



## Ingwer

Mit dem zitronig-scharfen Gewürz experimentieren auch hiesige Köche gerne.

Seite 17



Auf Madeira werden die Rebberge meist in Terrassen angelegt und gegen das Meer ausgerichtet.

## Madeira-Weine Sie brauchen viel Wärme und jahrelange Ruhe

Madeira – Portugiesisch für «Holz» – so heisst die Inselgruppe, die 500 Kilometer von Marokko und 900 Kilometer von Portugal entfernt im Atlantik liegt. Holz lockte portugiesische Seefahrer ab dem 15. Jahrhundert hierher. Die Wälder wurden abgebrannt oder zu Schiffen – Galeeren – verarbeitet, das gab Platz für Zuckerrohr, Viehzucht und für den Rebbau.

Die Reben passten sich den Mikroklimata und den vulkanisch-sauren Böden sehr gut an; damit die Weine auf den langen Schiffsreisen nicht verderben, kippte man Branntwein oder Zuckerrohrschnaps in die Fässer. Nicht nur die Seefahrer schätzten den lange haltbaren Wein, der nach monatelangen Fahrten durch heisse Gefilde sogar besser und weicher war als derjenige zu Hause. Man begann, die lange Seereise zu simulieren, indem man den Wein bei hohen Tempe-

raturen reifen liess – unter Blechdächern etwa.

Heute wird dem Traubenmost Weingeist von 96%Vol. beigegeben, um die Gärung abubrechen. Je nach Zeitpunkt der Unterbrechung erhält man verschiedene Süssgrade. Danach dürfen die Weine an die Wärme: In Edelstahl tanks «Estufagem» werden sie mindestens drei Monate lang auf mindestens 45 Grad erhitzt. Oder man lässt die Weine im «Canteiro» ruhen, in Fässern auf hölzernen Stützen – je länger desto besser. Meistens befinden sich Canteiros in den oberen Stockwerken, wo es wärmer ist. Heute sind auf Madeira viele Rebsorten erlaubt, die folgenden Sorten werden aber am meisten angepflanzt und haben die längste Tradition.

**Sercial** – trocken: Die weisse Rebe bringt helle, körperreiche, säurebetonte Weine, perfekt als Aperitif oder zu Fisch.

**Verdelho** – halbtrocken: Ebenfalls weisse Trauben, ergibt runde Weine mit guter Struktur. Passt zu Schinken oder Foie gras.

**Boal** – halbsüss: Die weisse



**Bernstein ist die Farbe der Weine Madeiras.**

Rebe bringt dunklere Weine mit gut ausbalanciertem Spiel von Süss und Säure. Fein zu einer Zigarre.

**Malvasia** – süss: Körperreich und aromatisch. Dazu passen Desserts oder Blauschimmelkäse.

Die vier Weinhäuser Barbeito, Henriques & Henriques, Blandy's und Justino's, schicken einige Flaschen aus ihrer Abteilung «Spezialitäten» nach Zürich. Diese Abteilungen müssen riesig sein, schliesslich haben drei der Kellereien eine fast 200-jährige Geschichte, einzig Barbeito gibt es erst seit knapp 70 Jahren. Die Schokolade wurde von der jungen Schweizer Firma Max Chocolatier in Luzern hergestellt, gegründet im September 2009.

### Aufwendige und komplexe Herstellung für ein langes Leben

Die Teilnehmer der «Madeira & Schokolade»-Degustation fanden acht gefüllte Gläser an ihren Plätzen, wie erwartet beschränkte sich die Farbpalette auf unterschiedliche Bernsteinöne. Aber in Nase und Gaumen war das Aromenspektrum enorm vielfältig. Man hat sofort Respekt vor den Weinen, was bestimmt nicht schadet, wenn man Madeiras verkostet. Denn ihre Herstellung ist komplex und aufwendig (s. Box), sie sind so langlebig wie kaum ein anderer Wein. Und sie sind kostbar – aber nicht unbezahlbar. Dreissigjährige Madeiras gibt es ab 100 Franken pro Flasche. Für exklusive Rebsorten und speziell gereifte Tropfen – etwa ein «Grand Old Boal bottled 1927» von Henriques & Henriques – blättert man knapp 2500 Franken hin. Das Schöne ist, dass man eine Flasche richtig geniessen kann und nicht am gleichen Tag leeren muss. «Letzte Woche habe ich ein Glas Madeira von einer Flasche getrunken, die mein Grossvater vor 25 Jahren geöffnet hat», soll ein Sprichwort auf Madeira lauten.

«Richtig gelagert, also kühl und dunkel, kann man eine geöffnete Flasche Madeira ein paar Wochen oder sogar Monate halten», sagt auch der Weinakademiker Hans

**Madeira-Produzenten stellen in Zürich ihre einzigartigen Weine vor. Und sie zeigten, wie sich diese mit Schweizer Schokolade vermählen lassen.**

RENATE DUBACH



**«Kühl und dunkel gelagert hält sich eine geöffnete Flasche Madeira sogar Monate.»**

Hans Babits  
Weinakademiker



In den «Adegas» (Weinkeller) ruhen die Weine oft jahrzehntlang.



Erfahrene Hände braucht es für die Arbeit in den steilen Hängen.



«Latada» heisst die traditionellste Rebenerziehungsart Madeiras.

Babits, der durch die Degustation in der «Wirtschaft Neumarkt» führt. Ein zehnjähriger halbsüsser Boal von Justino's macht den Auftakt. In der Nase entfalten sich Noten von Caramel, getrockneten Zitrusfrüchten, Nüssen und Honig. Im Gaumen wird die Säure von süssen reifen Früchten ausbalanciert. Zwei Weine von Henriques & Henriques folgen, beide 15-jährig, beide kosten 85 Franken. Der Verdelho riecht nach Toffee und Rumfass und schmeckt frisch und würzig nach Orangenschalen. Ein mit Kräutern mariniertes Poulet könne er sich sehr gut dazu vorstellen, meint der gelernte Koch Babits. Der fast rotbraune Boal hat Aromen von Melone und Single Malt Whisky. Im Gaumen herrschen die bekannten rauchigen Noten und geröstete Nüsse vor. Nummer 4 ist ein Blandy's Harvest Malmsey 2004, der 39 Franken kostet. Feigen und kandierte Agramen in der Nase, Honig auf der Zunge. Eine Cuvée von Barbeito folgt: VB Reserva Lote 3, Casks 7, 136 & 272. «Riecht wie ein Nussgipfel», freut sich Hans Babits. Im Mund hat man dann Noten getrockneter Aprikosen. Das Schlusstrio besteht aus Jahrgangsweinen: Ein Colheita 1996 von Justino's, ein Colheita

Verdelho 1995 von Blandy's und ein Boal 1982 von Barbeito. Alle drei überzeugen mit typischen Zitrusfrucht aromen in der Nase und Caramel-, Nuss-, und Trockenfrucht aromen im Gaumen.

### Schokolade-Stäbchen mit Orange harmoniert mit jedem Madeira

Es ist nicht einfach, eine Beliebtheitsliste zu erstellen: Zieht man einen Wein vor, der einen Hauch mehr Honig oder Grapefruit aufweist, der etwas süsser oder weniger süss ist? Es wird noch schwieriger, als die Schokolade dazu kommt. Vier Sorten stellt Lea Zweifel von Max Chocolatier vor. Ein Salbeibranchli mit Mürbeteigboden und Gjanduiamasse, ein Bananen-Ingwer-Truffe, ein Orangen-Stäbli und ein Cranberry-Chili-Plättli. Es wird querbeet degustiert, kaum eine Kombination von Madeira und Schokolade geht daneben. Die meisten Degustierenden finden, dass das Orangen-Stäbchen mit jedem Madeira gut harmoniert und dass das Chiligewürz mit dem Wein kräftig spürbar wird. Es ist alles eine Geschmackssache – aber eine äusserst spannende.