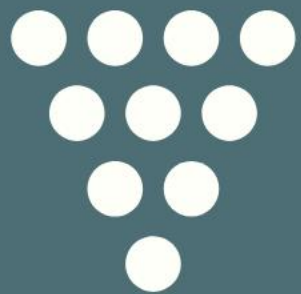


# PRODOURO

VAMOS  
PENSAR O  
FUTURO  
JUNTOS



# 17 ABRIL

AUDIR - PESO DA RÉGUA

PALESTRAS | TAPAS E PETISCOS | DEBATE

**10 ANOS DE PRODOURO**  
**270 ANOS DE DEMARCAÇÃO**  
**3 FORTIFICADOS DE SUCESSO**



# MADEIRA: LEGADO HISTÓRICO E DESAFIOS DO FUTURO

Ricardo Diogo de Freitas

PRODOURO

VAMOS  
PENSAR O  
FUTURO  
JUNTOS



**17 ABRIL**  
AUDIR - PESO DA RÉGUA  
PALESTRAS | TAPAS E PETISCOS | DEBATE

10 ANOS DE **PRODOURO**  
25 ANOS DE **PRODOURO**  
FORTIFICADOS DE **PRODOURO**

VINHOS  
FORTIFICADOS  
VINHOS DE  
SABIOS  
SABRES  
ANTIGAS  
SPAIN  
JEREZ

SABIOS  
VINHO DO  
PORTO  
JEREZ  
MADEIRA

Tres  
Fortificados de  
Sucesso  
Mundo

# 1. Introdução

O Vinho da Madeira é um dos vinhos mais longevos e singulares do mundo — com mais de 500 anos de história, sobreviveu a pragas, guerras e crises económicas.

Nesta apresentação, iremos percorrer:

- A origem e a afirmação histórica do Vinho da Madeira
- O "acidente" que criou um clássico
- A queda e a recuperação do século XIX ao XX
- Os desafios atuais e a visão para o futuro

## 2. Origem e Afirmação Histórica

- Primeira referência escrita às vinhas da Madeira: 1452. Referência à qualidade do vinho por Luis Cadamosto (~1450).
- Três ciclos económicos iniciais: trigo → açúcar → vinho.
- Rota das Índias: o "Vinho da Roda" — pipas que atravessavam os trópicos e regressavam transformados. Sucesso notável em Inglaterra.
- Séc. XVII (1660 – 1670): explosão das exportações. Comerciantes britânicos transformam o comércio.
- Segunda metade do séc. XVIII e primeiro quartel do séc. XIX: mercado Americano tornou-se o mais importante para o vinho Madeira: 76% do vinho consumido na América era Madeira.
- 1768: primeiras regras de qualidade e classificação formal das zonas vinhateiras, inspiradas na Demarcação do Douro (Pombal, 1756).

### 3. O Acidente que Criou um Clássico

- Início do séc. XIX: guerras napoleónicas interrompem o tráfego marítimo.
- Guerra Civil americana (1861): novas perdas no mercado americano. Grandes stocks de vinho sem destino.
- As pipas ficaram nos armazéns durante anos — e o vinho surpreendeu: ganhou complexidade única com a oxidação.
- Nasce o processo de **Canteiro**: longa oxidação controlada que dá ao Vinho da Madeira uma longevidade única no mundo.

*O que começou como acidente tornou-se método. O que era problema tornou-se identidade.*

## 4. Séc. XIX e XX: Queda e Recuperação

Vinhas são atingidas por duas pragas:

- 1852: o oídio
- 1872: a filoxera - quase elimina a produção.
- Entre 1880 e 1921 existiam 22 Casas Exportadoras. Hoje existem apenas **8**.
- Área de vinha: de **1.700 ha** em 1921 para apenas **403 ha** actualmente.

Prestígio acumulado corroi-se ao longo de décadas.

- Duas guerras mundiais e queda das exportações reduzem progressivamente o número de produtores.
- 1940: criação da Delegação da Junta Nacional do Vinho
- 1979: criação do Instituto do Vinho da Madeira, hoje, IVBAM —legislação regional específica e comunitária.
- Ano 2000: proibição da venda a granel — marco decisivo na recuperação da qualidade.
- Modernização das adegas + aposta nas castas esquecidas + criação de novas categorias → recuperação consistente da qualidade.

## 5. Os Desafios de Hoje — e de Amanhã

- **Crise da vinha:** Nos últimos 10 anos perderam-se **12,4%** de área de vinha. Viticultores envelhecem, novas gerações não aderem, falta de mão de obra e abandono de solos agrícolas.
- **Pressão urbanística:** zonas de vocação agrícola em risco.
- **Desequilíbrio de castas:** ao longo dos últimos 30 anos nunca foi corrigido o desequilíbrio entre as castas cultivadas e as que o mercado procura.
- **Alterações climáticas:** novos desafios técnicos sem mecanização, exigindo conhecimento e investimento.
- **Consumo limitado:** muito associado ao consumo clássico. É necessário chegar com mais força aos consumidores jovens e ao universo dos cocktails de qualidade.

## 6. Propostas e Visão

1. **Tornar a viticultura economicamente viável:** incentivar a manutenção das vinhas existentes e recuperar as abandonadas. Proteger zonas agrícolas da pressão urbanística. Valorização financeira das uvas.
2. **Atrair e formar novos viticultores:** formação técnica, apoio financeiro nos primeiros anos, facilitação do arrendamento agrícola. Profissionalizar o setor.
3. **Trabalhar o consumo:** educar para a versatilidade. Mostrar o Vinho da Madeira na gastronomia moderna, cozinha criativa e cocktails de qualidade. Sair dos contextos tradicionais.

## 7. Conclusão

*“O Vinho da Madeira sobreviveu a pragas, a guerras, e a crises económicas. Sobreviveu porque tem algo que poucos vinhos no mundo têm: uma identidade tão forte que resiste ao tempo.”*

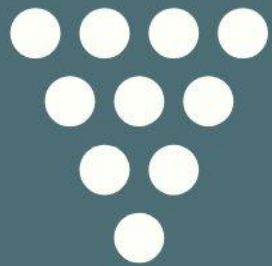
Mas um legado só sobrevive se houver quem o cultive.

Se não houver viticultor a trabalhar a vinha, não há enólogo que faça milagres.

E se não houver vinha, não há Madeira.

# PRODOURO

VAMOS  
PENSAR O  
FUTURO  
JUNTOS



# OBRIGADO



# GRACIAS

## 17 ABRIL

10 ANOS DE PRODOURO  
270 ANOS DE DEMARCAÇÃO  
3 FORTIFICADOS DE SUCESSO

