

VINFIKATION DES MADEIRA

Madeira gehört wie Moscatel de Setúbal und die Süssweine des Douro zu den VLQPRD (Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada) mit einer DOC, auch «vinhos generosos» genannt.

Madeira ist also ein aufgespritzter Dessertwein, dessen einzelne Jahrgänge miteinander verschnitten werden. Der Most wird in rostfreienahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Alle Madeiras werden während der Gärung mit Traubenbranntwein verstärkt bis ein Alkoholgehalt von 17 bis 20 Vol.-% erreicht ist. Der Zeitpunkt wird durch die Rebsorte und/oder durch den gewünschten Stil bestimmt. Beim Malmsey und Bual wird der Alkohol früh zugesetzt, damit ihre Süsse erhalten bleibt. Verdelho und Sercial werden vergärt bis wenig oder kein natürlicher Zucker mehr enthalten ist.

Nach der Fermentation werden die verstärkten Weine einem von zwei möglichen Alterungsprozessen unterworfen: „estufagem“ oder „canteiro“. Beim ersten wird der Wein während drei Monaten in rostfreien Stahl tanks, die mit heissem Wasser auf 45°C erwärmt werden, aufbewahrt und anschliessend gekühlt, verschnitten und abgefüllt.

Beim canteiro, den Qualitätsmadeiras vorbehalten, liegt der Wein in alten Holzfässern auf einem warmen Dachboden, anschliessend wird der Wein langsam gekühlt. Die verschiedenen Lotes reifen dann bis zum Verschneiden in Eichenfässern. Die Madeira-typischen Aromen sind also die Folgen einer fast vollständigen Oxidation.

Die Weine werden nach dem Namen der wichtigsten Rebsorten in vier Gruppen unterteilt. Sercial ist frisch und anregend, mit leichtem Körper und würziger Frucht. Als trockenster Madeira gut als Aperitif geeignet. Verdelho ist von mittlerer Stärke, elegant, trocken und scharf. Bual ist ziemlich reich, geschmeidig, rund und komplex mit Rosinenaroma. Sehr gut zu Käse. Malmsey hat einen vollen Körper, ist üppig und reich mit Honignote. Eignet sich gut zu Desserts.