vinetur

Madeira: isla remota, vinos profundos

miércoles 25 de mayo de 2022

ESCRITO POR LUIS & ALEJANDRO PAADÍN



Foto: Blandy´s

Hay veces en las que la terminología de cata puede resultar confusa hasta para los más avezados catadores. El vino protagonista de este artículo es tan genuino que ha sido capaz de generar un término de cata en referencia a su vinificación, única en el mundo. La palabra en cuestión es "**maderizado**" y hace alusión a aquellos vinos blancos oxidados que recuerdan a los **Vinos de Madeira**. Por su misma raíz semántica es un término fácilmente confundible con "amaderado" (que recuerda a su estancia en

barrica), pero lejos el uno del otro en la práctica.

Origen del vino de Madeira

Pocas son las regiones vitivinícolas que consiguen crear un estilo único, de forma accidental y además inimitable. Madeira es un caso de estudio. La historia de la colonización de las islas está repleta del misterio y de las hazañas inherentes a las leyendas marineras de los siglos XIV y XV: corsarios, barcos a la deriva, fugas con doncellas nobles, rescates en mazmorras decadentes... Pero se puede decir que su descubrimiento y asentamiento oficial fue en el año 1418 por el capitán portugués Juan Golçalves (Zarco el Tuerto) y el genovés Perestello, tras arribar a Porto Santo. Ambas islas estaban totalmente deshabitadas.

La isla se bautizó como "**Madeira**" por el frondoso bosque que trepaba desde las playas hasta casi alcanzar Pico Ruibo a más de 1.800 msnm. Tras volver la embarcación a Portugal, el príncipe Enrique "El Navegante", le otorgó el control de las islas a Zarco, obligándole a plantar caña de azúcar de Sicilia y vides de Creta (posiblemente **Malvasía**) para abastecer al reino y no depender de los turcos, por entonces amos y señores de la producción de azúcar. La isla de Madeira era tan frondosa, que para acometer semejante encargo, tuvieron que provocar incendios selectivos por todo el territorio.

La caña de azúcar se dio tan bien, que la región se convirtió a principios del siglo XVI en el mayor productor mundial, cayendo el precio de ésta hasta la mitad. Aunque el **vino de Madeira ya se exportaba a Inglaterra** a mediados del siglo XV, no sería hasta el descubrimiento de América cuando sufriría un cambio revolucionario.

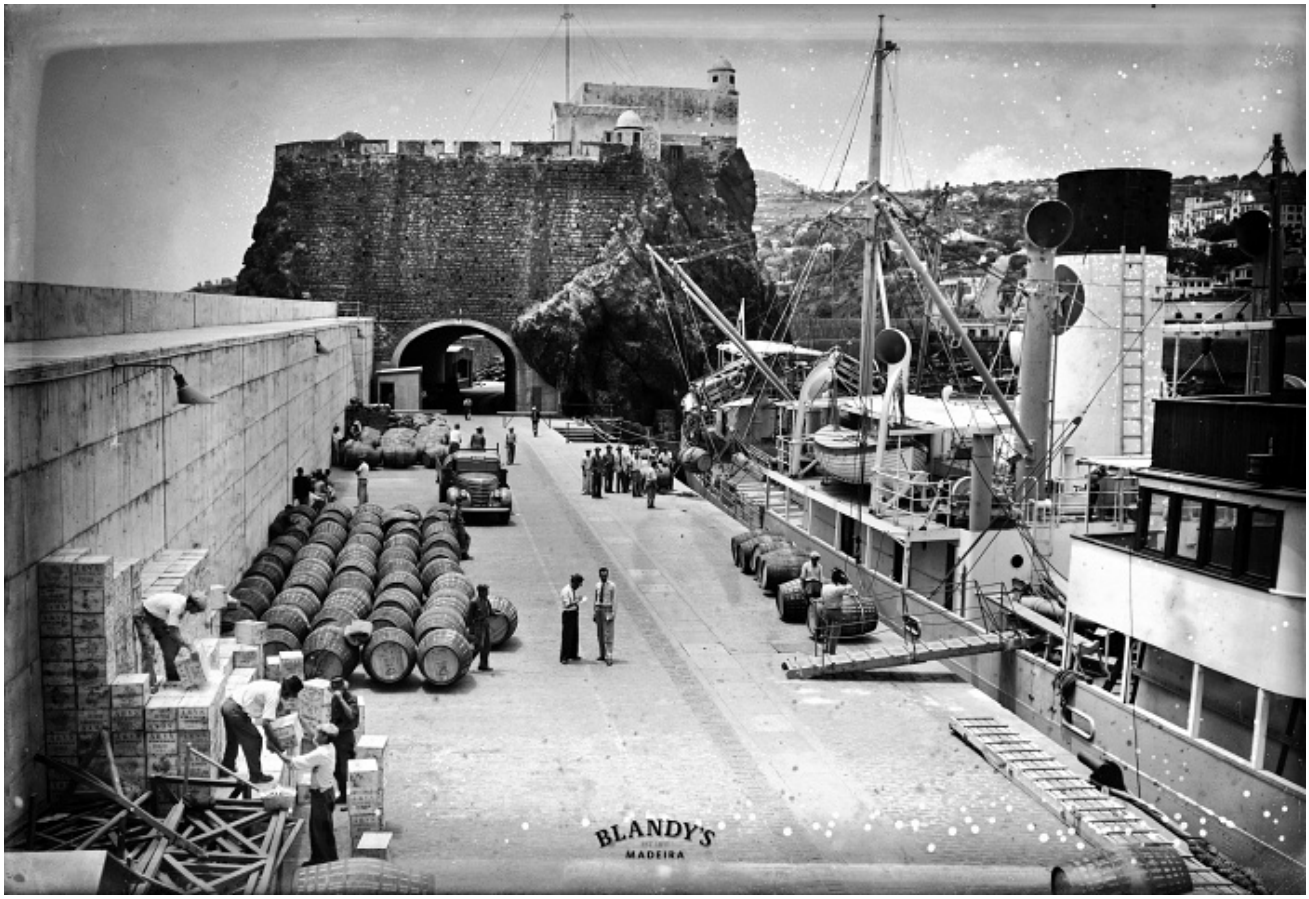
Con las nuevas plantaciones de caña de azúcar en Brasil, que contaban con mejores cosechas y mano de obra esclava, Madeira centró su empeño en el vino. Aunque por sus particularidades geográficas y climáticas el vino resultante era ligero y ácido, las recientes rutas comerciales jugaron a su favor. El comercio con Europa nunca había sido su fuerte, los ingleses preferían los *sack* de Jerez y Málaga o incluso los *Canary Sack* de la época, pero tras la colonización de nuevos territorios en América del Norte, las Indias Occidentales necesitaban vino para abastecerse. Durante la breve

Mancomunidad de Inglaterra en el siglo XVII, el *Lord Protector* de la República **Oliver Cromwell** proclamó las **Actas de Navegación**: una batería de leyes que otorgaba el monopolio del comercio con las colonias a la flota inglesa. Lo que a la postre fue el detonante de la hegemonía marítimo-comercial de Inglaterra, también sentó las bases del descontento que, tras un siglo de medidas proteccionistas similares, acabó materializándose como la Guerra de la Independencia de los Estados Unidos de América.

Mientras los productores de vino europeo tenían que pasar por las aduanas inglesas para llevar su mercancía al Nuevo Mundo anglosajón, Madeira eludió este requisito. Por los vientos y las corrientes marinas, casi todos los **barcos que partían de Inglaterra al Nuevo Mundo** hacían **una parada en la isla portuguesa** y aprovechaban para cargar sus bodegas de vino sin el consecuente gravamen aduanero. En esta época, la variedad de uva ya comenzaba a marcar el estilo del vino, siendo los Malmsey los más preciados para los vinos dulces y la Sercial para las elaboraciones secas. Si para los consumidores ingleses el vino de Madeira resultaba insulso, para los norteamericanos era, como poco, sorprendente. Esta información llegó a oídos de Londres y entonces empezaron a prestarle atención: **las largas travesías** lejos de estropear el vino, **le favorecían**.

Cuando el capitán **James Cook** se abasteció del vino de Madeira (13.650 litros para los 94 hombres enrolados en el *Endeavour*) en su travesía hacia Australia en 1768, el vino *fue adulterado con* "*brandy*" para facilitar su conservación en los más de dos años que duraría la travesía. En esta época, una nueva ruta comercial establecería el mercado regular para los vinateros de la isla: ya no sólo abastecían a los barcos con destino a Norteamérica, sino también a los que se dirigían a las colonias británicas en la Indias Orientales.

Ya era de dominio público el hecho de que el vino de Madeira se veía beneficiado de los viajes largos a través de los trópicos, y si un viaje de este tipo suavizada y daba complejidad al vino, qué no harían dos viajes. En la **segunda mitad del siglo XVIII**, Londres utilizaba **barricas de vino de Madeira como lastre** en las embarcaciones de ida y vuelta a las Indias Occidentales y Orientales. Nacía el **Vinho de Roda**.



A pesar de que ya se forzaba el **enranciamiento** del vino de Madeira en origen (en Funchal se almacenaban en pipas abiertas en almacenes a altas temperaturas) y en destino (se embotellaban en garrafas de cristal expuestas al oxígeno y al calor), era la primera vez que se usaba el **trayecto de un vino** para definir un estilo propio.

Con la invención de los barcos de vapor, cae en desuso la utilidad de las barricas como lastre, haciendo del Vinho de Roda un sistema costoso e incómodo, por lo que a finales del siglo XVIII se buscaron herramientas de vinificación alternativas como las actualmente imperantes estufas. Aunque el método tradicional, y con el que nació el estilo "maderizado", desapareció en la Primera Guerra Mundial, hay algunos experimentos y bodegas que puntualmente se han atrevido a emular una de las crianzas más genuinas del mundo del vino: **el Vinho de Roda**.

Suelo y clima

El archipiélago de Madeira es un conjunto situado a unos 600 km de la costa africana y que consta de dos islas habitadas y de tres pequeñas islas denominadas Islas Desiertas. Las condiciones geográficas y geológicas de las dos islas principales,

Madeira y Porto Santo, hacen que su clima y sus condiciones de viticultura sean bastante distintas. Mientras la pequeña **Porto Santo** (42 km2) tiene un **clima más árido** y seco con una playa de arena blanca de 9 km, la altitud del Pico Ruivo en la isla de **Madeira** (741 km2) atrapa las nubes favoreciendo una alta humedad y un **clima casi subtropical**.



Foto: Instituto do Vinho de Madeira

La mayor exposición a los vientos de Porto Santo, obliga muchas veces a proteger los viñedos con **muros de piedra**. Además, sus suelos con mayores compuestos calcáreos reducen la acidez de algunas de las variedades más adaptadas a la isla como la Caracol o la Listrão.

Dado su tamaño y condiciones climáticas y geológicas, la isla de Madeira es el principal suministrador de uvas para la elaboración del vino fortificado homónimo. Los suelos de la isla son preponderantemente volcánicos, con el **basalto** como protagonista. En general, tienen una textura arcillosa y, químicamente son muy **ácidos** (en ocasiones hasta son tratados con cal), ricos en materia orgánica, magnesio y hierro, pero pobres en potasio y equilibrados en fósforo. Al tener pendientes tan acusadas, la distribución

mineral del suelo puede variar notablemente en apenas unos kilómetros.

La isla se caracteriza por sus **microclimas** (en el mismo día pueden tener las 4 estaciones), con veranos cálidos y húmedos e inviernos suaves. En cuanto a las precipitaciones, los valores medios anuales van desde los más de 3.000 mm de las zonas más altas a los 500 mm en la costa sur, en la cota 0. Normalmente, en el otoño y el invierno se concentra el 75% de la precipitación total anual, mientras en la primavera, llueve poco más de 20% y en verano menos del 5%.

Aunque las precipitaciones **aumentan con la altitud**, este efecto es más pronunciado en la costa sur. Para redistribuir el agua de las zonas más altas por toda la isla, en el siglo XV se comenzó a tejer una red de **"*levadas*"** (canales de agua) con más de 2.150 km de extensión de los cuales 40 km son "*furados*" (túneles) en las montañas. Actualmente las levadas son uno de los mayores reclamos turísticos de la isla y algunos tramos aún se utilizan para **regadío**.

La gran diferencia de humedad y de horas de sol, hace que el ciclo vegetal sea más **prematuro** en la costa **norte** (zona más húmeda), pero que la **vendimia** sea más temprana en la isla **sur** (más seca sobre todo en cotas inferiores a los 150 msnm). La altitud es también fundamental ya que por cada 100 metros que ascendemos, la temperatura baja 1ºC, siendo este cambio más acusado en la costa sur.

Las condiciones geológicas de la isla, su pendiente y la concentración parcelaria, hace que la extensión media de un viñedo sea de 3 ha, repartido a su vez en varias parcelas. En total unos **1.600 viticultores** (de una edad media de 55-60 años) se reparten las 500 hectáreas de la isla con un rendimiento medio de **9.000 kg/ha** (poco más de la mitad del permitido por reglamento). Pese a que gran parte de las viñas están bastante desaliñadas, su edad media ronda los 30-40 años y dada la escasez de espacio en la isla, las nuevas plantaciones suelen ser reconversiones de antiguos viñedos a **explotaciones en ecológico**.

Algunos de los mejores viñedos de la costa sur por debajo de los 150 metros desaparecieron para dejar lugar a plantaciones de bananos y a **hoteles** y edificios destinados a la **explotación turística**, principal **motor económico** de la isla. Recordemos que Madeira ya era un destino turístico hace 300 años.

Estas condiciones de suelo y clima, sin duda marcan el carácter del vino de Madeira y es lo que le confiere unas **particularidades únicas en el mundo**. Dado su clima **subtropical** con elevadas humedades y altas temperaturas, las uvas acumulan muchos **azúcares** que pueden ser convertidos en alcohol o mantenerse en mayor concentración tras la **fortificación**. Sus **suelos** pronunciadamente ácidos, permiten que haya vinos que alcancen los 12 gr/l de acidez total con un PH que ronda los 3,25-3,40. Este **potencial de envejecimiento**, unido a las prácticas culturales, da como resultado un vino único en el mundo.



Foto: Justino´s

Aunque esta longeva crianza suele devenir en elevada **acidez volátil** (hasta 1,8 gr/l en acético), ésta se integra maravillosamente con las notas caramelizadas y oxidativas propias del **enranciamiento**. En algunos vinos, la volátil puede subir hasta 2-3 gr/l, pero estas elaboraciones no se comercializan y se reservan para subir la potencia aromática de aquellos vinos más cortos.

Los **vinos de Madeira** probablemente sean algunos de los **más longevos** (hemos probado ejemplos con más de 130 años que se mantienen en perfecto estado) y una vez abiertas las botellas, éstas pueden conservarse en perfectas condiciones semanas o meses según la crianza y elaboración del vino.

Cabe señalar que en la isla también se producen vinos tranquilos, dulces y espumosos como DOP Madeirense o como IGP Terras Madeirenses. Y muchos de estos vinos tienen resultados realmente interesantes con rangos de producción tan dispares como los ***Vindima tardia*** (habitualmente afectados por botrytis) o los ***Baixo Grau*** (vinos con 10,5º de alcohol o menos y con, como poco, 4,5 gr/l de acidez tartárica total).

No obstante dadas sus particularidades únicas, en este artículo nos centraremos exclusivamente en explicar las especificaciones de los vinos fortificados amparados por la DOP Madeira.

Uvas y viticultura

Aunque en términos generales no se le da la misma atención al viñedo y a la viticultura que al trabajo en bodega, las variedades juegan un papel importante en el estilo del vino. Las conducciones más habituales son en **"*Latadas*"** (pérgolas de 1,5-2 metros) situadas en **"*Poios*"** (estrechas terrazas en laderas) y en **espaldera** (las más modernas y en zonas de pendientes poco acusadas del 16-25%). Aunque es el sistema más tradicional, la pérgola no permite una maduración homogénea y obliga al viticultor a realizar varias vendimias aunque su uso es obligado en las **pendientes superiores al 25%**.



Foto: Justino´s

Cada uva tiene unas particularidades en viñedo y en bodega que hace que sean especiales. En Madeira es obligatorio indicar el grado de dulzor del vino excepto en las siguientes variedades en las que ya se da por supuesto su estilo:

- **Sercial:** El vino resultante sólo puede ser Seco (grado Baumé inferior a 1,5º) o Extra Seco y es la uva que se suele plantar a mayor altitud en ambas costas. La viña más alta de la isla se encuentra a 900 msnm en Jardim da Serra. Suele ser la última variedad en vendimiarse y su precio oscila entre los 1,10 y 1,15 €/kg.
- **Verdelho:** Produce vinos Medio Secos (grado Baumé entre 1-2,5º) y con más cuerpo. Se encuentra mayormente sobre la cota 400 y en la costa norte. Su precio es similar a la Sercial.
- **Boal:** Vinos Medio Dulces (grado Baumé entre 2,5-3,5º) con un buen equilibrio entre acidez y dulzor. Tiene un gran potencial de envejecimiento y se suelen encontrar en zonas más bajas y cálidas entre los 150-200 msnm. Su precio se eleva en vendimia hasta los 1,20 €/kg.

- **Malvasías:** Malvasia Fina, Malvasia-Cândida y Malvasia-de-São-Jorge. Dan lugar a vinos Dulces (grado Baumé superior a 3,5º) y suelen estar plantadas a una altitud similar a la Boal. El precio llega a los 1,30 €/kg.

Otras variedades. Además de las anteriores, hay otras variedades importantes que merece la pena indicar por su vinificación como monovarietales.

- **Terrantez:** Conocida también como Folgasão, se usa en vinos Medio Secos y Medio Dulces. Uva muy preciada y aromática, es de las más raras y caras de las islas. Se encuentra principalmente en Calheta, en Câmara de Lobos y en Funchal. El refrán popular "Uvas Terrantez, nem as comas nem as dês, porque para vinho Deus as fez", indica claramente su valor para el vino de Madeira. El precio parte de los 1,70 €/kg, pero puede llegar a pagarse más de 2,5 €/kg.
- **Tinta Negra:** Muy versátil y productiva, habitualmente se usa para los vinos más económicos en todo el rango de dulzor. Supone el 85% de la producción de Madeira y se encuentra en toda la isla. Su precio parte de los 0,90 €/kg y en los mejores casos puede llegar al precio de la Sercial.

De forma más residual, aunque también permitidas, podemos encontrar en los vinos de Madeira las "castas" Bastardo, Listrão, Malvasia-Cândida-Roxa, Moscatel-Graúdo, Tinta, Verdelho-Tinto, Caracol, Complexa, Deliciosa, Rio-Grande, Triunfo y Valveirinho.

Los precios indicados de las uvas son estimativos, ya que según el grado alcohólico se puede pagar más o menos. Aunque el viticultor se puede arriesgar a vendimiar más tarde para conseguir aumentar el grado, la humedad de la isla hace que el riesgo de botrytis aumente exponencialmente cada día, sobre todo con la Terrantez. En el 2019 se vendimió más de **3.900.000 kg de uva**. En términos generales, los mejores vinos proceden de los viñedos orientados hacia el sur, sobre todo en las regiones de Campanario, Ponta de Pargo, Câmara de Lobos y Estreito.

Vinificación del vino de Madeira

Aunque las prensas y despalilladoras mecánicas están instauradas, los más tradicionalistas consideran el pisado el mejor método para obtener la mayor calidad. Si el prensado de la uva tiene lugar con el **engaço** (raspón), la oxidación del vino durante

la crianza se ralentizará, por lo que necesitará más tiempo para alcanzar su punto de madurez.

Para los Madeira Extra Secos, Secos y Medio Secos (la Sercial y Verdelho principalmente), que no se beneficiarán de un contacto prolongado con la piel, generalmente se extrae el mosto antes de la fermentación (**Bica Aberta**). Para los vinos Medio Dulces y Dulces, como es el caso de la Boal y de las Malvasías, el prensado suele darse tras la fermentación con los hollejos (**Curtimenta**). Los sabores y aromas de sus orujos se asocian con su fragancia.



Fermentación

La **fermentación** puede ser parcial o total, aunque se estipulan mínimos para cada estilo. Así la Sercial como mínimo debe alcanzar los 7º de alcohol de forma natural mientras en la Malvasía con que alcance los 4º es suficiente. Tras la fermentación el vino es fortificado hasta los 17-22º con alcohol neutro de origen vínico de un grado alcohólico mínimo del 96%. La Boal y las Malvasías, pueden requerir **tres fortificaciones**: 1ª Durante la fermentación, 2ª Posiblemente tras llenar las pipas, 3ª

Para compensar la evaporación durante la crianza. Los vinos más viejos pueden requerir una 4ª fortificación en el momento del ensamblaje y el embotellado.

Es importante tener en cuenta que mientras en un ambiente de crianza seco se **evaporará** mayor cantidad de agua que de alcohol, en un ambiente **húmedo**, se evaporará antes el alcohol que el agua. La distribución molecular también es importante durante la fortificación, ya que al encabezar el vino con alcohol la **mezcla** resultante será **menor en volumen** que la suma de las dos partes: parte del hidrógeno del alcohol busca espacios libres en las cadenas moleculares del agua. Con el objetivo de intentar paralizar, o al menos ralentizar, las evaporaciones (sobre todo en variedades secas como la Sercial o la Verdelho), algunas bodegas usan **damajuanas** para los envejecimientos más longevos.

Para imitar los *Vinhos de Roda*, se pueden utilizar distintos sistemas de crianza, pero la base es la misma: someter el vino a cambios de temperatura para caramelizar los azúcares y enranciar los vinos deliberadamente. Cuando el envejecimiento tiene lugar en madera, se suele usar el roble, aunque una de las más cotizadas es el **Pau Cetim de Brasil**, fácilmente identificable por su color amarillo y su uso habitual en recipientes de gran volumen. Esta madera se caracteriza por su **alta densidad** (durante la crianza sólo se pierde un 1% de vino anual) y por ser muy neutra aromáticamente, por lo que tradicionalmente se considera el mejor recipiente para almacenar el vino de Madeira durante largos periodos. Por unas características similares también suele demandarse el **Pau do Brasil** de un color más rojizo.

La **altitud** también es importante durante la crianza de los vinos ya que en las bodegas más altas, la oxidación y la **concentración son más lentas**, por lo que para obtener un vino clasificado como 10 años, necesitarán 14-15 años de envejecimiento.

Sistemas actuales de Estufagem:

- **Cubas calentadas.** Los Madeira más corrientes se encuentran en depósitos de cemento de gran capacidad donde se calientan a través de una espiral que está a 50 °C de 3 a 4 meses. El siguiente paso es fortificar el vino, que ha perdido gran parte de su alcohol durante el calentamiento.

- **Estufas.** Es el método más conocido para las calidades medias y superiores del Madeira. Las pipas se almacenan en locales calentados por radiadores de agua caliente. Los vinos se envejecen en estas condiciones de 6 a 12 meses a una temperatura progresiva hasta alcanzar los 40-46 °C. Posteriormente durante otros 6 meses se vuelve progresivamente a la normalidad.
- **Canteiro.** El equivalente moderno de este método consiste en almacenar el vino en los áticos con orientación sur, a veces incluso exponiéndolo al sol con grandes ventanales que facilitan la calefacción natural. La temperatura del vino se eleva a 45 °C cada día de verano, descendiendo por la noche. El vino puede permanecer alojado en las pipas hasta 30 años. Suelen ser los vinos más longevos y prestigiosos.

Categorías según el envejecimiento



La jerarquía de aceptación general distingue a los diferentes estilos de Madeira de la siguiente manera del más joven y común, al más viejo y distintivo:

- **Granel.** Es entre 30 y 40 % de la producción. Después de un estufagem rápido, el vino es envejecido de ocho a diez meses antes de ser enviado de forma masiva. Se mezcla por ley con sal y pimienta para que no se pueda vender como vino de consumo, forzando su venta a la industria alimentaria.
- **Fino o Fine.** Mantiene un perfecto equilibrio entre la frescura de los ácidos y el aroma desarrollado durante la crianza en madera.
- **Canteiro.** Sometido a envejecimiento en barricas de roble durante un mínimo de dos años. No puede estar sujeto al proceso de estufa ni ser embotellado con menos de 3 años.
- **Selecionado, Selected, Choice o Finest (3 años).** Vino de Madeira que presenta una calidad excepcional para la edad que tiene. El vino proviene de la variedad Tinta Negra.
- **Rainwater (3 años).** Vino elaborado con Verdelho . Toma su nombre de un ensamblaje del siglo XVIII que incluye agua de lluvia que accidentalmente se filtraba durante el transporte a los Estados Unidos. Es un vino fácil, por lo general moderadamente semiseco y ligero.
- **Solera.** El sistema de soleras se aplica en Madeira desde el siglo XIX, pero esta categoría está siendo abandonada en favor de los ensamblajes de añadas. Sólo el 10% del contenido de la pipa puede ser embotellada en cada saca y debe ser reemplazado por un vino de la misma calidad. La fecha indicada es la de la creación de la solera y no el promedio de edad del vino. El vino ha tenido un envejecimiento mínimo de 5 años.
- **Colheita.** Mención reservada para el vino que indica el año de la cosecha, y que ha sido envejecido en madera de forma continua durante al menos cinco años.
- **Reserva o Velho (5 años o más).** Ensamblaje de varias añadas, la menor de cinco años de edad. Parte o todo el vino fue sometido a un estufagem en las cubas. Una parte del ensamblaje será envejecido en barrica.
- **Reserva Velha (Reserva Especial o Muito Velho) (10 años o más).** Ha envejecido en barrica y en general no ha sido objeto de estufagem.
- **Reserva Extra (15 años o más).** Es un vino más raro de conseguir.
- **Frasqueira o Garrafeira.** Vino de una única añada elaborado con el 100% de variedades nobles y con el sistema de crianza Canteiro. Debe envejecer en barricas durante un mínimo de veinte años seguidos de dos años en botella antes

de su comercialización. La mayoría de los vinos pasan mucho más tiempo en la barrica que el mínimo legal y a veces son envejecidos en botellas de vidrio de 20 litros o Garrafões, antes de ser embotellados. Estos vinos son extremadamente resistentes a la oxidación y se pueden mantener en botellas durante varios años. Todos los vinos tienden a dejar un depósito en el fondo de la botella con la edad, pero el Madeira generalmente deja menos.

Ron de madeira

Aunque no es el tema principal del artículo, no queríamos dejar de hacer un guiño al **IGP Rum da Madeira** ya que es uno de los pocos Rones Agrícolas del Mundo con protección geográfica. Los vestigios como potencia azucarera mundial siguen vivos en la isla de Madeira y son cerca de un millar de productores de caña de azúcar los que cada año suministran materia prima a los ***Engenhos*** (las destilerías) para producir 600.000 litros de ron anuales.

Gran parte de este volumen producido se queda en la isla para autoconsumo y para dar vida al cocktail nacional: la **Poncha da Madeira**. Aunque las recetas varían mucho, uno de los elaborados más tradicional parte de un 50% de Ron al que se añade zumo de naranja, zumo de limón y miel de abeja, siendo el estilo "marinero" más cítrico que el tradicional. Si bien los locales lo consumen casi siempre a temperatura ambiente, nuestra recomendación personal es que vale la pena pecar de turista y pedir que le añadan un poco de hielo.

Gastronomía local

Todas estas particularidades han dotado a Madeira de una identidad gastronómica propia, muy variada en materias primas y en elaboraciones; cuanto más tradicionales, más sabrosas. Si quisiésemos diseñar un menú con pura alma madeirense, no podrían faltar las lapas a la parrilla y las cracas cocidas (en el ***Muralha's Bar*** de Canical o en el ***Barquiro*** de Funchal son de las mejores), las sopas tradicionales de hortalizas y/o pescado de roca (deliciosas las del restaurante ***Abrigo do Poiso*** en Poiso) y la tradicional ternera "Espetada Madeirense" en palo de laurel. El restaurante ***As Vides***

en Estreito Câmara de Lobos es sin duda el máximo exponente de esta última. Todo ello acompañado por supuesto de los "Bolos de Caco", unos panes calientes con mantequilla de ajo que nos acompañarán toda la comida y de los que el restaurante ***Casa do Bolo do Caco*** en Funchal ha hecho marca de la casa.

Dada su ubicación en pleno Atlántico tampoco podemos olvidar los variados pescados de litoral como el "Bodião", el "peixe-espada preto" que en realidad es el sable negro, por supuesto los túnidos y el excelente "Bacalhau com Natas"; no se puede negar la indudable mano portuguesa en la elaboración del bacalao. Las frituras de pescados como los chicharros (jureles) o las castañetas también son frecuentes. El restaurante ***O Classico*** en Funchal se ha convertido en todo un referente en los mariscos y pescados de litoral.

En las carnes, además de la ya mencionada "Espetada Madeirense", la "Carne de Vinho e Alhos" es otra especialidad local que podemos disfrutar de maravilla en el restaurante ***Cica*** en Funchal, o el "Picadinho" para compartir en el restaurante ***Virgilio*** en São Vicente. No se sorprendan por el maíz frito como guarnición de las carnes, es muy habitual. Para los días más fríos el "Cozido Madeirense" del restaurante ***Cantinho da Serra*** en Santana hace entrar en calor a cualquiera. Si la comida ha sido pantagruélica (lo que no sería raro), de postre recomendamos cualquiera de las frutas exóticas producidas en los bosques y huertas de Madeira, sobre todo la piña que va a facilitar la digestión de las carnes. Sin olvidar que "Os rebuçados de funcho" y los "Bolos de Mel de Cana" harán las delicias de los más golosos.

Todo este menú lo acompañaremos de los mágicos y suculentos vinos de Madeira, recordando que algunas variedades marcarán el estilo y dulzor del vino, por lo que podremos empezar por un Sercial de ***Justino's***, siguiendo con un Verdelho o un Terrantez de ***Henriques & Henriques***, para las carnes un Boal de ***Blandy's*** y para rematar una de las dulces Malvasías de ***Barbeito***. Si las referencias elegidas están elaboradas con el método "Canteiro" miel sobre hojuelas y cuanto más viejo indudablemente mejor. Estos vinos pueden guardarse durante décadas y damos fe de que se mantienen en perfectas condiciones. Para rematar nuestra ruta gastronómica, recordemos dar un buen trago de su Ron Madeirense para lo que sugerimos acudir a alguno de sus Engenhos (destilerías) como ***Engenho Novo da Madeira*** en Calheta o

Engenhos do Norte en Porto da Cruz.

Aun teniendo reciente nuestra última visita a la isla, y a pesar de los abruptos aterrizajes en el aeropuerto de Funchal, estamos deseando volver para disfrutar in situ de algunos de los mejores vinos del mundo.