vinetur

El viaje intemporal de los vinos de Madeira

Guía enófila de la maestría vinícola de la isla

jueves 9 de noviembre de 2023



En el matizado mundo de la cata de vinos, la terminología puede ser a menudo tan compleja como los sabores que se describen. El vino que nos ocupa ha aportado tal autenticidad al léxico de la enología que ha acuñado su propio término de cata, único en el mundo de la vinificación. Este término es "maderizado", que se refiere a los vinos blancos oxidados que muestran un parecido con los vinos de Madeira. Aunque semánticamente están relacionados, es crucial no confundir "maderizado" con "amaderado", que denota la influencia de la crianza en barrica, dos conceptos muy diferentes en la práctica.

El origen del vino de Madeira

La región vinícola de Madeira es un estudio de serendipia y singularidad. Su descubrimiento y asentamiento oficial en 1418 por el capitán portugués João Gonçalves Zarco y el genovés Tristão Vaz Teixeira pintan un tapiz de leyenda marítima, con piratas y nobles escapadas de damiselas. Los frondosos bosques de la isla de Madeira dieron nombre a este lugar de belleza. Bajo las instrucciones del Príncipe Enrique el Navegante, se plantó caña de azúcar y vides cretenses para establecer una colonia autosuficiente, libre de la dependencia del comercio de azúcar controlado por los turcos.

La industria de la caña de azúcar floreció y, en el siglo XVI, Madeira ya era líder mundial. Sin embargo, la llegada de las plantaciones de azúcar a Brasil hizo que Madeira pasara a centrarse en la producción de vino. A pesar de su perfil inicial de vino ligero y ácido, Madeira encontró su nicho a través de la evolución de las rutas comerciales, en particular con el Nuevo Mundo. Las Leyes de Navegación inglesas del siglo XVII prepararon el terreno para que el vino de Madeira eludiera las aduanas británicas y ganara popularidad en América.

Suelo y clima: El terruño de Madeira

La variada geografía y geología del archipiélago crean microclimas distintos que contribuyen decisivamente a dar forma al carácter del vino de Madeira. El suelo volcánico de la isla, rico en materia orgánica y minerales, y el singular sistema de distribución del agua conocido como "levadas", contribuyen a la singular calidad de su viticultura.

Uvas y viticultura: El perfil del vino de Madeira

Puede que la atención prestada a los viñedos no se corresponda con la meticulosidad del proceso de vinificación, pero las variedades de uva de Madeira son fundamentales para definir el estilo del vino. Los sistemas tradicionales de "latada" en pérgola y la selección precisa de uvas para distintos niveles de dulzor contribuyen a la singularidad del vino de Madeira.

Vinificación: El arte del vino de Madeira

El pisado tradicional, la fermentación selectiva y la fortificación con aguardiente de uva neutro son las señas de identidad del proceso de vinificación de Madeira. El singular proceso de envejecimiento, que incluye el famoso método Vinho de Roda, es un testimonio del espíritu innovador de la isla en la elaboración del vino.

Envejecimiento y clasificación: Tradiciones consagradas de Madeira

El proceso de envejecimiento del vino de Madeira se clasifica por métodos distintivos como el "estufagem" y el "canteiro", cada uno de los cuales confiere diferentes cualidades al vino. El sistema de clasificación abarca desde los vinos a granel hasta la apreciada "frasqueira", que indica el proceso de envejecimiento y la calidad del vino.

El paisaje culinario de Madeira

La gastronomía de Madeira, tan rica y variada como sus vinos, ofrece una muestra del alma de la isla con platos tradicionales como la "Espetada Madeirense" y la "Carne de Vinho e Alhos", que se degustan mejor con el pan único "Bolo do Caco". La cocina local se combina armoniosamente con los vinos de la isla, realzando la experiencia sensorial global.

Más allá del vino: El ron de Madeira

La historia de la isla como potencia azucarera sigue viva con la producción de la indicación geográfica protegida "Rum da Madeira". Este ron agrícola constituye la base del tradicional cóctel "Poncha da Madeira", un favorito local.

El vino de Madeira, con su profunda historia, su peculiar terruño y su incomparable proceso de envejecimiento, es un testimonio del patrimonio vinícola de la isla. La longevidad de los vinos de Madeira, su capacidad para resistir el paso del tiempo y la vibrante gastronomía de la isla hacen de Madeira no sólo un destino para los aficionados al vino, sino una experiencia cultural que trasciende las épocas. Desde las terrazas más altas hasta las bulliciosas tabernas locales, Madeira invita a conocedores

y viajeros por igual a saborear un pedazo de su legado histórico.