



REGIÃO VITÍCOLA DA MADEIRA

A paisagem vitícola na Região da Madeira é única e caracterizada pela orografia acidentada do relevo. As condições particulares do solo, de origem vulcânica, a proximidade com o mar, as condições climáticas e o processo único de produção conferem ao vinho características únicas e singulares.

A cultura da vinha é praticada em toda a Ilha da Madeira e na Ilha do Porto Santo. Na totalidade temos cerca de 500 hectares de vinha para a produção de vinho com Denominação de Origem Protegida “Madeira” (DOP Madeira) e de vinho com Denominação de Origem Protegida “Madeirense” (DOP Madeirense) e Indicação Geográfica Protegida (IGP “Terras Madeirenses”).

Os principais Concelhos Vitícolas são Câmara de Lobos, com cerca de 186 ha, situado na costa Sul, São Vicente, com 143 ha, e Santana com aproximadamente 86 ha, ambos situados na costa Norte.

Os Solos

Os solos, de origem vulcânica são na sua maioria basálticos. De uma forma geral têm uma textura argilosa e quimicamente apresentam-se ácidos, ricos em matéria orgânica, magnésio e ferro, pobres em potássio e suficientes em fósforo.

O Clima

O clima na Ilha da Madeira, caracterizado pelos seus microclimas, apresenta verões quentes e húmidos e Invernos amenos. Nas zonas vitícolas encontramos os climas sub-húmido e húmido a árido, conforme vamos da costa Norte no limite superior para a plantação da vinha, até à costa Sul, a cotas inferiores a 150 metros de altitude.

Em termos de precipitação, esta apresenta valores anuais médios que rondam entre 3000 mm, a altitudes elevadas, e 500 mm, na costa Sul junto ao mar.

No Outono e no Inverno, por norma, ocorre cerca de 75% da precipitação total anual.

Na Primavera chove pouco mais de 20% e no Verão menos de 5% da precipitação anual. A precipitação aumenta à medida que a altitude vai subindo, sendo este efeito mais acentuado na costa Sul.



O Relevo

A área total da Ilha da Madeira é de 732 Km². A maior parte desta área encontra-se em declives superiores a 25% de inclinação. As superfícies mais planas encontram-se na zona urbana e suburbana do Funchal ou localizadas onde o clima e a altitude não possibilitam a prática agrícola. Nas zonas de declive entre os 16 e 25%, onde encontramos os terrenos agrícolas, esta só é possível devido à construção de socalcos, os designados «poios», sustentados por paredes de pedras basálticas que tão caracteristicamente marcam a paisagem agrícola da Madeira.

A Água de Rega

A água de rega na Madeira é captada nas zonas altas e conduzida ao longo da Ilha através de canais denominados de «Levadas». A construção destas «levadas» iniciou-se com o povoamento das ilhas, datando da segunda metade do séc. XV. Atualmente, este sistema é constituído por cerca de 2150 km de canais, dos quais 40 km são em túneis.

A Cultura da Vinha

A paisagem da Madeira, da qual a viticultura é indissociável, é marcada pelo pequeno recorte das parcelas de terrenos, que nela desenham um tapete de retalhos. Embora as vinhas nos apareçam em grandes manchas, não se enganem os menos atentos, porque estas pertencem a dezenas de explorações. As explorações vitícolas têm em média cerca de 0,3 hectares, divididos em mais do que uma parcela.

A vinha plantada nestes pequenos socalcos torna a mecanização quase impossível, pelo que, na maioria dos casos, todo o ciclo cultural, desde a poda à vindima, requer a utilização de mão-de-obra.

O **sistema de condução** da vinha mais tradicional é a «latada» (pérgola). Neste sistema as vinhas são conduzidas horizontalmente sobre arames e suspensas do chão por estacas, o que dificulta todo o processo de tratamento da vinha e a vindima. A altura da latada varia entre os 1 e os 2 m e as densidades de plantação entre 2500 e as 4000 plantas por hectare. Na segunda metade do séc. XX, introduziu-se o sistema de condução em *espaldeira*, que só pode ser utilizado em terrenos com o declive pouco acentuado. Este sistema de condução da vinha na vertical é utilizado com densidades de plantação que vão dos 4000 às 5000 plantas por hectare.



As **podas** realizam-se entre finais de Fevereiro e o mês de Março. Na generalidade os viticultores da costa Norte iniciam a poda nos finais de Fevereiro e os da costa Sul na segunda quinzena de Março. No entanto, após a vindima e a partir de Novembro, tradicionalmente procede-se à *espoldra*, que é um regionalismo que designa o trabalho de eliminar os *sarmentos* ou varas que não irão ser necessários para a poda.

Entre meados de Agosto e meados de Outubro processa-se a **vindima** num ritual majestoso. A orografia acidentada e o sistema de minifúndio dificultam todo o processo de vindima. É a concentração de esforços dos agricultores. Homens, mulheres e jovens participam na vindima, que ainda hoje é totalmente manual. É a reunião familiar. Apanhadas as uvas, seguem em caixas (com capacidade para 50 kg, de forma a evitar o esmagamento e manter a sanidade da uva) para as Adegas.