

## ■ REINER WEIN

# Animierend, faszinierend

Der Madeira hat es schwer.  
Für seine Freunde ist das ein  
Glück. *Von Stuart Pigott*



Weinmoden kommen und gehen, wenn auch langsamer als Kleidermoden. So wurde etwa der weiße italienische Pinot Grigio, der Anfang des Jahrhunderts in Deutschland mega-in war, seitdem vom deutschen Grauburgunder überholt. Das Verrückte dabei ist, dass Grauburgunder die gleiche Traubensorte wie Pinot Grigio ist (die Traube stammt ursprünglich aus Burgund/Frankreich, wo sie Pinot Gris heißt). Daher war diese Geschmacksrichtung - trocken, aber rund und ziemlich weich - Konsumenten schon vertraut. Die deutsche Version schmeckt aber typischerweise erfrischender und saftiger, was mindestens in der warmen Jahreszeit geschätzte Eigenschaften sind. So leicht lässt sich dieser Mode-Umschwung erklären.

Ebenfalls leicht zu erklären ist der dauerhafte Mega-out-Status des Madeira, benannt nach der Atlantik-Insel vor der Nordwestküste Afrikas, wo er wächst. Jeder Wein lebt und stirbt mit seinem Image, und das von Madeira könnte kaum schlimmer sein: altmodisch, schwer und süß, also total uncool. Das ist traurig und doch zugleich ein Glück: Ersteres, weil so oft nicht verdient, und ein Glücksfall, weil sich dadurch manche großartigen Madeiras zu Schnäppchenpreisen ergattern lassen.

Wie Port und Sherry wird Madeira mit Branntwein aufgespritzt, was den Alkoholgehalt von 19 bis 20 Prozent erklärt. Der besondere Kick beruht aber auf seiner strahlenden Säure, die ihn animierend und faszinierend macht. Dazu kommt, dass in vielen Madeira-Varianten die natürliche Traubensüße sehr dezent wirkt und lediglich einen willkommenen Kontrapunkt zur Säure bildet.

Ein gutes Beispiel dafür ist der „Rainwater“ von Barbeito - und damit auch eine gute Einführung in diese eigenständige Geschmackswelt. Eine reichhaltige Note, die an karamellisierte Nüsse erinnert, ist mit einer wunderbaren Säurefrische gepaart. Für einen Abend mit guten Gesprächen ist der Wein ideal. Die trockenste Art von Madeira, Sercial (der Name der Traubensorte), verlangt dagegen mehr Aufmerksamkeit. Hier ist die Säure so prägnant und die Traubensüße so verhalten, dass man echte Charakterstärke und Rückgrat braucht, um sich dem Wein gewachsen zu zeigen.

Der 10 Years Old Sercial von Barbeito (es handelt sich eigentlich um eine Cuvée von zwölf- und 14-jährigen Weinen) wird allen gefallen, die die salzig-mineralische Art großer trockener Riesling-Weine mögen (Stichwort Großes Gewächs/GG). Bei diesem Madeira kommen Noten von getrockneten Kräutern, Pinien und gerösteten Nüssen hinzu. Zu Oliven, Tapenade und eingelegtem Gemüse schmeckt er wunderbar, man kann es auch wagen, ihn zu gebratenem Fisch zu servieren. Noch extremer - noch trockener, mineralischer, vielschichtiger - ist der 1988er Sercial „Frasqueira“ von Barbeito (Frasqueira bedeutet Vintage- oder Jahrgangsw Wein im portugiesischen Madeira-Dialekt). Hier zeigen sich Noten von Zitronenzeste und getrockneten Feigen im Duft, und das Geschmacksfinale ist sehr salzig. Das ist bestimmt nichts für jeden, weil es jenseits unserer gewohnten Geschmacksnormen liegt, aber diese Kombination erzeugt einen großartigen und einmaligen Wein. Das hat natürlich einen gewissen Preis.

Wer diese Reifestufe für deutlich weniger Geld erleben will, sollte den 2003er „Colheita“ ins Visier nehmen. Er stammt aus der oft missachteten Traubensorte Tinta Negra und zeigt, welche feinen Aromen nach Honig und Bitterorange diese Sorte nach entsprechender Reife im Holzfass erlangen kann. Ein Hauch von Bitterkeit unterstreicht die Säurefrische und macht ihn zugleich gediegen und animierend. Welcher andere Wein kann das?

Die Madeiras von Barbeito sind alle von der Berliner Weinhandlung Weingalerie (Telefon 0 30/3 23 74 48, E-Mail: weingalerie@portwine.de) zu beziehen. Alle Preise gelten für eine 75-cl-Flasche, außer wo anders angegeben. Der „Rainwater“ kostet 9,95 Euro für 50 cl, der 10 Year Old Sercial 35 Euro, der 1988er Sercial „Frasqueira“ 145 und der 2003er „Colheita“ 25,50 Euro.