

Os diversos tipos de vinho Madeira

As castas que deram nome ao vinho Madeira são preferencialmente a Malvasia, Sercial, Verdelho e Boal. Com o aparecimento da filoxera, em 1872, esta situação alterou-se. O insecto devorou as raízes das videiras europeias fazendo-as definharem. A partir de então, a cultura da vinha só foi possível em terrenos arenosos, como o Porto Santo, ou com o recurso às castas americanas a servirem de produtores directos ou de cavalos porta-enxertos. Entre as que se mantiveram por muitos anos, como produtores directos, destacamos jaquez, herbemont, cunningham e isabella. Hoje, o grande combate do sector é a substituição das castas americanas pelas europeias.

Actualmente são consideradas como castas tradicionais do vinho Madeira.

Boal: existem três variedades: o boal da Madeira, de cheiro e do Porto Santo.

Na Madeira, o espaço preferencial para a sua cultura é os 400m, com especial incidência nas zonas ribeirinhas.

Malvasia: é de todas as castas a mais conhecida e celebrizada pelo vinho aromático. A sua presença na ilha está documentada desde meados do século XV. Hoje é habitual nas zonas baixas junto ao mar, conhecidas como fajãs.

Cultiva-se no Paul do Mar, Jardim do Mar, Arco da Calheta, Madalena e Canhas. A mais popular saiu da Fajã dos Padres, em Campanário.

Sercial: popularmente conhecido por esgana e esgana-cão, produz um vinho seco de grande qualidade. É uma casta das zonas altas, entre os 600 e 700 metros, por isso surge no Jardim do Mar, Santo António e Estreito de Câmara de Lobos.



Extra reserve: vinho composto de pelo menos 85% da casta referida no rótulo, com o mínimo de 15 anos;

Special reserve : mesmo tipo de vinho do anterior com apenas dez anos;

Reserve: o mesmo que o anterior, mas só com cinco anos;

Finest: usa apenas nome de Madeira associado à sua situação — Dry, Medium, Sweet — sendo um vinho com três anos que tem como base a tinta negra-mole;

Rainwater: o verdelho com apenas três anos; o uso deste nome derivou da dificuldade dos ingleses em pronunciar a palavra verdelho.

Soleras: vinho datado que ao longo dos anos recebe a adição de outros, sendo esta de apenas 10% ao ano.

Tinta Negra Mole: esta casta pode confundir-se com outras três variedades (a tinta da Madeira, de Lisboa e Porto Santo) hoje praticamente desaparecidas. O seu ecossistema mistura-se com o das similares, surgindo em Câmara de Lobos, Estreito de Câmara de Lobos e Santo António. Hoje, no norte da ilha, nas zonas altas é a casta que tem substituído com sucesso a vinha americana. Isto faz de S. Vicente, no presente momento, um importante produtor.

Verdelho: casta branca que nos oferece um bom vinho e boas uvas de mesa. Foi muito frequente, quer a norte, quer a sul da ilha. Hoje cultiva-se apenas em áreas intermédias junto ao mar, situadas entre os 400 e 500 metros de altitude. Pode ser encontrada em Câmara de Lobos, Estreito e Ribeira da Janela.

Com estas castas faz-se o vinho Madeira que, de acordo com a legislação em vigor, é apresentado ao consumidor em vários tipos, consoante as características e idade:

Vintage: vinho feito de uma casta nobre, numa colheita especial, que deve permanecer um mínimo de 20 anos encascado e 2 anos engarrafado.