



Vinho Madeira, uma história secular

A [Ilha da Madeira](#) foi descoberta nos tempos áureos dos descobrimentos portugueses, por João Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira e Bartolomeu Perestrello, em 1419. Os três capitães donatários receberam o domínio das capitânias sob direcção do Monarca D. Henriques, e logo desbravaram as terras e ocuparam o solo desta Ilha com cultura de trigo, [vinha](#) e [cana](#).

Os primeiros colonizadores eram membros da nobreza portuguesa e trouxeram para a ilha trabalhadores e artesão vindos do Norte de Portugal os privilégios especiais concedidos a quem colonizasse a Ilha, nestes primeiros anos de exploração, aliciaram igualmente grandes empresários da Europa, que desde cedo se aperceberam das potencialidades da Madeira na exploração de ligações com importantes mercados de exportação.

A densidade da vegetação da Ilha obrigou a que grandes áreas de terras fossem queimadas, o que contribuiu ainda mais para a sua fertilidade. Logo nos primeiros anos de colonização, até 1461, foi construído o primeiro sistema de [levadas](#) que ao longo dos séculos foi sendo paulatinamente acrescentado.

A agricultura prosperou com grande incidência na cultura do açúcar, mas também da [vinha](#) e do trigo. Em 1466, o açúcar tinha-se tornado a principal cultura e, para além das exportações que até então se dirigiam a Portugal Continental, Golfo do Quénia e mercados Africanos, deu-se a sua expansão aos mercados do Mediterrâneo e do Norte da Europa.

Embora não se saiba com precisão quais e quando foram plantadas as primeiras [vinhas](#), julga-se que os primeiros colonizadores trouxeram consigo variedades que já existiam no Minho. No entanto, registos históricos do navegador veneziano *Alvise da Mosto*, conhecido por *Luís de Cadamosto*, que datam de 1450, evidenciam a introdução da [casta Malvasia Cândida](#) nos primeiros anos de colonização. O navegador refere que «...de entre as várias castas, o Infante D. Henrique mandou plantar terrenos com Malvasia que foi enviada de *Candia* (capital da Creta) e que estão a se desenvolver muito bem...», e ainda tece elogios, no seu diário de viagens, à exportação de vinho e à sua boa qualidade.

Estes registos são notáveis, pois comprovam que, admiravelmente, 25 anos após o início da colonização da Ilha, as exportações de Vinho Madeira, eram já uma realidade!



Ao longo do século XV, a área de cultura da vinha foi aumentando, tendo como consequência o incremento das exportações, mas será sem dúvida a descoberta da América por Cristóvão Colombo, o acontecimento que marcará determinadamente a história do Vinho da Madeira.

Desta época contam-se episódios envolvendo personagens históricas onde a notoriedade do Vinho Madeira, no estrangeiro é já é evidencia. Consta que em 1478 Georges, Duque de Clarence, irmão de Eduardo IV, rei de Inglaterra, ao ser condenado à pena capital pela Câmara Alta, escolheu morrer afogado num tonel de Vinho [Malvasia](#).

Séc. XVI

O século XVI inicia-se na ilha com o decréscimo do cultivo da [cana-de-açúcar](#), o que se deve a um conjunto de factores entre os quais uma produção excedente e a exaustão dos solos. No final do século, a crise instala-se, com a concorrência do açúcar do Brasil que oferece preços muito mais baratos. As terras de cultivo do açúcar são agora convertidas em vinhedos. À Madeira continuam a chegar colonizadores estrangeiros, entre os quais Simão Acciaioly, que terá introduzido na ilha a [casta Malvasia Babosa](#).

Ao longo deste século vários são os testemunhos de visitantes como os do veneziano Giulio Landi e do italiano Pompeo Arditique com referências à Malvasia. Giulio refere que «Toda a Ilha produz uma grande quantidade de vinhos que são considerados excelentes e muito similares à [Malvasia de Candia](#)».

Séc. XVII

Ao longo do século XVII a produção e exportação de [Vinho Madeira](#) conheceu um grande incremento, chegando a supor-se que no decorrer daquele período as exportações triplicaram. Sendo a maior parte dos exportadores, estrangeiros, a influência britânica no sector só se fará sentir de forma predominante com o desenvolvimento dos mercados coloniais da América e através de concessões comerciais feitas aos comerciantes britânicos.

Estas concessões permitiram aos comerciantes ingleses, residentes na ilha, uma posição privilegiada no comércio com as Índias e Américas, tendo estes mercados suplantado em importância o Brasil, que até então havia sido o maior mercado de exportação do [Vinho Madeira](#). Foi assim que se deu a abertura do comércio triangular entre a Madeira, o Novo Mundo e a Europa (com destaque para a Grã-Bretanha), triângulo este que também incluía o transporte de bens das colónias Portuguesa e Britânica de volta para a Europa.



Séc. XVIII

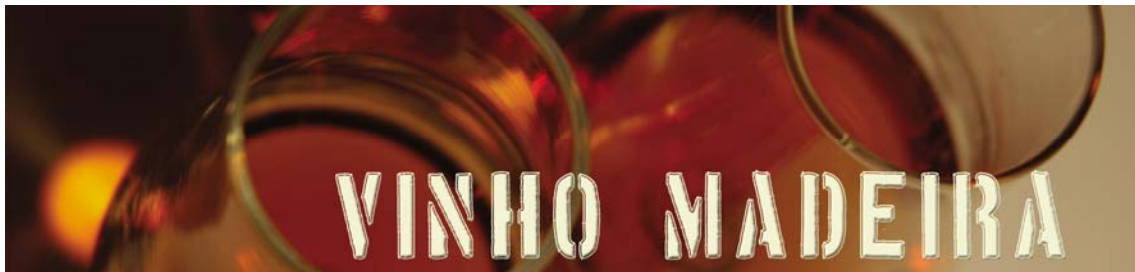
Logo no início deste século é celebrado o tratado de Methuen (1703) entre Inglaterra e Portugal, através do qual os vinhos portugueses pagavam menos um terço de direitos aduaneiros ao entrar em Inglaterra, comparativamente com vinhos oriundos de outros países, e segundo o qual os têxteis ingleses entravam em Portugal sem que houvesse cobrança de quaisquer taxas aduaneiras. Apesar desta medida, que em muito beneficiou, como pretendido, o Vinho do Porto, as exportações do [Vinho Madeira](#) continuaram a dirigir-se essencialmente para as Índias e América do Norte. As exportações para a Europa eram secundárias.

A associação do [Vinho da Madeira](#) à América do Norte é bastante estreita e testemunho desta proximidade é o facto da celebração da Declaração de Independência dos Estados Unidos da América, a 4 de Julho de 1776, pelo seu primeiro presidente, George Washington, ter sido brindada com um cálice de [Vinho da Madeira](#).

Presente nas mesas mais requintadas das cortes europeias, era o vinho preferido de reis, imperadores e estadistas. Thomas Jefferson, de resto como todos os «Founding Fathers» era apreciador dos vinhos mais requintados da época, mas tinha como vinho de eleição o [Vinho Madeira](#).

A procura pelo [Vinho Madeira](#) era nesta época de tal forma exuberante, que acaba por ter, também, consequências negativas: por um lado vinhos de boa qualidade passam a ser misturados com vinhos de menor qualidade, regra geral produzidos na costa Norte da Ilha e por outro lado, passam a entrar no mercado, falsos [Vinhos Madeira](#) produzidos noutras paragens. Durante todo o século são feitos esforços que passam pela criação e implementação de regulamentação rigorosa, tendo por objectivo manter a qualidade dos Vinhos.

Para além de se tratar da época de grande notoriedade e fama do [Vinho Madeira](#), este período que decorre ao longo do século XVIII, é particularmente interessante e profícuo no que se refere ao desenvolvimento do carácter do [Vinho](#). A introdução de duas novas técnicas contribui para esse desenvolvimento, sendo elas, a [fortificação](#) e a [estufagem](#). Em meados do século XVIII, a maior parte das [empresas produtoras](#) já fortificavam os seus vinhos. Talvez a [fortificação](#) tenha sido inicialmente uma espécie de segredo do negócio. Um dos cronistas anónimos de *Cook* aquando da sua primeira viagem à volta do Mundo refere que «é geralmente afirmado que nenhuma bebida destilada é adicionada a estes vinhos, mas asseguraram-me, com toda a certeza, do contrário e eu tenho visto as bebidas espirituosas serem utilizadas com esse propósito».



Curiosamente a distribuição das exportações, por mercado, no final deste século, conhece uma viragem, que decorre provavelmente da guerra de Independência dos Estados Unidos da América, que trouxe de volta à Grã-Bretanha muitos cidadãos ingleses, passando o mercado inglês a ganhar progressivamente uma maior dimensão nas importações de [Vinho Madeira](#).

Séc. XIX

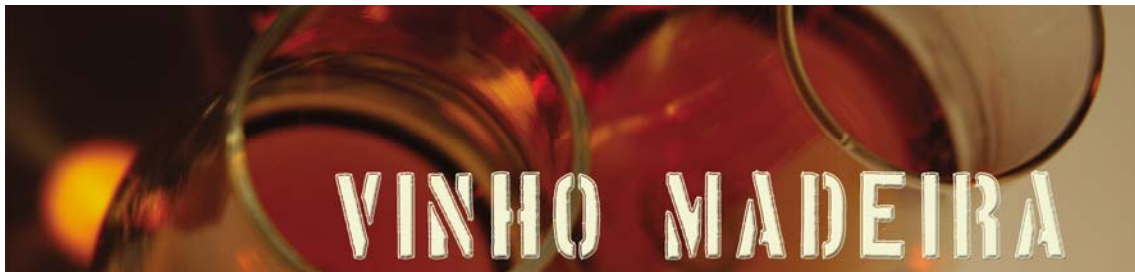
O início do século XIX estreia-se com um «boom» nas exportações que são inflacionadas pelas guerras napoleónicas. Mas afinal, este não viria a ser um século favorável ao [Vinho Madeira](#). A depressão pós guerra logo na primeira década do século revela-se prejudicial para o [Vinho Madeira](#) que conhece um substancial decréscimo nas suas exportações. Para isto contribuíram a reabertura dos portos de França e Espanha que até então se mantiveram encerrados, permitindo a entrada sem concorrência dos vinhos portugueses no mercado britânico.

Dos muitos acontecimentos relacionados com esta época do pós-guerra, um continua a suscitar grande interesse, tendo sido preconizado por Henry Veitch, Cônsul inglês na Madeira que, aquando da passagem de Napoleão Bonaparte pela Ilha em 1815, a caminho do exílio para a Ilha de Santa Helena, ofereceu ao imperador um tonel com [Malvasia](#). Reza a história que perante a resistência do imperador em fazer do [Vinho Madeira](#) o antídoto para as agruras do exílio, o tonel com o precioso néctar regressou à [Ilha da Madeira](#), reclamado pelo seu doador, tendo-se multiplicado, em 1840, em centenas de garrafas que fizeram as delícias de inúmeros ingleses, entre os quais Sir Winston Churchill, que, de visita à [Madeira](#) em 1950, teve o privilégio de o saborear.

A instabilidade na América do Norte decorrente da guerra civil de 1861 vai afectar dramaticamente as exportações de [Vinho Madeira](#) para aquele destino. E, apesar do [Vinho Madeira](#) estar na moda na Inglaterra do pós-guerra, a verdade é que isso não foi o suficiente para colmatar a contracção do mercado americano. Outros factores vêm pesar nas alterações verificadas nas exportações, nomeadamente, a abertura do Canal do Suez em 1869, a partir de quando os navios que se dirigiam a Oeste deixaram de passar pela [Ilha da Madeira](#).

A expansão do mercado russo aparece como um alento em meados do século, sendo que este mercado viria a rivalizar durante algum tempo, em volume de negócio, com o britânico.

Mas, a segunda metade do século é marcada pelo efeito devastador das doenças que atacaram os vinhedos: o [oidio](#) e a [filoxera](#).



Durante este período, e apesar do aumento da [vinha americana](#) que surgiu como forma de fazer face à [filoxera](#), a maior parte da produção de [Vinho Madeira](#) tinha por base o [Verdelho](#) e a [Tinta Negra](#), sendo também relatada a existência frequente de [Bual](#), [Bastardo](#) e [Terrantez](#). O Vinho produzido com a casta [Malvasia](#) continuava a ser feito em pequenas quantidades, mantendo muita fama a qualidade provinda da mítica [malvasia cândida](#) da Fajã do Padres, inicialmente detida por jesuítas.

Apesar das várias crises, ao virar do século, a produção e comercialização de [Vinho Madeira](#) recuperou e manteve-se no mercado projectando-se para o futuro.

Séc. XX e XXI

O século XX será para o [Vinho Madeira](#), relativamente estável se comparado com o século anterior. Na primeira década deste século e até à Grande Guerra, os mercados de exportação alteram-se passando o mercado alemão a ter uma projecção singular como mercado cimeiro das exportações. Mas no espaço de tempo que separa as duas guerras mundiais, os principais destinos de exportação do [Vinho Madeira](#) sofrem algumas oscilações, com o mercado Escandinavo, principalmente Suécia e Dinamarca, a surgir como consumidor do melhor [Vinho Madeira](#).

Este século é igualmente marcado por um esforço de regulamentação em prol da qualidade do [Vinho Madeira](#), e também por uma grande quantidade de fusões entre [empresas produtoras, portuguesas](#) e inglesas, que mudam por completo o cenário do tecido empresarial de produtores de [Vinho Madeira](#).

A partir dos anos 80 começam a desenhar-se as tendências nos mercados de exportação, que não irão sofrer alterações significativas até aos nossos dias.

A Revolução de 1974, e posteriormente a entrada de Portugal na União Europeia trouxeram um desenvolvimento à Região que teve impactos no sector vitivinícola. Por um lado, o reforço do controlo em prol da qualidade passa a ser uma prioridade nas políticas governamentais e, por outro, assiste-se a um significativo e salutar desenvolvimento da indústria vitivinícola.

O século XXI inicia-se com o reforço da qualidade de um Vinho com mais de 500 anos de história. Hoje, os viticultores e o conjunto das empresas ligadas à produção e ao comércio do [Vinho Madeira](#) encontram-se fortemente empenhados na constante melhoria da qualidade deste Vinho, procurando, desde a [plantação da vinha](#) até ao [engarrafamento do Vinho](#), contribuir para a preservação da fama e prestígio de um dos melhores vinhos do Mundo.



VINHO DA RODA

A partir do séc. XVII o [Vinho Madeira](#) teve nas Índias um dos seus principais mercados. Esta rota comercial tornou-se famosa para o [Vinho Madeira](#) não só pela quantidade de exportações que ao longo de dois séculos se vieram a verificar, mas também pelo afamado [Vinho da Roda](#).

O transporte do [Vinho Madeira](#) para aquelas paragens era feito nos porões dos navios que atingiam temperaturas muito elevadas na passagem pelos trópicos. Acontecia, por vezes, que o Vinho regressava à Europa, tendo-se verificado que estas viagens beneficiavam grandemente a qualidade do vinho.

É então que [tonéis](#) de [Vinho Madeira](#) são enviados para as Índias, com o único objectivo de o enriquecer e valorizar, para então regressarem à Europa onde conquistaram uma fama sem precedentes. Em Inglaterra o [Vinho da Roda](#) ganha uma reputação extraordinária o que levou à sua comercialização a preços astronómicos.

Motivados pelas evidências de que o calor engrandecia o [Vinho Madeira](#) e provavelmente aliciados pela valorização do [Vinho da Roda](#), os produtores, em meados do século XVIII investem na [estufagem](#), técnica que é utilizada até aos nossos dias.