



**OBE**N: Wahrlich ein »königlicher Wanderweg« – der Caminho Real bietet wundervolle Ausblicke.  
**UNTE**N: Durch dichtes Grün folgt der Weg der Levada do Caldeirao Verde.





BUAL

1958

BLANDY  
MADEIRA

# SÜSSES GOLD

Bernsteinfarben liegt er im Glas, bereits sein Bouquet von karamellisierten Dörrfrüchten verheißt eine Süße, die schon bald die Zunge umschmeicheln wird. Doch Madeirawein ist nicht nur einfach süß. Wer sich auf seinen langen Abgang einlässt, wird die unterschiedlichsten Nuancen des beliebten Dessertweins für sich entdecken.

◀ Ein Blick in die Schatzkammer der Madeira Wine Company in Funchal



OBEN: In manchen Lagen ist die Bewirtschaftung der Reben noch mühselige Handarbeit.  
UNTEN: Viel Zeit und viel Wärme ist nötig, damit aus gewöhnlichem Wein ein »Madeira« wird.



**DABEI** deutete anfangs wenig auf diese außerordentliche Karriere des weltberühmten Madeiraweins hin. Denn eigentlich gehorchten die Madeirer vor allem der Not, als sie dazu übergingen, Weinreben in Monokulturen auf ihrer Insel anzubauen: Der große Zuckerrohrboom ebte im späten 16. Jh. allmählich ab. Zucker ließ sich in den frisch entdeckten Ländern der Neuen Welt viel günstiger und einfacher anbauen als auf den steilen Terrassen Madeiras, für Wein hingegen waren diese Lagen perfekt. Nur hatte der Inselwein zunächst eine leicht säuerliche, durchaus gewöhnungsbedürftige Note.

Nichtsdestotrotz transportierte man ihn in alle Teile des portugiesischen und englischen Kolonialreichs. Bei diesen **Schiffsreisen** entdeckten die Seefahrer Erstaunliches: Wenn die Fässer unterwegs der tropischen Hitze ausgesetzt waren und erst recht, wenn sie dem Wein noch ein Quantum Brandy zugesetzt hatten, um die alkoholische Gärung zu stoppen, wurde er süßlich und (endlich) süffig! Man nahm also an, dass erst das Schaukeln, die Zeit an Bord und vor allem die Überquerung

des Äquators zu dieser Geschmacksveränderung führte. So luden die Schiffe nun regelmäßig Weinfässer, um das immer beliebter werdende Getränk mit diesem einzigartigen »gebrannten«, karamellähnlichen Aroma zu erhalten.

## Zeit und Wärme

Heute weiß man, dass nicht das Schaukeln der Schiffe während der »**Torna viagem**« für die Qualitätssteigerung verantwortlich war, sondern vor allem die Erhitzung. Diese sogenannte Madeirisierung spielt bis heute die entscheidende Rolle, erzeugt sie doch jene typische Note, den einzigartigen Farbton und vor allem den unverwechselbaren Geschmack. Den schätzten einst vor allem die Engländer, die den Madeirawein in ihr gesamtes Empire und bis nach Nordamerika verschifften. So stieß man nach der Unterzeichnung der amerikanischen Verfassung am 17. September 1787 in Philadelphia fröhlich mit Madeirawein an.

Heute ist Madeirawein praktisch auf der ganzen Welt bekannt und beliebt.



## DACH ODER KELLER?

Ganz viel Zeit und Wärme. Die braucht es, damit die Kellermeister das süße Gold zaubern können. Wobei sie eigentlich Dachbodenmeister heißen müssten – denn unter dem Dach der Adega werden die Fässer der Hitze ausgesetzt, damit aus den Rebsorten Boal, Malvasia, Sercial oder Verdelho in zwei Jahren ein traditioneller »Canteiro«-Wein entsteht. Wie es auch schneller geht, dann aber im Keller, erfahren Sie – neben vielen anderen Madeirawein-Geschichten – bei einer Führung durch Blandy's Wine Lodge in Funchal (Av. Arriaga, 28, Tel. 291 22 89 78). Selbstredend endet sie mit einer Probierrunde!