



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

Cérémonie Extraordinaire du Chapitre 2022 - Confrérie Enogastronomique de Madère

Prière de Sagesse | Premiers voyages à la découverte des vins de l'île de Madère

Discours du président de l'Assemblée Législative de Madère, José Manuel Rodrigues

Je salue tous les membres de la Fédération Internationale des Confréries Bacchiques et de la Confrérie Eno-Gastronomique de Madère, présents ici, en particulier ceux qui sont venus de l'étranger pour partager avec nous cette route des vins de Madère.

Je suis loin d'être la meilleure personne pour parler de l'histoire et de l'actualité de nos vins, mais en tant qu'homme politique, je ne peux pas résister à un bon défi et j'ai accepté le défi de la Confraria Enogastronomique de Madère, à laquelle J'appartiens avec une grande fierté.

Bienvenue au Parlement de Madère !

L'histoire du vin de Madère remonte à l'époque de la découverte de l'île et est intimement liée à la propre histoire de l'archipel.

La plantation, la production et la commercialisation de la vigne s'étendent sur les six siècles depuis la colonisation de nos îles.

Les premières souches sont arrivées avec les premiers Portugais qui sont arrivés ici, sous l'égide de la Cruz de Cristo.

Le vin était lié de manière indélébile au christianisme et, en plus de la plantation de céréales, la vigne a été l'une des premières cultures qui ont été plantées ici, après avoir défriché la forêt intense qu'ils ont trouvée et que l'on peut encore voir, et qui est maintenant un monde Site du patrimoine. , comme la forêt Laurissilva.

Quiconque connaît les entrailles de cette île sait à quel point il a été difficile de surmonter les falaises et les falaises, de transformer le basalte en terre arable et d'en extraire le rubinetar, qui a immédiatement commencé à enchanter ceux qui l'ont goûté.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

Le hacker, devenu insulaire, construisit des murs de pierre pour soutenir terrasses et terrasses et là, au bord des précipices, il cultiva les vignes qui prirent le nom de Madeira partout dans le monde.

Seulement 35 ans après la découverte de Madère, la vénitienne Alise Cadamosto, dans ses Navigations, écrivait que les vins de l'île étaient "très bons" et comparables aux meilleurs de la Méditerranée, et plusieurs articles scientifiques et même des traités médicaux recommandaient un calice comme bon remède pour divers maux.

Fondamentalement, les historiens divisent l'économie de la région en trois grands cycles : le cycle du sucre, le cycle du vin et le cycle du tourisme, qui est encore aujourd'hui notre principale activité économique.

Alors que le sucre, l'or blanc, dont Madère bénéficiait grandement, s'est perdu au fil du temps en tant qu'industrie, face à la concurrence d'autres régions, où, curieusement, ce sont les Madériens qui ont apporté leur savoir sur le fonctionnement des moulins, comme au Brésil, dans le cas du vignoble, sa plantation continue de ponctuer le paysage humanisé de Madère et le vin persiste, à ce jour, comme source de revenus, comme bonne activité d'exportation et comme marque d'identité de l'île.

Du XV^e siècle à nos jours, avec plus ou moins de prospérité, le vin marque l'histoire de l'archipel.

Cependant, c'est avec l'introduction des souches méditerranéennes que notre nectar acquiert une renommée mondiale, grâce à sa qualité, mais aussi à l'excellente situation de l'île sur les routes maritimes, pour les colonies portugaises et anglaises.

Malvasia, surtout celui-ci, mais aussi Sercial, Boal, Verdelho, Terrantez ravissent ses dégustateurs et s'ouvrent progressivement de nouveaux marchés et une clientèle qui va du hacker le plus pauvre au monarque le plus riche.

La vérité est que l'Angleterre et ses colonies sont le grand marché et cela fait que de nombreux commerçants britanniques s'installent à Funchal et font d'énormes fortunes avec le marché de l'exportation.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

Le lien profond entre le Portugal et l'Angleterre, une alliance vieille de 650 ans, scellée par le traité de Tagilde du 10 juillet 1372, confère au vin de Madère une situation privilégiée par rapport aux autres vins, comme celui des îles Canaries, dont les souches ont été transportées par les Portugais à Tenerife.

Il est curieux que, dans diverses littératures de l'époque, les îles de Madère, des Canaries et des Açores soient appelées "les îles du vin", mais c'est Madère qui prévaut, approvisionnant les colonies anglaises d'Amérique centrale et du Nord.

Mais il n'y a pas que les marins, les soldats, les aventuriers qui préfèrent Malvasia de ces régions ; sa qualité est présente aux tables du clergé et de l'aristocratie européens, notamment à Londres.

Au XVIII^e siècle, cette projection avait une portée énorme et s'étendait aux Amériques et à l'Asie, ainsi qu'à certaines possessions portugaises en Inde.

L'île connaît une période de prospérité sans précédent, et cette richesse se traduit par des fermes, des manoirs, des chapelles et des commandes d'œuvres d'art qui peuvent encore être appréciées aujourd'hui.

A la fin du 18^e siècle et au début du 19^e siècle, l'exportation de vin atteignait 20 mille barriques, qui passaient par ces étages que nous parcourons aujourd'hui et par ces cloîtres que nous contemplons, puisque la douane de Funchal travaillait ici .

C'est aussi au XIX^e siècle que la Russie, très friande des vins de liqueur de l'île de Pico, aux Açores, dont les premières souches sont venues de Madère, a commencé à importer des quantités considérables de vin de nos îles.

Le tsar Pierre le Grand et la tsarine Catherine la Grande aimaient le vin de Madère et leurs caves ne se dispensaient pas des vins de ces régions.

Nous croyons que monsieur Putin n'a jamais goûté ce qui est bon!...

Tout le monde, dans cette salle, a déjà pu contempler les magnifiques paysages de cette île, mais la vérité est que pour de nombreux Européens et des personnes d'autres continents, Madère est principalement connue pour ses merveilleux vins qui ont marqué de manière indélébile des moments historiques de la Histoire des diverses nations et bonne littérature mondiale.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

Les Russes Tolstoï et Dostoïevski, dans leurs livres; Balzac et Jules Verne dans leurs œuvres ; Charles Dickens et Jane Austen, dans leurs écrits, parmi d'autres grands romanciers, font allusion au vin de Madère comme le nectar des cours européennes et font tisser à leurs protagonistes des panégyriques et louent nos nectars.

Les grands écrivains, poètes, musiciens et artistes se sont abandonnés aux charmes de notre vin et William Shakespeare, dans la pièce qui dramatise la vie de Richard III, rappelle comment son frère Jorge Plantageneta, duc de Clarence, a ordonné d'être exécuté par le roi Édouard IV, en 1478, il choisit de se noyer dans un cerf-volant Malvasia da Madeira.

D'autres bons moments...

Les pères fondateurs des États-Unis d'Amérique connaissent bien l'odeur et le goût des nectars de cette île et c'est avec notre vin que George Washington et ses compagnons ont célébré l'indépendance de cette grande Nation, et aujourd'hui encore la Maison Blanche a une excellente cave à vin de Madère et il est de coutume de prendre un verre en bois lors de l'entrée en fonction d'un nouveau président.

Madère était un vin noble, présent lors d'occasions particulières, comme les mariages et les grandes fêtes, convoité par tous, mais accessible uniquement aux plus riches et aux tables somptueuses des différents continents.

Cette ivresse autour du vin enivre toute la société madérienne et dans de nombreux recoins de l'île, les plantations de canne à sucre et autres cultures cèdent la place aux vignobles, dans une recherche incessante pour répondre aux demandes croissantes du marché.

Cette situation conduit certaines maisons à trafiquer la composition avec des mélanges d'autres cépages et produits, ce qui entraîne une certaine dégradation de la qualité qui a toujours fait la noblesse de notre vin.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

La propagation du phylloxéra et d'autres maladies dans les vignobles et le remplacement des cépages traditionnels par des cépages américains, plus résistants et plus productifs, mais de moindre qualité, ont des effets très néfastes sur l'excellence de notre vin.

Le fameux « Américain » a ravi les Madériens, mais a gâché la noblesse de notre vin fougueux, toujours élaboré avec des cépages européens nobles.

Mais le facteur le plus irréparable du déclin de Madère, selon les historiens, a été la perte du marché colonial et l'ouverture de marchés jusqu'alors très réglementés entre le Portugal et plusieurs pays.

Le vin de Madère, qui avait conquis l'Europe, l'Amérique, l'Asie et l'Afrique, a perdu qualité et marché, et étant la principale activité économique, cette réalité a conduit l'île à une crise profonde, responsable en grande partie des vagues d'émigration de la fin du XIXe siècle et la première moitié du XXe siècle.

Malgré tout, il y a des maisons et des caves qui résistent et, alors que dans certains pays européens, notre vin est perçu comme un vin de cuisine, comme en France, chez les consommateurs traditionnels, comme l'Angleterre et les Etats-Unis, il reste très apprécié et les embouteillages les plus anciens sont des raretés toujours recherchées et contestées.

Au milieu du XXe siècle, il y a eu un grand effort de récupération du vignoble et, au cours des dernières décennies, il y a eu une reconversion des cépages dits producteurs directs par les cépages qui ont toujours fait la renommée du vin de Madère, qui conduit à une augmentation de la production et de la commercialisation sur les marchés traditionnels.

Aujourd'hui, nous avons à nouveau des vins de cinq et dix ans d'une grande qualité et les maisons de vin reflorissent, les exportations augmentent progressivement mais significativement.

La mode du vin, qui est aujourd'hui consommée par toutes les couches sociales et par toutes les tranches d'âge, a également donné lieu à d'innombrables expériences de production de vins de table, voire de vins effervescents, soit avec des cépages existants,



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

comme le Negra Mole et le Verdelho, soit en introduisant le cépage des variétés qui ont fait leurs preuves sur plusieurs continents, comme le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Les sols volcaniques et acides, la proximité des vignobles avec la mer, les microclimats, entre autres caractéristiques, donnent à ces vins tranquilles, désormais également produits sur l'île de Porto Santo, avec des cépages de table traditionnels, tels que Listrão et Caracol, très des saveurs propres et même uniques, qui ont gagné des adeptes dans la Région et au Portugal continental, à des prix supérieurs à la moyenne du marché.

Ce sont des vins différents, où l'on peut goûter l'air marin et la tranquillité des petites îles, destinés à certaines niches de marché à pouvoir d'achat, car les îles ont une orographie difficile, la petite exploitation prédomine et il n'y a pas de terres pour les grandes productions.

De manière très sommaire, j'ai essayé de brosser un tableau de l'histoire de nos vins et de l'importance qu'ils ont eue et ont encore dans la société madérienne.

Et je dis qu'ils l'ont fait car, malgré le fait que la viticulture n'a plus le poids du passé, la vérité est que le vin fait partie de l'identité et de la culture de Madère.

Aujourd'hui encore, il est possible de voir, dans de nombreuses maisons madériennes, qu'elles soient riches ou modestes, les soi-disant latadas, où les Madériens tentent de produire leur propre vin.

De même, en regardant le paysage rural humanisé de Madère, il est possible de vérifier que les paroisses avec une plus grande propension à la viticulture sont celles qui présentent des niveaux de développement plus élevés et celles où le patrimoine bâti est le plus riche et le plus significatif.

Et maintenant pour prouver que ce que je viens de dire n'est pas un discours d'homme politique, je vous invite, à la fin de cette cérémonie, à un Madère en l'honneur de Vos Excellences.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Gabinete do Presidente

Je suis sûr que désormais vos papilles ne seront plus les mêmes et que vous emporterez sur vos terres le parfum enivrant du vin de Madère, comme l'a fait Winston Churchill qui, en 1950, après avoir emporté sur cette île une bonne cargaison de bouteilles quelques mois plus tard, il réclamait déjà quelques cartons supplémentaires de notre précieux nectar dans une lettre adressée à Madeira Wine.

Il était un homme courageux et de bon goût!

Merci!

Funchal, le 25 septembre 2022

José Manuel Rodrigues

Président de l'Assemblée Législative de la Région autonome de Madère