

A casi mil kilómetros de Lisboa, la capital, la isla de Madeira, en un tiempo un tupido bosque, produce uno de los vinos más singulares del planeta. Un vino generoso que, gracias a su alto contenido alcohólico y a una muy particular elaboración que le dota de una oxidación extrema, está considerado como uno de los vinos eternos, de una estabilidad absoluta. Un vino que ha sabido encerrar en su alma el sol generoso que baña las uvas con que se elabora.

Islas de Vino (III)

MADEIRA



Bodega Barbeito, símbolo de la modernización de Madeira, tiene sus nuevas instalaciones a las afueras de Câmara de Lobos.



Viñedos en terrazas, para vinos tranquilos, en Ribeira da Janela, al norte de la isla.

MADEIRA

La isla del vino eterno

El nombre de Madeira se funde y confunde entre la historia de su vino. Tanto, que todavía hay gente que aprecia con locura esta bebida aunque sea incapaz de ubicar su procedencia. Como algo mágico o sobrenatural, a esta espléndida isla solo le han hecho falta 500 años de vitivinicultura para que sus vinos hayan llegado a ser unos de los más conocidos del mundo.

Texto: Bartolomé Sánchez

Fotos: Heinz Hebeisen

Hace alrededor de cinco millones de años (milenio arriba, milenio abajo) que en las procelosas y templadas aguas donde actualmente transita la corriente del Golfo surgió del fondo del Atlántico este inverosímil pedazo de tierra fértil. Bruñida por el sol, esculpida por el fuego implacable y formidable de sus volcanes. Su esplendor geográfico se alza sobre un maremagnum de impresionantes cortadas, acantilados que parecen no tener fin, afilados picos, estrechos y profundos barrancos y amplios y húmedos valles, y, por todas partes el tapiz de una prolija y esplendorosa flora disimula y cubre el atormentado y original relieve de la isla.

Aunque diferentes navegantes de la antigüedad la señalaron y hablaron de su presencia, no fue habitada hasta el siglo XV, cuando el marino portugués João Gonçalves Zarco pisó tierra firme con claras intenciones de quedarse. Bien ganado tenía su nombre, Madeira. Por entonces la vegetación se había desarrollado con tanto ímpetu y poderío que, según cuenta la leyenda, aquellos primeros colonos tuvieron que provocar cientos de incendios a lo largo de varios años para poder residir, componer y cultivar las nuevas y vírgenes tierras. Y no es de extrañar, si se tiene en cuenta la benignidad de su clima y la abundancia de sus límpidas aguas que, como un lujoso derroche todavía corren por el fondo de sus barrancos o cascadas, que se despeñan en busca del océano. En toda esta preparación del exuberante escenario donde se forja lo que, a fin de cuentas, sería su producto más afamado, el vino, el

alma mater, o sea el viñedo, aparecería unos veinte años después. Cuenta la tradición, más o menos creíble, que el veneciano Luis de Cadamosto transportó y plantó unas varas de Malvasía de Candía. Realidad o no, lo que sí es cierto es que este hecho fue solo un “golpe de corazón”, porque ya la fiebre por elaborar vino resultaría imparables. Decenas de variedades de uva de distintas procedencias, aromas, formas y colores vendrían a ampliar la increíble nómina vegetal de la paradisíaca isla. Años después los ingleses desempeñaron un papel fundamental en el desarrollo del comercio vinícola de Madeira, que lo darían a conocer por todo el mundo.

Un vino de ida y vuelta

La casualidad, que como la fe, puede mover montañas de oro, hizo que un navío de carga trajese de vuelta varias pipas de un vino notable de Madeira, encargado para fortalecer los ánimos de esforzados moradores de otras colonias recién descubiertas en las Indias. Como no hallaron al destinatario hubieron de tornar por el mismo camino, rumbo de nuevo a la isla. Y lo que parecía ser una catástrofe para la casa exportadora, porque había más perspectivas de que el producto yaciese cadáver que salubre, se convirtió en un valioso hallazgo. Porque aquel vino viajero, que por dos veces atravesó los trópicos, se había transformado en un maravilloso elixir que fue vendido a precio de oro en Londres. De esa manera se forjó la leyenda del *medeirense trotamundos*, y se pagaban verdaderas fortunas por uno de aquellos toneles de malvasías llamadas de “tornaviagem”. Hubo un momento en el que abundaban

los barcos que cruzaban el Atlántico con sus bodegas repletas de pipas de vino para asegurarse un buen sobresueldo a su regreso.

La lógica se impuso a continuación, que fue dotar al vino de todos los factores que poseía en su errante perfeccionamiento, para que adquiriera aquella complejidad sin par, pero al abrigo de la comodidad y la seguridad que proporciona la tierra firme. En el siglo XVIII se comenzaron a usar métodos como el fortificado (añadir alcohol al vino para proveerle de más fuerza y aguantar los mejor viajes), e incluso hubo productores que dotaron de movimiento a los cascós (toneles) mediante ingeniosos métodos, o fuentes de calor diversas para proporcionar el clásico “estufagem”, (calentar el líquido con distintas técnicas) para acelerar considerablemente la oxidación y la evolución que lograba en aquellos viajes a las remotas indias, tanto orientales como occidentales, que hacía a ambos destinos había especialistas en traer y llevar vino.



Atardecer en Funchal, capital de la isla.



Desde arriba (siguiendo el sentido del reloj), nuestro director, Bartolomé Sánchez, con los vinos catados en el albergue de Pereira d' Oliveira. Vista exterior de la bodega. El enólogo Francisco Albuquerque, de la Madeira Wine Company de Funchal, con una botella de Bual del año de su nacimiento. Finalmente, Jacques Faro da Silva, director de la bodega.



Colgados de la tradición

Probar la extensa gama de vinos de Madeira es algo así como contemplar, vivir o admirar un desfile de modelos de alta costura en una de esas famosas pasarelas. Para poder asimilar y comprender sus patrones te tienes que armar de paciencia y ganas de experimentar, sin dejar de lado la curiosidad, incluso algo de deseo. Por eso entramos en el "albergue" (tienda/bodega turística) de Pereira D'Oliveira, situado en un edificio cuya construcción se remonta a 1619, sita en la empinada Rua dos Ferreiros, número 107, de Funchal. De la mano de D. Luís D'Oliveira, director ejecutivo, uno de los propietarios y descendiente del fundador de la firma, los vinos van apareciendo con un rítmico tempo. Mientras ruidosos turistas celebran las excelencias del vino por ellos degustado, Luís nos declara que "el vino de Madeira es un

negocio muy estable porque hay poca producción". Diversas botellas van ocupando nuestra apartada mesa, y sus vinos aumentan en calidad y vejez según progresa la cata. La sorpresa me inquieta cuando bien avanzada la experiencia comenzamos a considerar las maravillas de un Sercial de la cosecha del 37 o de un Boal del año 1908, o de un Verdelho del 1912 o de un Malvazia (así, con este grafismo) del 1907, o para epatar, un venerable Moscatel del año cero. Pero no de este siglo si no del anterior. Todos gozan de excelente salud, vivos y de profundos matices en su expresivo buqué. Me desconcierta, va contra los principios enológicos el hecho de que, para que vivan eternamente, hay que someterles a castigos muy severos cuando solo son bebés. Esta bodega fue fundada por João Pereira d'Oliveira en 1850. Empezó como "almacenista" (figura que se da también en

Jerez, criadores de vino para luego comerciar con las casas embotelladoras). Hoy esta clásica empresa es una amalgama de antiguas firmas que todavía elabora unos 1.500 hectolitros de vino.

La vocación viajera

Madeira Wines Company es la más grande y conocida empresa dentro y fuera de Madeira. A pesar de sus notables dimensiones, elabora los vinos en sus espaciosas instalaciones de Funchal, la capital de la isla, no muy lejos del centro. Con el constante fragor de la "molienda" de las uvas, (este año elaborarán entre 800.000 y un millón de kilos), su director, Jacques Faro da Silva, nos pasea entre las cajas de uva traídas por los viticultores comprometidos con la casa, alguno de ellos desde generaciones. "En nuestro compromiso con los viticultores no hay papeles, aquí todavía la palabra de

un hombre vale más que un contrato". La historia de la empresa está plagada de fusiones y absorciones constantes, por ello maneja una variada gama de marcas, Blandy's, Cossart, Gordon, Miles Madeira, Leacock's... la última movida es la adquisición por el poderoso grupo Symington, de Oporto, de buena parte de sus acciones. Las instalaciones son amplias, de notables salas repletas de "cascos" y toneles de diferentes medidas, edades (en estas bodegas cuanto más viejo sea el tonel, es más valorado) y variedades. Es la única empresa que todavía mantiene su propia tonelería para reparar sus depósitos y cascacos de roble americano, posee un curioso almacén, donde se guardan multitud de viejas duelas, que, puestas de pie en aquella penumbra, asemejan los huesos polvorientos e incorruptos de un gran cementerio de animales prehistóricos. Sus poderes residen en el vino inmovilizado, nada menos que 4.500.000 litros en stock. En la Rua 31 Janeiro, de Funchal, justo al lado de su vistoso mercado, se halla un edificio vetusto, con pinta de antigua factoría y con grandes letras en la fachada: "H. M.

Sigue en página 39



El patio del ajetreado mercado de Funchal.

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



BODEGAS
Faustino
Hay caras que no se olvidan

Hay momentos para disfrutar de la fantasía de un vino único como Faustino I Gran Reserva. Momentos para reír y celebrar, compartir y recordar. Faustino I Gran Reserva. Hay caras que no se olvidan.

www.bodegasfaustino.es





João Pedro Machado (en la página anterior) vinifica, en la bodega comunal de São Vicente, vinos para un gran número de viticultores. A la izquierda, Filipe Santos tiene su tienda Paixão do Vinho, junto a la carretera que conduce al aeropuerto. Arriba, Tito Brazão, propietario de la Quinta do Barbusano, en un viñedo de la variedad Touriga Nacional, en São Vicente.

Vinos tranquilos de la isla ¡Más Madeira!

Pero no está dicho todo en materia de vinos en la isla. Una serie de entusiastas viticultores llevados por su pasión, tratan de dar a conocer los "otros" vinos, los llamados "vinos secos" en contraposición con los tradicionales o generosos. En la actualidad son vinos que llevan el membrete de V.Q.P.R.D. o "Vinho Regional Terras Madeirenses", blanco tinto y rosado, de los que se llegan a procesar unos 140.000 kilos de uva. Hay nueve productores, alguno de ellos bodegas tradicionales, como Madeira Wines, que sacan al mercado uno de los rosados más populares entre el paisanaje y la restauración. Pero hace unos años el gobierno regional estableció la bodega comunal, tecnológicamente bien dotada, a cuyo frente se encuentra el enólogo João Pedro Machado. Se ubica en el abrupto lado norte de la isla, en un barrio de São Vicente, que es como una larga fila de casas al abrigo de un enorme peñasco y al pie de la carretera que desfila sinuosa y entre largos túneles hacia Porto Moniz. El objetivo de dichas instalaciones era dar servicio a cuantos agricultores y bodegueros tuviesen necesidad de procesar su producción, por un precio muy bajo, realmente político. Uno de los usuarios es Tito Brazão, nació en Venezuela y retornó con su familia ya rozando la pubertad, de allí adquirió ese perfecto español caribeño adornado con el suave acento del lenguaje de su isla. Recuerda, como si fuera ayer, la primera vez que pisó el lugar donde nacieron sus padres, las penalidades que pasó cuando tuvo que subir la empinada y larga cuesta, con maletas y aparejos hasta llegar a la casa de sus abuelos colgada en lo alto del monte. Nada que ver ahora, cuando enfila aquellas veredas imposibles con su todoterreno y nos presenta su obra de la que se muestra muy orgulloso. Nada menos que viñas de tierras recicladas, podríamos denominar. Porque en una de aquellas duras pendientes de su propiedad

volcaron las tierras sustraídas a la montaña en la perforación de los numerosos túneles de la excelente red de vías rápidas que comunican la isla. Dispuestas en socacos perfectamente trabajados y cepas tintas traídas del continente, tinta Roriz y Touriga nacional, Cabernet, Merlot...

También hay vinos tranquilos

Otro apasionado es Filipe Santos. En la carretera que va hacia el aeropuerto y al lado de una gasolinera, triste paisaje para una exaltación, su "Paixão do Vinho", preciosa tienda que acoge y abarca solo vinos de pequeños productores, 70 referencias de artesanos de Europa para acompañar a su único vino, por ahora, "Primeira Paxião Verdelho", un vino muy frutal, brillante y fresco. No está nada mal para ser el distribuidor oficial en la isla del champagne Ruinart, principalmente porque le apasiona esta casa. Sostenella y no enmendalla. Probablemente esta frase sea la epidemia más frecuente de todas las administraciones del mundo. Cuentan que cuando se probaron castas forasteras para configurar el nuevo Madeira, el "vino de regional" o tranquilo, la variedad traída de Alemania, Ausburger, se inscribió como Ausburger. Ahora los bodegueros que deseen informar a sus clientes en las etiquetas de las variedades que componen su vino, están obligados a escribirlo tal como se inscribió en primera instancia, o sea, incorrectamente. El vino tranquilo de Madeira en la actualidad es en su mayoría blanco, suave y ligero, con pocas incursiones en crianza de roble. Los tintos son algo más rústicos, carnosos y aromáticos. A todos ellos les une el alto precio que se venden, solo justificado, en la gran mayoría de casos, por la afluencia turística que tiene la hermosa isla.



El enólogo Juan Teixeira, director de Justino's, en Caniço, Santa Cruz, con una botella de Malvasía, que los ingleses rebautizaron fonéticamente como Malmsey.

Control en la nave de envejecimiento de la Madeira Wine Company, en Funchal.



Vinos tranquilos o generosos Los mil y un madeiras

El vino de Madeira es uno y miles. O casi, porque su nómina se llena con tipos de vino a partir de variedades, tipos de vino según su dulzor, tipos de vino según su edad, tipos de vino dependiendo de su forma de elaboración, o envejecimiento... La elaboración del vino de Madeira sigue el procedimiento natural, tanto para blancos como para tintos (éstos, con muy poco tiempo de maceración con los hollejos).

Los vinos se pueden envejecer con el método de "estufado" o por el procedimiento de "canteiro".

Los vinos a los que, una vez fortificados, les aplican calor durante tres meses (de 35° a 45° C) mediante distintos métodos, se llaman "estufados". Lo consiguen mediante depósitos de acero inoxidable o de madera, preparados para tal operación, pipas con serpentines por donde se conduce el agua caliente, sometiéndolos a una fuente de calor inducido.

Los llamados "canteiros", no son más que hiladas de "cascos" dispuestos sobre una viga de madera en los lugares más cálidos de la bodega para que adquieran calor ambiental, sin "estufagem". Para poder llevar en la etiqueta esta mención, los vinos deben estar en casco un mínimo de 2 años, sin poder embotellarlos hasta el tercer año.

Los vinos se fortifican con alcohol vínico de 96° procedente del continente, incluso de España. La operación radica en detener la fermentación en el momento que se precise para conservar los gramos de azúcar del mosto. Principalmente son cinco tipos de vino según su grado de dulzor: extra seco (mínimo 29 g/l), seco (mínimo 70 g/ml), meio-seco (mínimo 70 g/ml), meio-doce (150 g/ml), y doce (240 g/l). De lo que se desprende que un madeira clásico nunca es enteramente seco.

Seleccionado

Mínimo con 3 años e inferior a 5.

Rainwater

Con indicación máxima de 5 años de edad, y contenido de un máximo 150 g/l de azúcar.

5 Anos o Reserva

Con edad igual o superior a 5 años e inferior a 10; se puede indicar en la etiqueta el nombre de la casta o variedad.

10 Anos, Reserva Especial o Reserva Velha

Entre 10 años y menos de 15; pueden indicar el nombre de la casta.

20 Anos

Entre 20 años y menos de 30; pueden indicar el nombre de la casta.

Mais de 40 anos

Mención reservada a vinos con más de 40 años; pueden indicar el nombre de la casta.

Solera

Es un vino con un envejecimiento mínimo en "canteiro" de 5 años, que constituye la base de un lote retirado anualmente para embotellar una cantidad que no exceda del 10%, y éste es sustituido por vinos de igual calidad hasta un máximo de diez veces. El vino restante podrá ser embotellado de una vez.

Colheita

Vino obtenido de al menos un 85% de uvas de la misma cosecha, y al menos un 85% de uvas de una sola casta, con un mínimo de 5 años de vejez.

Vintage o Frasqueira

Vinos envejecidos durante 20 años en casco, con al menos un 85% de uva la misma variedad y de la misma cosecha. Debe indicar el año de la cosecha y el año de embotellado.

Las castas nobles

Los vinos de Madeira de las cuatro castas nobles se embotellan en base a su dulzor: el vino elaborado con la variedad Sercial es seco, el Verdelho es medio seco, el Boal o Bual es medio dulce y el Malvasía o Malvazía es dulce.



Vinos que salen bordados Doble denominación de origen

La fama del vino de Madeira en el mundo y, sobre todo, el volumen de comercio hacia su mercado más importante, Inglaterra, vienen de antiguo y se plasman no solo en documentación económica, sino en literatura, en teatro, en normas de cortesía, en memoria de importantes presentes y sonados regalos...

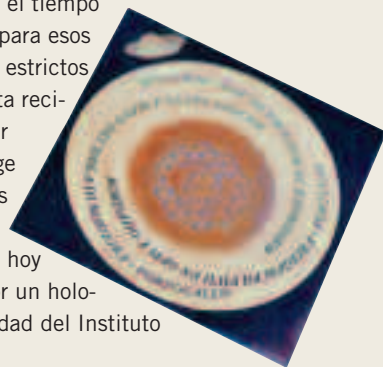
Si el descubrimiento de la isla está documentado desde 1419, es el matrimonio de Carlos II de Inglaterra con la portuguesa Catalina de Braganza, en el S.XVI, el salvoconducto para que sus vinos -y los de Oporto- viajaran directamente, sin pasar por Inglaterra, a las colonias del Nuevo Mundo. Pero la pujanza de la exportación, como no podía ser menos, ha sufrido vaivenes a lo largo de los siglos. Una penosa plaga de Mildiu en 1851 y el remate de la filoxera en 1873 arrasaron el viñedo y sumieron en la miseria, agravada por el cólera, a los viticultores, bodegueros y comerciantes.

Un resquicio de solución llegó en manos de Elizabeth Phelps, de soltera Dickinson, una damita victoriana que, con las mejores intenciones, había creado en sus dominios un taller donde enseñar a bordar a las jóvenes de Madeira. Compartía su vocación didáctica con su esposo, Joseph Phelps, primer tesorero de la Asociación de Funchal y fundador, con su pecunio, de la Lancasteriana Escola para varones. El proverbial ingenio de la dama que todos conocían como Bella, ha pasado a la historia y la

leyenda. Por ejemplo, queda en la memoria la ocasión en que invitó al "todo Funchal" a un picnic en su finca, arrasada por un incendio, con la condición de que cada invitado llevase y plantase un arbolito. Así nació el que hoy es el magnífico parque de Praza da Quinta.

En las penosas fechas de la decadencia del vino llevó a Inglaterra algunas piezas realizadas por las más hábiles aprendizas, con tal éxito que las mejores mesas londinenses se vistieron con los coloristas motivos florales. Lo que había empezado como una venta en privado, para conocidos, puso en manos de un agente que organizó desde Inglaterra la importación permanente.

Hoy bordan a mano esos primores miles de madeirenses, y no sólo mujeres. Es una labor tan precisa como preciosa... y preciada, y aun así el tiempo no se valora lo suficiente para esos artistas. Las piezas pasan estrictos controles de acabado hasta recibir es sello de ese singular Consejo Regulador que rige el vino y el bordado. Antes fue una pieza de plomo que se cosía en un borde, hoy en día se ha sustituido por un holograma, la garantía de calidad del Instituto Artesanal de la isla.



Viene de la página 33

BORGES". Resulta que es una de las más clásicas y reputadas bodegas. Ahora la regenta una mujer, María Isabel Borges Gonçalves, que nos explica en un buen castellano lo bien que lleva su ínfima minoría de género en ese mundo enológico, reservado casi exclusivamente para los hombres.

América, América

En Madeira se habla un excelente español. No es que sea algo raro en Portugal, donde en cualquier localidad por pequeña que sea se esfuerzan por entenderte y por que les entiendas. Pero en cualquier lugar de la isla encuentras a alguien que, con un dulce y armonioso acento centroamericano, te indica, revela, informa o conduce, cualquier cosa que inquieras o solicites. El motivo es la corriente de emigración que tradicionalmente ha habido entre la isla y Venezuela.

Muchas de las personas que en la actualidad viven en ella vivieron o incluso nacieron en el país caribeño. Juan (que no João) Teixeira es uno de los nacidos allí, y su familia retornó cuando él ya llevaba varios años de colegio. Es el director gerente de Justino's, la empresa más "moderna" de la Denominación. En la bodega, de una correcta pulcritud, se ven por todas partes barricas nuevas, roble francés y americano en medidas de Burdeos y de 350 litros, cuando el "casco" (tonel tradicional) suele tener 650 de capacidad. Bajo su emprendedora batuta la empresa se ha tornado dinámica y sus exportaciones alcanzan hasta a los dominios del Sol Naciente. Juan ha introducido varias novedades en el modo de elaborar, incluso va a sacar el primer madeira biológico, pero hay cosas que según él, no se deben tocar. Por ejemplo, "el *estufagem* es bueno si se hace bien" afirma con rotundidad. Justino's Madeira Wines, que así se llama la empresa, se fundó en el 51, cuando Justino Henriques compró una cooperativa y la convirtió en una empresa familiar, luego creció tanto que hubo que sacarla de su antiguo emplazamiento y montar una nueva en Cancela, Santa Cruz, un lugar apartado de donde se encuentran las demás.

El epicentro del viñedo

Para muchos expertos medeirenses los mejores viñedos de la isla se asientan sobre las fértiles y empinadas terrazas de Cámara de Lobos. La localidad se halla en donde acaba un paradisíaco valle, junto a un alto acantilado que cae al mar a plomo. Calles estrechas, con los adoquines formando dibujos, al más puro estilo portugués. Desde la colina que domina la ciudad se pueden disfrutar unas puestas de sol asombrosas. Además, sentados cómodamente en la terraza del restaurante Churchill's (es sabido el atractivo que la isla ejercía sobre este personaje y sus frecuentes escapadas a ella) se puede y debe degustar uno de los tesoros marinos de la costa: la lapa, molusco que los naturales cocinan con gran maestría, amén de sabrosos pescados como los autóctonos bodião (la "vieja" canaria) o el "espada preta", un pez-sable negro

Sabe mejor
sin corbata,
la verdad



www.navarrawine.com



El mirador de Cabo Girão, con casi 600 metros de caída, pone a prueba nuestros nervios.

de suave textura y sabor ligeramente amargo. También ocupa un lugar privilegiado una de las bodegas más emblemáticas: Henriques & Henriques. Pero antes de visitarla hay que arriesgarse y poner a prueba nuestra serenidad en el cercano e impresionante mirador de Cabo Girão, casi 600 metros de altitud cortados a pico sobre el mar. ¡Verdaderamente espeluznante aunque se mire sin vértigo!

Desde las amplias cristaleras de la bodega, ocupadas por una valiosa batería de cascos henchidos de vino tostándose al sol de la tarde, se divisa buena parte del valle, rabiamente verde y ocre por los viñedos ya agostados, dispuestos en un marco llamado “latada”, una especie de emparrado que tiene la virtud de cubrir todo el terreno, y hasta la senda que separa las viñas es aprovechada. Del campo y de vinos sabe Antonio Agrela Freitas, sobre todo de los vinos madeirenses. Del difícil proceso de vinificación y sus divisiones. Sus “canteiros” (vinos cuyo proceso de crianza es mucho más

lento, almacenados en cascos durante largos periodos con calor natural) contienen tesoros líquidos muy apreciados, Sercial, Boal (o Bual), Malvasia, Terrantez, nombres míticos que elevan el espíritu.

Barbeito tenía su bodega en el centro de Funchal hasta que sus propietarios no aguantaron más. Una bendita crisis de crecimiento les hizo “emigrar” hacia tierras más amplias, hacia un monte cercano a Câmara de Lobos, edificaron la bodega más moderna de la isla. Por supuesto que aún conservan una pulcra tienda en el centro de la capital, como un estandarte de la bodega, a la derecha del hotel Reid, zona de intensa vida isleña.

Todos los personajes entrevistados coinciden en un común denominador: su enorme confianza en la persistencia, estabilidad y fortaleza de sus vinos. No dudan ni un solo instante en que una botella, aún abierta, puede durar varios años conservando todos sus valores intactos. Eso se llama fe en su trabajo, en un vino inmortal. ■

Tipos de uva en Madeira De todos los colores

En su extensión de 732 Km² hay cerca de 450 hectáreas de viñedo. Suelos basálticos de origen volcánico y de largas y empinadas pendientes. Las viñas en general se encuentran dispuestas en “socialcos” o terrazas, también llamadas “poios” en la isla. Es curioso que los vinos de la isla que mayor fama adquieren fuera sean los de variedades blancas, pero en realidad es que la Tinta Negra (también llamada Negra mole) ocupa el 85% (90% según otras fuentes) del viñedo. La producción gira en torno a los 4 millones de litros de vino. Como la isla no se ha librado de esa especie de maldición bíblica que representa la filoxera, hay numerosos híbridos de producción directa. También se han plantado numerosas variedades nuevas para los vinos tranquilos o secos. Las castas que recomienda o autoriza el IVBAM (Instituto de Vinho, Bordado e do Artesanato da Madeira) son las que siguen:

VARIETADES RECOMENDADAS	COLOR	VARIETADES AUTORIZADAS	COLOR
Bastardo	Tinto	Caracol	Blanco
Folgasão (Terrantez)	Blanco	Carão-de-Moça	Blanco
Malvasia-Cândida	Blanco	Complexa	Tinto
Malvasia-Cândida Roxa	Rosado	Deliciosa	Tinto
Malvasia-Fina	Blanco	Listrão	Rosado
Sercial	Blanco	Malvasia Branca de S. Jorge	Blanco
Tinta	Tinto	Moscatel Graúdo	Blanco
Tinta Negra	Tinto	Rio-Grande	Blanco
Verdelho	Blanco	Triunfo	Tinto
Verdelho-Tinto	Tinto	Valveirinho	Blanco



Luis de Oliveira, director de Pereira d'Oliveira Vinhos, con un Moscatel de 1900.

GOZAR MADEIRA

Madeira es una joya incrustada en la soledad del Atlántico. Su estratégica posición hace de sus estaciones climáticas una eterna primavera. Posee muy buenas infraestructuras para el turismo de acción, red de “levadas” (más de 2.000 kilómetros de canales para aprovechar el agua de sus manantiales) con sus correspondientes senderos de mantenimiento que se pueden andar, correr o contemplar. Llegarse hasta Santana y apreciar sus típicos “palheiros” (especie de barraca valenciana), o desde allí ascender al pico Ruivo (el más alto de la isla) submarinismo, etc.



Mar de nubes en el centro de la Isla.

PARA SENTIRSE NIÑOS

En el pueblo de Monte, justo al lado de la iglesia de Nuestra Señora do Monte (S. XVIII) y del espléndido Jardim do Palácio, se encuentran los famosos “Carinhos do cesto”, conducidos por expertos pilotos “cariñosos” que nos conducirán a buen ritmo por las expeditas y empinadísimas calles del pueblo. 25 Euros cuesta un viaje a la infancia, de apenas dos kilómetros, (barato si ésta se halla muy lejana) sin salir de los deportes de riesgo, a uno siempre le queda la opción de subir al monte en teleférico (o bajar al jardín del Almirante Reis) para temblar con su desnivel de más 500 metros, sus vertiginosas vistas de barrancos, cortadas, el mar y tejados de Funchal.



“Carinhos do cesto”: cómo sentirse niños en el pueblo de Monte.

DÓNDE BEBER

Wines & Drinques

Rua Ponta da Cruz, 14
Funchal
291 764 451
winedrinques@sapo.pt

Para disfrutar de los vinos de la isla, tanto jóvenes como generosos, en un ambiente tranquilo.

Pereira D'Oliveira

Rua dos Ferreiros, 107
Funchal
perolivinhos@hotmail.com

Degustación y venta de vinos de la casa, también de dulces típicos de caña de azúcar llamado “bolo de canha”.

Paixão do Vinho

Via Rápida – Cota 200, Lado Norte Posto Repsol
Sata María Mayor. Funchal
info@paxiaodovinho.com

Excelente representación de vinos de pequeños productores de Europa (incluidos los de la isla).

DÓNDE COMER

Restaurante Orca
Porto Moniz
Tel. 291 850 000

Excelentes pescados recién pescados. Lapas, cherne, espada preta, en un ambiente marinero, terrazas con vistas a las piscinas marinas y a los islotes cercanos.



Lapas frescas del Restaurante Orca, de Porto Moniz.

AGENDA

Restaurante Dona Amélia
Rua Emperatriz D. Amélia, 83
Funchal
Tel. 291 225 784

Cocina típica, género de buena calidad bien tratado.

Casa Velha
Rua Emperatriz D. Amélia, 69
Funchal
Tel. 291 205 600

Comida típica, bien realizada, y carta de vinos amplia.

Restaurante Quinta Palmeira
Avda. do Infante, 17 Funchal
Tel. 291 221 814

Comer entre flores aromáticas en su precioso jardín. Cocina internacional, y extensa carta de vinos.

Restaurante Marisqueira O Barqueiro
Loja (Centro Comercial Mar, So Martinho)
Tel. 291 761 229

Grandes acuarios de pescado y marisco invitan a degustar su especialidad: el mar. Buenas espetadas de marisco, verduras y pescado.



Carro del pescado del Restaurante Churchill, en Câmara de Lobos

Restaurante Churchill
Estrada João Gonçalves Zarco, 39 Câmara de Lobos
Tel. 291941 451

Pescados muy frescos, lapas a la plancha, la famosa espetada (de carne o pescado espetado en rama de laurel) todo con la ciudad, el monte y el mar ante nuestros ojos.

Churrascaria Montanha
Estrada do Conde de Carvalhal 321, Funchal
Tel. 291 793 182

Espectaculares espetadas de carne de vacuno, también platos regionales de Madeira. Tanto como su vista panorámica sobre Funchal. Con una carta de vinos de Portugal extensa y bien elegidos.

LO QUE HAY QUE VER

Museo del Bordado IBTAM
Rua Vizconde de Anadia
Tel. 291 223 141

En el museo se exponen valiosas piezas bordadas y tapices de Madeira. Las salas del museo muestran muchos otros objetos como adornos, mobiliario y trajes típicos.

Museo del Vino de Madeira (Madeira Wine Company)
Avenida Arriaga. Funchal. (Adegas de S. Francisco)
Tel. 291 740 100

La historia del vino de la isla contada por sus útiles y documentos a lo largo del tiempo. También se pueden comprar y degustar los vinos locales.

DÓNDE DORMIR

Choupana Hills
Travessa do Largo da Choupana- Funchal
Tel. +351 291 206 020
www.choupanahills.com

Esplendoroso resort en un estratégico lugar, hotel en un cuidado y amplio jardín, con casitas individuales y toda clase de comodidades, vistas maravillosas. Espectacular Spa. Con el valor añadido de su restaurante Xôpana, cocina dirigida por el famoso Momo Abbane, cocinero canadiense con experiencia adquirida en España, Canadá o Cabo Verde.



El conocido chef Momo Abbane, del Resort Choupana Hills.

Madeira

EL VINO SIEMPRE VIVO

Es prácticamente inmortal. Reúne ese regusto de aromas tostados, que aportan un fondo de antigüedad al ya complejísimo buqué. Los vinos más longevos son los de las cuatro castas más apreciadas y que se presentan bajo los distintos grados de dulzor: Sercial (seco), Verdelho (medio seco), Boal (medio dulce) y Malvasía (dulce). Pero también suelen aparecer grandes añadas de Moscatel (siempre dulce) y de Terrantez. Y por supuesto, el plazo de consumo es completamente aleatorio.

18,5

Oliveira

Oliveira Malvasia 1907

Soprendente viveza, aromas de fruta escarchada, un toque de cerezas en aguardiente y recuerdos de brandy, dulzor potente pero sin ser pesado. Elegante. 2009 a 2035.

18

Oliveira

Oliveira Moscatel 1900

Concentrado, casi espiritual, vital, bien concentrado aunque no demasiado dulce, lo que equilibra el conjunto; final elegantísimo. 2009 a 2035.

18

Oliveira

Oliveira Boal 1908

Muy concentrado, complejo y firme; sólo desde el segundo o tercer trago apreciaremos convenientemente todo su poder. 2009 a 2035.

18

Justino's

Justino's Sercial 1940

Muy complejo, tonos yodados, recuerdos de muebles nobles, bollería y regaliz. Paso de boca seco, aromonioso y con un final curioso de notas cítricas. 2009 a 2035.

18

Justino's

Justino's Malvasia 1933

Su dulzor es tan brillante que se apodera de la nariz con aromas de bollería, anisados, especias y cacao. Lo bueno es que no resulta empalagoso en el paladar. 2009 a 2035.

18

Henriques & Henriques

Henriques & Henriques Malvasia 1954

Bello color cobrizo yodado, aromas de chocolate amargo, café, fruta escarchada, alta concentración en boca, sedoso y elegante. 2009 a 2035.

18

Madeira Wine Company

Gossart Gordon Bual 1908

Castaño brillante. Delicadas notas de café, cacao, anises y pastelería fina; notable concentración y complejidad. De una viveza asombrosa. 2009 a 2035.

18

Madeira Wine Company

Blandy's Bual 1920

Caoba oscuro vivo y brillante. Con toda la energía de sus primeros tiempos pero con mucha más complejidad. Excelente equilibrio de acidez y azúcar; larguísimo y elegante 2009 a 2035.

17,5

Oliveira

Oliveira Verdelho 1912

Es un vino muy concentrado, con recuerdos a fruta pasificada (orejones) gustoso paso de boca, dulzor equilibrado y largo final. 2009 a 2035.

17,5

Oliveira

Oliveira Sercial 1937

Diferente a todos sus hermanos. Aromático y de recuerdos de fruta madura (maracuyá), café, tostados, pleno de sabor y con un toque goloso algo subido para un Sercial. 2009 a 2035.

17,5

Barbeito

Barbeito Verdelho 1981

Posee un color de viejo oloroso, y en la nariz es muy complejo, en el que sobresalen aromas de frutos secos. Espléndido cuerpo, con una acidez refrescante y un dulzor comedido; final pleno de matices. 2009 a 2035.

17,5

Justino's

Justino's Verdelho 1934

Excelente tonalidad de color ambarino oscuro, recuerdos de brandy, frutos secos, canela. En boca muy untuoso, con tonos amielados. 2009 a 2035.

17

Justino's

Justino's Boal 1964

Muy complejo, recuerdos de frutos oscuros, recuerdos de brandy, frutos secos, canela. En boca muy untuoso, con tonos amielados. 2009 a 2035.

17

Henriques & Henriques

Henriques & Henriques Malvasia 20 años

notables aromas de almizcle y maderas finas, también frutas escarchadas, orejones, hierbas aromáticas, con un dulzor que da untuosidad al paladar; tiene un potente final de orejones e hinojo. 2009 a 2035.

17

Madeira Wine Company

Blandy's Verdelho 1977

Notas de melocotón en almíbar, recuerdos de maderas nobles, estructurado, con una suave acidez que le aporta frescura. 2009 a 2035.

17

Barbeito

Barbeito VB Reserva

Excelente buqué donde priman los aromas de fruta compotada y los recuerdos de torrefactos; bastante seco en el paso de boca, y muy equilibrado. 2009 a 2030.

17

Barbeito

Barbeito Malvasia 20 Anos

Recuerdos de una fina madera con aromas de orejones e hinojo. Un Malvasia muy potente en boca, dulcemente elegante, untuoso, y de un final interminable. 2009 a 2035.

16,5

Henriques & Henriques

Henriques & Henriques Sercial 1971

Muy potente, con recuerdos de frutos secos y notas anisadas, excelente untuosidad y amplitud, notable acidez que elimina todo atisbo de pesadez; final elegante y complejo. 2009 a 2035.

16

Borges

Borges Colheita 1995

Recuerdos de orejones, miel y canela. Muy expresivo en boca, suavemente dulce. 2009 a 2035.

16

Borges

Borges Boal 1977

Muy buena evolución, tanto en nariz, con sus aromas de orejones y café, como en boca, suave, goloso y amplio. 2009 a 2035.

16

Barbeito

Barbeito Single Harvest 1997

Curioso vino elaborado solo con Tinta negra (Nagra mole) con aromas de guindas en alcohol, especias, pleno en boca, bien estructurado y largo. Un vino con mucha personalidad. 2009 a 2029.

15,5

Henriques & Henriques

Henriques & Henriques 15 años Sercial

Con algo más de color que lo habitual, sin embargo se aprecia cierta complejidad en nariz donde dominan los aromas a frutos secos; amplio y suavemente seco, con un agradable sabor amorgoso final. 2009 a 2018.

15,5

Madeira Wine Company

Blandy's Harvest Malvasia 2001

Complejo buqué, muy potente; ciertos toques especiados aportan delicadeza; compotado, dulzor untuoso y equilibrado; largo. 2008 a 2035.

15

Madeira Wine Company

Blandy's 10 años Boal

Color tostado, aromas de pasas y regaliz, corpulento, suavemente dulce, con finos tonos especiados que aportan complejidad. 2009 a 2020.

Vinos del suelo



ESPAÑA

PIZARRA, CUARZO, ARENA

Por la riqueza en matices de sus vinos, El Bierzo es conocido como "la Borgoña española". Mientras que los suelos en las zonas de montaña contienen fundamentalmente pizarra y cuarcita, en las zonas medias se encuentra más bien limo y en las planicies del valle, suelos de arena.

16,5

Bodegas Peique

Selección Familiar, Mencía, 2004

El vino ha madurado en roble francés y caucásico. Fruta abocada y concentrada. También especias, chocolate y tabaco. Un deje de notas balsámicas. En el paladar, muy concentrado. Un opulento Mencía con abocado de extracto en el paladar. Largo. 2009 a 2014.

16,5

Dominio de Tares

Cepas Viejas, Mencía, 2007

Aromas de guindas y grosellas, también regaliz, saúco y especiado. En el paladar potente y opulento. Un vino imponente, aunque con hechuras un tanto monolíticas. 2009 a 2011.

17

Bodegas Gancedo

Xestal, Mencía, 2005

Ginés Fernández, fundador de Bodegas Gancedo, fue minero antes de convertirse en vinicultor en 1998. Sobre suelos arenosos con contenido de cuarzo, produce vinos concentrados a la par que elegantes. Aromas de frutillos rojos y especiado. En el paladar, materialidad y equilibrio. ¡Un vino excelente! 2009 a 2014.

17,5

Bodegas Estefania

Tilenus Pieros, Mencía, 2002

Aromas de bayas plenamente maduras. Un ligero pero elegante toque de pasas, hierbas frescas, violetas y sotobosque, también un recuerdo de tiza. En el paladar, finamente estructurado y elegante, transportado por una maravillosa y madura acidez. 2009 a 2012.

17,5

Bodegas Pittacum

Áurea, Mencía, 2006

Esta bodega elabora 45 hectáreas de viña, repartida en más de 120 parcelas. El Áurea es la selección más exquisita. Frutalidad de bayas abocada y oscura, también notas de cuero, manteca y especias. En el paladar, carnoso y firme. Muy bien estructurado y potente. Muy persistente. 2009 a 2012.

17,5

Bodegas Descendientes de J. Palacios

Moncerbal, Mencía, 2005

En los alrededores del paradisíaco pueblito de vinicultores de Corullón, el joven Ricardo Pérez trabaja unos espectaculares viñedos inclinados con un gran contenido de pizarra. Aromas de guindas negras y frutillos del bosque, también hierbas aromáticas y marcados componentes de piedra. En el paladar, lleno con taninos maduros y acidez integrada. 2009 a 2012.

SUELO VOLCÁNICO

Los viñedos de Lanzarote se cubren con picón. La fina grava negra almacena la humedad de la noche y la desprende durante el día sobre las cepas. En las capas más profundas predominan la tierra oscura, la arena y la piedra caliza.

15

Bodegas Mozaga

Malvasia Seco 2008

Aromas de frescas hierbas de montaña y flores, también notas de salvia y especiado. En el paladar, vigoroso y fresco, agradablemente seco en el final. 2009 a 2011.

15

Bodegas Stratus

Malvasia Seco 2008

El empresario turístico Juan Francisco Rosa ha invertido más de diez millones de euros en esta nueva bodega de prestigio. Malvasia típico con discreta aromática de hierbas y flores. En el paladar, equilibrado y muy bebible. 2009 a 2010.

15,5

Bodegas Bermejo

Malvasia Seco 2008

Aromática muy fresca de tono puro con notas de hierbas, cítricos y manzanas. En el paladar, estructura tersa y delicadamente frutal. Un vino rectilíneo con finura. 2009 a 2010.

16

Bodegas El Grifo

Malvasia Seco Col. 2007

Compleja aromática con hierbas de montaña, flores y un recuerdo de nueces y humo. En el paladar, bien estructurado con una buena plenitud frutal. Fresco en el final. 2009 a 2012.

SUELO CALCÁREO

Las claras y refulgentes tierras albarizas definen a los vinos secos de Jerez. Son suelos porosos con un gran contenido de caliza. Además, arcilla y gravilla. Almacenan las precipitaciones del invierno y en verano garantizan un suministro regular de agua a la cepa.

16,5

Bodegas Domecq

La Ina, Very Dry Fino

Perfume delicadamente seco de hierbas secas, notas saladas, velo de flor y algo de yodo. En el paladar, tremendamente fresco y rectilíneo. Es un auténtico deleite para beber. 2009 a 2010.

16,5

Bodegas González Byass

Tío Pepe, Fino Muy Seco

Merece respeto. Producido en cantidades ingentes, aun así convence por su constante gran calidad. En la aromática, limpio como una patena, con notas de nueces, flores de verano y bollería. En el paladar, crujiente. 2009 a 2010.