

PRESS
MAPPE
INSTITUT DU VIN DE MADÈRE

MADÈRE DÉGUSTATION

PARIS 2018

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE
PAR LES VINS DE MADÈRE.



TABLE DES MATIÈRES

- 2** Madère, l'île
- 2** Vin de Madère, une histoire séculaire
- 6** «Vinho da Roda» (vin de Madère qui a traversé l'Equateur en fût, dans la soute d'un bateau)
- 6** La région viticole
- 8** Processus de vinification
- 9** Type de cépages
- 9** Désignations du Vin de Madère
- 10** Le vin de Madère à votre table
- 11** Institut du Vin, de la Broderie et de l'Artisanat de Madère, IP - RAM
- 15** Direction des Services de Contrôle et Certification
- 15** Direction des Services de Vitiviniculture
- 17** Direction des Services d'Appui à la Qualité
- 18** Direction des Services de Promotion
- 18** Confrérie du Vin de Madère
- 19** Statistiques du Vin de Madère

Madère, l'île

Madère est un cadeau de la nature. Paysage de montagnes et de vallées, la mer se joint au tout dans une parfaite symbiose. Écrire sur Madère revient à révéler ses racines, sa culture et ses traditions. C'est absorber des textures uniques, des savoirs et des saveurs. Madère, île des fleurs, des étés chauds et des hivers amènes...

L'île, partie intégrante du Portugal, est située dans l'océan Atlantique et forme un archipel avec l'île de Porto Santo, les îles Désertes et les îles Sauvages.

Le paysage viticole profondément enraciné dans l'île est le cadre de myriades de couleurs qui se transforment tout au long de l'année, passant de diverses tonalités de vert aux tonalités de marron rougeâtre. La construction des terrasses, soutenues par des murs en pierre, rappelle les escaliers qui, dans certaines parties de l'île, montent de la mer à la montagne, sortes de petits jardins nichés dans le paysage.

Reconnue dans le monde entier comme destination touristique par excellence, la notoriété de Madère est également due au vin qui porte son nom et qui a gagné une excellente réputation et beaucoup de prestige aux quatre coins du globe. Un vin portant le nom d'une île et une île portant le nom d'un vin.

Vin de Madère, une histoire séculaire

En 1419, à l'aube de l'époque des découvertes portugaises, João Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira et Bartolomeu Perestrelo découvrirent une île au milieu de l'Atlantique qu'ils appelèrent «île de Madère» (en portugais «Ilha da Madeira», littéralement «Île du Bois»). Les trois capitaines donataires reçurent le domaine des capitaineries sous la direction de l'Infant D. Henrique et, immédiatement, commencèrent à défricher les terres et à occuper le sol de l'île en cultivant le blé, la vigne et la canne à sucre.

Les premiers colonisateurs étaient membres de la noblesse portugaise et amenèrent dans l'île des travailleurs et artisans originaires du nord du Portugal. Les privilèges spéciaux octroyés aux personnes qui coloniseraient l'île, durant les premières années de la colonisation, attirèrent également de grands commerçants européens qui s'aperçurent très tôt des potentialités de Madère dans l'exploitation des liaisons avec les grands marchés d'exportation.

En raison de la densité de la végétation de l'île, il fallut brûler de grandes surfaces de terre, ce qui accentua leur fertilité. Dès les premières années de la colonisation, jusqu'en 1461, on construisit le premier système de «levadas» (canaux d'irrigation) qui, au cours des siècles, fut progressivement étendu.

L'agriculture prospéra, surtout avec la culture de la canne à sucre, de la vigne et du blé. En 1466, la canne à sucre était devenue la principale culture et le sucre exporté jusqu'alors vers le Portugal continental, Golfe de Guinée et les marchés africains commença aussi à être exporté vers les marchés de la Méditerranée et du nord de l'Europe.

Bien que l'on ne sache pas précisément quand furent plantées les premières vignes, ni de quel(s) cépage(s) il s'agissait, on suppose que les premiers colonisateurs apportèrent avec eux des variétés qui existaient déjà dans la région du Minho (nord du Portugal). Toutefois, des documents historiques du navigateur vénitien Alvise da Mosto, connu sous le nom de Luís de Cadamosto, datant de 1450, indiquent l'introduction du cépage Malvoisie Cândida dans les premières années de la colonisation. Le navigateur mentionne que «...parmi les divers cépages, l'Infant D. Henrique a fait planter des terrains avec des ceps de Malvoisie en provenance de Candie (Crète) qui se développent très bien...». Dans son carnet de voyages, il vante également l'exportation du vin et sa bonne qualité. Ces documents sont importants car ils apportent la preuve que, 25 ans après le début de la colonisation de l'île, les exportations de vin de Madère étaient déjà une réalité!

Tout au long du XV^{ème} siècle, la superficie des vignobles augmenta, de même que les exportations. Cependant, l'événement qui marqua de manière déterminante l'histoire du vin de Madère fut indubitablement la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb.

On rapporte des événements de cette époque impliquant des personnages historiques où la notoriété du vin de Madère à l'étranger était déjà évidente. On raconte qu'en 1478 Georges, Duc de Clarence, frère du roi Edouard IV d'Angleterre, condamné à la peine capitale par la Chambre Haute, choisit de mourir noyé dans un tonneau de Malvoisie.

XVI^{ÈME} SIÈCLE

Le XVI^{ème} siècle commence dans l'île avec la diminution de la culture de la canne à sucre en raison d'un ensemble de facteurs, parmi lesquels une production excédante et l'épuisement des sols. A la fin du siècle, la crise s'installe avec la concurrence du sucre du Brésil qui pratique des prix plus compétitifs. Les terres de culture de la canne à sucre sont alors converties en vignobles. Des colonisateurs étrangers continuent d'arriver à Madère, parmi lesquels Simão Acciaiolio qui aurait introduit le cépage Malvoisie Babosa dans l'île.

Tout au long de ce siècle, il existe de nombreux témoignages de visiteurs comme ceux du Vénitien Giulio Landi et de l'Italien Pompeo Arditique faisant référence au Malvoisie. Giulio mentionne que «Toute l'île produit une grande quantité de vins qui sont excellents et très proches du Malvoisie de Candie».

XVII^{ÈME} SIÈCLE

Tout au long du XVII^{ème} siècle, la production et l'exportation de vin de Madère connut une forte croissance. On suppose même que les exportations triplèrent pendant cette période. Etant donné que la plupart des exportateurs étaient étrangers, l'influence britannique dans le secteur ne se fit sentir de manière prédominante qu'avec le développement des marchés coloniaux d'Amérique et du fait des concessions commerciales octroyées aux commerçants britanniques.

Ces concessions permirent aux commerçants anglais, résidant dans l'île, d'avoir une position privilégiée dans le commerce avec les Indes et les Amériques – des marchés qui avaient supplanté en importance le Brésil, jusque là le plus grand marché d'exportation du vin de Madère. C'est ainsi que démarra le commerce triangulaire entre Madère, le Nouveau Monde et l'Europe (la Grande-Bretagne occupant une position dominante) – un triangle qui comprenait aussi le transport de biens des colonies portugaise et britannique vers l'Europe.

A la fin du siècle, le vin de Madère avait acquis une réputation et un prestige tellement remarquables qu'il était désiré aux quatre coins de monde et les nombreuses routes commerciales lui offraient une possibilité d'expansion sans limites.

XVIII ÈME SIÈCLE

Dès le début de ce siècle, le traité de Methuen (1703) est conclu entre l'Angleterre et le Portugal. Avec ce traité, les vins portugais payaient un tiers de droits de douane en moins à leur entrée en Angleterre que les vins en provenance d'autres pays, et les textiles anglais entraient au Portugal sans aucun droit de douane. Malgré cette mesure qui, comme prévu, fut très bénéfique pour le vin de Porto, les exportations de vin de Madère continuèrent à s'effectuer essentiellement vers les Indes et l'Amérique du Nord. Les exportations vers l'Europe étaient secondaires.

Le vin de Madère était étroitement associé à l'Amérique du Nord comme le prouve le fait que, lors de la célébration de la Déclaration de l'Indépendance des Etats-Unis d'Amérique, le 4 juillet 1776, le premier Président, George Washington, porta un toast avec un verre de vin de Madère.

Présent sur les tables les plus raffinées des cours européennes, c'était le vin préféré des rois, des empereurs et des chefs d'Etat. Thomas Jefferson, de même que tous les «Pères Fondateurs», était un amateur des vins les plus raffinés de l'époque, mais avait une prédilection pour le vin de Madère.

Outre le fait qu'il s'agisse d'une époque de grande notoriété et réputation pour le vin de Madère, toute la période du XVIIIème siècle fut particulièrement intéressante et riche en ce qui concerne le développement du caractère du vin. L'introduction de deux nouvelles techniques contribuèrent à ce développement : la fortification et le chauffage (estufagem). Vers le milieu du XVIIIème siècle, la plupart des entreprises productrices fortifiaient déjà leurs vins.

Curieusement, à la fin du siècle, la répartition des exportations, par marché, connut un tournant découlant probablement de la guerre d'Indépendance des Etats-Unis d'Amérique et qui vit le retour en Grande-Bretagne d'un grand nombre de citoyens anglais. Le marché anglais gagna progressivement une plus grande importance pour les exportations de vin de Madère.

XIX ÈME SIÈCLE

Le début du XIXème siècle commença par un «boom» des exportations qui subirent une hausse importante en raison des guerres napoléoniennes. Cependant, le XIXème siècle ne sera pas un siècle favorable au vin de Madère. En effet, la dépression d'après-guerre, dès la première décennie du siècle, porta préjudice au vin de Madère dont les exportations subirent une forte baisse. La réouverture des ports français et espagnols, jusqu'alors fermés, permettant l'entrée sans concurrence des vins portugais sur le marché britannique, contribua à cette baisse des exportations du vin de Madère.

Parmi les événements de cette époque d'après-guerre, il y en a un qui continue à susciter beaucoup d'intérêt. Il mit en scène Henry Veitch, Consul anglais à Madère qui, lors du passage de Napoléon Bonaparte dans l'île en 1815, sur son chemin vers l'exil sur l'île de Sainte-Hélène, offrit à l'Empereur un tonneau de Malvoisie. L'histoire raconte que face à la résistance de l'Empereur à faire du vin de Madère un antidote pour l'aider à supporter les aigreurs de l'exil, le tonneau, et son précieux nectar, revint à Madère à la demande de son donateur.

En 1840, il fut mis en bouteille et fit les délices de nombreux Anglais, parmi lesquels Sir Winston Churchill qui, lors de sa visite à Madère en 1950, eut le privilège de le savourer.

En Amérique du Nord, l'instabilité provoquée par la guerre civile de 1861 affecta dramatiquement les exportations de vin de Madère vers ce marché. Et, bien que vin de Madère soit à la mode dans l'Angleterre de l'après-guerre, cela ne fut pas suffisant pour colmater la baisse du marché américain.

D'autres facteurs pesèrent dans les fluctuations des exportations de vin de Madère, notamment l'ouverture du Canal de Suez en 1869 car les navires qui naviguaient vers l'Ouest ne passèrent plus par l'île de Madère. Vers le milieu du siècle, l'expansion du marché russe représenta un nouveau souffle et, pendant quelque temps, ce marché rivalisa avec le marché britannique au niveau du chiffre d'affaires.

Cependant, la seconde moitié du XIXème siècle fut marquée par l'effet dévastateur des maladies qui attaquèrent les vignobles : l'oïdium et le phylloxera.

Pendant cette période, malgré l'augmentation de la vigne américaine qui surgit afin de faire face au phylloxera, la majeure partie de la production de vin de Madère avait pour base le «Verdelho» et le «Tinta Negra», malgré de fréquentes références à l'existence des cépages «Boal», «Bastardo» et «Terrantez». Le vin issu du cépage Malvoisie continuait à être produit en petites quantités et la qualité provenant du mythique Malvoisie Cândida produit à «Fajã dos Padres», vignoble détenu à l'origine par des Jésuites, conservait toujours une grande réputation.

A la fin du siècle, la production et la commercialisation du vin de Madère s'étaient remises des diverses crises et se maintenaient sur le marché, tout en se projetant vers le futur.

XX ÈME ET XXI ÈME SIÈCLES

En comparaison avec le siècle précédant, le XXème siècle sera relativement stable pour le vin de Madère. Durant la première décennie de ce siècle et jusqu'à la Grande Guerre, les marchés d'exportation changent et le marché allemand prend la tête des marchés d'exportation. Entre les deux guerres, les principales destinations pour l'exportation du vin de Madère subissent des oscillations et le marché scandinave, notamment la Suède et le Danemark, devient le principal consommateur du meilleur vin de Madère.

Le XXème siècle est également marqué par un effort de réglementation en faveur de la qualité du vin de Madère et par beaucoup de fusions d'entreprises productrices, portugaises et anglaises, qui transforment totalement le cadre du tissu entrepreneurial des producteurs de vin de Madère.

A partir des années 80, les tendances des marchés d'exportation commencent à se dessiner – tendances qui n'ont pas subi de changements importants jusqu'à nos jours.

La Révolution portugaise de 1974 et l'entrée postérieure du Portugal dans l'Union Européenne ont apporté à la Région un développement qui a eu un impact sur le secteur vitivinicole. D'un côté, le renforcement du contrôle qualité est devenu l'une des priorités des politiques gouvernementales et, de l'autre, on assiste à un développement important et salutaire de l'industrie vitivinicole.

Le XXIème siècle débute par le renforcement de la qualité d'un vin riche de plus de 500 ans d'Histoire. Aujourd'hui, les viticulteurs et l'ensemble des entreprises liées à la production et au commerce du vin de Madère sont fortement impliqués dans l'amélioration constante de la qualité de ce vin et cherchent, de la plantation de la vigne à la mise en bouteille, à contribuer à la préservation de la réputation et du prestige de l'un des meilleurs vins du monde.

Vinho da Roda (vin de Madère qui a traversé l'Équateur en fût, dans la soute d'un bateau)

A partir du XVII^{ème} siècle, les Indes furent l'un des principaux marchés du vin de Madère. Cette route commerciale devint célèbre pour le vin de Madère en raison de la quantité des exportations, qui s'effectuèrent durant deux siècles, mais aussi du fait de la réputation du «Vinho da Roda».

Le transport du vin de Madère vers cette région du monde se faisait dans les soutes des bateaux qui atteignaient des températures très élevées lors de leur passage par les tropiques. Il arrivait parfois que ce vin revienne en Europe et on remarquait alors que sa qualité était bien meilleure.

C'est alors que des tonneaux de vin de Madère furent envoyés vers les Indes dans le seul but de l'enrichir et de le valoriser. De retour en Europe, ce vin acquit une réputation sans précédent. En Angleterre, le «Vinho da Roda» gagna une réputation extraordinaire et sa commercialisation atteignit des prix astronomiques.

Motivés par le fait que la chaleur améliorerait la qualité du vin de Madère et probablement attirés par la valorisation financière du «Vinho da Roda», les producteurs investirent dans ce nouveau processus de chauffage (estufagem) au milieu du XVIII^{ème} siècle, technique encore utilisée de nos jours.

La Région Viticole

Le paysage viticole est unique et caractérisé par l'orographie accidentée du relief. Les conditions particulières du sol (d'origine volcanique), la proximité de la mer, les conditions climatiques et le processus unique de production confèrent au vin des caractéristiques uniques et singulières.

La culture de la vigne est pratiquée dans toute l'île de Madère et dans l'île de Porto Santo. En tout, il existe environ 500 hectares de vignes pour la production des Vins d'Appellation d'Origine Protégée «Madeira» (DOP Madeira) et des vins d'Appellation d'Origine Protégée «Madeirense» (DOP Madeirense) et de l'indication Géographique Protégée (IGP «Terras Madeirenses»).

Les principaux districts viticoles sont Câmara de Lobos avec environ 186 ha, situé sur la côte sud, São Vicente avec 143 ha et Santana avec environ 86 ha, situés tous les deux sur la côte nord.

LES SOLS

Les sols, d'origine volcanique, sont essentiellement basaltiques. Ils ont, généralement, une texture argileuse et, chimiquement, ils sont acides, riches en matière organique, magnésium et fer, pauvres en potassium et équilibrés en phosphore.

LE CLIMAT

Dans l'île de Madère, le climat, caractérisé par ses microclimats, présente des étés chauds et humides et des hivers doux. Dans les régions viticoles, on trouve des climats subhumides et humides à arides lorsque l'on va de la côte nord, de la limite supérieure de la plantation de la vigne, jusqu'à la côte sud, à des niveaux inférieurs à 150 mètres d'altitude.

En termes de précipitations, l'île présente des valeurs annuelles moyennes qui vont de plus de 3000 mm, à des altitudes élevées, à des valeurs avoisinant 500 mm sur la côte sud, au bord de la mer.

Normalement, c'est en automne et en hiver qu'ont lieu 75% des précipitations totales annuelles.

Au printemps, il pleut peu, plus de 20%, et en été moins de 5% des précipitations annuelles. Les précipitations augmentent avec l'altitude –un effet plus accentué sur la côte sud.

LE RELIEF

La superficie totale de l'île est de 732 Km². La majeure partie de cette surface a une déclivité supérieure à 25%. Les surfaces les plus planes se trouvent dans la zone urbaine et suburbaine de Funchal ou sont situées là où le climat et l'altitude ne permettent pas la pratique agricole. Dans les zones dont la déclivité est située entre 16 et 25%, où se trouvent les terres agricoles, l'agriculture n'est possible que grâce à la construction de terrasses (poios), soutenues par des murs en pierre basaltique qui façonnent de manière si caractéristique le paysage agricole de Madère.

L'EAU D'ARROSAGE

À Madère, l'eau d'arrosage est captée dans les zones d'altitude et canalisée à travers l'île par le biais de canaux appelés «levadas». La construction de ces canaux a débuté avec le peuplement de l'île, à la seconde moitié du XV^{ème} siècle. Ce système comprend actuellement environ 2150 km de canaux, dont 40 km dans des tunnels.

LA CULTURE DE LA VIGNE

Le paysage de Madère, dont est indissociable la viticulture, est caractérisé par de petites parcelles qui forment une espèce de patchwork. Bien que les vignobles constituent de grandes taches, il ne faut pas s'y tromper car ils appartiennent à des dizaines d'exploitations. Les exploitations viticoles ont une surface d'environ 0,3 hectares, répartis sur plusieurs parcelles.

La vigne plantée sur les petites terrasses rend la mécanisation presque impossible. Dans la plupart des cas, tout le cycle de la culture, de la taille aux vendanges, demande donc l'utilisation de main d'œuvre. Le système de conduite de la vigne le plus traditionnel est la pergola (latada).

Avec ce système, la vigne est conduite horizontalement sur des fils de fer et suspendue grâce à des tuteurs, ce qui rend difficile tout le processus de traitement de la vigne et les vendanges. La hauteur de la pergola varie entre 1 et 2 mètres et les densités de la plantation entre 2500 et 4000 pieds par hectare.

Dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, on a introduit le système de conduite en espalier qui ne peut être utilisé que sur des terrains à la déclivité peu accentuée. Ce système de conduite de la vigne à la verticale est utilisé avec des densités de plantation allant de 4000 à 5000 pieds par hectare.

Les tailles ont lieu entre fin février et fin mars. Généralement, les viticulteurs de la côte nord commencent la taille fin février et ceux de la côte sud au cours de la seconde quinzaine du mois de mars. Toutefois, après les vendanges et à partir du mois de novembre, on procède traditionnellement à l'«espoldra», un régionalisme désignant le travail d'élimination des sarments inutiles pour la taille.

Entre la mi-août et la mi-octobre, ont lieu les vendanges, lors d'un rituel majestueux. L'orographie accidentée et le système de minifundio rend tout le processus des vendanges difficile. Les agriculteurs concentrent leurs efforts et hommes, femmes et jeunes participent aux vendanges qui se font encore aujourd'hui à la main. C'est une réunion familiale. Une fois le raisin cueilli, il est mis dans des caisses d'une capacité de 25 à 50 kg pour être acheminé vers les chais.

Processus de Vinification

Dans les chais, on procède à un triage du raisin afin d'en évaluer l'état sanitaire. Après pesage et vérification du degré alcoolique probable à l'aide du réfractomètre (instrument de mesure de la teneur en sucre du raisin), on sélectionne le type de raisin en fonction du type de vin souhaité. C'est à partir de là que commence le délicat processus de transformation. Le moût résultant du pressage est soumis à une fermentation, pouvant être partielle ou totale, puis à une fortification. Le processus de fortification consiste à stopper la fermentation par l'ajout d'alcool vinique à 96% Vol. L'interruption de la fermentation se fait en fonction du degré de douceur souhaité du vin et l'on peut, par ce biais, obtenir quatre types de vin: sec, demi-sec, demi-doux et doux.

Une fois ce processus achevé, les vins peuvent être soumis à l'un des procédés de production suivants: «Estufagem» ou «Canteiro».

ESTUFAGEM (CHAUFFAGE) / Le vin est placé dans des cuves en acier inox, chauffées par un système de serpentin où circule de l'eau chaude, pendant une période d'au moins 3 mois, à une température située entre 45 et 50 degrés Celsius. Une fois le chauffage (estufagem) terminé, le vin est soumis à une période de repos pendant au moins 90 jours afin de réunir les conditions permettant à l'œnologue de conclure sa fabrication afin qu'il soit mis en bouteille avec la garantie de qualité nécessaire. Néanmoins, ces vins ne pourront jamais être mis en bouteille et commercialisés avant le 31 octobre de la deuxième année suivant les vendanges. Ce sont essentiellement des vins d'assemblage.

CANTEIRO / Les vins sélectionnés pour le repos sur «Canteiro» (dénomination provenant du fait que l'on place les fûts sur des supports en bois appelés canteiros) vieillissent dans des fûts, normalement aux étages supérieurs des entrepôts où les températures sont les plus élevées, pendant une période minimale de 2 ans. Il s'agit d'un vieillissement oxydatif en fût qui permet aux vins de développer des arômes intenses et complexes.

Les vins de «canteiro» ne pourront être commercialisés que trois ans au moins après le 1er janvier de l'année suivant l'année des vendanges.

Type de Cépages

Parmi l'ensemble des cépages autorisés et recommandés, le Sercial, le Verdelho, le Boal, le Malvasia et le Tinta Negra sont ceux qui sont le plus utilisés et qui ont la plus grande tradition dans la production de vin de Madère.

Le vin de Madère obtenu exclusivement ou surtout à partir des cépages «Sercial», «Verdelho», «Boal» ou Malvoisie ne peut être associé qu'aux types suivants:

/ Sec ou extra-sec dans le cas de vin obtenu à partir du cépage «Sercial»;

/ Demi-sec dans le cas du vin obtenu à partir du cépage «Verdelho»;

/ Demi-doux dans le cas du vin obtenu à partir du cépage «Boal»;

/ Doux dans le cas du vin obtenu à partir du cépage Malvoisie.

Désignations du Vins de Madère

Le vin de Madère comprend un ensemble de désignations permettant l'identification de ses différents types.

AVEC L'INDICATION DE L'ÂGE / Vin de Madère ayant le droit d'utiliser la désignation de l'âge, lorsqu'il possède une qualité conforme aux standards respectifs, les indications d'âge permises étant les suivantes : **5, 10, 15, 20, 30, 40, 50 et plus de 50 ans d'âge.**

Désignations traditionnelles:

FRASQUEIRA OU GARRAFEIRA / Mention réservée au vin avec une indication de l'année de récolte et du cépage recommandé, produit grâce au processus de « canteiro » (madrier) et soumis à un vieillissement continu d'au moins 20 ans dans des fûts de chêne, qui présente des caractéristiques organoleptiques d'une qualité exceptionnelle. L'année d'embouteillage devra être indiquée et ce vin devra faire l'objet d'un registre avant et après l'embouteillage.

CUEILLETTE / Mention réservée au vin avec une indication de l'année de récolte, qui a été vieilli uniquement dans des fûts de chêne pendant au moins 5 ans, et qui présente des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles. Le début du processus de vieillissement ainsi que son terme devront être communiqués à l'IVBAM, IP – RAM avec une antécédence minimale de 5 jours utiles. L'année d'embouteillage devra être indiquée et ce vin devra avoir fait l'objet d'un registre spécifique.

CANTEIRO / Vin de Madère alcoolisé pendant ou tout de suite après la fermentation, étant soumis à un repos dans des fûts de chêne durant une période minimale de 2 ans. Il devra avoir fait l'objet d'un registre spécifique. Il ne peut pas être soumis au processus de production d'étuvage ni à la mise en bouteilles avant au moins 3 ans, à compter de 1er janvier de l'année suivant celle de la vendange.

RÉSERVE (OU VIEUX) / vin de Madère conforme au standard de qualité de 5 ans d'âge.

VIEILLE RÉSERVE (OU RÉSERVE SPÉCIALE OU TRÈS VIEUX) / vin de Madère conforme au standard de qualité de 10 ans d'âge.

RÉSERVE EXTRA / Vin de Madère conforme au standard de qualité de 15 ans d'âge.

SÉLECTIONNÉ, CHOICE OU FINEST / Vin de Madère qui présente une qualité exceptionnelle pour l'âge concerné.

FINE / Vin de Madère ayant une qualité présentant un parfait équilibre au niveau de la fraîcheur des acides et un ensemble d'arômes évolués, avec un vieillissement en fûts de chêne.

SOLERA / Mention réservée au vin produit grâce au processus de « canteiro » (madrier), qui présente des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles et dont le vin de base provient d'une seule récolte et d'un seul cépage recommandé. Il est soumis à un vieillissement continu minimal de 5 ans dans des fûts de chêne, qui constitue la base d'un lot. Après ce délai, il peut être retiré annuellement une quantité de chacun des fûts, qui ne dépasse pas 10 %, remplacée par une quantité égale d'un autre vin plus jeune du même cépage. Ce procédé peut être répété au maximum 10 fois. Ce procédé terminé, tout le vin restant pourra être mis en bouteille comme Solera. Toutes les additions et tous les embouteillages doivent être communiqués à l'IVBAM, IP – RAM avec une antécédence minimale de 5 jours utiles. Cette mention doit être accompagnée de l'indication de l'année de récolte du vin de base, de l'indication du cépage et de l'indication de l'année d'embouteillage. Ce vin devra faire l'objet d'un registre spécifique avant et après l'embouteillage.

RAINWATER / vin de Madère qui présente une couleur allant du jaune paille au doré, avec un degré Baumé compris entre 1,0 ° et 2,5 °, indication pouvant également être associée à l'indication d'âge maximum de 10 ans ou à une autre, équivalente.

Les types de vin de Madère selon leur degré de douceur sont les suivants :

SEC / vin de Madère ayant un degré Baumé inférieur à 1,5 °. L'expression extra-sec peut être utilisée lorsque le degré Baumé est inférieur ou égal à 0,5 °.

DEMI-SEC / vin de Madère ayant un degré Baumé compris entre 1 ° et 2,5 °.

MOELLEUX / vin de Madère ayant un degré Baumé compris entre 2,5 ° et 3,5 °.

DOUX / vin de Madère ayant un degré Baumé de plus de 3,5 °.

Le vin de Madère à votre table

En raison de sa complexité et de ses caractéristiques organoleptiques, le vin de Madère peut être consommé à toute heure du jour ou de la nuit. A table, en fonction de ses 4 types, le vin de Madère peut accompagner diversement les plats.

LE VIN DE MADÈRE SERCIAL OU SEC / De couleur claire, ayant du corps et parfumé, il est parfait comme apéritif et accompagne bien les olives, les amandes grillées, les canapés au caviar ou au saumon fumé et les hors-d'œuvre avec de la mayonnaise. Il est également subtil avec les poissons fumés comme le saumon, l'espadon, le thon ou le sabre noir, avec les fruits de mer, le sushi ou les mousses de poissons. Il est délicat avec les fromages frais de chèvre ou de brebis. Comme long-drink «Vin de Madère avec de l'eau tonique, une rondelle de citron et des glaçons», le vin de Madère sec est très rafraîchissant.

LE VIN DE MADÈRE VERDELHO OU DEMI-SEC / Structuré, de couleur dorée, il est également excellent comme apéritif et s'associe parfaitement avec les olives, les amandes grillées et les fruits secs. Il est, par ailleurs, très agréable avec les consommés, les crèmes à la crème fraîche et la soupe à l'oignon gratinée. Il est d'autre part «exubérant» avec le jambon fumé ou le gibier fumé, les terrines de gibier et de fromage blanc, les champignons à l'ail ou farcis et le savoureux foie-gras de canard ou d'oie.

VIN DE MADÈRE BOAL OU DEMI-DOUX / Ayant du corps et fruité, il est en harmonie avec les fruits tropicaux frais, les fruits secs, les gâteaux et les tartes aux fruits. Le Boal jeune est parfait pour accompagner les fromages à pâte molle et le Boal plus âgé se marie très bien avec le fromage curado. Délicat avec les soufflés au fromage ou aux fruits sauvages, le vin de Madère devient exotique avec le chocolat au lait, les pralines, les petits-fours, les gâteaux à la crème et le gâteau au miel de canne à sucre. Le vieux «Boal» s'associe parfaitement avec le tabac à pipe et les cigares.

VIN DE MADÈRE MALVOISIE OU DOUX / De couleur sombre, ayant du corps et aromatique, il peut être apprécié avec des fruits tropicaux et des fruits secs comme les noix et les noisettes. Il est «gracieux» avec les gâteaux aux fruits secs, les tartes aux fruits, le gâteau au miel de canne à sucre, les biscuits au beurre, le chocolat noir ou au lait, les pralines et les petits-fours. En outre, son élégance s'associe parfaitement avec les fromages portugais comme le fromage «da Serra», «de Serpa», d'«Azeitão», de «Rabaçal» et «da Ilha», ainsi qu'avec les fromages bleus comme le Danish blue, le Roquefort, le Stilton ou le Gorgonzola.

Les « Frasqueiras » du cépage Malvasia sont exceptionnels avec des cigares Havane.

Institut du Vin, de la Broderie et de l'Artisanat de MadÈre, IP – RAM

Etant donné l'extrême importance du vin de Madère, la Région Autonome de Madère a créé l'Institut du vin de Madère en 1979. Succédant à la Délégation de la Junte Nationale du Vin dans la région, l'Institut du Vin de Madère a eu pour mission principale de garantir la gestion convenable de la production et du commerce du vin de Madère et, en général, de coordonner les activités vitivinicoles dans la Région Autonome de Madère.

Après avoir défini les lignes prioritaires d'action, l'Institut du Vin de Madère a proposé et présenté une série de mesures et de dispositions légales et à caractère administratif en vue d'adapter la vitiviniculture, la production et le commerce du vin dans la Région aux normes et exigences de ce qui s'appelait encore la Communauté Economique Européenne. C'est ainsi que, dans les années qui ont suivi, a été créé le cadre juridico-légal qui régit le secteur de la vigne et du vin dans la Région Autonome de Madère.

Au niveau interne, l'Institut s'est doté des services nécessaires pour répondre aux demandes des acteurs économiques du secteur et, simultanément, pour jouer son rôle dans le cadre normatif alors créé.

Les services de développement vinicole ont été chargés de fiscaliser et de contrôler la fabrication et la commercialisation des vins et des boissons spiritueuses, en implantant le registre des installations de fermentation, distillation, rectification, préparation et stockage, en établissant des comptes courants d'entrées, sorties et stocks, en procédant à la cueillette d'échantillons de vins pour l'analyse et en délivrant des sceaux de garantie et des certificats d'origine.

En outre, l'Institut s'est doté d'un autre service opératif non moins important: le Laboratoire Vitivinicole. Il est chargé de réaliser sur les vins les essais de laboratoire et les analyses nécessaires à l'émission des bulletins pour leur certification. Outre l'analyse chimique des vins, l'Institut s'est, dès le début, soucie d'avoir une Chambre des Goûteurs chargée d'effectuer l'analyse sensorielle des vins et, par le biais de son avis contraignant, de garantir leur qualité et authenticité.

L'Institut du Vin de la Broderie et de l'Artisanat de Madère, I. P. (IVBAM, IP), a été créé en juin 2006. Ce nouvel Institut est issu de la fusion de l'Institut du Vin de Madère et de l'Institut de la Broderie, de la Tapisserie et de l'Artisanat de Madère. En ce sens, l'IVBAM, IP - RAM cherche à donner une continuité à la politique de soutien aux secteurs vitivinicoles, des boissons spiritueuses, de la broderie et de l'artisanat régional et à préserver tout le capital de crédibilité conquis par les alors IVM et IBTAM.

Dans les domaines directement liés au vin de Madère, les compétences attribuées aux Services de Contrôle et Certification, aux Services de Vitiviniculture, aux Services d'Appui à la Qualité dont fait partie le Laboratoire Vitivinicole, et aux Services de Promotion, sont essentielles.

Dans le cadre de ses compétences, nous soulignons le fait que cet organisme délivre le certificat de qualité pour le vin et la broderie de Madère et est l'organisme responsable de la promotion et de la divulgation de ces produits régionaux, que ce soit sur le marché interne ou étranger.

DIRECTION DES SERVICES DE CONTRÔLE ET CERTIFICATION

La Direction des Services de Contrôle et Certification (DSCC) est le service opératif de l'IVBAM responsable de la coordination et du contrôle de la production et du commerce des vins et autres produits d'origine vinique, ainsi que des boissons spiritueuses, produits dans la Région Autonome de Madère (RAM). Le contrôle et la fiscalisation des aides aux secteurs vinicoles, des boissons spiritueuses et de la canne à sucre incombent également à ce service, en collaboration avec d'autres organismes.

L'IVBAM, IP - RAM étant l'organisme certifiant le vin de Madère, le vin à l'appellation d'origine protégée « Madeirense » et le vin à l'indication géographique protégée « Terres Madeirenses », il procède, par l'intermédiaire de la DSCC, à tous les contrôles physiques et administratifs nécessaires et délivre la documentation relative à

l'expédition ou à l'exportation de ces produits, ainsi que des boissons spiritueuses produites dans la RAM. Par l'intermédiaire de ce service, l'IVBAM contrôle également les stocks dans les entreprises productrices de vins et boissons spiritueuses de la RAM et est responsable de l'émission de certificats d'analyse d'origine, de l'attribution des labels de garantie nécessaires à la commercialisation du vin de Madère et autres produits viniques et de l'approbation des étiquettes et emballages utilisés.

DIRECTION DES SERVICES DE VITIVINICULTURE

La Direction des Services de Vitiviniculture (DSW) est le service opératif de l'IVBAM, IP - RAM chargé de coordonner, garantir, réguler et contrôler la culture de la vigne et l'élaboration du Vin de Qualité de la Région Autonome de Madère (RAM).

Dans le cadre de ses fonctions, ce service encourage et promeut la production vitivinicole régionale, règlemente et coordonne les mesures de gestion du patrimoine viticole et de restructuration de la vigne et promeut la qualité des vins ayant droit à l'Appellation d'Origine ou à l'Indication Géographique, notamment en fournissant les services d'œnologues.

Il appartient également à la DSW de mettre en œuvre et de mettre à jour le fichier vitivinicole, d'émettre des autorisations de plantation et de replantation de vignes et de prêter une assistance technique aux viticulteurs, en diffusant les bonnes pratiques agricoles associées à cette culture. Elle est, par ailleurs, responsable des plantations de vigne au niveau expérimental, de démonstration et de conservation du patrimoine viticole régional et est le seul pépiniériste viticole régional.

DIRECTION DES SERVICES D'APPUI À LA QUALITÉ

La Direction des Services d'Appui à la Qualité (DSAQ) est le service opératif de l'IVBAM, IP-RAM qui coordonne et assure le contrôle de la qualité du vin et autres produits d'origine vinique, des boissons spiritueuses et autres boissons alcooliques produits dans la RAM.

Dans sa structure, ce service comprend le Laboratoire Vitivinicole et la Chambre des Goûteurs.

LABORATOIRE VITIVINICOLE

Depuis octobre 2006, le laboratoire possède le statut de «Laboratoire Accrédité conformément à la norme NP EN ISO/IEC 17025 – Conditions générales requises concernant les compétences des Laboratoires d'Essai et Calibrage» et c'est le Laboratoire Vitivinicole Officiel de la RAM. Dans le cadre de ses compétences, il lui appartient de réaliser les essais de laboratoire nécessaires à la poursuite des attributions de l'IVBAM dans les secteurs vitivinicole, des boissons spiritueuses et autres boissons alcooliques, y compris les analyses physico-chimiques nécessaires à la prévention et répressions des infractions antiéconomiques et contre la santé publique, en émettant les bulletins d'analyse ou documents correspondants. Il promeut et participe à la réalisation d'études entre laboratoires en vue d'améliorer la reproductibilité et la fiabilité des essais effectués dans les laboratoires du secteur vitivinicole. Il participe également à la réalisation d'études de laboratoire destinées à la caractérisation des produits et de leurs conditions d'obtention ou de commercialisation, ou à l'amélioration des procédés technologiques, ainsi qu'à l'étude et le développement de nouvelles méthodes d'analyse à proposer comme méthodes officielles, méthodes de référence ou méthodes usuelles.

CHAMBRE DES GOÛTEURS

La Chambre des Goûteurs est composée d'œnologues ou autres personnes dont la compétence est reconnue dans le domaine de l'œnologie, en nombre variable mais non supérieur à 10. Il lui appartient d'effectuer l'analyse sensorielle des vins et d'émettre un avis contraignant concernant leur éventuelle commercialisation, ainsi que de fournir un appui technique à l'IVBAM, IP – RAM dans le domaine de l'œnologie.

DIRECTION DES SERVICES DE PROMOTION

Les Services de Promotion de l'IVBAM sont les services opératifs responsables de la coordination et de la gestion de la promotion et diffusion du vin, de l'artisanat régional et des autres produits traditionnels et agro-alimentaires régionaux. Il appartient à ces services d'organiser la participation de l'IVBAM ou de certains de ses services ou représentants à tous les événements de nature promotionnelle, en se responsabilisant pour le respect des activités protocolaires inhérentes. Ces services assurent également, les fonctions de relations publiques et de communication de l'IVBAM, élaborent et développent des stratégies et des campagnes de marketing et de publicité, procèdent à l'étude et à la prospection de marchés, détectent des opportunités d'affaires, observent le comportement de la concurrence et identifient des canaux de commercialisation et de distribution au niveau national et international.

Confrérie du Vin de Madère

En 1985, fut fondée la Confrérie du Vin de Madère dont le siège se trouve à l'Institut du Vin de Madère. Il s'agit d'une institution à caractère culturel et associatif dont le but est de promouvoir le bon nom du Vin de Madère dans le monde entier.

La Confrérie est constituée des organes suivants:

La Chancellerie (Chancelaria), qui administre et gère les activités de la Confrérie, la «Mesa dos Vedores», qui est le Conseil de Surveillance de la Confrérie, et le «Capítulo», qui est l'Assemblée Générale de la Confrérie.

La cérémonie du Capítulo est présidée par le Cancelário-Mor, titre honorifique de grand prestige car c'est lui qui reçoit les nouveaux membres dans la Confrérie, conformément aux coutumes et règles de la Confrérie. Un «CAPÍTULO» a lieu chaque fois que les Confrères se réunissent officiellement.

Le costume de la Confrérie est composé de:

/ La cape, longue pièce en velours, d'un rouge bordeaux soutenu, rappelant la couleur rubis du Malvoisie venu de Grèce.

/ Le chapeau en velours noir, garni de plumes d'autruche de différentes couleurs, rappelle les gentilshommes et marchands fortunés du premier siècle de la colonisation de Madère qui contribuèrent grandement au développement économique de l'île en plantant la vigne qu'ils rapportaient de terres lointaines.

/ La Tambuladeira, objet, généralement en étain, avec lequel on porte un toast aux nouveaux confrères. C'est une petite coupe au fond travaillé, assez basse afin de permettre aux reflets de la lumière qui traversent la fine couche de vin d'indiquer l'état de limpidité et la couleur du précieux liquide.

Statistiques du vin de Madère

PRODUCTION DE RAISINS ET DE VIN AVEC AO OU IG DANS LA RÉGION AUTONOME DE MADÈRE

En 2017, outre la production de 3,07 millions de litres de vin de Madère avec Appellation d'Origine Protégée (DOP) «Madeira», 1.035 hectolitres de vin supplémentaires ont été produits avec Appellation d'Origine Protégée (DOP) «Madeirense» et 162 hectolitres de vin avec Indication Géographique Protégée (IGP) «Terras Madeirenses».

Lors des vendanges de 2017, la production totale de raisins *Vitis vinifera* dans la région délimitée de Madère a été de 4.516 tonnes. Excepté quelques raisins que les viticulteurs ont réservés pour l'autoconsommation, 92,3 % de la production a été vendue aux entreprises qui se consacrent à la production et au commerce de Vin de Madère et environ 5,2 % aux entreprises qui se dédient à la production et au commerce de vins avec DOP « Madeirense » et avec l'IGP «Terras Madeirenses».

COMMERCIALISATION DU VIN DE MADÈRE

En 2017, la commercialisation du vin de Madère a été de 3,22 millions de litres, représentant les pays de l'Union européenne, avec une part de marché de 78,1 %, la principale destination de ce vin, avec un accent particulier sur la France, le Portugal, l'Allemagne, le Royaume-Uni, et Belgique. Certes, le marché national, avec une part de 18,6 %, est un consommateur important du vin de Madère, on souligne ici le vin de Madère qui est vendu dans la région (14,5%) elle-même, impulsé en grande partie par les touristes qui visitent l'île.

En dehors de l'Union européenne, d'après les chiffres figurant dans le tableau ci-après, les principaux marchés du vin de Madère sont le Japon, les États-Unis d'Amérique, Suisse et Canada.

Si l'on analyse également la commercialisation du vin de Madère selon les différents types et âges, il est possible de constater que les vins les plus commercialisés, selon le degré de douceur, sont des vins doux et demi-sec et, parmi les vins portant le nom du cépage, les vins les plus recherchés sont ceux de la variété Malvasia et après le Boal.

La commercialisation de vin de Madère est essentiellement située au niveau des vins courants (avec environ 3 ans d'âge) et, pour les vins avec l'indication de l'âge, ce sont ceux de 5 à 10 ans.

En ce qui concerne le vin de Madère qui porte l'indication du cépage, le volume de commercialisation est également plus élevé dans la gamme des vins de 5 à 10 ans, à l'exception des variétés «Terrantez» et «Bastardo», le volume de commercialisation est supérieur au niveau "Frasqueira" (ce dernier uniquement commercialisé dans cette catégorie) et le vin de la variété "Tinta Negra" dont le volume de commercialisation est supérieur au niveau des vins de 5 ans et de "Colheitas".

COMMERCIALISATION DE VIN AVEC DOP « MADEIRENSE » ET DE VIN AVEC IGP « TERRAS MADEIRENSES »

En 2017, la commercialisation du vin AO et IG était de 995 hectolitres, dont 850 hectolitres de vins avec DOP« Madeirense» et 145 hectolitres de vins avec IGP «Terras Madeirenses ».

Si l'on analyse également la commercialisation du vin DOP «Madeirense» et IGP «Terras Madeirenses» les plus échangés sont les vins blancs avec 38%, les rosés avec 31,9% et les rouges avec 30,1%

COMMERCIALISATION DU VIN DE MADÈRE PAR MARCHÉ - 2010 A 2017

MARCHÉ	QUANTITÉ (LITRES)							
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Açores	540,00	318,00	85,50	216,00	234,00	162,00	321,00	
Allemagne	340 671,00	289 613,00	253 580,25	235 244,10	268 982,15	290 202,05	266 594,85	324 016,60
Australie	3 553,50	5 898,00	2 760,00	3 660,00	3 372,00	5 162,25	5 178,00	3 510,00
Autriche	26 428,50	27 411,50	43 071,00	17 806,51	35 899,50	33 201,00	19 222,50	34 235,50
Belgique	171 550,00	181 833,50	217 684,50	159 823,00	181 670,00	175 789,00	168 326,75	152 827,25
Bresil	13 552,00	22 608,00	15 351,00	22 756,50	11 238,00	10 056,00	11 491,50	11 019,00
Bulgarie	94,50	94,50	378,00	945,00		472,50		
Canada	44 365,50	32 791,50	42 439,50	27 577,50	40 323,90	21 846,00	34 916,40	39 615,00
Chine	765,00	486,00	742,50	2 245,20	1 485,00	3 061,50	7 188,50	32 917,00
Chypre	193,50	225,00		139,50		94,50	90,00	
Corée	2 223,00	711,00		174,00	390,00	1 809,75	4 177,51	3 354,75
Danemark	61 072,50	55 284,50	48 952,50	41 668,50	51 798,75	50 982,00	60 880,30	41 384,50
Dubai	1 762,50	597,00	300,00					
U.S.A.	145 823,25	186 463,25	160 355,50	185 019,25	213 915,25	159 081,00	193 256,25	222 081,00
Espagne	7 036,50	7 798,50	6 171,00	7 437,00	8 424,50	8 996,50	12 092,25	11 404,50
Finlande	27 072,00	26 406,00	23 985,00	17 161,20	15 411,90	13 026,00	12 393,75	10 989,00
France	1 121 397,00	835 323,00	1 148 650,00	1 022 317,50	1 014 741,95	1 130 563,00	940 854,50	850 881,00
Grèce	945,00	472,50	676,50	685,50	1 786,50	373,50	1 108,50	1 222,50
Hollande	84 457,60	51 352,95	68 807,70	54 509,40	61 118,85	52 851,00	73 645,50	64 495,80
Irlande	1 870,50	1 401,00	1 330,50	6 816,00	2 096,00	2 560,50	1 314,00	1 821,25
Italie	3 982,50	3 583,50	4 626,00	4 362,75	4 512,75	5 393,25	5 650,50	5 508,00
Japon	217 779,40	219 485,25	280 239,00	273 428,50	282 011,00	284 603,50	222 557,25	270 891,00
Lettonie	90,00	529,50	2 470,50	387,00	445,50	162,00	564,00	733,50
Luxembourg	3 496,80	3 489,30	5 710,80	3 801,30	3 538,80	3 741,00	3 506,70	4 011,60
Macao	0,00	472,50	1 798,50	1 093,50	450,00	745,50	136,50	224,00
Madère	396 118,59	479 010,25	444 578,70	520 984,97	525 596,16	440 682,82	459 886,51	495 714,55
Mexique	1 116,00	5 409,00	1 953,00	252,00	2 652,00	2 727,00	1 975,50	630,00
Norvège	15 505,50	11 874,00	11 589,75	13 860,75	12 460,50	14 017,50	13 933,00	15 389,75
Nouvelle-Zélande	108,00	103,50	283,50	705,00		450,00	568,50	378,00
Autres	2 791,50	4 684,50	2 185,50	11 673,00	13 224,00	6 699,75	12 493,50	10 920,75
Autres (UE)	990,00	360,00	1 444,50	1 522,50	4 456,50	5 646,00	1 461,00	5 178,25
Pologne	5 845,50	7 782,00	33 448,50	8 208,00	50 829,75	14 691,00	39 651,00	18 552,50
Portugal Continent	60 422,30	47 625,30	50 308,20	46 258,50	68 781,10	67 549,35	70 617,05	101 818,70
Royaume Uni	270 472,50	306 122,27	355 464,27	296 849,75	314 166,30	310 470,35	325 628,02	306 869,60
Tchèque	2 091,00	3 696,25	3 937,00	5 071,25	3 177,50	3 293,00	3 797,00	3 067,25
Russie	6 084,00	5 805,00	1 678,50	7 830,00	11 499,00	22 230,00	13 801,50	16 495,50
Singapour	1 462,50	2 385,00	3 118,50	1 935,00	2 475,00	1 107,00	1 917,00	1 998,00
Suède	117 721,50	95 589,00	94 885,50	94 809,00	71 398,50	81 835,50	71 258,75	80 152,50
Suisse	114 274,00	83 856,00	71 672,00	87 186,55	87 597,50	102 400,50	107 379,00	73 462,25
Venezuela	1 890,00	1 890,00	1 890,00	1 260,00		1 260,00		472,50
TOTAL	3 277 614,94	3 012 265,82	3 407 343,17	3 187 680,98	3 372 160,11	3 329 995,07	3 169 834,34	3 218 242,85

Le Vin de Madère est exporté vers plus de trente pays.

COMMERCIALISATION DU VIN DE MADÈRE PAR CÉPAGES - 2010 A 2017

		QUANTITÉ (LITRES)							
CÉPAGE		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Cépages Autorisées et Recomandés	Doux	1 162 120,85	1 260 360,33	1 199 311,31	1 128 757,79	1 311 841,88	1 301 190,86	1 072 796,80	1 149 960,56
	Demi Doux	678 419,95	399 349,29	749 392,69	706 523,79	713 070,42	793 337,98	691 590,27	615 549,21
	Demi Sec	1 021 891,14	670 787,59	765 616,73	645 143,48	683 545,57	680 003,67	665 009,81	761 423,00
	Sec	222 922,25	454 543,22	484 308,93	455 831,52	410 204,01	332 668,59	511 329,67	421 856,04
Malvasia		78 894,75	83 748,95	78 786,85	97 159,88	90 941,80	86 045,72	79 536,25	89 639,25
Malvasia Cândida									48,00
Boal		48 239,75	59 249,20	57 017,85	63 843,01	65 887,45	58 702,25	61 915,73	62 411,39
Verdelho		28 098,00	36 720,46	31 729,35	38 718,38	44 039,83	36 788,75	38 935,30	46 413,76
Sercial		35 927,25	44 503,58	38 549,10	47 021,63	48 970,20	36 232,50	42 092,63	46 727,14
Terrantez		1 096,50	2 903,45	2 546,36	4 581,00	3 553,95	3 550,25	3 436,50	4 117,50
Moscatel Graúdo							13,50	157,50	2,25
Tinta Negra							1 389,00	2 973,13	19 780,50
Bastardo		4,50	99,75	84,00	100,50	105,00	72,00	60,75	314,25
TOTAL		3 277 614,94	3 277 614,94	3 407 343,17	3 187 680,98	3 372 160,11	3 329 995,07	3 329 995,07	3 218 242,85

COMMERCIALISATION DU VIN DE MADÈRE PAR ÂGE - 2010 A 2017

		QUANTITÉ (LITRES)							
ÂGE		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Madeira without additives		180 050,00	205 075,00	193 840,00	172 850,00	216 310,00	189 460,00	204 395,00	193 940,00
Modified		729 750,00	362 900,00	791 350,00	638 510,00	618 200,00	634 280,00	704 800,00	590 400,00
Current		2 006 028,33	2 018 338,37	2 014 650,04	1 918 402,69	2 068 525,92	2 059 445,74	1 801 958,08	1 916 193,11
5 years		250 244,36	281 507,99	267 700,52	305 853,25	316 287,45	299 422,64	303 367,09	332 071,20
10 years		73 385,75	93 159,33	93 819,60	97 598,91	108 662,36	95 363,19	99 018,06	115 648,88
15 years		9 805,50	16 161,00	14 785,50	14 459,75	9 378,50	10 308,25	11 821,75	16 221,50
20 years		476,25	3 155,00	1 934,50	3 727,50	3 379,50	3 663,50	4 397,25	4 371,50
30 years		15,00	18,00	42,75	3,75	567,75	559,75	481,00	510,00
40 years		214,50	71,25	305,50	1 399,50	402,00	57,00	12,75	21,00
50 years								929,00	724,50
Colheita		19 378,00	21 915,50	18 549,50	22 177,75	18 672,00	24 005,50	26 719,75	29 378,14
Frasqueira		8 267,25	9 964,38	10 365,26	12 697,88	11 774,63	13 429,50	11 934,61	18 763,02
TOTAL		3 277 614,94	3 012 265,82	3 407 343,17	3 187 680,98	3 372 160,11	3 329 995,07	3 169 834,34	3 218 242,85

Plus d'informations, visitez : <http://www.vinhomadeira.pt/Statistiques-361.aspx>

Les Compagnies Producteurs/ Embouteilleurs / Exporteurs du Vin Madère

HENRIQUES & HENRIQUES, VINHOS S.A.

9300-138 Câmara de Lobos
 Telefone:+ 351 291 941 551
 Fax:+ 351 291 941 590
 e-mail: heh@henriquesehenriques.pt
www.henriquesehenriques.pt

H. M. BORGES, SUCRS, LDA.

Rua 31 de Janeiro, 83 / 9050-011 Funchal
 Telefone:+ 351 291 223 247
 Fax:+ 351 291 222 281
 e-mail: info@hmborges.com
www.hmborges.com

J. FARIA & FILHOS, LDA.

Travessa do Tanque, 85 e 87
 9020-258 FUNCHAL
 Telefone:+ 351 291 742 935
 Fax:+ 351 291 742 255
 e-mail: jfariafilhos@sapo.pt

JUSTINO'S - MADEIRA WINES, S.A.

Parque Industrial da Cancela
 9125-042 Caniço - Santa Cruz
 Telefone:+ 351 291 934 257
 Fax: +351 291 934 049
 e-mail: justinos@justinosmadeira.com
www.justinosmadeira.com

MADEIRA WINE COMPANY, S.A.

Rua dos Ferreiros, 191
 9000-082 Funchal
 Telefone:+ 351 291 740 100
 Fax:+ 351 291 740 101
 e-mail: secmerces@madeirawinecompany.com
www.madeirawinecompany.com

PEREIRA D'OLIVEIRA (VINHOS), LDA.

Rua dos Ferreiros, 107 / 9000-082 Funchal
 Telefone:+ 351 291 220 784 / Fax:+ 351 291 229 081
 e-mail: geral@doliveiras.pt

VINHOS BARBEITO (MADEIRA), LDA.

Est. R. Garcia - Parque Emp..C³.Lobos - Lote 8
 9300-324 Câmara de Lobos
 Telefone:+ 351 291 761 829 Fax:+ 351 291 765 832
 e-mail: info@vinhosbarbeito.com.pt
www.vinhosbarbeito.com

CAF - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO FUNCHAL, CRL

Caminho de São Martinho, 56
 9000-273 Funchal
 Telefone: +351 291 702456
 Fax: +351 291 766206
 e-mail: info@cafmadeira.com
www.cafmadeira.com

**INSTITUT DU VIN, DE LA BRODERIE ET
DE L'ARTISANAT DE MADÈRE - IVBAM**

Rua Visconde do Anadia, 44 / 9050- 020 Funchal
T: +351 291 211 600 / F: +351 291 224 791

Rua 5 de Outubro, 78 / 9000- 079 Funchal /
T: +351 291 204 600 / F: +351 291 228 685

ivbam.sra@gov-madeira.pt / www.vinhomadeira.pt
<https://www.facebook.com/VinhoMadeiraWine>

Cofinanciado por:



Secretaria Regional
de Agricultura e Pescas



REGIÃO AUTÓNOMA
DA MADEIRA



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional