

MEDIENINFORMATION

Madeirawein: Eine jahrhundertealte Tradition, die bis heute anhält und gefeiert wird

Frankfurt am Main, 08. Mai 2023 – Die portugiesische Insel Madeira ist berühmt für ihr mildes Klima, herrliche Natur mit zahlreichen Blumenarten und subtropischen Pflanzen – und ihren Wein. Der milde Likörwein, der Madeirawein, wird in einem speziellen Weinbereitungsverfahren hergestellt und lagert mindestens zwei Jahre, bevor er getrunken wird.

Dieses Wahrzeichen Madeiras mit seinem intensiven und unverwechselbaren Geschmack hat praktisch die gesamte Geschichte der Insel begleitet. Historische Aufzeichnungen belegen, dass der Madeirawein seit dem 17. und 18. Jahrhundert produziert und exportiert wird. Die Besonderheiten in der Herstellung sind angeblich purem Zufall zu verdanken: Mitte des 17. Jahrhunderts sollen Seeleute entdeckt haben, dass sich die Qualität des Weines durch die langen Transportwege verbesserte. Dies wurde der Hitze zugeschrieben, der die Fässer auf der langen Reise nach Ostindien ausgesetzt waren. Fortan wurden die Fässer monatelang im warmen Schiffsbug gelagert, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt und verkauft wurde.

Der Erfolg, den dieses Produkt auf den verschiedensten Exportwegen erzielt hat, liegt vor allem in der Qualität des Rohmaterials und der stetigen Weiterentwicklung des Produktionsprozesses, von den Feldern bis zu den Weinkellern. Der Weinanbau auf Madeira beschränkt sich auf 400 Hektar Rebfläche und erstreckt sich hauptsächlich entlang der Küste. Hier finden sich kleine Parzellen, sogenannte „Poios“, die sich über die gesamte Insel verteilen und von vielen kleinen Weinbauern bewirtschaftet werden. Die verwendeten Trauben stammen von Rebstöcken, die von Hand angebaut werden. Eine schwierige, uralte Kunst, die bis heute mit Hingabe und Feingefühl von den heimischen Winzern ausgeführt wird. Die besondere Qualität dieser Früchte ist auf das milde Klima Madeiras und die Fruchtbarkeit der nährstoffreichen Vulkanböden zurückzuführen.

Aber auch die angebaute Rebsorte spielt eine entscheidende Rolle bei der Herstellung des Madeiraweins. Es gibt mehr als 30 Rebsorten auf Madeira. Die am häufigsten verwendeten und als „edelste“ zählenden Sorten sind Sercial, Verdelho, Boal und Malvasia, die gleichzeitig auch die vier Stile und Süßgrade bestimmen: Sercial ist säurebetont und trocken, Verdelho halbtrocken, Bual halbsüß und Malvasia ist süß und üppig. Alle vier sind weiße Rebsorten. Während sich der Sercial ideal als Aperitif eignet, führt der Verdelho die Gruppe der halbtrockenen Weine an, der sich gut zum Essen eignet. Die beiden süßeren Weine passen ideal zu Dessert oder Kuchen. Für eine kräftig aromatische Bratensoße ist der Bual ideal mit seinem leicht süßen Geschmack.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Irina Fink, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: madeira@gce-agency.com, www.gce-agency.com

MEDIENINFORMATION

Diese jahrhundertealte Tradition des Madeiraweins wird jährlich beim Madeira Wine Festival zelebriert. Dieses Jahr findet das Festival vom 31. August bis 17. September auf der zentralen Promenade der Avenida Arriaga in Funchal statt. Besucher können hier alles über die Herstellung des Weins lernen und natürlich die edlen Tropfen auch verköstigen.

Über Madeira:

Die autonome Region Madeira, die zu Portugal gehört und knapp vier Flugstunden von Deutschland entfernt ist, liegt vor der Westküste Afrikas im Atlantischen Ozean. Beeindruckende Flora und Fauna, ganzjährig milde Temperaturen, malerische Fischerdörfer, Wandermöglichkeiten auf bis zu 1.800 Höhenmeter sowie außergewöhnliche Ausblicke auf Steilküsten, Felsformationen und Wasserfälle machen die Blumeninsel Madeira zum idealen ganzjährigen Outdoor-Ziel. Aber auch Kulturhungrige oder Strandurlauber kommen zum Beispiel in der historischen Hauptstadt Funchal oder an den inseltypischen schwarzen Sandstränden auf ihre Kosten. Weitere Informationen zu Madeira: <https://www.madeiraallyear.com/de/>

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti | Irina Fink, Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -046 | -032 | -050, Mail: madeira@gce-agency.com, www.gce-agency.com