

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 evidência. 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

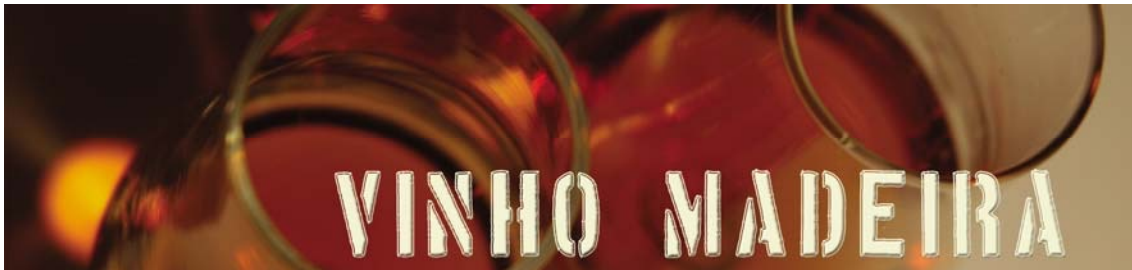
O século XVI inicia-se na ilha com o decréscimo do cultivo da cana-de-açúcar, o que se deve a um conjunto de factores entre os quais uma produção excedente e a exaustão dos solos. No final do século, a crise instala-se, com a concorrência do açúcar do Brasil que oferece preços muito mais baratos. As 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 delicias 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 oídio 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 vicultores 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.