

● FESTIVAL DA NATUREZA

Se a Natureza dá “as melhores maçãs do mundo”, faça-se sidra

ERICA FRANCO
efranco@dnoticias.pt

Sabia que, na ilha da Madeira, já se faz sidra desde 1515?

Aquela que durante muito tempo foi conhecida como o “vinho dos pobres” e “relegada” para segundo plano em relação ao Vinho Madeira, chegou mesmo a ter uma fábrica na Zona Vellha do Funchal que, em 1616 fazia sidras para a Corte Britânica, conta-nos Márcio Nóbrega.

São pequenos detalhes históricos que o proprietário da Quinta da Moscadinha, na Camacha, foi revelando ao longo da visita guiada proporcionada, ontem, a um grupo de 12 pessoas, no âmbito do Festival da Natureza da Madeira.

“Chegámos e fomos logo bem recebidos pelo Márcio [Nóbrega], que nos explicou detalhadamente sobre a história da sidra aqui na Madeira. Aprendemos também muita coisa relativamente à sidra (...). Geralmente sabemos muito sobre o Vinho da Madeira, mas a sidra realmente também tem a sua importância. Foi um percurso muito engraçado, aprendemos muito e acabámos aqui, numa prova diversificada”, descreve Teresa Abreu, que até então só tinha provado “sidras mais comerciais”.

“Nota-se que é um produto mais cuidado, mais requintado, não é essa sidra tradicional em que nós só sentimos a maçã. Eles aqui conseguem ter variantes”, complementa a colega Cláudia Correia.

Quisemos então saber se os madeirenses gostam ou não gostam de sidra. “Se não gostam, é porque ainda não provaram esta”, atira a visitante.

Já Carlos Abreu diz que “andámos todos um pouco enganados”. “Com esta prova que nós fizemos



Festival da Natureza levou grupo de 12 pessoas à Camacha, para visita guiada à Sidraria Adega do Pomar. Espaço recebe cerca de 150 visitantes por semana. FOTOS HELDER SANTOS/ ASPRESS



dos vários tipos de sidra – incluindo o espumante de sidra, que é uma coisa espectacular – chegámos à conclusão que, realmente, deveria ser muito mais divulgada a todos os madeirenses”, sentencia. Deixa ainda o apelo: “Acho que todas as pessoas que tiverem a oportunidade de-

veriam passar por cá e provar o produto para darem valor a algo que é nosso e que é único”.

“Uma história que vale a pena contar”

Outra curiosidade dada a conhecer por Márcio Nóbrega, durante a visita à Sidraria Adega do Pomar, é que “fora de Portugal, a sidra é um vinho de maçã”, mas no nosso país “o vinho só se pode fazer de uva”. A razão remonta ao Estado Novo.

“Entre 50 e 60 foi proibido fazer sidra em Portugal, por causa de uma coisa chamada filoxera (a doença das uvas), que dizimou todas as uvas da Europa. Então, no continente, alguns agricultores começaram a usar maçãs para juntar com o vinho para dar volume ou a deitar as vinhas abaixo para a plantação de pomares. Para proteger os grandes senhores do vinho e o próprio vinho, o Salazar faz uma lei que proibia a produção de sidra e começa a pagar aos agricultores para abater as árvores e plantar novas vinhas”, explica o empresário madeirense.



FALTAM PRODUTORES PARA RESPONDER À PROCURA DE PAÍSES COMO OS EUA, DIZ MÁRCIO NÓBREGA

A isto acresce que Salazar decretou ainda que, em Portugal, “vinho só se pode fazer de uvas *Vitis vinifera*”.

Segundo Márcio Nóbrega, esta época “em que se dá a expansão do vinhedo português”, coincide, portanto, com “o declínio da sidra”.

Em Abril último, quando as sidras da Quinta da Moscadinha, fo-

ram premiadas no ‘Cider World Awards 2024’, o maior concurso mundial de sidras, que decorreu na Alemanha, entre 180 produtores de 17 países, o produtor regional foi confrontado com a pequenez do território insular.

“Lembro-me que, quando vieram entregar-me o prémio disseram, em inglês: ‘E agora vamos entregar um prémio a um sítio que tivemos de ir ao Google ver onde é que ficava’. Nem sabiam onde era a Madeira, mas aquilo que eu levei atrás foi um património histórico de cinco séculos”, sublinha.

“Já estamos a exportar para Madrid e para a Alemanha”

Em dois anos, o empreendimento de Márcio Nóbrega passou de uma produção de 2 mil garrafas para 35 mil, sendo reconhecido internacionalmente com 14 medalhas.

“A nossa sidra já está em sete restaurantes Michelin (três na ilha e quatro fora) e estamos a exportar para Madrid e para a Alemanha”, aponta o empresário, convicto de que “a sidra está na moda e veio para ficar”.

“Acredito piamente que a sidra há-de ser, a par do rum e do vinho, a próxima bebida da ilha”, vinca. Não obstante e, para que isso aconteça, impõe-se aumentar a capacidade de produção.

“Sinto que a nossa sidraria já não tem espaço para mais. Esgotámos a capacidade de produção. Agora, só com uma nova adega é que se consegue fazer mais sidra”, atesta Márcio Nóbrega, sem esconder o desejo de “conquistar” o mercado norte-americano. “Não estamos a exportar ainda para os Estados Unidos, de onde já temos pedidos, porque não temos capacidade”, refere o produtor.

A Madeira tem, neste momento, “à volta de 50 produtores de sidra e de maçã”. Para o proprietário da Quinta da Moscadinha, o ideal seria que existissem “50 produtores de boa maçã e cinco ou seis produtores de sidra muito bons”. “Justifica-se ter mais produtores de sidra”, reforça.

Márcio Nóbrega defende que para alavancar o sector “é fundamental equiparar a sidra ao vinho de mesa, para beneficiar dos mesmos benefícios da isenção de IVA”.

A título de exemplo, indica ainda que hoje a maçã é paga a “75 centimos ao quilo”. “Vejam a valorização e o impacto que isto está a ter na economia local, para além de recuperar quase três mil árvores nestes pomares que estavam todos perdidos”, destaca.



“É fundamental equiparar a sidra ao vinho de mesa”, defende proprietário.