

Madeira – Atlantens flytande trädgård

Funchal

Madeira. *Pérola do Atlântico* – Atlantens Pärla – som öns epitet lyder, upptäcktes i mer "formell" bemärkelse så sent som 1419 av portugisiska sjöfarare. Det var en av Henrik Sjöfarares kaptener, João Gonçalves Zarco, som slogs av öns gröna överflöd och gav det därför namnet Madeira som på portugisiska betyder "timmer".

Redan under mitten av 1700-talet upptäckte man att Madeira var ytterst lämpat för rekreation och vederkvickelse. Än idag vallfärdar blomsteraffinados och naturälskare till ön för att uppleva dess rika flora, ta del av dess spektakulära topografi och njuta av det behagliga klimatet.

AV MAGNUS FORSLIN

KFAnytt

MADEIRA ÄR EN portugisisk ögrupp i Atlanten som utöver huvudön består av Porto Santo samt de obebodda skären Desertas och Selvagens. Liksom Kanarieöarna är Madeira resultatet av vulkanisk aktivitet och är topparna på vad som för 160 miljoner år sedan började som undervattensvulkaner. Det är omkring 400 km till Kanarieön Teneriffa och ca 500 km till den Afrikanska kusten. Trots att huvudön endast är 56 km lång och 21 km lång var det fram till inte för så länge sedan omöjligt att ta sig runt ön på en dag. Dramatiska serpentinvägar och enorma höjdskillnader förlänger avstånden rejält.

En äldre karta över Madeira. Ön ligger mellan 32° 22,3 'N 16° 16,5 'V och 33° 7,8 'N 17° 16,65 'V. De gröna områdena visar var någonstans druvorna till de berömda madeira vinerna odlades.

Men tunnlar och nya motorvägar har under senare år underlättat framkomligheten väsentligt.

Ibland sveper den nordafrikanska öken vinden, *leste*, in över ön och kan i sällsynta fall pressa upp temperaturerna så högt som

till 40-gradersstrecket, men i regel anses klimatet på Madeira vara mycket njutbart året runt. Klimatet kan emellertid variera en del mellan olika geografiska platser som en följd av öns varierande höjdskillnader (90 % av öns yta ligger på



över 500 meters höjd). Madeiras sydliga läsida kännetecknas av ett maritimt medelhavsklimat med liten årsamplitud och relativt sett lite regn. Medan passadvindar på nordsidans bergssluttningar orsakar en hel del nederbörd vintertid. Öns medeltemperatur är på vintern 16°C och 22°C sommartid. På grund av sydsidans milda klimat har denna del av ön sedan mitten av 1700-talet flitigt besökts som luftkurort, ett faktum som inte minst speglats av mängden celebra besökare. Bland annat Sir Winston Churchill semestrade gärna här för han ville åka någonstans där det var "warm, bathable, comfortable and flowery" och ägnade sig då åt landskapsmålning. Givetvis bodde han på Reid's Palace Hotel (se faktaruta).



inte att några människor skulle bo här, och när portugiserna "återfann" ögruppen i början av 1400-talet blev dessa de första att befolka ön (till skillnad från Kanarieöarna som hade en ursprungsbefolkning – *guan-chos*). De tidiga kolonistörerna grep sig an uppgiften att försöka tämja den vildvuxna, ogenomträngliga ön i avsikt att kunna odla här. Redan då anlades de första bevattningskanalerna, de berömda levadorna (se bild t h) och för att röja land svedjebrändes stora skogsområden. Det var lätt att förlora kontrollen över elden och ibland var nybyggarna tvungna att fly ut i sina båtar för att komma undan branden. Till följd av sådana bränder lär de mesta av skog ha bränts ned på ön

efter endast sju år – eldsvådor är fortfarande ett stort problem på ön. I dag finns dock på höjder över 1000 meter bevarade skogsområden med inhemska arter som konvaljträd (*Clethra arborea*), azorisk lager (*Laurus azorica*) och manshögt blåbär (*Vaccinium maderense*). De första bosättarna valde att odla spannmål men snart urlakades jorden

EN KORT HISTORIK

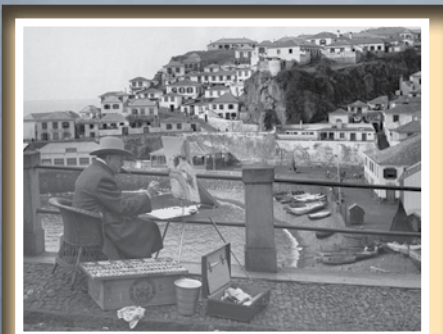
Madeira upptäcktes förmodligen redan på 500-talet f.kr av fenicierna och sedan av romarna. Plinius den äldre (23-79) beskriver *Purpuröarna* i sitt berömda verk *Naturalis Historia*. Han nämner



Ovan: Bevattningskanalen Levada dos Tornos som här passerar ett boningshus. I allmänhet är levadorna (av levar – "att leda") bara några decimeter breda och någon meter djupa. Hela Madeira är täckt av detta omfattande och urgamla bevattningssystem. Redan de första bosättarna insåg problemet med en jämn vattenfördelning. Sammanlagt är nätet med de små kanalerna 2.150 km. Stigarna som löper parallellt är till för att lätt kunna ta sig till ett skadat parti och utföra reparation, men de har också blivit populära vandringsleder som går genom annars ogenomtränglig urskog och erbjuder svindlande fantastiska naturscenerier. Somliga levador är tuffare än andra, och man bör innan man ger sig iväg ta reda på svårighetsgrad och risker.

Till vänster: Madeiras blomsterprakt har givit ön många smeknamn som "Atlantens flytande trädgård". Klimatet, riklig nederbörd vintertid och levadorna gör att så gott som alla växter från världens olika hörn stormtrivs, och många växter har importerats, exempelvis, strelitzia, papegojblomman (längst ned till vänster) från Sydafrika (importerad 1778) och Hibiscus (blomma tre i rad tre) från Kina. Men här finns även endemiska arter som enbart växer här, t.ex liljekonvaljträd, drakblodsträd, *Echium candicans* (blomma två i rad två), *Calendula maderensis* och madeiragingst. Den blomsterintresserade bör besöka Madeira i slutet av april och i början maj, då arrangeras den populära blomsterfestivalen San Remo.





Sir Winston Churchill i den lilla charmiga fiskebyn Camara de Lobos nära Gabo Girão.



Gabo Girão – en av världens högsta havsklippor som stupar 580 meter ned i havet. Längst ned kan betraktaren ana vinodlingar.

→ på näringsämnen och man var tvungna att byta gröda. Henrik Sjöfarare introducerade då sockerröret och snart skulle Madeira bli världens första storproducent och leverantör av det i Europa så eftertraktade ”vita saltet”. Odlingarna krävde en omfattande utbyggnad av terrasser och levadas och man lät slavar, först gunachos och sedan afrikaner från afrikas västkust,

utföra det krävande odlings- och byggnadsarbetet. Under 1600-talet kom Brasilien att dominera sockerproduktionen och Madeiras främsta exportprodukt blev itsället det så berömda vinet uppkallat efter ön. Men druvorna kom egentligen från en annan ö, Kreta. Även detta kan Henrik ”lastas för”.

MADEIRAVINET

Druvorna till de berömda madieravinerna

odlas på branta bergsterasser överallt på ön. I allmänhet på ganska småvingårdar. Vinrankorna tillåts växa manshöga så att man kan odla grönsaker mellan dem. Det här lär innebära att det tar längre tid för druvorna att mogna varför de också blir smakrikare. Men hemligheten bakom madeiravinernas karakteristiska smak ligger framför allt i förvaringen. Det är världens mest lagringsbara vin.



Kulinariska äventyr: Espada preta (t.v.), Koldkfisk, är något av en nationalrätt på Madeira. Den ca 1 meter långa djuphavsfisken fångas med hjälp av trål nattetid då den simmar närmare havsytan. Den fjällösa fisken smakar mycket gott och kan med fördel avnjutas traditionellt tillagad, vilket inkluderar banan.

Tillredning av poncha, (t.v.): Basen i denna populära drink är aguardente (eldvatten), som är ett starkt brännvin gjort på sockerrör. Om man energiskt blandar aguardente med saften från citron och honung med en för uppgiften särskild ”trämixer” får man poncha. Fiskarna börjar och avslutar gärna sina fisketurer med ett glas. Enligt uppgift serveras också den starkaste varianten i fiskebyn Camara de Lobos. Det kan ha bidragit till att det var just hit som Winston Churchill åkte för att semestra och måla på 50-talet.



Orsaken till att man utvecklat denna sk fortifieringsprocess var att vinet förr i världen behövde klara de långa resorna mellan Portugal och Amerika alternativt Ostindien. Processen innebär att man avstannar jäsningen vid en önskad druvsockerhalt genom att tillföra en stark konjak (ursprungligen användes en aguardente från sockerrören). Men här finns ytterligare en metod att bevara vinet och som bidrar till dess uppskattade smak. Den upptäcktes mer eller mindre av en slump. Under långfärderna över ekvatorn märkte man att de viner som lagrades och fick mogna under båtdäck i hettan blir det mer lagringstålgt. Processen kallas estufagem efter det kärll, estufa, i vilken vinet ligger uppvärmt i 45-50° under ett halvår, vilket ger upphov till den rökta smaken och en halvfermenterande effekt som gör att det håller så länge.



Vinerna brukar delas upp i fyra grupper med en alkoholhalt mellan 16 och 20 %: Den söta *Malvosie*, det halvtorra *Boal*, de torra *Verdhelo*, som är något rökig smak, och de syrliga *Sercial*. De första två lämpar sig som dessertviner med de två senare är utmärkta aperitifer. Vinerna delas vidare in i fyra olika klasser beroende på hur länge det har lagrats: 1. *Reserve* som måste vara lagrat i mer än fem år. 2. *Special Reserve* som skall vara lagrat i mer än tio år. 3. *Extra Reserve Lagrat* som måste vara lagrat i mer än 15 år. och 4. *Vintage* skall lagras minst 20 år på fat och två år på flaska.

FUNCHAL

Madeiras enda egentliga stora stad, tillika regionshuvudstad, heter Funchal, vilket betyder fänkål. Förr växte det här vilt

Reid's Palace Hotel



Det legendariska Reid's Palace Hotel ligger på en klippa i den västra av Funchal, och är väl värt ett besök även om plånbocken inte tillåter några övernattningar. Avnjut en dry martini i panoramabaren eller en traditional after noon tea på terrassen med grandios utsikt över Funchalbukten och den tillhörande tropiska parken.

Det luxuösa hotellet, som man lite skämtsamt brukar kalla för det brittiska imperiets sista bastion, började byggas 1887 av den skottske, mycket framgångsrike vinhandlare William Reid. En affärsman som då han steg i land på Madeira 1837, 14 år gammal, endast hade 5 pund i fickan. Han avled dock året därpå, varmed hans son fick ta vid och kunde öppna dörrarna för de första gästerna 1891. Och gästboken är ett Eldorado för

alla autografjägare. Här finner vi alltför aristokrater som Sir Winston Churchill och Sir George Bernard Shaw, till skådespelare som Gregory Peck och Roger Moore.



Hotellet från havet och då det begav sig kring 1900, men fortfarande gäller "evening dress to be worn from 7pm."

i stora mängder. Staden ligger pittoreskt beläget på sydkusten, likt en amfiteater med klippor i väst och öst, samt med gröna berg i norr. I staden bor ungefär hälften av Madeiras befolkning. Det är svårt att inte falla för Funchals charm med de smala gränderna i gamla staden (zona velha), den subtropiska grönskan, parkerna, det livliga marknads- och gatulivet. Även om Funchal varit destination för turister under flera sekel finns här en genuin prägel, utan den artificiella semetserindustri vi t ex möter på Gran Canaria. Även om en rad superhotell vuxit upp längs den västra delen av Funchals utkanter, är man nog med att utbyggnaden sker kontrollerat och med naturhänsyn. Just naturupplevelserna är ju ett av de främsta skälen till varför så många reser till Madeira.

De kanske mest kända vyerna från Funchal är dels strandpromenaden och *pontinha* (piren) med dess lyxjakter och kryssningsfär-

tyg, dels den lilla byn *Monte* beläget strax ovanför staden och från vilken man har en magnifik utsikt. Det rekommenderas att man tar linbanan från Funchals hamn upp till Montes fantastiska trädgård, *Quinta Jardims do Imperador*. Förr var Monte ett kurort för öns besuttna och rika utlänningar, vilket inses då man ser de grandiosa villorna på omgivningens sluttningar.

När man sedan vill ned kan man ta en av de berömda korgkällkarna, *carros de cesto*. De började användas under 1800-talet för att frakta gods och senare även turister, ned för den hisnande 5 km långa backen till Funchal. Det gick betydligt fortare då än idag för kullerstenen har bytts ut mot betyligt mer friktionsgenererande asfalt. Två vitklädda *carreiros* i stråhatt står dessutom bakpå och bromsar om det går alltför fort. ✪