Madeira

Madeira wine (eng.), Vin de la Madère (franz.), Vino della Madera (ital.), Vino de Madeira (span.)

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung

Madeira ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung (DOP) für den Likörwein von der zu Portugal zählenden Insel Madeira. Es handelt sich hierbei um einen aufgespriteten, d. h. mit Branntwein angereicherten Wein. Der Alkoholgehalt liegt je nach Sorte zwischen 17 und 22 Vol.-%. Madeira ist ein teiloxidierter Wein. Andere, unerwünscht oxidierte Weine werden deshalb häufig als »madeirisiert« bezeichnet.

Herstellung

Die Trauben dieses »besseren« Madeiras werden in der Regel von Hand verlesen, gepresst und der Most zur Gärung angesetzt. Dann wird der Most aufgespritet, dass heißt, die Gärung wird durch ein 80-prozentiges Weindestillat unterbrochen.
Je nach dem wie viel Zucker zu dem Zeitpunkt schon vergoren ist, schmeckt der Dessertwein mehr oder weniger süß. Der Zeitpunkt des Stoppens bestimmt also die Süße des Madeiras.
Der Madeira lagert nun fünf bis acht Monate bei einer erhöhten Temperatur von bis zu 45 Grad Celsius im Fass.
Früher wurden die Holzfässer in der Hitze unter einem Blechdach gelagert. Heute geschieht dies meistens künstlich in einem beheizbaren Tank. Durch die Wärme reift der Wein schneller, der Zucker karamellisiert, außerdem ist der Wein deswegen extrem lange haltbar und eine geöffnete Flasche kann lange stehen, ohne das der Madeira schlecht wird. Danach reift der Madeira mindestens 5 Jahre.
Der Madeirawein entstand angeblich zufällig. Nachdem der Gärprozess ähnlich wie beim Portwein der besseren Haltbarkeit wegen mit 96 Vol.-%. reinem Alkohol abgebrochen wurde, berichteten Seeleute, dass der Wein nach dem Transport durch die Tropen den Geschmack zum Positiven änderte. Dieser Transport wurde fortan gezielt durchgeführt. Ausgewählte Weine in relativ kleinen Fässern machten die Torna viagem, die Schiffsreise in die portugiesischen Überseeprovinzen durch, wodurch der Reifungsprozess, die sogenannte Madeirisierung besonders unterstützt wurde. Die Schiffsreise wurde später (bis heute) durch drei- bis fünfmonatige Lagerung bei 45 °C bis 75 °C ersetzt.

REBSORTEN

Früher galten nach den Regeln des Instituto Do Vinho Da Madeira (Weininstitut von Madeira) folgende vier Rebsorten als »edel«, die gleichzeitig jede für einen bestimmten Stil (und Süßegrad) stehen und deshalb den höchsten Bekanntheitsgrad aufweisen: Sercial, Verdelho, Boal und Malvasia.
Inzwischen ist nach den neuen Regeln des IVBAM aber eine Unterscheidung in »zugelassene« und »empfohlene« Rebsorten gebräuchlich.

Sercial - säurebetont und trocken

Sercial ist die englische Bezeichnung für das portugiesische Cerceal. Nach dem Ausbruch der Reblausplage wurde Sercial lange Zeit nicht mehr angebaut, aber langsam steigt die Zahl der Reben wieder. Die spätreifende, weiße Rebe erzeugt die besten Weine in etwas höheren Lagen. Jung ist der Wein aufgrund seiner Säure kaum trinkbar, er benötigt deshalb eine lange Reifezeit (20 Jahre +). Einfacher Sercial wird gerne als Mixgetränk getrunken, zum Beispiel mit 1/3 Campari. Den besseren Sercial trinkt man aber pur, zum Beispiel als Aperitif oder auch nach dem Champagner. Typische Aromen sind: (jung) Orange, Limone, flüchtige Säure, (älter) Nuss,

© 2026 coquina.de

Terpentinnoten, alter Riesling.

Verdelho - halbtrocken

Verdelho ist ebenfalls eine weiße, verhältnismäßig schwierig zu kultivierende Rebe. Der Madeira liegt geschmacklich ungefähr zwischen Sercial und Bual. Wird seit den 1980er Jahren wieder verstärkt angepflanzt. Verdelho ist die Hauptrebsorte des in den USA sehr populären »Rainwater Madeira« der der Legende nach entstanden ist, als eine Ladung Fässer an einem Strand in Georgia bei starkem Regen verdünnt wurden. Entsprechend leicht ist diese Variante des Madeira. Der Geschmack des Verdelho ist runder als der des Sercial. Die Aromen tendieren mehr in Richtung Trockenfrüchte, Honig, Kaffee und Schokolade.

Bual - halbsüß

Bual ist die englische Bezeichnung des portugiesischen Boal. Ebenfalls eine weiße Rebsorte (trotzdem sind die Weine erstaunlich dunkel), die auch als Tafeltraube beliebt ist. Bual ist sehr aromatisch. Die besten haben eine herrliche Balance zwischen Süße und Säure. Die Aromen werden mit zunehmendem Alter immer vielfältiger: Limone, Karamell, Kaffee, Orangenschale, Aprikose, Trockenfrüchte.

Malmsey - süß und üppig

Malmsey ist der englische Ausdruck für die portugiesische Malvasia, eine weiße Rebsorte, die sehr süße und vermutlich die berühmtesten Madeiras hervorbringt. Sie stammt ursprünglich aus Griechenland und ist eine wegen ihrer Süße beliebte Tafeltraube. Schnellreifend, aber lange am Stock haltbar, wird sie in den niedrigsten Lagen der Insel angebaut. Der Legende nach war sie wegen ihrer Süße die Lieblingstraubensorte Martin Luthers. Der Wein ist im Alter eine Spur heller als Bual. Aromen: Toffee, Vanille, Marmelade, bis hin zu Hustensaft.

Tinta Negra Mole

Tinta Negra Mole ist eine nicht ganz so edle, aber empfohlene rote Rebe. Auch bekannt als »die schwarze Samtige«, aus der mehr als die Hälfte des Weines von Madeira erzeugt wird. Weine aus dieser vielseitigen Rebsorte werden unter folgenden Geschmacksbezeichnungen in Anlehnung an die klassischen Stile der »Edlen« vermarktet:

- dry (trocken)
- medium-dry (halbtrocken)
- medium-sweet (halbsüß)
- sweet (süß)

Terrantez

Terrantez wird trocken, halbtrocken und süß ausgebaut. Weiße, traditionelle Sorte. Heute sehr selten - auf der ganzen Insel werden vielleicht gerade mal 500 Liter erzeugt. Die Madeira Wine Company erzeugt heute einen eher süßen Wein aus der Terrantez, andere Hersteller machen einen sehr trocknen Wein, in seiner Art wie ein üppiger Sercial, allerdings ohne das typische Limonenaroma. Typischstes Merkmal des Terrantez ist sein bitterer Abgang, und aschige, verbrannte Kaffeenoten.

Bastardo

Bastardo ist eine rote Sorte. Identisch mit der französischen Trousseau. Auch Bestandteil des Portweins. Wird heute vermutlich nicht mehr auf Madeira angebaut. Brachte in der Vergangenheit einige große Weine hervor (zum Beispiel 1927).

Herkunft

Wegen seiner geschützten Herkunftsbezeichnung (DOP) darf ein Wein nur als Madeira vertrieben werden, wenn er auch von dort stammt. Es gibt Fälschungen, welche vorwiegend aus Spanien stammen. Auffällig an ihnen sind häufig die spanisch klingenden Herstellernamen.

Aroma

Wie man schon an der Beschreibung der verwendeten Rebsorten erkennen kann reicht das Aroma der Madeira-Weine von fein herb und trocken über halbtrocken bis hin zu lieblich und

üppig mit unterschiedlichsten weiteren Aromen.

Verwendung

Bekannt ist der Wein vor allem in der Küche, wo er gerne für die bekannte Madeira-Sauce genutzt wird. Trockener Madeira wird als Aperitif getrunken, süßer zum Dessert oder zum Abschluss eines Essens. Natürlich schmeckt er auch außerhalb der Mahlzeiten. In der Küche verwendet man Madeira für die Herstellung von Suppen und Saucen oder der Wein verfeinert Desserts

Einkauf / Aufbewahrung

Madeira ist vermutlich der einzige Wein, der stehend gelagert werden sollte. Der minimale Gasaustausch tut dem Wein gut und erhält den oxidierten Geschmack. Trotzdem sollte er unbewegt in einem dunklen und kühlem Ambiente mit eher hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Eine Neuverkorkung ist nach spätestens 40 Jahren ratsam.

Ersatz

Ersetzt werden kann Madeira durch den italienischen Marsala oder einen kräftigen, eher trockenen Portwein. Beachten Sie dabei, welche Sorte Madeira im Rezept geplant war und richten sich nach der Süße.

© 2026 coquina.de