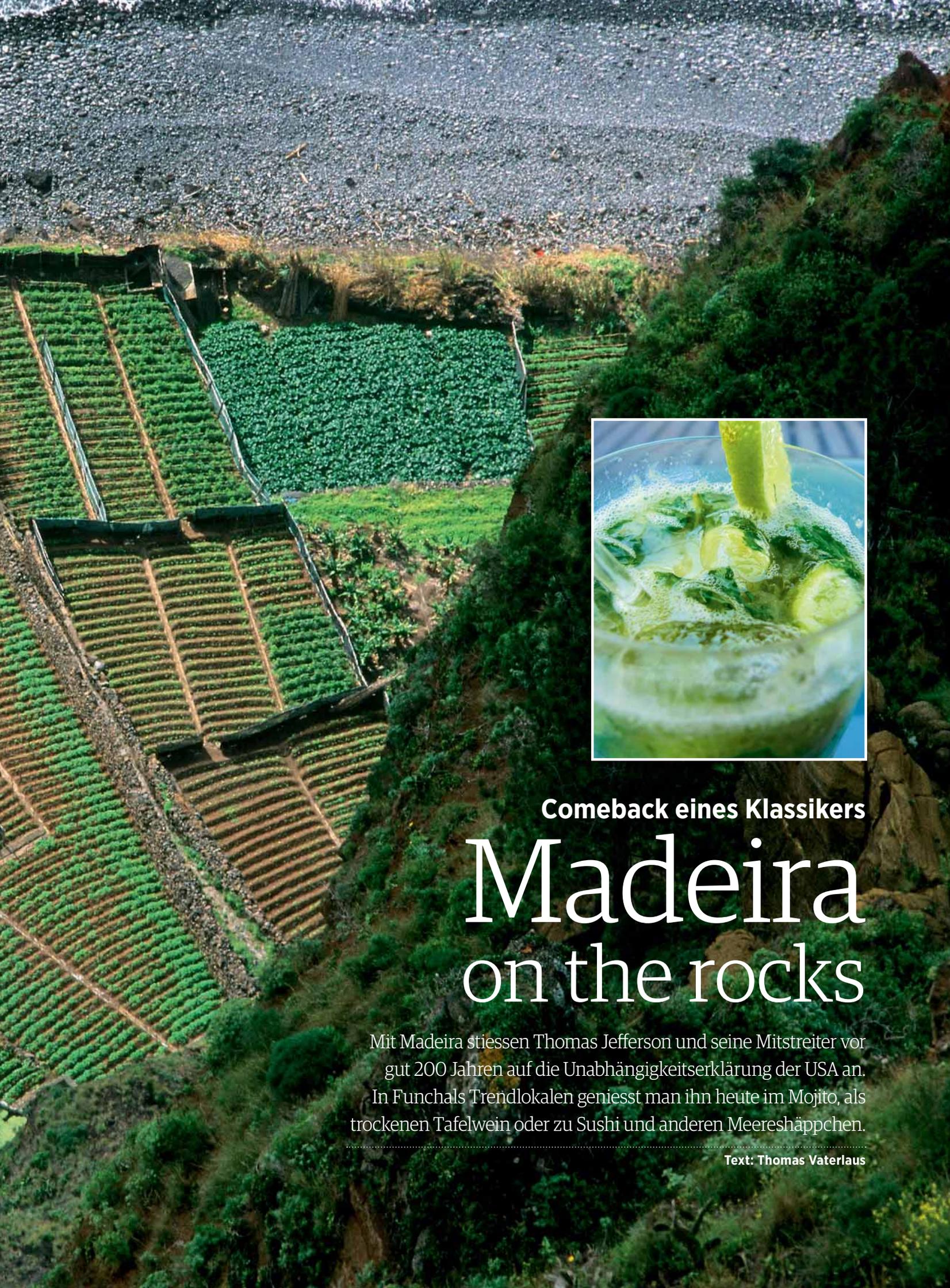


Eine der höchsten Steilklippen
Europas: Cabo Girão im Süden
von Madeira.



Comeback eines Klassikers

Madeira on the rocks

Mit Madeira stiessen Thomas Jefferson und seine Mitstreiter vor gut 200 Jahren auf die Unabhängigkeitserklärung der USA an. In Funchals Trendlokalen geniesst man ihn heute im Mojito, als trockenen Tafelwein oder zu Sushi und anderen Meereshäppchen.

Text: Thomas Vaterlaus

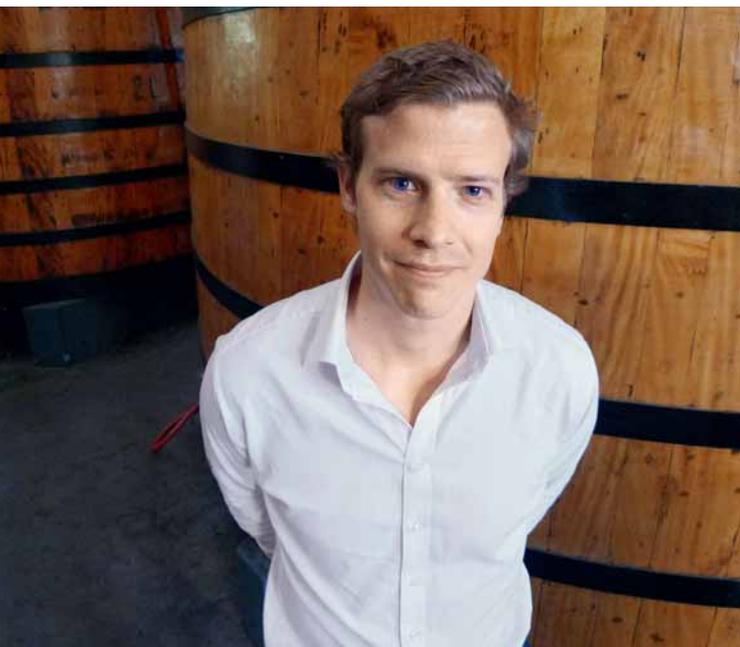
Es ist die coolste Bar auf der coolsten Dachterrasse des zurzeit coolsten Hotels in Funchal. «Mojito Madeira?», fragt Gilberto, der Barkeeper. Na klar, was sonst! Er presst eine halbe Limette ins Longdrinkglas, gibt Minzezweige und einen Teelöffel Rohrzucker dazu und zerdrückt alles sorgsam. So weit wie immer. Dann aber greift er nicht zur Rumflasche, sondern zu einem Verdelho 10 Years von Blandy's. Zum Schluss noch Sodawasser und Eis, und fertig ist das neue Trendgetränk in der «360° Sky Bar» auf dem Flachdach des «Hotel The Vine» im Zentrum von Funchal. Das Hotel wurde vom spanischen Stararchitekten Ricardo Bofill gestaltet, postmodernistisch, mit violetten, roten und rosaroten

Objekten auf den dunkelanthrazitfarbenen Böden und Wänden. Im Westen kitzeln die letzten Sonnenstrahlen den Horizont, und die blaue Stunde senkt sich über die Bucht. Unten im Hafen tutet ein letztes Mal die Queen Mary 2, sie hat ihre 3000 Gäste, die noch vor wenigen Stunden die Altstadt verstopften, eingesammelt und macht sich auf den Heimweg ans europäische Festland. In der «360° Sky Bar» steigt die Stimmung. Ohne Massentourismus fühlt sich die Insel gleich viel exklusiver an. Das muss mit einem zweiten Mojito Madeira gefeiert werden! Ist ja auch kein Problem: Er hat wesentlich mehr Geschmack als das Original, dafür weniger Alkohol... In den Tausenden von Häuschen und Häusern, die wie hingeworfene Spielzeugklötze die Hügel rund um die Bucht von Funchal bevölkern, gehen langsam die Lichter an. Tagsüber mag Funchal noch europäisch wirken, abends aber, mit dem richtigen Drink und einer Prise salziger Ozeanluft, macht sich Karibik-Feeling breit. «Morgen mix ich euch ein Madeira Ale», ruft uns Gilberto nach, als wir die Bar verlassen.

Die Madeira-Weinszene ist in Bewegung. So hat sich mit Blandy's eine der ältesten Handelsfamilien zurückgemeldet. Pünktlich zum 200-jährigen Firmenjubiläum übernahmen sie wieder die Mehrheit an ihrem Traditionshaus, in dem zwischenzeitlich die Symingtons, im Portweingeschäft zu Hause, das Sagen hatten. Der 33-jährige Chris Blandy, der das Unternehmen seit August 2011 führt, hat ehrgeizige Pläne. Und er weiss, wo er den Hebel ansetzen muss. «Noch nie waren die Madeira-Weine qualitativ so hochstehend wie heute. Ich meine damit nicht mal in erster Linie die Vintage-Spezialitäten, die waren schon immer gut. Vor allem Abfüllungen wie 5 Years, 10 Years und 15 Years bieten heute ein unglaublich gutes Verhältnis von Qualität und Preis. Jetzt müssen wir den Geniessern klarmachen, dass aus dem Wein für besondere Momente ein Wein geworden ist, der jeden Moment besonders machen kann», sagt er. Dass so ein 10 Years (gemixt mit etwas Limettensaft und Minze) ein perfekter Dachterrassen-Jazzlounge-Happy-Hour-

«Aus dem Wein für besondere Momente ist ein Wein geworden, der jeden Moment besonders machen kann.»

Chris Blandy Geschäftsführer Blandy's



Der 33-jährige Chris Blandy leitet seit August 2011 die Geschicke des Madeira-Traditionshauses Blandy's.



Begleiter ist, das wissen wir inzwischen schon. Nun will uns Chris Blandy in eine weitere Dimension des zeitgenössischen Madeira-Geniessens einführen. Noch stehen wir aber in der legendären, täglich für Besucher geöffneten Blandy's Wine Lodge, untergebracht in einem ehemaligen Franziskanerkloster aus dem 17. Jahrhundert im Stadtzentrum. Hier, zwischen alten, tadellos gebohrten Holzplankenböden und betagten Fässern mit Vintage-Raritäten, schlägt das Herz des alten Madeira-Mythos. Das Ambiente ist so zeitlos, dass es uns nicht erstaunen würde, wenn gleich der Proviantmeister von Lord Nelson in den Keller marschierte, um vier Fässer Madeira für die im Hafen vertäute HMS Victory zu bestellen... Wir schlendern zum Hafen, wo natürlich keine britischen Dreimaster aus dem 19. Jahrhundert liegen, dafür gleich drei moderne Kreuzfahrtriesen, die hier halbjährlich bei der Überführung von der Karibik ins Mittelmeer – oder umgekehrt – einen Halt einlegen. Chris Blandy führt uns zu einem höchst unscheinbaren Haus, das sich als sparta-

nisch gestyltes Asia-Restaurant namens «SHU.AKA» entpuppt. Allein die rauen Betonwände sehen aus wie Skulpturen eines minimalistisch veranlagten Künstlers. Dieses Lokal könnte es problemlos auch in London in die Ausgeh- und Design-Gazetten schaffen. Und los geht es mit unserem «Madeira meets Japan»-Experiment. Zur vollaromatischen, würzigen Misosuppe und zu den mit Gemüse gefüllten Gyōza-Teigtaschen mundet der Verdelho 5 Years vorzüglich, der etwas süssere Boal 10 Years harmonisiert perfekt mit den frittierten Sushi im Tempurateigmantel, während für die klassischen Meeresfrüchte-Sushi ein gut gekühlter Sercial 5 Years der beste Begleiter ist. Nicht eine Sekunde lang vermischen wir die klassischen Tafelweine!

Kochwein war gestern

Von den traditionellen, mit Weinbrand verstärkten Gewächsen hat sich kein Weintyp so dynamisch entwickelt wie der Madeira. Die althergebrachte Madeira-Ordnung wurde dabei schon ab Mitte der 90er Jahre durchbrochen. Bis dahin

waren Vintage-Spezialitäten die einzigen Madeiras mit Jahrgangsbezeichnung, und die mussten mindestens 20 Jahre im Fass reifen. Dank der neuen Gattung der Colheitas (zuweilen auch Harvest genannt) gibt es seither zugänglichere, fruchtigere, wenn auch weniger komplexe Jahrgangs-Madeiras, die bereits nach fünfjähriger Fassreife abgefüllt werden können. Blandy's hatte bei dieser Entwicklung eine Vorreiterrolle.

Die wichtigste Zäsur in der neueren Madeira-Geschichte war aber das Verbot der Offenweinausfuhren im Jahr 2002. Zuvor waren jährlich rund zwei Millionen Liter (40 Prozent der gesamten Produktion) in Tanks exportiert und als Billig-Madeira oder Kochwein verschandelt worden. Nach dem Verbot stellte sich die Frage, was mit der Sorte Tinta Negra, aus der diese einfachen Madeiras produziert worden waren und mit der an die 80 Prozent der Weinberge in Madeira bestockt sind, geschehen sollte. Im Vergleich zu den edlen Sorten Sercial, Verdelho, Boal und Malmsey galt die Tinta Negra stets als zweitklassig. Doch



Ein Fest für die Sinne: tagsüber buntes Markttreiben, am Abend Madeira-Genuss in den Trendbars der Insel.

in den letzten Jahren haben die führenden Madeira-Häuser bewiesen, dass die Tinta Negra bei entsprechender Pflege durchwegs hochwertige Madeiras hervorbringen kann. Der in Cognac-Fässern ausgebaut Colheita 1999 von Justino's sowie der 1997er Single Cask von Barbeito sind eindrückliche Beispiele dafür.

Der wichtigste Erneuerer der Madeira-Weinszene in den letzten 20 Jahren war und ist Ricardo Diogo Freitas vom Madeira-Haus Barbeito. Der heute 48-Jährige war der Erste, der Einzellagen-Madeiras (Single Vineyard) und Einzelfass-Madeiras (Single Cask) abfüllte. 2007 produzierte er zudem seine erste Assemblage aus Verdelho und Boal. Und 2008 schliesslich zog er mit seinem Unternehmen in eine von ihm eigens konzipierte Madeira-Kellerei. Hier reifen seine Weine unter neu definierten Bedingungen. Beim traditionellen Ausbau im natürlichen Canteiro-System reifen die Fässer in einem Gebäude, das im Jahresverlauf den natürlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Um den Reifeprozess zu beschleunigen, lagern die Fässer mit den jüngsten Weinen jeweils direkt unter dem Dach, wo die Schwankungen zwischen der Sommerhitze und der Winterkälte am grössten sind. Im neuen Ausbaukeller von Ricardo Diogo Freitas können diese natürlichen Effekte dank einem wärmesensiblen Zinkdach, Lüftungsschlitzen und Schattenpaneelen kalkulierter eingesetzt werden.

Freitas nutzt diese neuen Steuerungsmöglichkeiten, um seine Weine in den ersten Jahren behutsamer reifen zu lassen. «Nur so führt der Konzentrationsprozess zu einer perfekten Balance zwischen Süsse und Säure», sagt er. Überhaupt tut er alles, um seinen Weinen ein Maximum an Eleganz zu verleihen. Darum verzichtet Ricardo Diogo Freitas auch zunehmend auf das noch immer weit verbreitete «Finishing» mit Karamell, das den Madeiras mehr Farbe, Röstaromen und runden Schmelz verleihen soll. Die Folge: Die Barbeito-Madeiras sind (wie übrigens auch die Gewächse von H.M. Borges) etwas heller in der Farbe und zeigen sich meist filigraner als die Weine der anderen Häuser. Weil Ricardo Diogo Freitas ein überaus innovativer und krea-

tiver Madeira-Weinmacher ist, hat man in seinem Degustationsraum schnell mal 30 und mehr Fassproben, aber auch abgefüllte Weine, verkostet. Auf die Frage, wie viele Madeiras in seinem Keller lagern, antwortet er achselzuckend: «Keine Ahnung. Aber ich habe alles im Griff!»

Perfektes Foodmatching

Die neue Vielfalt im Madeira-Angebot eröffnet auch bisher ungeahnte Möglichkeiten bei der Kombination mit Speisen. Kaum einer versteht so viel vom «Madeira-Foodmatching» wie Américo Pereira. Der Sommelier und Weinhändler geniesst einen trockenen, eher leichten Sercial 5 Years auch gerne mal zu Austern. «Gerade die fünfjährigen Madeiras sind dank ihrer vergleichsweise leichten Art perfekte Essensbegleiter», meint er, «wobei Sercial und Verdelho beinahe universell eingesetzt werden können, während Boal und Malvasia am besten mit Käse und Desserts harmonieren.» Entscheidend sei, so betont Pereira, dass die Madeiras zum Essen vergleichsweise kühl genossen würden. Das heisst, ein trockener Sercial sollte mit rund acht Grad Celsius und ein süsser Malmsey mit zwölf Grad serviert werden. Im Restaurant «Chalet Vicente», einem Häuschen

im karibischen Kolonialstil an der Estrada Monumental, hoch über dem Meer gelegen, tritt Américo Pereira den Beweis seiner Theorie an. Er träufelt noch etwas frischen Zitronensaft über das Oktopus-Carpaccio mit Koriander-Vinaigrette und giesst uns dazu einen gut gekühlten, jungen Sercial ein. Der säuerlich-frische Touch des Carpaccios lässt den Sercial eine Spur lieblicher erscheinen, als er ist, und so entfaltet sich im Gaumen ein tolles Sweet-and-Sour-Spiel. Zum lauwarmen Hummer hat dann der Verdelho seinen grossen Auftritt. «Zwar haben auch die trockenen Madeiras ihre 40 Gramm Restzucker, doch sensorisch ist diese Süsse nur sehr diskret präsent, weil die Weine gleichzeitig auch eine prägnante Säure aufweisen. Das Zusammenspiel dieser beiden Komponenten verleiht ihnen die nötige Kraft, um auch gegen geschmacksintensive Speisen mit prägnanten Saucen und Zutaten bestehen zu können», sagt Américo Pereira. Damit spielt er auf die asiatische Küche an, auf die das heutige Sortiment der Madeira-Weine perfekt zugeschnitten ist.

Im Club Sports im Zentrum von Madeira lud das Instituto do Vinho Madeira (IVBAM) im Frühling 2012 erstmals zu Sensorik-Workshops mit Madeira-Wein



Den Madeira neu erfunden: Ricardo Diogo Freitas von Barbeito.



Abendstimmung in der Bucht von Funchal.

und Schokolade ein. Dabei nehmen die ausgewählten Schokoladen subtil gewisse Aromen- und Geschmackskomponenten der verschiedenen Madeiras auf. Schon für sich allein degustiert zeigt beispielsweise der VB 5 Years von Barbeito, eine Assemblage aus den beiden Sorten Verdelho und Boal, ein feines Orangenblütenaroma. Diese Komponente bildet denn auch die Brücke zur Zartbitterschokolade mit Splittern aus getrockneten Orangen. Eine zart schmelzende Schokolade mit Pistazien und Fleur de Sel stützt subtil die Süsse eines Boal 5 Years von H.M. Borges. Alle sieben Kombinationen, die im Workshop gezeigt wurden, sind Mariagen auf hohem Niveau, weil sie im Zusammenspiel sowohl den Charakter des ausgewählten Madeiras als auch den der Schokolade verstärken.

Tipp: Verdelho-Tafelwein

Die «360° Sky Bar» hoch über der Altstadt von Funchal ist der richtige Ort, um über unsere neuen Madeira-Erfahrungen nachzudenken. «Wie wollt ihr euren Madeira denn heute, mit Tonicwater, Gingerale oder lieber on the rocks mit einer Zitronenscheibe?», fragt Gilberto, unser Barkeeper. Weder noch, entscheiden wir heute, und trinken unseren Verdelho

10 Years ganz einfach pur zum Aperitif. Am letzten Tag unseres Madeira-Besuches lernen wir eine weitere völlig neue Facette des zeitgenössischen Madeira-Weins kennen. Schon seit langem werden auf der Insel auch trockene Tafelweine produziert. In der Vergangenheit waren es meist einfache, im besten Falle süffige Tischweine. 1999 richtete dann das Madeira-Weininstitut an der Nordküste eine Experimentalkellerei für Tafelweine ein. Heute keltert hier der Önologe João Pedro Machado die Trauben von elf verschiedenen Winzern nach deren individuellen Vorgaben. Wird Holzausbau gewünscht, besorgt der Winzer die entsprechenden Barriques selber. Die weisen Tafelweine werden vorwiegend aus Verdelho sowie der Riesling-Kreuzung Arnburger produziert, für die Rotweine kommen portugiesische Festlandsorten wie Tinta Barocca, Touriga Nacional, Tinta Roriz oder Touriga Franca, aber auch Syrah und Cabernet Sauvignon zum Einsatz. Von den sechs Weinen, die João Pedro Machado in seinem Degustationsraum entkorkt, sind fünf von guter Qualität, einer ist hervorragend. Terras do Avô Grande Escolha heisst das Gewächs. Es ist ein reinsortiger Verdelho aus dem Jahr 2010 mit herrlich frischen Aromen

Tagsüber mag Funchal noch europäisch wirken, abends aber, mit dem richtigen Drink und einer Prise salziger Ozeanluft, macht sich Karibik-Feeling breit.

von Blumen, Zitrusfrüchten und Kräutern. Dazu kommen ausgeprägt mineralische Komponenten. Auch im Gaumen zeigt sich dieser Cru geradlinig und vielschichtig zugleich. Die Analysewerte bestätigen das Potenzial der Sorte Verdelho für solch trockene Tafelweinspezialitäten: 12,5 Volumenprozent Alkohol, rund sieben Gramm Säure und ein pH-Wert von 3,0. Selbst deutsche Riesling-Winzer schätzen sich glücklich, wenn sie solche Werte erzielen. So dürfen wir am Ende zwei Prognosen stellen: Erstens wird uns der Verdelho aus Madeira noch manche positive Überraschung bescheren. Und zweitens können heute selbst weinverrückte Gäste problemlos eine Woche auf dieser Insel verbringen, ohne beim Weingenuss auf Importiertes ausweichen zu müssen. Denn Madeira selbst bietet mehr als genug Hervorragendes. Das Problem ist eher, dass eine Ferienwoche nicht ausreicht, um die heutige Vielfalt der Madeira-Weine kennenzulernen! 

Traumpaare

Wir haben den Zürcher Spitzenkoch Martin Surbeck gebeten, je ein passendes Tapasgericht für jeden der vier wichtigsten Madeira-Typen auszuwählen: den trockenen Sercial, den halbtrockenen Verdelho, den halbsüssen Boal und den süssen Malmsey (mehr zur Madeira-Typologie auf Seite 81). Alle Speisen sind einfach zuzubereiten und ergeben zusammen ein perfektes Madeira-Menü für vier Personen. Wichtig: Als Essensbegleiter müssen die Weine kühl serviert werden (Sercial und Verdelho bei acht, Boal und Malmsey bei zwölf Grad Celsius). Grundsätzlich gilt: Madeiras sind kräftig und harmonisieren am besten mit Gerichten, die ebenfalls geschmacksintensiv beziehungsweise «tasty» sind. Enjoy!



THUNFISCH-CROQUE MONSIEUR

Begleiter: Sercial Old Reserve 10 Years von Barbeito

Zutaten: 8 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben Thunfisch, Sushi-Cut (à 30 Gramm), 2 reife Tomaten, 1 Büffelmozzarella, 50 Gramm Rucola, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung: Tomaten in dünne Scheiben schneiden und damit vier Brotscheiben belegen. Büffelmozzarella ebenfalls dünn schneiden und auf den Tomatenscheiben verteilen, nach Belieben würzen und Rucola darübergeben. Thunfischstücke auf die Grösse der Brotscheiben ausklopfen und die vier restlichen Toastbrote damit belegen. Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen, dann je zwei unterschiedlich belegte Brotscheiben zusammenklappen. Die vier Croques Monsieurs nun auf beiden Seiten in Olivenöl goldbraun anbraten, so dass sie aussen heiss sind, aber der Thunfisch innen noch roh bleibt. Zum Abschluss die Rinde der Toastbrote abschneiden und die Brote mundgerecht vierteln.

KICHERERBSEN MIT GEBRATENER CHORIZO

Begleiter: Verdelho 10 Years Old von Justino's

Zutaten: 120 Gramm Kichererbsen (über Nacht in Wasser eingelegt), 200 Gramm Chorizo, 2 Tomaten, 1 Schalotte, 1 Bund Majoran, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung: Kichererbsen rund eine Stunde in ungesalzenem Wasser kochen. Während dieser Zeit die Schalotte und den Majoran hacken (dabei einige Zweige beiseitelegen) und die Tomaten in Würfel schneiden. Die Schalotte in Olivenöl andünsten. Tomaten und die Kichererbsen dazugeben und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Majoran dazugeben. Die Chorizo-Scheiben beidseitig in Olivenöl kurz anbraten. Kichererbsen auf Teller verteilen und die Chorizo-Scheiben darauf anrichten. Mit etwas frischem Majoran garnieren.





FRISCHE ENTENLEBER*, MIT MADEIRA MARINIERT, AUF CROSTINI

Begleiter: Boal 15 Years von Henriques & Henriques

Zutaten: 8 Scheiben Holzofenbrot, 100 Gramm frische Entenleber (aus artgerechter Haltung), 200 ml Madeira Boal, 1 Schalotte, ½ Tomate, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Den Madeira in einer kleinen Pfanne behutsam einköcheln, bis er um rund 80 Prozent reduziert ist und in der Pfanne feine Bläschen bildet. Dann die Brotscheiben knusprig toasten und mit der halbierten Schalotte und der halben Tomate kräftig einreiben. Entenleber in feine Scheiben schneiden und auf den noch warmen Brotscheiben anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren den einreduzierten Madeira auf die Entenleber träufeln.

* Wer den Genuss von klassischer Entenleber ablehnt, kann stattdessen die Entenleber-Mousse von Peter Brunner (Restaurant «Kaiser's Reblaube») für das Crostini-Rezept verwenden. Bei dem von Brunner patentierten Verfahren wird der Leber bei der Verarbeitung durch Butter zusätzliches Fett beigegeben. Brunner wurde für diese Innovation von der Organisation «Schweizer Tierschutz» ausgezeichnet. Die Entenleber kann bei www.kaisers-reblaube.ch bestellt werden.

SCHOKOLADENKUCHEN AUF MALMSEY-SAUERRAHM

Begleiter: Malmsey 10 Years von Blandy's

Zutaten: 300 Gramm Zartbitterschokolade, 300 Gramm weiche Butter, 200 Gramm Zucker, 75 Gramm gesiebttes Mehl, 8 Eier, 300 ml Sauerrahm, 150 ml Madeira Malmsey

Zubereitung: Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiss zu Schnee schlagen und dabei nach und nach 50 Gramm Zucker zugeben. Danach die Eigelbe mit 100 Gramm Zucker aufschlagen. Die weiche Butter in die Eigelbmasse rühren und diese zusammen mit dem gesiebten Mehl behutsam auf den Eischnee geben. Vorsichtig vermengen, so dass das Eiweiss sein Volumen behält. Die Masse in eine 28-Zentimeter-Springform geben und bei 180 Grad (Umluft) 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Während dieser Zeit 150 ml Madeira Malmsey in einer Pfanne köchelnd um 50 Prozent reduzieren. Sauerrahm mit 50 Gramm Zucker abschmecken und mit dem abgekühlten Madeira Malmsey mischen. Den Madeira-Sauerrahm als Spiegel auf Teller geben und Stücke des Schokoladenkuchens darauf anrichten.

