Madeira: del horno al Estufagem

viernes 2 de julio de 2021

ESCRITO POR SUEN



La Región Autónoma de Madeira es un archipiélago atlántico perteneciente a Portugal -que conocemos comunmente como Madeira- está conformado por cinco islas: Madeira y Porto Santo, las únicas habitadas, y tres menores no habitadas, conocidas como Islas

Desertas.

Madeira da nombre al único vino del mundo que se produce en un horno. La cocción confiere aromas a tostados a un vino que originalmente es muy ácido, lo cual permite además su conservación por muy largo tiempo. Se descubrió, como muchas cosas, por casualidad, puesto que Madeira fue una escala para el aprovisionamiento de agua de la flota mercante inglesa, cuyos marinos se iniciaron rápidamente en el comercio de los vinos locales. Era un artículo habitual de las flotas mercantes que navegaban alrededor del mundo.

Es caprichoso, el azar

Algunas barricas de vino de Madeira no vendidas regresaron a su lugar de origen. Los viticultores descubrieron que las altas temperaturas sufridas por los vinos durante el viaje los habían mejorado sustancialmente.

Así comenzaron a experimentar con los vinos, sometiéndolos a un calentamiento en hornos o a través de conductos a alta temperatura inmersos en las cubas. Esta práctica continúa hasta hoy: se denomina "Estufagem", de la palabra portuguesa estufa.

La importancia del proceso de "Estufagem"

Actualmente, se usa para producir la mayoría del vino de Madeira y es posible que cualquier vino de menos de 5 años se haya realizado mediante el proceso de Estufagem. Dicha técnica evolucionó para satisfacer la demanda de vinos de Madeira en el siglo XIX.

Anteriormente, el proceso de oxidación del vino se basó en que éste estaba sometido a calor durante largos viajes marítimos. Durante un tiempo se creyó que el movimiento del vino en el barril mientras se hallaba en el mar provocó el desarrollo del sabor único. Cosa que se desmintió con el tiempo y es el suave calor el que proporciona al vino de Madeira sus maravillosos sabores. El proceso "Estufagem" está muy controlado por el IVBAM y monitorizado con tecnología de última generación para garantizar que la aplicación de calor a los enormes depósitos se gestiona correctamente. La imagen que

acompaña este texto muestra tanques "Estufagem".

Este riguroso aparato ha provocado un aumento notable de la calidad de los vinos jóvenes de Madeira. Hoy, la mayoría de los productores de vino de Madeira utilizan el "Estufagem" para producir madeiras jóvenes a partir de la uva Tinta Negra. Es una uva muy versátil, que crece bien en Madeira, y se puede usar para producir vinos madeira, desde seco hasta dulce. La calidad del estilo Rainwater de los vinos de Madeira, que son de un delicioso estilo ligero y medio seco, son realmente excepcionales y muy recomendables como gran punto de entrada para explorar la producción vinícola del archipiélago.

Los vinos jóvenes de Madeira ofrecen un gran valor. Las versiones más secas funcionan muy bien cuando se enfrían ligeramente y son excelentes en los aperitivos.