

Süß und scharf, fruchtig und duftig
Auf der Atlantikinsel vereinen sich Gegensätze – nicht anders ist es mit ihrem Wein
Frankfurter Allgemeine, 16.01.2003
Von Peter Hahn

Spätestens seit Shakespeares „Falstaff“ weiß man in England, daß mancher für den Madeirawein seine Seele verkauft und andere sogar in einem Faß von Malvasia ertränkt werden wollten. "We love Madeira." Im Hafen von Funchal gingen sie von Bord und im "Reid's Palace" ließen sie sich verwöhnen: den Verdelho zum Aperitif mit Sonnenuntergang auf der Tea Terrace, den Bual zum Dessert im Dining Room und zum krönenden Abschluß des Abends einen Malmsey an der Hotelbar mit Blick auf die Lichter in der Bucht.

Es war chic, elegant, smart und simply great, dem naßkalten Winter hier möglichst in seiner Gänze zu entgehen. Einige blieben für immer. Unter südlichen Bäumen schufen sie sich englische Herrenhäuser, die heute als portugiesische Quintas bewundert werden: Palheiro Ferreiro, Magnólia, Monte, Estreito oder Furão. Die "Insel des ewigen Frühlings" wurde zu "merry old England" und die Madeirensen hatten die Besucher nur zu unterscheiden in solche, die einmal kommen und dann immer wieder, und solche, die einmal kommen und dann nie wieder.

Das alles stimmt so nicht mehr. Englische und deutsche Tourismusmanager liefern sich einen erbitterten Kampf um den ersten Platz. Etwa 700.000 Gäste kommen jährlich auf die "Perle des Atlantiks", mehr als 200.000 davon sind Deutsche. Das erforderte Taten: Konnten sich noch 1996 entlang der Küstenstraße von Funchal nach Câmara de Lobos die Obdachlosen ihre Blechhütten in die unbebaute Landschaft bauen, so reiht sich heute dort ein Hotel an das andere. Durch 20 Tunnels und über 6 Brücken wurden 50 Kilometer Autobahn in Bananenplantagen und Weinberge geschlagen. Mit 180 Pfeilern von jeweils 3 Metern Durchmesser wurde die Flughafenpiste von 1.600 auf 2.781 Meter ins Meer verlängert. Eine Boeing 747 könnte landen, vorausgesetzt, ihr Chefpilot hätte die Extraprüfung für den gefährlichen Flughafen abgelegt.

Für die Inselregierung geht alles "Hand in hand with the nature". Davon sind auch unsere Kommissare überzeugt. Mit den Millionen der Europäischen Union entstand an der Südküste zwischen Caniço de Baixo, Funchal und Ribeira Brava längst eine zweite Algarve, diesmal mit Cimento Madeira. Jetzt ist der Norden an der Reihe. Stolz verkündet die Tageszeitung "Diário de Notícias Madeira" am 7. März 2002 auf ihrer Titelseite: "Cinco túneis para o Norte". Auf den 8,7 Kilometern von Faial über Santana nach Ribeira de São Jorge werden für 45 Millionen Euro Brücken und Tunnels mit 3,7 Kilometer Länge in die heile Landschaft gesetzt.

Die Reisebuchbranche zieht mit. Das Internetkaufhaus www.amazon.de offeriert "80 Treffer für Madeira", darunter das Werk von Daniela Schetar und Friedrich Köthe, die im Reise Know-How Verlag euphorisch kundtun, daß die "Garteninsel im Atlantik", eine bisher unbekannte Metapher, "hervorragend durch Straßen und Wanderwege erschlossen ist, Hotels überall Unterkunft bieten und an jedem schönen Fleckchen Kneipen zu finden sind". Ganz kurios äußert sich Susanne Lipps im DuMont Reiseverlag: "Größtes Umweltproblem auf Madeira ist die traditionelle Weidewirtschaft. Ziegen, Schafe und Rinder streifen unbeaufsichtigt durch das Bergland und setzen der Vegetation erheblich zu."

Das alles stimmt, aber stimmt es nicht auch nachdenklich, daß der (beste und leider nicht mehr aufgelegte) Landschaftsführer aus dem DuMont Buchverlag noch 1990 verkünden konnte: "Die Hauptstadt Funchal liegt inmitten von Bananenplantagen und Weinbergen." Nichts davon ist mehr, nichts davon soll offensichtlich bleiben, wenn schon harmlose Ziegen, Schafe und Rinder zum Problem gemacht werden.

Geblichen ist seit 110 Jahren das einzigartige Refugium von "Reid's Palace". Wie kommt es aber, daß dieses Hotel noch immer als das Sinnbild für Luxushotellerie steht? Die majestätische Lage mit Blick auf die Bucht, eine prächtige Vorfahrt unter Palmen, ein 50.000 Quadratmeter großer Park und ein Haus aus dem 19. Jahrhundert mit den Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts schaffen das Ambiente für das Besondere. Hier steigt man im Winter wegen des Frühlings ab. Gefragt ist die Mischung von Kulisse, Atmosphäre, Exklusivität und Qualität. Wer kommt, will etwas gelten, ohne

gelten zu wollen. Zwischen Gast und Gastgeber besteht eine stillschweigende Übereinstimmung, über die man ebensowenig spricht wie über Geld. Das Grandhotel schafft dafür eine eigene Welt. Madeira ist Reid's, Reid's ist Madeira, ein Mythos, eine Idylle, eine Rarität.

Kellermeister John Cossart teilt diese Gedanken. Auf der Fahrt vom Reid's nach Câmara de Lobos bemüht er die Geschichte. Er kommt auf Don Alfonso Henriques, den ersten König von Portugal, den "Capitão donatário" João Gonçalves Zarco, der 1419 in der Bucht Lobos marinhos sichtete, er schwärmt von der ersten professionellen Weinkellerei, die João Joaquim Henriques 1850 gründete, und er erzählt von der Familie Henriques, die seit dem 15. Jahrhundert auf eigenem Grund Weinbau betrieb. "Henriques hatte drei Söhne. Der älteste war Francisco Eduardo, der jüngste João Joaquim de Belém. Der mittlere verlor seinen Erbenspruch, weil er mit dem jüngeren einen Vertrag abgeschlossen hatte, nach dem derjenige, der zuerst heiraten würde, zu Gunsten des anderen verzichtet."

John lacht auf: "Dieser Kontrakt war typisch für den Filho. Der war so verschmitzt. Er ging wohl davon aus, daß sein Bruder geeigneter zum Heiraten war als er selbst." Die Firma wurde nach dem Tod des Vaters von den Söhnen übernommen. "Dann kam 1974 und die Nelkenrevolution machte aus Landpächtern Landbesitzer. Den Henriques blieben drei Hektar Weinberge. Heute haben wir wieder 15 Hektar. Damit sind wir der größte Traubenerzeuger Madeiras." Was einst dem portugiesischen Königshaus gehörte, ist nun im Besitz von John Cossart. Sein Vater war 53 Jahre lang Verwalter und Kellermeister und nach dem Tod des letzten Henriques, der 1978 ohne Nachfolger starb, Mehrheitsbesitzer.

Wir haben die Küstenstraße verlassen. Steil geht es hinauf. Nur noch vereinzelt treffen wir auf Bananenstauden. Je mehr Wärme und Feuchtigkeit die kleinwüchsige Banana ana bekommt, je stärker entwickelt sich jener delikate Geschmack, den Europa wegen Europa kaum noch erleben kann. Laut "EU-Verordnung Nr. 2257/1994 zur Festsetzung von (rein formalen!) Qualitätsnormen für Bananen" muß die wohlschmeckende Frucht mindestens 14 Zentimeter lang und 27 Millimeter dick sein. Madeirabananen bringen das seit Jahrhunderten nicht, können aber "in der Gemeinschaft vermarktet werden, wenn sie in die Klasse II eingestuft sind". Die Folgen sind EU-typisch: Der Handel ordert die "zweitklassige" Ware nicht. Der Export ist rückläufig. Aus Plantagen wird Bauland. Für den Rest ergreift Kommissar Franz Fischler mit der Verordnung Nr. 1453/2001 eilige "Sondermaßnahmen für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse zu Gunsten Madeiras".

Nur mit Mühe erreichen wir auf ausgewaschenen Bergwegen die Adega von "Henriques & Henriques". Unter uns tut sich ein Amphitheater auf. Das Orchestra wird von Câmara de Lobos eingenommen. Die älteste Inselgemeinde wurde im 15. Jahrhundert gegründet. Die Fischerei des schwarzsilbrigen Espada gehört zu ihren Spezialitäten. 1996 erlangte der Ort den Status einer Stadt. Die Ränge des Theatrons sind dicht besetzt, alles ist neben- und übereinander geschichtet, Bananen, Zuckerrohr, Blumen, Weinreben und die Bergsiedlungen Estreito de Câmara de Lobos, Curral das Freiras, Quinta Grande. Winston Churchill, das erfährt seit Jahrzehnten jeder Tourist, war der bisher prominenteste Besucher.

Über uns der breite Rücken des Berghangs. Sonne von früh bis spät. Nur etwa 2.100 Hektar Wein gibt es auf der Insel. Das allein wäre schon kein Grund für die ständige Aufgeregtheit von Franzosen, Deutschen und neidischen Festlandportugiesen. Ein Zehntel dieser Rebfläche ist mit den vier edlen weißen Sorten bestückt. Den Rest erledigt die Tinto Negro Mole-Rebe über den als Verschnitt bekannten "Finest Choice selected". Hier zwischen 300 und 700 Metern über dem Meer wachsen die besten Trauben: Castas nobres. Hier ist John Cossart in seinem Element. Die Fachbegriffe sprudeln aus ihm heraus, Massapes, Saibro, Cascalho, was besagt, daß die Erde dunkel, rot, felsig und einfach gut für den Wein ist. Schmale Terrassen stapeln sich bis hoch an den Lorbeerwald. Steinwälle geben dem Gebilde den Halt.

Unmittelbar hinter der Kellerei, also in geringer Höhenlage, stehen die Bual-Reben. 12 Prozent der Anbaufläche nehmen sie ein. Die Pflanze ist mittelgroß, die Triebe sind hellbraun, die Blätter haben drei ausgeprägte Endlappen. Da zu dieser Jahreszeit keine Trauben zu sichten sind, muß ich dem Meister vertrauen: "Die großen und an den Seiten stark gedrückten Trauben haben dichtstehende Beeren, grünlich bis gelblich. Daraus entsteht der geschätzte Wein. Verschmitzt, aber auch ein wenig

stolz, spricht er ganz schnell beiseite: "Für den Bual haben wir letztes Jahr von der Wine International Challenge die Goldmedaille bekommen."

Als wäre nichts gewesen, erklimmt er geschwind die nächsten Stufen. "Malmsey, auch Malvasia genannt, den gibt es in Deutschland auch nicht. Es ist der süßeste, der beste, der typischste Madeirawein. 6 Prozent haben wir davon." Auffallend sind die dicken und hohen Stämme. Die glatten Blätter fassen sich sanft an. Groß sollen die süßen Trauben sein und konisch, die Beeren dicht und elliptisch, grüngelblich und kurz vor der Lese schließlich golden. Aus diesen also wird der kostbare dunkelbraune Malvasia gemacht! John Cossart kommt ins Schwärmen. "Der hat alles gleichzeitig, eine einmalige Süße und eine leichte Schärfe. Er ist fruchtig und duftig und hat eine sehr reiche und rosinenartige Blume."

Je höher wir steigen und mit dem Wein zu Ende kommen, um so näher kommen wir dem Anfang eines guten Essens. Die Regel: Malmsey zum Schluß, Sercial am Beginn. Dieser vorzügliche Aperitif wird aus jenen Trauben hergestellt, die in höheren Lagen wachsen und als letzte von den starkwüchsigen Rebstöcken gelesen werden. Der Wein beansprucht 28 Prozent der Fläche. Seine Blätter sind mittelgroß. Die kleinen Trauben, die vom deutschen Riesling abstammen, erreichen kaum mehr als 20 Zentimeter. Die Beeren sind grüngelblich, herb und ziemlich hart.

Ganz oben nun, so bei 700 Meter, der Verdelho. Gewellte Blätter sind das Markenzeichen der Rebe. Ein Wein für sowohl als auch, zum Aperitif wie zum Dessert. Es ist eine Frage des Geschmacks und der Stimmung. Mit 54 Prozent hält er den Löwenanteil des Weinbergs. Nicht umsonst. Der goldfarbene Verdelho wird als einer der elegantesten und feinsten Madeiras betrachtet. Still und stolz betrachtet John die starkwüchsigen hohen Rebstöcke, wohl auch, weil er weiß, daß ich von den sieben Goldmedaillen weiß, die seine Kellerei in den letzten acht Jahren für ihre halbtrockenen Verdelhos erhalten hat. "Die haben immer etwas von Honig und Rauch im Geschmack."

Aber wie kommt denn nun der Geschmack von Honig und Rauch oder Schokolade, Karamel, Tabak, Nüssen, Zimt, Nelken, Pflaumen, Aprikosen in die Flaschen? Der Kellermeister schmunzelt und schweigt. Von ihm werde ich es wohl nie erfahren. Das Geheimnis wird unten hinter den weißen Mauern der Adega gehütet. Die Weinkellerei wurde 1995 für 900 Millionen Escudos errichtet. 249 Millionen davon steuerte die EU bei.

Klar wird, daß die Rebsorten individuell behandelt und gepreßt werden. Sercial und Verdelho werden ohne, Bual und Malvasia kurzzeitig mit Schalen gegoren, um mehr Farbe und Aroma herauszuziehen. Beide werden bei einer bestimmten Süße mit Branntwein "gespritzt". Mit diesem Zusatz wird die Gärung gestoppt und ein Alkoholgehalt von 17 bis 20 Prozent erreicht. Die Hefepilze werden getötet und unvergorener Zucker im unfertigen Wein bewahrt. Beim trockenen Sercial und Verdelho gärt der Wein aus, bis der gesamte Zucker in Alkohol umgesetzt ist.

"Wir erhitzen die Weine drei Monate lang bei 45 Grad. Der Wärmekreislauf führt schließlich zum Karamelisieren. Die Konzentration bringt die Komplexität. Nur wenn das sanft gemacht wird, entsteht aus einem rauhen ein feiner und würziger Wein. Der muß dann langsam abgekühlt werden. Geschieht dies zu schnell, gibt es Essig. Danach beginnt das Reifen. In den Fässern aus Mahagoni, Satinholz oder Eiche bekommt er dann für 12 bis 18 Monate Ruhe. Ein Madeira ist also wenigstens drei Jahre alt, wenn er auf Flaschen gezogen wird. Die guten Jahrgangsweine, Vintage genannt, bleiben über 20 Jahre in den Fässern. Ab und an werden sie umgefüllt, weil der Madeira, anders als jeder andere Wein, Luft zum Reifen braucht. Madeira soll frisch sein."

Madeira ist ein Produkt des Zufalls. Das Erhitzen, Abkühlen und Lüften hat seine Geschichte. Die Shippers brachten seit dem 17. Jahrhundert den ganz normalen Wein nach Asien und Amerika. Mitunter kam eine Ladung zurück, weil, so die Legende, eine Rechnung nicht bezahlt war. Durch das Hin und Her über den Äquator, Kälte, Wärme, Schaukeln, Meer, Sturm, Luft, hatte sich der Geschmack so verändert, daß er noch begehrt wurde. Lange wurde experimentiert, bis sich schließlich als erfolgreichste Methode das Erwärmen und Aufspritzen mit Alkohol durchsetzte.

Alkohol unterliegt in der EU der Verbrauchsteuer. Da die Länderinteressen unterschiedlicher nicht sein können, Deutsche für Bier, Franzosen für Champagner, gibt die Gemeinschaft einen Rahmen vor.

Nachdem die Steuern für Branntwein, Bier, Wein und Schaumwein geklärt waren, kamen die Zwischenerzeugnisse an die Reihe. Unter diesen versteht der Fiskus alkoholische Getränke, die einen Alkoholgehalt von 10 bis 22 Prozent aufweisen. Dazu gehören Sherry, Portwein, Malaga, Marsala und eben auch Madeira, der traditionell mindestens 19 Prozent Alkohol enthalten muß.

Diese gespritzten Weine, auch Likörweine genannt, werden in den Herstellerländern Spanien und Portugal nicht besteuert. Was also für Frau Müller "günstlich" war, war für andere ungünstig. Deshalb hat man sich für diese Köstlichkeiten eine Zwischenerzeugnissteuer einfallen lassen, die national unterschiedlich gehandhabt wird. Dem Kunden wird diese als das Ergebnis zur "Harmonisierung der Verbrauchsteuern im Europäischen Binnenmarkt" verkauft. In Deutschland beträgt die Steuer 1,53 Euro je Liter für Zwischenerzeugnisse über 15 Prozent und 1,02 Euro je Liter für solche bis 15 Prozent.

Im Jahr 2001 wurden von der Madeira Wine Company unter den Labels Blandy's, Leacock, Miles, Cossart Gordon und den übrigen Herstellern Henriques & Henriques, Barras e Sousa, Borges, Pereira d'Oliveira, Silva, Justino Henriques und Barbeito nach Deutschland 699.951 Liter exportiert, darunter 27.648 Liter in Originalflaschen und 672.303 Liter in Fässern, die angeblich vorwiegend in die Madeirasölse fließen. Das Gesamtvolumen betrug 1.419.569 Euro. Darauf wurde eine Steuer von 1.070.925 Euro erhoben. Ob sich der Aufwand für den Fiskus lohnt? Wo es auf Qualität nicht so genau ankommt, senkt die Konkurrenz einfach mirnixdirnix den Alkoholgehalt. Elisabeth Müller ist auch schon aufgefallen, daß in den unteren Regalreihen derzeit ein bekannt-schlichter Portweinverschnitt zu 15 Prozent dominiert.

Für John Cossart ist die Verordnung "ein Diktat des französischen Weinregimes". Andere werden nicht unbeteiligt gewesen sein. Mit diesen Regelungen, ob Bananen oder Madeirawein, darin sind wir uns einig, werden in der Konsequenz regionale Besonderheiten und europäische Traditionen vernichtet. Noch aber können wir sie genießen, und deshalb beugen wir uns einer dezent formulierten Verordnung, "im Winter ab 18 Uhr Jackett und Krawatte, im Sommer ab 19 Uhr Jackett", und nehmen den Aperitif an der Cocktail Bar im Reid's.

Obwohl inzwischen Kenner der Materie, überlasse ich die Auswahl doch sehr gern dem Lehrmeister. Ein Fehler wäre unverzeihlich. John überrascht mit einem "Monte Seco Extra Dry". Kalt wird er serviert. Dieser blasse Sercial ist ein recht trockener, aber dennoch zarter Wein, leicht, frisch und mit einer guten Säure. "Der muß sein Alter haben. Unter dem wäre er rau und herb. Diesen Sercial hat mein Vater Peter Cossart 1938 kreiert."

Der Bass einer Schiffssirene dringt herein. Im Hafen macht sich ein Passagierdampfer auf die Reise. "Das ist die Flamenco," sagt es hinter uns. Der Hoteldirektor. "Griechische Reederei. Flagge von Bahamas. Heimathafen Nassau. Ankunft morgen früh in Teneriffa. Guten Abend, die Herren. Wie war der Tag im Weinberg?" Anton Küng scheint alles zu wissen. "Da Sie den Apero schon hatten, darf ich die Herren vielleicht zum Nachtessen einladen?" Apero und Nachtessen weisen ihn sofort als Schweizer aus. Auf den Stufen zum Dining Room begrüßt uns der Maître d'hôtel. Eine Institution. Ein Italiener auf Madeira. Jahrzehnte dient Luciano Bruzzone hier. Er bringt, nein, er geleitet uns zum Tisch. "Table d'hôte oder a la carte?" Eine Kompanie Kellner steht bereit. Das Orchester spielt Cole Porters "C'est magnifique."

Der Stammplatz des Direktors garantiert den Überblick. The Main Dining Room ist ein einziger großer Saal. Marmorsäulen, Balustraden, Spiegel und Treppen machen daraus drei wohlproportionierte Räume. Das Parterre als Zentrum mit einem Arrangement aus Tischen, Tanzfläche und Orchester wird seitlich von den beiden Belétagen flankiert. Sehen und gesehen werden ist alles. Warmes Licht, roséfarbene Grundstimmung und über allem ein Deckengemälde aus der Gründerzeit in Pastell. Das alles erinnert an den Altmeister der Hotellerie. Cäsar Ritz hatte seine guten Gründe für das Hotel an der Place Vendôme: "Was die Atmosphäre betrifft, soll es den Eindruck eines städtischen Herrschaftshauses erwecken, das ein bißchen die Patina eines langen, vornehmen Alters hat."

Das Orchester spielt "Chanson d'amour" und alles eilt auf die Tanzfläche. "Rataratata, Chanson d'amour" liegt in der Luft. Da wiegen sie sich und schmiegen sie sich wie in den Tagen ihrer Jugend. Anrührend ist es und einfach schön, dies zu erleben. Es scheint wohl doch zu stimmen, daß das Alter

im Heute zugleich das Gestern lebt. Der Bual, den wir zum guten Ende nehmen, steht dem nicht nach. Ein leichter, aber ein körperreicher Wein. 15 Jahre alt. Wir nehmen ihn zum Dessert, der Direktor zum Käse. Jedem nach seinem Geschmack.