vinetur

Il viaggio senza tempo dei vini di Madeira

Una guida per enofili alla maestria vitivinicola dell'isola

giovedì 9 novembre 2023



Nel mondo sfumato della degustazione del vino, la terminologia può spesso essere complessa quanto i sapori che vengono descritti. Il vino al centro di questa discussione ha conferito una tale autenticità al lessico dell'enologia da aver coniato un proprio termine di degustazione, unico nel mondo della vinificazione. Questo termine è "maderizzato", che si riferisce ai vini bianchi ossidati che presentano una somiglianza con i vini di Madeira. Sebbene sia semanticamente correlato, è fondamentale non confondere "maderizzato" con "oaked" (amaderado), che denota l'influenza dell'invecchiamento in botte: due concetti molto diversi nella pratica.

L'origine del vino Madeira

La regione vinicola di Madeira è uno studio sulla serendipità e sulla singolarità. La sua scoperta e il suo insediamento ufficiale nel 1418 da parte del capitano portoghese João Gonçalves Zarco e del genovese Tristão Vaz Teixeira dipingono un arazzo di leggenda marittima, con pirati e fughe di nobili dame. I lussureggianti boschi dell'isola di Madeira hanno dato il nome a questo luogo di bellezza. Sotto le istruzioni del principe Enrico il Navigatore, vennero piantate la canna da zucchero e la vite cretese per creare una colonia autosufficiente, libera dalla dipendenza dal commercio dello zucchero controllato dai turchi.

L'industria della canna da zucchero fiorì e nel XVI secolo Madeira divenne un leader mondiale. Tuttavia, l'avvento delle piantagioni di zucchero in Brasile spostò l'attenzione di Madeira sulla produzione di vino. Nonostante il suo profilo di vino inizialmente leggero e acido, Madeira trovò la sua nicchia attraverso l'evoluzione delle rotte commerciali, in particolare con il Nuovo Mondo. Gli Atti di Navigazione inglesi del XVII secolo crearono involontariamente le premesse perché il vino di Madeira aggirasse le dogane britanniche e guadagnasse popolarità nelle Americhe.

Suolo e clima: Il terroir di Madeira

La geografia e la geologia variegata dell'arcipelago creano microclimi distinti che sono determinanti nel plasmare il carattere del vino di Madeira. Il suolo vulcanico dell'isola, ricco di materia organica e minerali, e il particolare sistema di distribuzione dell'acqua noto come "levadas", contribuiscono alla singolare qualità della sua viticoltura.

Uva e viticoltura: Definire il profilo del vino di Madeira

L'attenzione al vigneto può non essere all'altezza della meticolosità del processo di vinificazione, ma i vitigni di Madeira sono fondamentali per definire lo stile del vino. I tradizionali sistemi di pergola "latada" e la precisa selezione delle uve per i vari livelli di dolcezza contribuiscono all'unicità del vino di Madeira.

Vinificazione: L'arte del vino Madeira

Il tradizionale calpestio, la fermentazione selettiva e la fortificazione con acquavite d'uva neutra sono tutti elementi che caratterizzano il processo di vinificazione di Madeira. L'esclusivo processo di invecchiamento, compreso il famoso metodo Vinho de Roda, è una testimonianza dello spirito innovativo dell'isola nella vinificazione.

Invecchiamento e classificazione: Le tradizioni di Madeira

Il processo di invecchiamento del vino di Madeira è classificato in base a metodi distintivi come "estufagem" e "canteiro", ognuno dei quali conferisce al vino qualità diverse. Il sistema di classificazione va dai vini sfusi alla pregiata "frasqueira", indicando il processo di invecchiamento e la qualità del vino.

Il paesaggio gastronomico di Madeira

La gastronomia di Madeira, ricca e variegata come i suoi vini, offre un assaggio dell'anima dell'isola con piatti tradizionali come la "Espetada Madeirense" e la "Carne de Vinho e Alhos", da gustare con l'esclusivo pane "Bolo do Caco". La cucina locale si fonde armoniosamente con i vini dell'isola, esaltando l'esperienza sensoriale complessiva.

Oltre il vino: Il Rum di Madeira

La storia dell'isola come potenza della canna da zucchero è ancora viva con la produzione dell'indicazione geografica protetta "Rum da Madeira". Questo rum agricolo costituisce la base del tradizionale cocktail "Poncha da Madeira", uno dei preferiti a livello locale.

Il vino di Madeira, con la sua storia profonda, il suo terroir distintivo e l'impareggiabile processo di invecchiamento, è una testimonianza del patrimonio enologico dell'isola. La longevità dei vini di Madeira, la loro capacità di resistere al tempo e la vivace gastronomia dell'isola fanno di Madeira non solo una destinazione per gli appassionati di vino, ma un'esperienza culturale che trascende i tempi. Dalle terrazze più alte alle vivaci taverne locali, Madeira invita gli intenditori e i viaggiatori ad assaporare un pezzo

della sua eredità storica.