



TRADIÇÕES DO VINHO MADEIRA

Património Cultural Imaterial
da Humanidade

CANDIDATURA COORDENADA PELA



UNIVERSIDADE da MADEIRA

Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade

Convenção para a salvaguarda do PCI (2003), assinada por Portugal em 2008.



“ ... práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões [...] que as comunidades, [...] reconhecem como fazendo parte integrante do seu património cultural [...], transmitido de geração em geração, é constantemente **recriado** pelas comunidades [...], inculcando-lhes um sentimento de **identidade e de continuidade,”**

Não é o vinho Madeira em si, a sua história, o património construído ou a paisagem vitícola o que importa mais ...



... mas sim as práticas sociais e culturais que lhe dão vida.



- Técnicas vitivinícolas invulgares que envolvem muito **trabalho manual** e **saber fazer tradicional**;
- um “**nanofúndio**” com aprox. 400 ha cultivado por cerca de 1600 agricultores;
- a continuidade da tradição depende de **acordos apalavrados**, celebrados ano após ano, entre os agricultores e as casas exportadoras;
- grande capacidade de envelhecimento torna as garrafas antigas em **autênticas cápsulas do tempo** e cada adega num verdadeiro “**vineous museum**”.

... que tornam esta tradição única



Uma herança partilhada, simultaneamente glocal e transcultural



São poucas as heranças tangíveis e intangíveis que não estejam relacionadas com o vinho Madeira, tornando-o num elemento central da identidade coletiva dos madeirenses e da sua diáspora.

Ao mesmo tempo, é o seu **legado cultural mais identificável no estrangeiro**, sendo apreciado há séculos em países da Europa, América, África, Oceânia e Ásia, simultaneamente enquanto bebida e ingrediente culinário.

Cerca de **1600 agricultores** que tratam da vinha.



Apreciadores de vinho Madeira em todo o mundo.

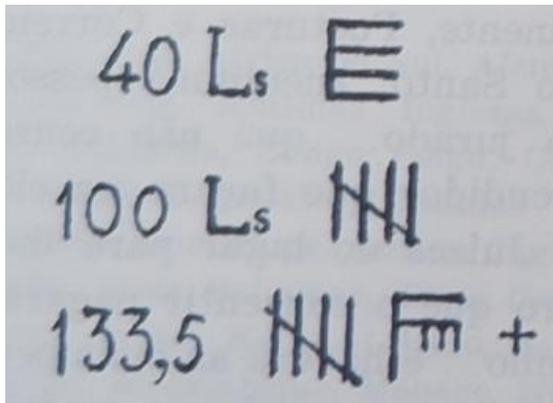
Cerca de **1,5 milhões** de emigrantes e seus descendentes.



Cerca de duas centenas de **funcionários** das **adegas** exportadoras.

Comunidades e grupos envolvidos

Um processo de transmissão “complicado”



FACTS ABOUT PORT

AND MADEIRA,

WITH

NOTICES OF THE WINES VINTAGED AROUND LISBON,
AND THE WINES OF TENERIFE.



O processo de transmissão dessas três formas de saber é feito, desde o início, ao longo de uma **cadeia descontínua** que combina **escrita, oralidade e aprendizagem mimética**, no quadro de interações **retroativas e assíncronas**, entre estes três vetores de conhecimento, que envolvem **viticultores, vinificadores e apreciadores**.

Saber-fazer, “saber contar” e “saber apreciar”

A dimensão imaterial deste património não reside apenas no vasto **saber-fazer** que o torna único, mas também num “**saber apreciar**” e num “**saber contar**” muito antigos, apurados por cada geração.



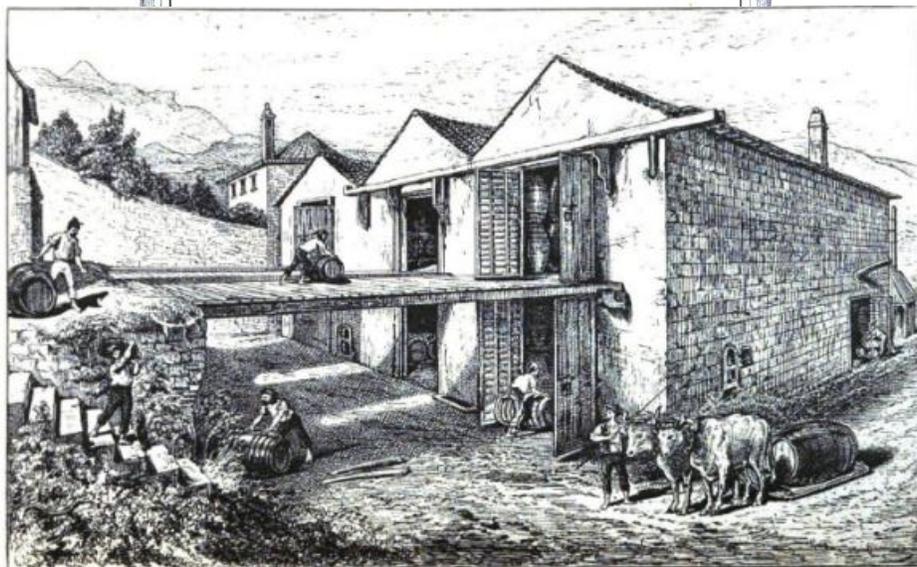
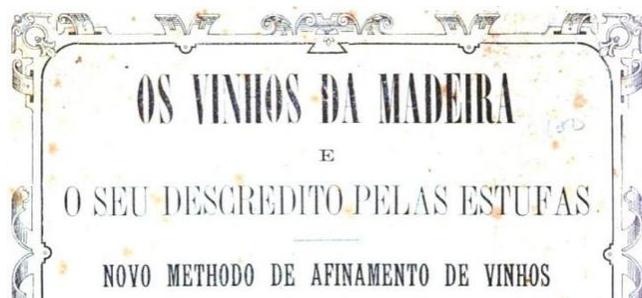
O “saber contar”



O “saber contar” é o que confere a todas as partes envolvidas o **sentimento de pertença** a uma mesma comunidade patrimonial, apesar do oceano que a separa.

É fundamentalmente uma **forma consensual e agregadora** de explicar o vinho Madeira, que situa a sua origem não em terra **mas no mar**.

O saber-fazer: a inovação faz parte do DNA desta tradição



Esta narrativa ajuda também a racionalizar o facto de as técnicas de vitivinicultura **terem evoluído constantemente**, desde o momento da sua “invenção”, há cerca de 250 anos.

O que torna realmente único o seu saber-fazer não são, portanto, os métodos empregues em si, mas a forma eminentemente pragmática como os seus passadores conseguiram manter, por longa duração, um subtil **equilíbrio entre *traditio* e *novum***.

Não deixa, porém, de ser um **vinho-património** no sentido em que se define, de um ponto de vista jurídico, como sendo **fiel a uma tradição coeva**.

O “saber apreciar”: uma tradição cosmopolita



É o “saber apreciar” que torna o caso do vinho Madeira muito particular, **senão único**. Na verdade, a grande maioria daquelas e daqueles que o valorizam **não são madeirenses**.

Trata-se de uma comunidade muito difusa, dispersa em **mais de 60 países** de todos os continentes, não se sabendo ao certo a sua real dimensão.

Algumas nações reivindicam mesmo o vinho Madeira como fazendo parte da sua **cultura nacional**.

Sustentabilidade ecológica



Operando num **ecossistema frágil**, os produtores e distribuidores madeirenses estão totalmente empenhados em **reduzir a pegada de carbono**.

O facto de o trabalho nos vinhedos ser feito quase exclusivamente de **forma manual** também limita drasticamente as emissões de CO2 e de outros gases poluentes libertados na atmosfera pela maquinaria agrícola.

Sustentabilidade social



Apesar de ser uma atividade de **pequena escala**, o vinho Madeira é fundamental para a manutenção de **todo o sector agrícola**.

Os agricultores são fundamentais para reduzir as importações de alimentos necessários para abastecer os ilhéus e cerca de **2 milhões de turistas**. A sua resiliência permite manter a **paisagem pitoresca** que torna este destino tão atrativo.

Sustentabilidade cultural



Muitos produtores **já teriam desistido da sua atividade** sem os rendimentos que obtêm das uvas que vendem a cada vindima. As outras plantas comestíveis que cultivam, muitas vezes nas mesmas parcelas, são **menos rentáveis**. Da continuidade da tradição do vinho Madeira depende em grande parte a do **estilo de vida rural** e das tradições que lhe estão associadas.



Desafios para o futuro (próximo...)



Não se verificam, neste caso, os problemas de sobre produção que assolam outras regiões vinhateiras. A viabilidade deste sector de atividade, a médio prazo, não dependerá tanto da procura, **mas da oferta.**

A **pressão demográfica** é a maior ameaça para os seus vinhedos.

O abandono da vinha prende-se também com **fraca valorização social** dos agricultores, o que torna a **profissão pouco atrativa** para as novas gerações. A **arte da tanoaria** também sofre do mesmo mal.

A candidatura: para que serve?



Sendo a vitivinicultura um sector em que intervém, desde longa data, a Universidade da Madeira está empenhada em **ajudar a encontrar novas respostas** para estes desafios.

A candidatura é apenas um **primeiro passo** que permitirá testar até que ponto alavancar a autoestima de quem persiste em perpetuar esta tradição, chamando a atenção para a sua **importância cultural e social** e para os **problemas** que enfrenta atualmente, será um elemento-chave para **mantê-la viva**.

A candidatura: o que está a ser feito?



- 1- A submissão da candidatura à Comissão Nacional da UNESCO requer obrigatoriamente a **inscrição prévia no inventário nacional do PCI**;
- 2- A divulgação e solicitação de **cartas de consentimento aos organismos regionais, locais e entidades não governamentais**;
- 3- **O trabalho de campo e estudos** com vista à preparação da candidatura;
- 4- A elaboração do **dossiê de candidatura**;
- 5- A realização de **um filme** para ser submetido à UNESCO, juntamente com a candidatura.

A candidatura: o que falta fazer?



Os passos seguintes são:

- 1- emissão de pareceres por parte da **DRC** e das **autarquias** da RAM;
- 2- **consulta pública**;
- 3- **inscrição** no inventário nacional do PCI;
- 4- definição de um **plano de salvaguarda** em colaboração com outras entidades envolvidas;
- 5- preparação do dossiê de candidatura para submissão à **Comissão Nacional da UNESCO**;
- 6- **submissão da candidatura à UNESCO**.



TRADIÇÕES DO VINHO MADEIRA

Património Cultural Imaterial
da Humanidade

CANDIDATURA COORDENADA PELA



UNIVERSIDADE da MADEIRA