vinetur

El vino de Madeira, amenazado por el ladrillo en la isla

La subida del suelo y la vivienda empuja a vender viñedos y reduce la superficie de una denominación histórica

miércoles 20 de mayo de 2026



El vino de Madeira, producido desde hace 500 años en la isla portuguesa del mismo nombre, atraviesa una presión que puede reducir su presencia en el mercado si continúa el avance inmobiliario sobre los viñedos. La subida de precios de la vivienda y del suelo en la isla está empujando a varios propietarios a vender parcelas donde antes había cepas, según datos del sector y de productores locales.

Cristiano Ronaldo nació en Funchal, capital de Madeira, y ha mantenido vínculos con la isla a través de inversiones y negocios. Ese vínculo ha ayudado a poner el territorio en el mapa internacional, pero también coincide con un momento en el que la demanda de suelo para viviendas de alto nivel ha aumentado. En 2024, las casas en Madeira subieron 12,6%, un dato que refleja la presión sobre el territorio.

La historia del vino de Madeira se remonta al siglo XV, en la época de las grandes navegaciones portuguesas. Los barcos que salían hacia América y Asia llevaban barricas como provisión. Durante las travesías, el calor y el movimiento alteraban el vino. Al llegar a destino, el producto había cambiado: era más concentrado, con más acidez y con aromas distintos. Con el tiempo, los productores de la isla reprodujeron ese proceso de forma controlada.

Hoy conviven dos métodos principales. El primero es la estufagem, en la que el vino pasa por cámaras con temperatura regulada durante al menos tres meses. El segundo es el canteiro, un sistema más lento y valorado, en el que las barricas reposan en las zonas altas de las bodegas y envejecen durante años o décadas. Ambos métodos dan lugar a un vino fortificado con alta acidez y una larga vida en botella.

La denominación trabaja con cuatro castas blancas: Sercial, Verdelho, Bual y Malmsey o Malvasía. Cada una ofrece un perfil distinto de dulzor y estructura. El Sercial es seco; el Verdelho queda en un punto intermedio; el Bual aporta más cuerpo y notas de caramelo; y el Malmsey es el más dulce y suele reservarse para el final de una comida.

El problema para el sector no está en la calidad del vino, sino en la pérdida de superficie agrícola. El número de viticultores pasó de 1.315 en 2014 a unos 1.100 en la actualidad. En la costa sur, donde el suelo tiene más valor para construir, algunos productores venden sus terrenos porque la rentabilidad inmediata supera lo que deja la viña a medio plazo.

La orografía tampoco ayuda. La isla tiene pendientes fuertes y terrazas levantadas a mano durante siglos. La mecanización es casi imposible y gran parte del trabajo sigue siendo manual. Eso encarece cada campaña y hace más difícil competir con otros usos del suelo.

Como el vino de Madeira solo puede elaborarse con uvas cultivadas en la isla, la pérdida de viñedo afecta directamente a su futuro. Si desaparecen las cepas locales, no hay alternativa fuera del territorio para mantener la denominación.

Ante esa situación, algunas bodegas buscan atraer a nuevos consumidores con formatos distintos. Blandy’s, una casa fundada en 1811 por una familia inglesa asentada en Madeira, lanzó en 2024 una línea llamada Unconventional Madeira. La propuesta incluye botellas transparentes y etiquetas de colores para facilitar la identificación del estilo y del nivel de dulzor.

La empresa quiere acercar este vino a públicos jóvenes y también a consumidores habituados a destilados o bebidas complejas. Sus responsables confían en que una presentación menos clásica ayude a abrir mercado sin alterar el carácter del producto.

Los vinos llegan a Brasil a través de Mistral. Mientras tanto, en Madeira sigue abierta la tensión entre dos usos del territorio: uno ligado al vino y otro al ladrillo, con efectos directos sobre un producto que forma parte de la identidad de la isla desde hace siglos.