

TRADIÇÕES DO VINHO MADEIRA
A PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

Nota de imprensa

Funchal, 07/01/2025

LEAD

A Universidade da Madeira está a preparar a candidatura das tradições do vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade, para ser submetida à Comissão Nacional da UNESCO em 2025.

A CANDIDATURA EM DEZ PERGUNTAS

1. *O que é o vinho Madeira?*
2. *Qual é a sua importância social?*
3. *Qual é a sua importância cultural?*
4. *O que é o “saber contar”?*
5. *Quais são as comunidades, os grupos e os indivíduos envolvidos?*
6. *As tradições do vinho Madeira são sustentáveis?*
7. *Quais são os desafios para o seu futuro?*
8. *A candidatura pode ajudar a enfrentar estes desafios?*
9. *Porque é que a Universidade da Madeira coordena a candidatura?*
10. *Quem está envolvido e em que ponto se encontra a candidatura?*

1. O que é o vinho Madeira?

Após a sua descoberta, por volta de 1419, os primeiros colonos introduziram a *Vitis vinifera* na Madeira, e o vinho tornou-se gradualmente na sua **principal moeda de troca** comercial. Embora o turismo seja o motor da economia desde o século XX, o chamado vinho Madeira continua a ser produzido até hoje. É elaborado exclusivamente com **castas locais**, maioritariamente Sercial, Boal, Verdelho, Malvasia e Tinta Negra, permitindo obter uma paleta completa de sabores do seco ao doce, e um teor alcoólico entre os 17°C e os 22°C. O processo de vinificação foi apurado ao longo de cerca de dois séculos e meio, resultando hoje numa **bebida fortificada**, aquecida naturalmente (sistema de canteiro) ou artificialmente (sistema de estufagem). A tendência a **melhorar para além dos cem anos de idade** confere a este vinho uma **temporalidade própria**. As garrafas mais antigas, que

estão ainda por abrir, incorporam técnicas de vinificação e castas caídas no esquecimento desde longa data, tornando-as verdadeiras **máquinas de recuar no tempo**. O vinho Madeira é comercializado, **em todo o mundo**, por apenas **oito adegas**. Algumas são bicentenárias, estando sob a tutela do Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira, responsável pela sua certificação enquanto Denominação de Origem Controlada. As casas exportadoras **dependem totalmente dos vinhedos insulares** para o seu aprovisionamento em uvas, produzidas na maior parte dos casos **sem recurso a meios mecânicos**, devido à reduzida dimensão das parcelas e ao seu difícil acesso. Este setor de atividade é **muito importante para o sustento dos agricultores madeirenses** e para a preservação da **paisagem de “poios” irrigados por levadas**, fruto da domesticação da terra e da água pelos habitantes da ilha da Madeira.

2. Qual é a sua importância social?

As tradições do vinho Madeira são importantes para **a identidade não apenas de uma, mas de várias comunidades e grupos**. Devemos referir, em primeiro lugar, que incorpora no seu próprio nome o do arquipélago onde se perpetua o seu saber-fazer há mais de 250 anos. É o seu **produto mais identificável**, tanto para quem vive dentro como para quem vive fora dele. Estamos a falar de respetivamente **250 000 residentes na região autónoma e cerca de 1,5 milhão de emigrantes e seus descendentes** espalhados pelo mundo. Porém, não é necessário ter ascendência madeirense ou viver nessa região ultraperiférica de Portugal para se identificar com a bebida. É aqui que entra o **“saber apreciar”**, que torna o caso das tradições 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**. É o caso do **Reino Unido** que celebra o Madeira wine desde o tempo de Shakespeare; dos **Estados Unidos**, tendo sido com este vinho que se brindou na ocasião da declaração de independência; da **França**, entrando na composição de um dos molhos mais icónicos da sua gastronomia, a famosa *sauce madère*; do **Japão**, onde é a bebida de eleição nos casamentos, sendo também apreciado na cozinha sob a forma de tempero à base de molho de soja.

Na maior parte dos casos, **quem aprecia vinho Madeira pouco ou nada sabe acerca deste território insular a não ser que este vinho é produzido nele**. Em muitas línguas, vinho Madeira chama-se aliás simplesmente Madeira. Sem ele não existiria este elo improvável entre os ilhéus, os seus descendentes e pessoas que não são nem uma coisa nem outra, mas que se sentem **ligados aos habitantes deste espaço ultramarino apenas por causa do seu vinho**. Ao nível local, esta tradição ajuda a **aproximar quem vive nas duas ilhas do arquipélago, citadinos e rurais** e, em última análise, **a base e o topo da pirâmide social madeirense**, não havendo vinho Madeira sem o **aperto de mão** que sela o acordo apalavrado, antes da vindima, entre o pequeno agricultor e o dono da adega que o produz.

3. Qual é a sua importância cultural?

Devido à vocação vinícola do arquipélago ao longo de vários séculos, 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**. Trata-se, portanto, de uma **herança partilhada**, simultaneamente glocal e transcultural. A dimensão imaterial deste património enológico 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 processo de transmissão dessas três formas de saber é “complicado”, no sentido em que se faz 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**.

4. O que é 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 e dispersa no mundo. É fundamentalmente **uma forma consensual e agregadora de explicar o vinho Madeira, que situa a sua origem não em terra, mas no mar**. A narrativa constrói-se em volta de um feliz acaso que levou à descoberta do efeito benéfico do aquecimento no vinho, após várias passagens de barco nos trópicos. O calor, elemento humoral dos antigos, é assim elevado a princípio basilar do processo de envelhecimento que singulariza o vinho Madeira. Serve de fio condutor entre o grau zero desta tradição que é o lendário “**vinho de roda**” e os métodos de produção atuais. Esta narrativa criacionista, aperfeiçoada ao longo de várias gerações, confere a todas e a todos um **sentimento de identidade e de continuidade**. Um tópico assaz complexo fica assim explicado em poucas palavras, suscetíveis de serem entendidas por qualquer um, tendo também a vantagem de ser **inclusivo**. Elegendo o porão de um barco como berço, em vez do *terroir* onde é produzido, como é habitual, este “saber contar” soube abstrair-se da visão isolacionista da cultura herdada do nacionalismo, para criar um modelo explicativo original que assume sem complexos o **cariz universal** deste património enológico. 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.

5. Quais são as comunidades, os grupos e os indivíduos envolvidos?

Há que considerar, em primeiro lugar, os cerca de **250.000 habitantes da Região Autónoma da Madeira** que identificam o vinho Madeira como fazendo parte da sua identidade cultural. Sem esquecer os cerca de **1,5 milhões de madeirenses e seus descendentes** na África do Sul, Antilhas Holandesas, Austrália, Brasil, Canadá, Equador, Estados Unidos da América, França, Ilhas do Canal, Panamá, Reino Unido e Venezuela.

As mulheres e os homens diretamente envolvidos na cadeia do saber-fazer que vai desde a vinha até ao copo e ao prato é **longa e atravessa fronteiras**. Na Região Autónoma da Madeira, são os **1700 agricultores** que tratam da vinha, os cerca de **300 funcionários das adegas exportadoras**, assumindo diferentes tarefas especializadas – os agrónomos que acompanham os agricultores, os empregados que estão encarregados do processo de vinificação, os tanoeiros que reparam as pipas, os responsáveis pelo envelhecimento do vinho, os que o engarrafam, os enólogos, os técnicos de laboratório, etc. –, os organizadores e participantes dos eventos que ocorrem anualmente em diversas áreas da Madeira no quadro da Festa do Vinho, os funcionários do **Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira** afetos a este setor. Sem esquecer os membros da **Confraria do**

Vinho Madeira e da Confraria Enogastronómica da Madeira que se dedicam à salvaguarda desta tradição vitivinícola.

Fora da Região Autónoma, há ainda os **importadores** que asseguram a distribuição do vinho Madeira, os **chefs** que o usam como ingrediente na confeção dos seus pratos, os **sommeliers** que o aconselham aos seus clientes, os peritos que avaliam as garrafas de coleção no quadro de vendas em leilão, os próprios colecionadores que as compram. Todos estes **dão um propósito ao esforço cumulado dos agentes envolvidos a montante**. E não podemos esquecer a **vasta comunidade de apreciadores** de vinho Madeira, sem os quais esta tradição vitivinícola não se teria perpetuado até aos nossos dias. Não se sabe ao certo quantos são, mas o seu número é muito elevado, considerando os cerca de 2.270.000 litros engarrafados e vendidos no ano de 2023 em **60 países diferentes**, distribuídos por todos os continentes.

6. As tradições do vinho Madeira são sustentáveis?

Em nenhuma outra atividade agrícola a influência do clima é mais evidente do que na vitivinicultura. Operando num **ecossistema frágil**, os produtores e distribuidores madeirenses estão totalmente empenhados em **reduzir a pegada de carbono**, tendo tomado medidas concretas como a introdução de garrafas mais leves com menos vidro e rolhas de madeira sustentável em vez de plástico. 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.

Apesar de ser uma **atividade de pequena escala**, a produção de vinho Madeira é **fundamental para a manutenção de todo o sector agrícola**. A maior parte dos produtores já teria desistido sem os rendimentos decentes que obtêm das uvas que vendem a cada vindima. As outras plantas comestíveis que cultivam, muitas vezes nas mesmas parcelas, são **menos rentáveis**. No entanto, o seu esforço é um contributo importante para a redução da pegada de carbono das **importações de alimentos** necessários para abastecer os ilhéus e os cerca de **dois milhões de turistas** que acolhem anualmente. A sua resiliência permite **manter a paisagem pitoresca** que torna este destino tão atrativo, sendo o turismo o principal motor da economia local.

7. Quais são os desafios para o seu futuro?

Não será pela falta de procura que o vinho Madeira virá um dia a desaparecer, pois continua a ter apreciadores em todo o mundo. Também não se verificam, neste caso, os problemas de sobre produção que assolam outras regiões vinhateiras. **A viabilidade deste setor de atividade a médio prazo não dependerá tanto da procura, mas da oferta.**

A **pressão demográfica** foi sempre muito mais acentuada na costa sul da Madeira, sendo lá que vive a maior parte dos seus habitantes desde longa data, com grande concentração populacional na cidade do Funchal. Esta é a capital do território desde os primórdios do povoamento e era, até ao século passado, o seu principal porto. A orla meridional é também hoje a **mais procurada pelos turistas**, sendo talvez essa a maior ameaça para os seus vinhedos. Ano após ano, parcelas dedicadas anteriormente a esta cultura são ocupadas por complexos residenciais de luxo e empreendimentos hoteleiros, tanto no Porto Santo como na ilha da Madeira. Numa superfície total de 741 km², apenas restavam cerca de **400 hectares ocupados pelo terroir** do vinho Madeira em 2017, ou seja, apenas um quarto dos 2000 hectares assinalados nos anos 1960 por Eduardo Clemente Pereira.

Isto faz com que este território insular seja uma das **mais pequenas regiões vinhateiras de Portugal**, o que é paradoxal se considerarmos a sua fama desde longa data.

O norte da ilha, que produz a maior parte das uvas, continua a ser simultaneamente a área com a mais baixa densidade populacional e a menos atrativa para os turistas. Não significa, porém, que a vitivinicultura esteja livre de perigo nessas bandas. Tanto a sul como a norte, as **gerações mais novas não se sentem atraídas pelo estilo de vida rural dos seus antepassados**. Os próprios pais encorajam os filhos a estudarem “para não acabarem como eles”. O **estigma em relação ao trabalho agrícola** é antigo e bastante enraizado na cultura regional, sendo alimentado pelo estereótipo persistente de “vilão” acanhado, ignorante e rude. Esta realidade torna **difícil criar vocações** entre os jovens, hoje com elevados níveis de formação, que irão herdar um dia os vinhedos da família. À **desvalorização social** da ligação à terra, soma-se a **pequenez dos poios** onde crescem as cepas e o seu difícil acesso que **impede a mecanização**, tornando as tarefas rotineiras muito mais árduas. Tudo se conjuga para que, num futuro relativamente próximo, o fenómeno de abandono ganhe proporções cada vez maiores, **pondo mesmo em risco** a continuidade da atividade das casas exportadoras de vinho Madeira.

Outro problema prende-se com o **desfasamento entre a oferta e a procura** das diferentes variedades de uvas autorizadas para a produção de vinho Madeira. A tinta negra, por ser mais prolífera e mais resistente às pragas e doenças, é a preferida pelos agricultores, ocupando hoje 53% da área total do *terroir* que lhe é dedicado. Contudo, o “saber apreciar” atual **valoriza mais as castas brancas**. Por serem **mais frágeis**, o seu cultivo representa um maior risco para o produtor, apesar do seu preço de venda ser mais elevado. A tinta negra serve, assim, muitas vezes, para produzir os vinhos estufados, menos valorizados, ou é simplesmente escoada a granel para fins culinários. Isto faz com que a produção de **castas brancas**, como a sercial, a verdelho, a boal e a malvasia, seja **insuficiente a médio prazo, se o “saber apreciar” não mudar**.

8. A candidatura pode ajudar a enfrentar estes desafios?

Os problemas apontados mais acima **não são propriamente novos**. Na verdade, há décadas que as empresas exportadoras e o Governo regional **têm tentado encontrar soluções** sem, contudo, conseguir travar o abandono dos vinhedos ou convencer os agricultores a proceder à reconversão das suas parcelas. As casas de vinho Madeira têm tentado **valorizar a tinta negra**, usando-a para fazer vinhos de cinco anos ou mais, com maior valor acrescentado. Ao mesmo tempo, procuram **adquirir terrenos adjacentes**, aumentando as áreas exploradas, o que as torna mais rentáveis. Idealmente, o objetivo seria compensar as uvas em falta dos agricultores que desistem pela produção própria. Porém, a natureza minifundiária do emparcelamento e o facto de muitos proprietários estarem emigrados têm travado esta estratégia, por ser **impossível concretizar a transferência de propriedade** a larga escala. Qualquer tentativa envolve sempre um grande número de intervenientes, na maior parte dos casos estando ausentes, sendo mesmo com frequência impossível localizá-los. Por sua vez, o Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira subvenciona o **preço pago aos agricultores** pelas uvas, havendo também apoios para os encorajar a cultivar castas brancas, ditas “nobres”, em vez da tinta negra.

Contudo, como dizia Chris Blandy, sócio maioritário da MWC, numa entrevista em 2018: “A agricultura não vive nem consegue ser sustentável através de doações de dinheiro. Os

subsídios são importantes, especialmente num contexto de microcultura, mas tem que haver um apoio mais estrutural a longo prazo, que o Estado não está a fazer, e se está não há resultados visíveis. Porém, sente-se a necessidade de um projeto estruturante de modo a salvar esta região”. Talvez devamos ir até mais longe do que este produtor na sua análise. Será preciso primeiro procurar **novas formas de resposta aos desafios** com que se vê confrontado este setor. De facto, pagar as uvas a um preço mais justo ajuda, mas só por si não cria vocações que possam levar as novas gerações a dedicarem-se à viticultura. De facto, o que está em jogo não é apenas o retorno económico, mas também **a valorização social do seu esforço**. Falta aprender a lidar com o **peso do fator humano** na tomada de decisão, que as folhas de Excel com estimativas de rentabilidade não dão conta.

Sendo a vitivinicultura um setor em que intervém desde longa data, **a Universidade da Madeira está empenhada em ajudar a encontrar novas respostas para este desafio societal**, o que será determinante para o futuro do vinho Madeira. Propõe-se desenvolver um **projeto de investigação pluridisciplinar** em colaboração com as restantes partes envolvidas, tendo não apenas em conta os aspetos económicos, mas também sociais, culturais e ambientais em jogo, fazendo uso das valências muito diversas e do elevado nível de qualificação dos seus recursos humanos. A **inscrição no inventário nacional do património cultural imaterial** é apenas um primeiro passo que permitirá testar até que ponto **alavancar a autoestima de quem persiste em dedicar-se à vitivinicultura** não será um elemento-chave para a sustentabilidade do setor. O passo seguinte será a inscrição das tradições do vinho Madeira na **Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade**.

9. Porque é que a Universidade da Madeira coordena a candidatura?

A Universidade da Madeira não se revê apenas como uma instituição que faculta aos alunos conhecimentos teóricos e competências técnicas. É também um espaço onde se transmite todo **um conjunto de valores, entre os quais a tolerância, a empatia e a equitabilidade**, transformando os discentes não apenas em profissionais competentes, mas também em cidadãos do mundo. Com base nestes princípios basilares, acreditamos que é através do **binómio educação e cultura** que alcançaremos **novas formas de viver em sociedade**, tornando-nos mais aptos a dar respostas adequadas aos **desafios ambientais, culturais e humanos** com que vamos sendo confrontados. Partilhamos, assim, a visão e os **valores constitucionais da UNESCO**, que se refletem em todas as suas convenções internacionais, nomeadamente na promulgada em 2003, que visa orientar as políticas nacionais dos países signatários em termos de salvaguarda do património cultural imaterial. A nossa missão não se limita, portanto, a providenciar uma formação humana ao mais alto nível. Consideramos que é igualmente nosso papel **contribuir para o desenvolvimento da Região Autónoma da Madeira, em consonância com os valores em que acreditamos**. Os vetores estratégicos que nos permitem alcançar este objetivo são diversos. Em primeiro lugar, a nossa ação materializa-se em projetos que favorecem o **diálogo intercultural**, bem como o **envolvimento de diferentes setores da sociedade civil**, propiciando também a **inclusão da diáspora** em volta de objetivos agregadores. Queremos, assim, ajudar os madeirenses a encontrarem o seu **lugar próprio num mundo globalizado e dinâmico**. Desenvolvemos, em paralelo, **investigações científicas em busca de soluções** que nos permitem atingir o nosso propósito, de forma justa, sustentável e ética, privilegiando sempre a **interdisciplinaridade**. É à luz deste modelo de intervenção, de **cariz vincadamente humanista**, que devem ser encaradas todas as

iniciativas que levamos a cabo para **promover as tradições e o património** da nossa região.

A nossa intenção de submeter um pedido de **inscrição das tradições do vinho Madeira na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade** vai totalmente ao encontro de tudo o que foi enunciado atrás. Decidimos assumir este projeto, por acreditarmos que esta **herança cultural é glocal, transcultural e intercultural**, mais do que qualquer outra. É, na verdade, o legado cultural que **melhor nos representa enquanto comunidade**, refletindo fielmente a forma como nos concebemos a nós próprios. Tal como a nossa identidade coletiva, o vinho Madeira está **profundamente enraizado nos poios** onde cresce a vinha. Mas, ao mesmo tempo, gostamos de contar a quem nos visita que é um **vinho feito no mar**. O certo é que é embarcado rumo a lugares distantes há mais de 250 anos. Isto torna-o **cosmopolita como a nossa cultura**, enquanto todo, resultando de um longo processo de hibridação iniciada no tempo dos primeiros colonos. Devido ao facto de ser conhecido em todo o mundo, a manifestação do PCI em análise é um **potente vetor de diálogo intercultural**. Na verdade, em certas nações como o Reino Unido, os Estados Unidos da América ou a França, o vinho Madeira é visto como um **elemento da herança nacional**, como já foi referido mais atrás. O facto de partilhar este património com outros povos propicia a **integração da nossa diáspora** nesses países, onde existem grandes comunidades de madeirenses. Acreditamos que o seu reconhecimento, enquanto manifestação do património cultural imaterial, pode assim contribuir para **reforçar os laços** entre aqueles que vivem na região, os nossos emigrantes e as outras comunidades com as quais interagem nos respetivos países de acolhimento. Por fim, queremos ainda salientar que assumimos este projeto porque acreditamos sermos capazes de levá-lo a cabo. Consideramos que somos a instituição regional **mais bem preparada** para alcançar este objetivo.

10. Quem está envolvido e em que ponto se encontra a candidatura?

A candidatura está a ser preparada desde o início do ano de 2024 por uma **equipa multidisciplinar** de investigadores e docentes da Universidade da Madeira, coordenada por **António José Marques da Silva** (Escola Superior de Tecnologias e Gestão da UMa / CITUR-Madeira, pós-doutoramento em História e Arqueologia), e constituída por **Naidea Nunes Nunes** (Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas da FAH-UMa / CITUR-Madeira / CLUL / CIERL, pós-doutoramento em Ciências da Linguagem e Linguística Aplicada) e por **Rossana Andreia Neves dos Santos** (Escola Superior de Tecnologias e Gestão / CITUR-Madeira, doutoramento em Turismo). Esta iniciativa tem sido **financiada exclusivamente pela Reitoria** da Universidade da Madeira até à data, a execução do projeto sendo supervisionada pela Pró-Reitora do Desenvolvimento do Ensino Politécnico, **Susana Teles** (Escola Superior de Tecnologias e Gestão da UMa / CITUR-Madeira, doutoramento em Gestão).

A candidatura conta agora com o apoio da **Presidência do Governo** da Região Autónoma da Madeira, da **Secretaria Regional do Turismo e Cultura**, da **Secretaria Regional das Comunidades e da Cooperação Externa** e com o consentimento da **Assembleia Legislativa Regional** no que toca à inscrição no inventário nacional do PCI, expresso explicitamente na Resolução da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira **n.º 14/2018/M de 5 de junho**. As **câmaras municipais da Calheta, de Câmara de Lobos, do Porto Santo e de Santa Cruz** consentem e apoiam, participando ativamente no processo de divulgação da candidatura. A **Mesa da Secção dos Vinhos** da Associação

Comercial e Industrial do Funchal (ACIF) também deu o seu consentimento e apoia esta iniciativa, enquanto coletivo que representa todas as empresas exportadoras de vinho Madeira: **H. M. Borges, Henriques & Henriques, J. Faria & Filhos, Justino's, Madeira Vintners, Madeira Wine Company, Pereira d'Oliveira, Vinhos Barbeito**. A candidatura tem também o apoio da **Confraria Enogastronómica da Madeira**.

A equipa de trabalho está atualmente a preparar o pedido de inscrição das tradições do vinho Madeira no **inventário nacional do património cultural imaterial** junto do Ministério da Cultura de Portugal, tendo o **apoio da Mesa dos Vinhos da ACIF** para reunir a documentação necessária para este efeito, contando com a **colaboração de todas as empresas** que integram esta organização. Em paralelo, a Universidade da Madeira tem vindo a tomar várias medidas que visam salvaguardar as **tradições imateriais à volta do vinho Madeira**, bem como o **património filogenético, paisagístico e as práticas agrícolas** que lhe estão associadas. Tem vindo a implementar projetos pilotos **que visam a sua preservação de uma forma holística**, juntamente com outros patrimónios enogastronómicos da Região, através da prática de um **Slow turismo, mais sustentável e responsável**. Nesse âmbito, a equipa de trabalho tem vindo a desenvolver um projeto piloto em várias zonas da ilha que concilia a preservação de **patrimónios em risco de extinção** (castas malvasia cândida e malvasia fina - boal, cuscuz e peixe seco). Entre as ações em curso, é de salientar a organização de um **festival enogastronómico internacional** dedicado a esta tríade, no próximo ano, e o pedido de inscrição dos produtos acima referidos na **Arca do Gosto da Slow Food**, bem como um **projeto piloto de Slow turismo** no concelho da Calheta.

Sobre a Universidade da Madeira

Mais informação aqui: <https://www.uma.pt/>

Contactos

Grupo de trabalho – Candidatura do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade

Universidade da Madeira | Colégio dos Jesuítas | Praça do Município | 9000-039 - Funchal

Reitoria: (+351) 291 209 400 | Campus: (+351) 291 705 000 | gtcvm@mail.uma.pt

Portal internet: <https://vinhomadeira.web.uma.pt/>