
Vinho Madeira

SOBRE



Foto: Turismo da Madeira

Vinho Madeira

Um Vinho com nome de uma Ilha e uma Ilha com nome de um Vinho.

Reconhecida em todo o Mundo como um destino turístico por excelência, a notoriedade da Ilha da Madeira deve-se, também, ao vinho que tem o seu nome e que nos mais variados pontos do globo ganhou fama e prestígio.

Apreciado em todo o mundo, este "néctar" **é um dos ex-líbris da Ilha da Madeira**. Escolhido para celebrar a Independência dos EUA, em 1776, elogiado por Shakespeare, apreciado por reis, príncipes, generais e exploradores, o Vinho Madeira é sem sombra de dúvidas um verdadeiro tesouro.

De entre as **castas autorizadas para o Vinho Madeira** as mais tradicionais são: **Sercial, Boal, Verdelho e Malvasia**. Nos secos, destaca-se o **Sercial**, ideal como aperitivo, leve, muito perfumado e de cor clara. O **Verdelho** -meio seco, delicado, bastante perfumado e de cor dourada - é o mais indicado para acompanhar refeições. Meio-doce, suave, nobre, aveludado e de cor dourada escura, o **Boal** é o mais recomendado para pratos assados e para a sobremesa. Entre refeições ou à sobremesa são poucos os que resistem à **Malvasia**. Representa o vinho doce, encorpado de perfume intenso e cor vermelha.

A paisagem vitícola profundamente enraizada na Ilha possui uma paleta de cores que se transformam ao longo do ano, desde as diferentes tonalidades de verdes aos castanhos-avermelhados. A construção dos socalcos, sustentados por paredes de pedras, faz lembrar escadarias que vão nalgumas partes da Ilha do mar à serra, parecendo pequenos jardins embutidos na paisagem.



Em **setembro** têm lugar as **vindimas** em que todos podemos participar. É quando se realiza a **Festa do Vinho Madeira**, uma homenagem a este produto ancestral e reconhecido além-fronteiras.