



Madeira 10 Year Sercial Dry - Henriques, Henriques

EB91

Sercial reift spät, doch behält er dabei eine ansprechende Säure. Er steht gleichzeitig als Bezeichnung für einen Stil von Madeira der leichtesten und delikatesten Madeira.

Die zu Portugal gehörende Insel Madeira ist eine steilaufragende Felsenformation vor der marokkanischen Küste. Im 18. Jahrhundert verbrachten die Holländer große Mengen Madeira-Wein über den Seeweg in die Neue Welt. Sie stellten fest, dass der Wein die Seereise nicht nur gut überstand, sondern die Äquatortaufe ihn im Duft und Geschmack vorzüglich veränderte. Heute treten die Fässer lediglich eine symbolische Seereise an. In den sogenannten Estufas werden ähnliche Bedingungen simuliert, die dem Madeira seinen typischen Geschmack verleihen. Einst im Besitz des portugiesischen Königshauses, ist die alte Firma Henriques & Henriques heute im Besitz von John Cossart. Der Vater des ehrgeizigen Briten war 53 Jahre lang Verwalter und Kellermeister des Unternehmens und anschließend, nach dem Tode des letzten Henriques, der 1978 ohne Nachfolger starb, Mehrheitsbesitzer. Mit 15 Hektar Eigenbesitz der größte Traubenerzeuger dieser Insel.



Henriques, Henriques

Die etwa 2.100 Hektar Weingärten auf Madeira sind, verglichen mit Porto oder Sherry, verschwindend wenig. Die Insel ragt von 4.000 Metern unter dem Wasser bis zu 1.861 Metern über dem Meer steil auf.

"Denominação de Origem Controlada", hier Madeira, entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Madeira ist der wohl langlebigste Wein der Welt und wird in der Regel ohne Jahrgang vermarktet. Die feinsten Qualitäten reifen zehn Jahre und länger im Holzfaß, ehe sie in den Verkehr gelangen.

Malvasia, den die Briten verniedlicht "Malmsey" nennen, ist eine der ältesten uns noch bekannten Rebsorten überhaupt. Im Geschmack ist dieser Madeira aromatisch, fruchtig und vor allem süß.

Die Reben Madeiras werden zwischen 300 und 500 Metern über dem Meeresspiegel auf schmalen, stufenartigen Terrassen gezogen, die aus roten oder grauem Basaltfelsen herausgehauen sind.

PORTUGAL

Madeira

Alkoholverstärkter, süßer Rotwein von der gleichnamigen portugiesischen Atlantikinsel, der überwiegend aus der roten Sorte Tinta Negra Mole gekeltert wird.

Im Unterschied zum Portwein wird der Madeira nach dem Aufspritzen einer speziellen Wärmebehandlung unterzogen.

In gemauerten Betonbottichen, in Stahltanks, in Glasballons oder in Holzfässern wird er mehrere Monate lang auf 40 bis 50 °C erwärmt.

Durch die Wärmebehandlung soll der Wein schneller reifen und der Zucker karamellisieren.

Reife hat der Madeira nötig, denn er bringt viel Tannin mit und besitzt eine hohe Säure.

Sein Geschmack reicht von schokoladig-süß bis ranzig-trocken.

Die besten wachsen auf Höhen bis 1800 Meter.

Dort werden die Terrassen zunehmend mit den alten weißen Sorten Sercial, Boal, Malvasia und Verdelho kultiviert.

Diese traditionellen Qualitäten reifen langsam, ohne erhitzt zu werden. Sie werden in 600-Liter-Pipes gefüllt und mind. 20 Jahre unter dem Dach der Handelshäuser gelagert, wo es im Winter kühl und im Sommer sehr heiß ist. Vinhos de Canteiro werden sie genannt.

Sie haben einen Geruch von Malz, Karamell, Vanille, süßen Mandeln, Rosinen und kandierten Früchten.

Der Standard-Madeira ist ein Jahrgangsverschnitt, der selbst dann, wenn er als Extra Dry deklariert ist, eine spürbare Restsüße aufweist.