

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DA IG «RUM DA MADEIRA»

Denominação a proteger

“*Rum da Madeira*”

Categoria de bebida espirituosa

Rum (categoria n.º 1 do Anexo I do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019)

Descrição das características da bebida espirituosa

- Características físicas, químicas e organoléticas
- Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

O «Rum da Madeira» é um rum produzido na Região Autónoma da Madeira (RAM), obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, apresentando um título alcoométrico volúmico mínimo de 37,5 % vol., um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e um extrato seco total igual ou inferior a 5 gramas por litro para rum natural e 20 gramas por litro para o rum envelhecido.

A título excepcional para o «Rum da Madeira» envelhecido que apresente qualidade destacada, é aceite um teor de extrato seco total superior, de acordo com parecer positivo emitido pela Câmara de Provedores e após autorização expressa do Conselho Diretivo do IVBAM, IP-RAM.

As características do «Rum da Madeira» são muito influenciadas pelo processo produtivo e pelo próprio envelhecimento a que este pode ser sujeito. Contudo, tipicamente apresenta-se como um destilado límpido e brilhante cuja cor pode variar do incolor ao amarelado para o «**Rum da Madeira**» **Natural**, e de amarelado a topázio com possibilidade de reflexos dourados a esverdeados para o «**Rum da Madeira**» **Envelhecido**. A cor mais pronunciada do «Rum da Madeira» Envelhecido deriva essencialmente do contacto com os cascos de madeira de carvalho.

No nariz apresenta normalmente aromas característicos da cana-de-açúcar fermentada, podendo, no entanto, apresentar algumas particularidades em função do tipo de rum produzido:

- ⇒ «**Rum da Madeira**» **Natural**: aromas intensos característicos da destilação da cana-de-açúcar fermentada dominados pelas notas alcoólicas pungentes que conferem uma sensação agradável de calor. Frequentemente revelam notas frutadas tropicais específicas do “Rum da Madeira” que remetem para aromas a manga e melão. Possibilidade de notas vegetais.
- ⇒ «**Rum da Madeira**» **Envelhecido**: *Bouquet* rico, de grande complexidade proveniente da contribuição do contato com a madeira de carvalho, que confere ao conjunto notas adocicadas (mel, melaço), especiadas (canela, pimenta preta), abaunilhadas, caramelizadas e tostadas. Forte possibilidade de notas de frutos secos (amêndoas, figos, passas ...) e tabaco. Estes aromas intensificam-se com o tempo de maturação por via oxidativa, tornando-se mais complexos, ricos e harmoniosos. Com a evolução podem surgir notas balsâmicas (eucalipto).

Na boca, o «Rum da Madeira» apresenta também algumas características que dependem igualmente do tipo de rum produzido:

- ⇒ **«Rum da Madeira» Natural:** leve no corpo, de sabor ligeiramente doce, persistente, fresco, mineral e com alguma secura em fim de boca.
- ⇒ **«Rum da Madeira» Envelhecido:** O processo de oxidação e concentração a que é sujeito devido ao contato prolongado com a madeira torna o produto mais concentrado e rico em extrato relativamente ao «Rum da Madeira» Natural. Apresenta sabor macio, quente, intenso e arredondado que se intensifica com o tempo de maturação. Os sabores doces a mel e baunilha, a especiarias, a frutos secos, a tabaco, a café, entre outros, diferenciam este produto pela enorme complexidade e riqueza. Encorpado e persistente torna-se suave e agradável com a evolução.

O **“Rum da Madeira” Natural** diferencia-se dos demais produtos da mesma categoria pela intensidade e complexidade aromática, sendo que a nível olfativo são menos neutros do que os seus pares. Distingue-se pela **tropicalidade, frescura, mineralidade e persistência** típicas.

O **“Rum da Madeira” Envelhecido** diferencia-se pelo seu elevado potencial de evolução, resultando num estilo único e singular. Encorpado e detentor de uma frescura ácida conferida pelo *terroir* da região, apresenta uma vasta panóplia de aromas e sabores específicos do “Rum da Madeira” que adquire com o envelhecimento oxidativo.

Distingue-se pela **estrutura (encorpado), complexidade aromática, delicadeza e elegância do sabor e elevada persistência**.

De realçar que todo o «Rum da Madeira» é sujeito, antes da comercialização, a uma análise físico-química em laboratório acreditado, onde se verifica a sua conformidade, bem como é igualmente submetido a uma análise sensorial na Câmara de Provedores, que assegura a observância das características organolépticas estabelecidas para este produto.

Área geográfica delimitada

A RAM situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana.

É constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

A área geográfica de produção do «Rum da Madeira» abrange as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O «Rum da Madeira» deve ser obtido exclusivamente a partir de cana-de-açúcar produzida na RAM.

Método de produção da bebida espirituosa

O «Rum da Madeira» é um rum agrícola e como tal é obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, combinando-se a experiência acumulada ao longo de gerações

com a tecnologia tradicional da Região, que apesar de menos eficiente que outras mais modernas, resulta num produto final tradicional, com qualidade e características únicas.

Após a apanha da cana-de-açúcar (tarefa manual sem recurso a qualquer tipo de mecanização), esta é rapidamente sujeita a uma moagem, fator este determinante para a qualidade do produto final. O mosto resultante é então sujeito a uma decantação seguida de filtração, com o objetivo de tornar este “caldo” o mais limpo possível. Antes de dar início à fermentação, é ainda ajustado o teor de açúcares para o nível ideal que conduz a uma otimização do processo de fermentação.

Ocorre então um lento processo de fermentação, que poderá levar alguns dias, dependendo da temperatura ambiente.

O líquido resultante da fermentação, vulgarmente designado por “vinho de cana”, pode ser sujeito a uma decantação ainda antes de ser destilado, conservando-se a qualidade e o sabor deste produto típico da Região Autónoma da Madeira.

Envelhecimento de «Rum da Madeira»

O «Rum da Madeira» pode ser sujeito a um envelhecimento em cascos de madeira de carvalho por um período mínimo de três anos. Este envelhecimento é sujeito a controlo pelo IVBAM, quer físico no local, quer administrativo, devendo ainda constar de conta corrente específica.

- **«Rum da Madeira» com indicação do ano de produção**

O ano de produção pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que efetivamente tenha sido, na sua totalidade, produzido no ano em questão e posteriormente envelhecido em cascos de madeira de carvalho, até ao engarrafamento.

- **«Rum da Madeira» com indicação de idade**

As indicações de idade podem constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que o seu envelhecimento seja efetuado em cascos de madeira de carvalho durante o período mínimo correspondente à idade em causa. As indicações permitidas são as que constam nas “Regras específicas de rotulagem” do presente caderno de especificações.

Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

- Elementos relativos à zona ou origem geográfica que sejam importantes para a ligação
- Características específicas da bebida espirituosa imputáveis à área geográfica

São múltiplas e variadíssimas as evidências que ao longo da história demonstram a estreita e inequívoca ligação da cultura da cana-de-açúcar e do «Rum da Madeira» à RAM, nomeadamente referências bibliográficas, das quais se destacam alguns exemplos no final do presente caderno de especificações.

A cana-de-açúcar (cana sacarina), espécie agrícola pertencente à família das Gramíneas (género *Saccharum*, espécie *officinarum*) foi introduzida na ilha da Madeira por volta de 1425, sendo as primeiras estacas importadas da Sicília por ordem do Infante D. Henrique, ou seja, logo após o início da sua colonização. A sua adaptabilidade tornou esta cultura comparativamente com outras como o trigo e algumas hortícolas conhecidas na época bastante apetecida, como vetor de criação de uma riqueza importante.

A cultura da cana-de-açúcar desenvolveu-se em 1846 com a produção de rum que se generalizou em toda a ilha, tendo-se montado fábricas em quase todas as povoações. Ajudou a este impulso, em 1856, a produção de açúcar, mantendo-se florescente a cultura da cana-de-açúcar até 1882.

Em 1882, a cana-de-açúcar foi atacada pelo fungo *Conyothirium melasporum* com tal violência que chegou quase a desaparecer por completo. Porém a introdução de novas variedades possibilitou a reconstrução dos canaviais que, a partir de 1890, se expandem novamente, alimentando a indústria açucareira e o fabrico de rum (aguardente de cana) e álcool.

Nos finais da década de 30 do século passado, o plantio de cana sacarina, que ocupava uma área de 6.500 hectares (ha), é reduzido, por delimitação de zonas agrárias, estimando-se, em 1952, uma superfície total de 1.420 ha. A produção média, em 1952, considerava-se limitada a 30 toneladas (t) por ha.

A partir de 1952 alargaram-se um pouco mais as áreas e em 1955-56 houve novo e apreciável aumento de plantação.

Até finais da década de 80, constatou-se um abaixamento substancial da área de cultivo, essencialmente relacionado com o encerramento de diversas unidades industriais de grande importância para o escoamento da produção. Efetivamente este facto levou a um colapso da cultura, por falta de escoamento, ficando a cultura circunscrita a pouco mais de uma centena de hectares (em 1986 era de 119,9 ha, decrescendo rapidamente para 90,3 ha, em 1988). Para além disso, os agricultores começaram a ter outras apetências culturais, nomeadamente bananeira, hortícolas, fruteiras tropicais e subtropicais, vinha, etc.

Contudo, nos últimos anos houve um impulso crescente na produção de cana-de-açúcar, sustentado fundamentalmente por um aumento da procura de «Rum da Madeira».

O «Rum da Madeira» é de facto o resultado da perfeita combinação de fatores naturais e humanos, aliados a um “saber fazer” secular, que conferem a este produto características únicas e inconfundíveis.

O clima particular da ilha da Madeira influenciado por fatores dinâmicos de circulação atmosférica, geográficos gerais, como a latitude e localização oceânica, e pela sua orografia, a altitude e a exposição das parcelas que dão origem à formação de microclimas, os solos de origem basáltica, de um modo geral argilosos, ácidos, com alguma matéria orgânica, a abundância de água resultante de uma vegetação luxuriante que se estende por toda a ilha, são as principais condições que permitiram a instalação e desenvolvimento da cana-de-açúcar e que marcam fortemente a produção desta cultura, que é a principal matéria-prima com influência determinante nas características singulares do «Rum da Madeira».

A distribuição tendencial da cultura da cana-de-açúcar pelos diversos microclimas da ilha também não é fruto do acaso e liga os fatores naturais aos fatores humanos, evidenciando os locais onde o Homem encontrou as melhores condições para que esta cultura expressasse as suas melhores qualidades.

Um dos fatores humanos que mais marcam a paisagem agrícola da RAM e nomeadamente a da cultura da cana sacarina e o rum daí resultante são os “poios” (socalcos construídos de forma a contrariar o declive acentuado das encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

Numa área agrícola escassa, a pressão sobre a terra é grande, sendo comum a introdução de matéria orgânica aos solos, pelo que estes apresentam, normalmente, valores elevados neste parâmetro.

A pequena dimensão das parcelas aliada à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas se efetuam com recurso à mão-de-obra.

Atualmente a cultura de cana-de-açúcar, embora sendo considerada extensiva, é praticada em pequenas explorações, usualmente pulverizadas (normalmente a área total das explorações não ultrapassa os 5.000 m², frequentemente fragmentadas em 5-6 parcelas), e ocupa uma área total na ordem dos 172 ha, a que corresponde uma produção que ronda as 10.000 t.

A produção desta matéria-prima do «Rum da Madeira» está fortemente dependente da mão-de-obra (na maioria das vezes familiar), sem recurso a qualquer tipo de mecanização, não só para possibilitar o máximo aproveitamento dos recursos naturais, nomeadamente da superfície agrícola disponível, mas também devido às dificuldades criadas pelos grandes declives dos terrenos. A própria apanha e transporte dentro das explorações é efetuada manualmente, sendo apenas o transporte para as indústrias de transformação efetuada com recurso a camiões basculantes.

A seleção das variedades de cana-de-açúcar utilizadas na produção do «Rum da Madeira» tem em conta diversos fatores, nomeadamente características relativas à maturação, teor de açúcar, exigência em relação ao tipo de solo, resistência às doenças, ventos, etc., sendo as variedades regionais mais utilizadas as seguintes: “POJ-2725” de cor roxa; “NCO-310” de cor verde-rosada; CP-44-101; “yuba”; “canica” e a “caiana”. Ainda assim, a produtividade varia muito, indo desde as 40 ton/ha, em canaviais ainda antigos a 120 ton/ha, em canaviais instalados mais recentemente.

As zonas de maior importância canavieira regional são os concelhos da Calheta, Machico (nomeadamente a zona do Porto da Cruz) e Ponta do Sol, seguidos da Ribeira Brava e restantes concelhos da costa sul da Madeira. Os concelhos da costa norte, pela menor adaptabilidade da cultura às respetivas condições, não têm expressão canavieira, sendo apenas produzida no concelho de Santana, nomeadamente na freguesia do Faial.

É devido ao grande empenho dos produtores e industriais que, permitindo obter derivados únicos e de altíssima qualidade, tem sido possível a manutenção de uma cultura e de uma atividade transformadora únicas no espaço europeu, garantido deste modo a sobrevivência da produção de cana sacarina nesta pequena parcela europeia.

Atualmente, toda a cana destina-se à produção de mel de cana e de rum agrícola, tradicionalmente designado, na RAM, por aguardente de cana, com aromas diferenciados e únicos, reconhecido por diversos produtores como produto de qualidade incontornável.

No ano de 2020, a produção de rum foi de aproximadamente 3.630 hl (a 100 % vol.), e a de mel de 1.068 hl (151,2 t).

Autoridades competentes

A autoridade competente pela verificação do cumprimento do caderno de especificações da IG «Rum da Madeira» é a seguinte:

– Designação: Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM)

– Endereço:

Rua Visconde de Anadia, n.º 44

9050-020 FUNCHAL

Região Autónoma da Madeira

Portugal

O IVBAM, IP-RAM é um organismo oficial com as competências de entidade certificadora das bebidas espirituosas com IG e dos vinhos e produtos vitivinícolas com DOP/IGP produzidos na Região Autónoma da Madeira, de acordo com a sua orgânica aprovada pelo Decreto Legislativo Regional n.º 5/2013/M, de 5 de fevereiro.

Regras específicas de rotulagem

O Decreto Legislativo Regional n.º 18/2021/M, de 28 de julho, que confirma a indicação geográfica «Rum da Madeira» e regula a sua produção e comércio, vem estabelecer, igualmente as regras de rotulagem que se aplicam ao «Rum da Madeira».

Assim, nos termos da legislação atrás referida, é obrigatório constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação geográfica «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira», podendo ainda ser complementada com as seguintes designações, desde que sejam cumpridas as especificações correspondentes:

✓ **Menções Tradicionais:**

⇒ «**Aguardente de cana**», «**aguardente de cana-de-açúcar**» ou «**aguardente de cana sacarina**» - menções compatíveis com qualquer categoria de «Rum da Madeira»;

⇒ «**Velho**», «**rum velho**» ou «**aguardente velha**» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» envelhecido em casco de madeira de carvalho por um período mínimo de 3 anos, associadas a uma indicação de idade ou indicação do ano de produção.

✓ «Rum da Madeira» com **Indicação de Idade** – Pode constar na rotulagem do «Rum da Madeira» uma das seguintes indicações de idade, sempre que o rum tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho durante um período mínimo correspondente à idade em causa. Por outras palavras, se se tratar de um *blend* de diferentes idades, todo o rum na garrafa deve ter sido envelhecido durante pelo menos o período correspondente à idade em causa.

⇒ «**3 anos**»;

⇒ «**6 anos**» ou «**Reserva**»;

⇒ «**9 anos**»;

⇒ «**12 anos**» ou «**Reserva Velha**»;

⇒ «**15 anos**»;

⇒ «**18 anos**»;

⇒ «**21 anos**».

⇒ «**15 anos**» ou «**Reserva Especial**»;

- ⇒ «18 anos» ou «Reserva Superior»;
 - ⇒ «21 anos» ou «Grande Reserva»;
 - ⇒ «25 anos» ou outra indicação de idade superior aprovada pelo IVBAM, associadas ou não à menção «Grande Reserva Premium».
- ✓ «Rum da Madeira» com **Indicação do Ano de Produção** – Pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação do ano de produção (ex: “Rum da Madeira 2009”) sempre que o mesmo tenha sido produzido, na sua totalidade, no ano em questão e tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho, continuamente após a produção até ao engarrafamento (por um período mínimo de 3 anos).
- Na rotulagem do «Rum da Madeira» com indicação do ano de produção é obrigatório constar o ano de engarrafamento.

Embalamento na área geográfica delimitada

O embalamento do «Rum da Madeira» deve obrigatoriamente ser efetuado na área geográfica delimitada, pois só desta forma é possível salvaguardar a genuinidade e autenticidade deste produto, garantindo o respeito integral das características típicas desta IG, e em última análise, assegurar a proteção dos consumidores.

O processo de certificação a que esta IG é sujeita, não se resume apenas a uma análise físico-química e sensorial, mas antes a um processo transversal abrangente, desde a matéria-prima até ao produto final engarrafado, cuja certificação culmina com uma verificação da conformidade do produto final engarrafado, nomeadamente no que diz respeito à sua apresentação e rotulagem, com particular enfoque nas menções específicas do «Rum da Madeira».

Este complexo processo de certificação implica a existência de recursos humanos com know-how e formação especializada para avaliar o correto cumprimento do caderno de especificações, não só no que toca aos elementos da Câmara de Provadores com experiência e conhecimentos profundos das características organoléticas do produto, mas também aos técnicos que efetuam outros tipos de controlo como sejam controlos de existências, aprovação de rotulagem, entre outros, quer sejam controlos de natureza administrativa, quer sejam controlos físicos *in loco*, mas que implicam sempre um conhecimento altamente especializado e uma maior proximidade entre o local de engarrafamento e o organismo de controlo.

Não havendo este controlo de proximidade no engarrafamento, as medidas de fiscalização seriam menos eficazes e o risco de falsificação/adulteração do produto seria muito maior, sendo conseqüentemente mais difícil prevenir fraudes e outras práticas ilícitas suscetíveis de afetar a imagem da IG «Rum da Madeira» junto dos consumidores.

De realçar que a IG «Rum da Madeira» é um rum agrícola produzido em quantidades muito limitadas comparativamente a runs de outras origens, obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, com características singulares muito influenciadas pela matéria-prima, pelo processo produtivo e pelo próprio envelhecimento, estando a sua reputação junto dos consumidores intrinsecamente ligada às características específicas de tipicidade e à qualidade global do produto, razão pela qual é fundamental manter mecanismos de controlo eficazes que protejam a genuinidade do produto,

sendo a obrigação de engarrafamento na região de produção, um desses mecanismos de controle eficaz e proporcionado à realização desse objetivo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

A) A ESTREITA E INEQUÍVOCA LIGAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA DO PRODUTO À ÁREA GEOGRÁFICA:

(1) Características edafo-climáticas muito favoráveis, as quais permitiram à cultura da cana-de-açúcar uma rápida e excelente adaptação a extensas faixas do território da ilha da Madeira

«(...) Prestava-se a canna á natureza do terreno, inclinado, banhado pelos ribeiros e proprio ao regadio;
(...)»

CORRÊA, Marquês de Jacome, «História da Descoberta das Ilhas», 1926, Coimbra, (p.p.,193).

«(...) Os colonos assentaram, pois, como principais serviços agrícolas na Ilha da Madeira, o corte das madeiras, que vinham ser utilizadas nas indústrias de Portugal, principalmente na da edificação, e que era ao mesmo tempo na Ilha o primeiro trabalho de preparação do terreno para a arroteação(...); e nos terrenos de meia encosta, quer da aba norte da cadeia que se estende ao longo da Ilha, quer da aba sul e sujeitos a serem banhados pelas águas dos ribeiros, a canna.»

CORRÊA, Marquês de Jacome, «História da Descoberta das Ilhas», 1926, Coimbra, (p.p.194).

«(...) por a ilha ser banhada de muitas águas (*) o Senhor Infante fez plantar muitas canas de açúcar, as quais provaram muito bem, e fabricam-se açúcares pela quantidade de quatrocentos cântaros tanto na primeira cozedura, como de mistura; e pelo que posso perceber, far-se-á com o tempo maior quantidade, por ser país muito próprio para isso, pelo seu ar quente e temperado, de tal sorte que jamais faz frio como em Chipre e em Sicília.»

citação de a “Relação” de Diogo Gomes, um dos primeiros testemunhos sobre as navegações henriquinas nos princípios da segunda metade do século XV, *in*

FERREIRA, Manuel Juvenal Pita, «O Arquipélago da Madeira – Terra do Senhor Infante», 1959, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, Funchal, (p.p. 241).

(*) segundo o Pe. Manuel Juvenal Pita Ferreira na obra supra «as primeiras plantações foram feitas nas margens das ribeiras».

(2) A influência geográfica na qualidade da matéria-prima, e a Ilha da Madeira como plataforma de “viagem” da cultura para outros locais – o *saber fazer* dos produtores e das gentes ligadas à produção do açúcar

«A planta de cana doce, remetida pelo Infante D. Henrique, prosperou de tal forma na Madeira, e a bondade do produto era tão excelente que, apesar das imposições com que foi tributado, a exploração sacarina tornou-se deveras compensadora até o final do século XVI.

No intuito de desenvolvê-la pelas ilhas do Mestrado e Conquistas, foi levada a Cabo Verde, por Diogo Afonso, contador da ilha da Madeira, dali a S. Tomé e aos reinos de Angola e Benguela.

Martim Afonso de Sousa a fêz plantar no Brasil, onde se espalhou tanto pelas capitánias novas que, em meados de um século, laboravam 120 engenhos, dos quais 36 pertencentes a Baía».

SARMENTO, Alberto Artur, «Ensaio Históricos da Minha Terra», 1946, Junta Geral Autónoma, Funchal, (p.p. 37).

«A Madeira, que se encontrava a pouco mais de meio século de existência como sociedade insular, estava em condições de oferecer os contingentes de colonos habilitados para a abertura de novas arroteias e ao lançamento de novas culturas nas ilhas e terras vizinhas. Assim terá sucedido, com o transplante da cana-de-açúcar para Santa Maria, S. Miguel, Terceira, Grand Canária, Tenerife, Santiago, S. Tomé e Brasil».

VIEIRA, Alberto et all., «A Madeira na História de Portugal e do Atlântico», 2001, Centro de Estudos História do Atlântico, Funchal, (p.p. 90).

«(...) Por outro lado, sabemos que o rei, por alvará de 1515, ordenou ao feitor e oficiais da Casa da Índia que “procurassem e elegessem um homem prático e capaz de ir ao Brasil dar princípio a um engenho de açúcar; e que se desse uma ajuda de custo e também todo o cobre e ferro e mais coisas necessárias”. Quem melhor que um madeirense para levar a cabo esta tarefa? Certamente que importava ter um bom conhecimento técnico açucareiro, não existindo a possibilidade de obtê-lo de “motu proprio”. E, nessa época, um quase monopólio desse conhecimento estava nas mãos dos madeirenses. Aliás, o padre João Antonio Andreoni publicou uma espécie de manual de agricultura colonial, onde tratava também do açúcar, livro que foi apreendido e destruído, logo após a sua publicação, para que não se divulgassem conhecimentos considerados um exclusivo madeirense».

SANTOS, Maria Licínia Fernandes dos, «Os Madeirenses na Colonização do Brasil», 1999, Centro de Estudos História do Atlântico, Funchal, (p.p. 23-24).

«(...) Com tais condicionantes e colocados perante o paulatino decréscimo da produção açucareira na ilha, muitos madeirenses foram forçados a seguir ao encontro dos canaviais brasileiros. Em Pernambuco e na Baía, entre os oficiais e proprietários de engenho, pressente-se a forte presença madeirense. Alguns destes madeirenses tornaram-se importantes proprietários de engenho, como foram os casos de Mem de Sá e João Fernandes Vieira, o libertador de Pernambuco. E a partir daqui que se estabelece um vínculo com a Madeira, continuado através do trato ilegal de açúcar para o Funchal ou para o mercado europeu com a designação da Madeira. Este movimento seguia as ancestrais ligações entre os que do outro lado do Atlântico viam florescer a cultura e aqueles que na ilha ficavam sem os seus benefícios. Veja-se, por exemplo, o caso de Cristóvão Roiz, de Câmara de Lobos, que em 1599 declara ter crédito em três mestres de açúcar de Pernambuco de cerca de cem mil reis de uma companhia que teve com Francisco Roiz e Francisco Goncalves».

VIEIRA, Alberto, «A Civilização do Açúcar e a Madeira» - in «Cultura Madeirense – Temas e Problemas», 2008, Campo de Letras, Porto, (p.p. 75).

«(...) o barão de Castelo de Paiva, em 1855, referia que um dos pontos que abonavam a favor da rendibilidade da cultura da cana-de-açúcar na Madeira era a cana criar-se «nesta ilha ainda mais depressa do que no Brasil; que dentro de dois anos está em termos de se cortar».

CÂMARA, Benedita, «A Economia da Madeira (1850-1914)», 2002, Imprensa das Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa, (p.p. 151).

B) A INEQUÍVOCA LIGAÇÃO DO PRODUTO À ÁREA GEOGRÁFICA:

(1) A aguardente um produto com História e único na então Europa açucareira

«A Madeira desde o século XVI que exportava aguardente para o Brasil e Angola, mas o uso na fortificação de vinhos parece ser mais tardio. As referências são mais frequentes a partir de meados do século XVIII (...) A referência mais antiga a um alambique é de 1667, altura em que o convento de Santa Clara vendeu uma caldeira de cobre de fazer aguardente a Manuel da Fonseca, mercador, por 31\$200 réis. Depois disso só em 1755 surge nova informação sobre um outro alambique que funcionava no Seixal, no Norte da Madeira».

VIEIRA, Alberto, «Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira - Séculos XV a XX», 2004, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal, (p.p. 324-325).

«A primeira atestação do termo *agoardente* ocorre na documentação madeirense, em meados do século XVII, juntamente com o termo derivado *aguardenteiros*, que parece designar os fazedores de aguardente. No Brasil, o termo *agua ardente* surge ainda como forma composta sem aglutinação. Nesta região, registamos a primeira atestação do termo árabe *lambique*, forma com supressão da vogal inicial da palavra, que designa o aparelho de destilação da aguardente de cana. No Brasil, encontramos também a primeira atestação do verbo *estilar*, forma com supressão do *d*-inicial, de *destilar*, para denominar a operação de destilação do sumo de cana, realizada no alambique, para fazer aguardente. Na Madeira, a primeira atestação destes termos surge, a partir da segunda metade do século XIX, com o desenvolvimento das fábricas de destilação de aguardente de cana. Não encontramos referências ao fabrico da aguardente de cana no Mediterrâneo nem nas Canárias».

NUNES, Neidea, «O Açúcar de Cana na Ilha da Madeira: do Mediterrâneo ao Atlântico – Terminologia e Tecnologia Histórica e Actuais da Cultura Açucareira», 2002, Dissertação Doutoramento em Linguística Românica, Universidade da Madeira, Funchal, (p.p. 161).

(2) A aguardente na Madeira – tal como o açúcar, na senda do pioneirismo tecnológico das tecnologias açucareiras

«A Madeira marcou um passo decisivo na História da Cana-de-açúcar entre os séculos XV e XX. Todavia, ao contrário do que sucede com o vinho, a cultura não se manteve como uma constante da história da ilha, notando-se um hiato no século XVIII. O vinho, que a partir de meados do século XVI havia retirado espaço à cana sacarina, estava agora, em meados da centúria oitocentista, a ser dominado pelo retorno dos canaviais. A cultura se expandiu a Norte e a Sul, tornando-se um dos fatores mais importantes de animação da agricultura e da indústria.

Em qualquer dos momentos a Madeira esteve na linha da frente das inovações tecnológicas. Nos séculos XV e XVI acresce a função de distribuição da cultura e técnica em todo o espaço atlântico. Para finais do século XIX e princípios do seguinte, ficaria reservado papel pioneiro no ensaio de algumas técnicas e sistemas de fabrico de açúcar e aguardente que revolucionaram todo o processo industrial. Para isso, foi importante a ação de João Higinio Ferraz, que na qualidade de gerente técnico, conseguiu manter contatos estreitos com os ensaios feitos em França, do qual o sistema de Naudet é exemplo. Foi na ilha que se ensaiaram de novo alguns processos tecnológicos e químicos, que depois adquiriram um papel de relevo no processo de industrialização do fabrico de açúcar e aguardente».

VIEIRA, Alberto, «As Ilhas e a Expansão da Cultura e Tecnologia da Cana-de-açúcar no Atlântico nos Séculos XV a XIX», 2007, *in* Revista «Labor & Engenho», v.1- n.º 1, Campinas, (p.p. 10).

(3) A aguardente, uma bebida com tradição e história de consumo; uma qualidade reconhecida

«Raro, a «repisa» começa sem que parta de dentro do lagar uma trova estimulante da assistência ou do dono do trabalho, definindo uma tradição e explicando em sua origem este processo vinícola que se terá conservado intransigentemente, desde a época dos escravos até ao nosso dia:

Quem quiser que o «home» cante

Faça-lhe a bela vontade:

Dê-lhe «poncha» ou aguardente

Por obra de caridade.

Os caçadores habitualmente não comem caça. Assim, também, os lagareiros raras vezes bebem vinho.

A aguardente, em peça ou diluída em pouca água açucarada e com sumo de limão – a “poncha”- é a sua bebida favorita.

(...) Servida a «poncha», começava a repisa, cuja música seguia um ritmo aproximado às pateadas e impaciências dos nossos circos e teatros inferiores».

GOMES, João Reis, «O Vinho da Madeira – Como Se Prepara Um Néctar», 1937, Delegação de Turismo Funchal, Funchal, (p.p. 9).

«(...) Entraram todos.

A mãe estendeu o docolo sobre a cama e deixou-o de papo para o ar e braços abertos a dormir, para ir acender a luz e aquecer o estômago da família com fatias de bolo, pão com carne e aguardente com mel.

Depois, todos para a cama, excepto a Mãe, – não fosse ela a Mãe, que ficará na cozinha a preparar o almoço.

Começou o grande dia de família.

Dia de Natal».

COUTINHO, J. Sousa, «O Natal da Madeira (Estudo Etnográfico», 1955, *in* Revista «Da Arte e Da História da Madeira, n.º 19 e n.º 20, Funchal.

«(...) O outro prato que o inglês indica (*refere-se o autor a J. Payne, editor, em, 1740 de An Historical Account of the Discovery of Madeira*) não nos parece mais apetecível: uvas misturadas com nozes ou marmelada, inhame cozido e assado e uma espécie de massa frita, sobre a qual se lançava melaço. Quanto a bebidas, água e vinho e, de quando em vez, aguardente (...) De qualquer modo o tipo de alimentos, entre 1821 e 1836 (A Flor do Oceano), não varia muito: trigo, milho, (...), café, chá, açúcar barranco e mascavado, arroz, arenques salgados e fumados, aguardente, melaço, azeite doce e peixe».

SILVA, António Ribeiro Marques, «Apontamentos sobre o Quotidiano Madeirense (1750-1900)», 1994, Caminho, Lisboa, (p.p. 154-155).

«(...) (durante o século XVIII e os primeiros 20 anos do século XIX) as lojas eram designadas, segundo os «livros de fiança», por «fancarias», «tavernas», «amassarias». Existiam as «fancarias de trigo, milho e mais legumes», «tavernas de pão, vinho e aguardente», etc. Eram locais de negócio e convívio».

SILVA, António Ribeiro Marques, «Apontamentos sobre o Quotidiano Madeirense (1750-1900)», 1994, Caminho, Lisboa, (p.p. 181).

«Num inventário das indústrias nacionais em 1864 referem-se sete engenhos em laboração na ilha, sendo apenas um para fabricar açúcar. A grande aposta estava na aguardente, pelo consumo que tinha para adubar vinhos e consumo corrente (...) atingindo-se o máximo em 1906 de 57 unidades para fabrico de aguardente e açúcar».

CÂMARA, Benedita, «A Economia da Madeira (1850-1914)», 2002, Imprensa das Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa (p.p. 155).

«Se nos ativermos às informações concedidas pelos relatórios consulares britânicos na Madeira, constatamos que, entre 1863 e 1879, a produção de aguardente de cana aumentou cerca de seis vezes. O crescimento desta produção processou-se de forma gradual, não obstante se ter verificado uma acentuação do seu ritmo no final da década de 70, atribuível ao aumento do consumo de aguardente devido à diminuição da produção vinícola em resultado da filoxera».

«A grande oferta de aguardente de cana fez disparar o consumo em princípios do século XX. Em 1909 a ilha consumia dois milhões de litros de aguardente, sendo as fábricas não matriculadas responsáveis pela disponibilização de 1.710.400 litros. O excessivo consumo levou a que a Madeira recebesse o epíteto de “ilha da aguardente”, pelo decreto de 1911, que estabeleceu um travão através da expropriação de fábricas e o estabelecimento de um limite para a produção».

VIEIRA, Alberto, «Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira - Séculos XV a XX», 2004, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal (p.p. 336).

«A garapa de cana era utilizada para o fabrico de álcool, indispensável para o tratamento dos vinhos, assim como de aguardente, por seu lado indispensável para a dieta alimentar do trabalhador rural madeirense».

MELO, Luís Sousa Melo, CARITA, Rui, «Associação Comercial e Industrial do Funchal-ACIF- (1836-1933) - Esboço Histórico», 2002, Associação Edicarte, Lisboa-Funchal, (p.p. 154).

«Iguamente saudosos aqueles tempos em que, o produtor de canas, do mesmo modo, podia trazer para seu consumo toda a aguardente que necessitasse; aquela aguardente de cheiro e sabor embriagador: a bebida predileta da gente idosa».

GOIS, Fernando, «Aspectos Económicos-Sociais do Meio Rural Madeirense – Coletânea de Escritos (Publicados na Imprensa Regional)», 1979, Nova Edição-Jornal da Madeira, Funchal, (p.p. 48).

«É uma bebida de particular predileção da população rural e operária, que a toma aos pequenos cálices, de manhã, em jejum, como «mata bicho». Esta aguardente, depois de envelhecida, rivaliza com o melhor cognac ou whisky. Constitui a base da típica Poncha da Madeira (aguardente, sumo e casca de limão, adocicado com açúcar, mel-de-cana ou mel), e é utilizada na preparação de várias bebidas e na beneficiação de licores».

«Aguardente de Cana», in «Produtos Tradicionais Portugueses», 2001, Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas – Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural, Lisboa.

«É obtida da fermentação alcoólica e destilação da guarapa ou sumo de cana sacarina, até se atingir um teor alcoólico que oscila entre 71º e 72º. Depois de corrigida, é comercializada. No entanto, pode ser envelhecida em tonéis de vinho velho, obtendo-se uma aguardente macia e aromática de grande qualidade».

«Aguardente de Cana», in «Produtos Tradicionais Portugueses», 2001, Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas – Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural, Lisboa.