

# €UROENCUENTROS

Agrupación Europea de Pensionistas de Cajas de Ahorros y Entidades Financieras  
Nº 27 - Junio 2025 \* Ediciones en Español, Italiano y Portugués \* Distribución gratuita



XXIX EUROENCUENTRO



6/11 - VI - 2025



**AGRUPACIÓN EUROPEA  
DE PENSIONISTAS DE  
CAJAS DE AHORROS Y  
ENTIDADES FINANCIERAS**

Dirección de Gestión y Administración:

Calle Antonio de Cabezón, 29  
28034 MADRID (España)  
\*\*\*

**PRESIDENTE HONORARIO**

(a designar)

**CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN**

Presidente

FRANCISCO RAMÍREZ MUNUERA

Vicepresidente

ANTÓNIO VITORINO C. CALEÇO

Tesorero

FERNANDO GALÁN

Secretario

ANTONIO GONZÁLEZ DÍEZ

Secretario adjunto

(A designar)

Secretario adjunto de la presidencia

FERNANDO CAMILO

**COMITÉ EJECUTIVO**

(Presidente)

FRANCISCO RAMÍREZ MUNUERA

(Vicepresidente )

ANTÓNIO VITORINO C. CALEÇO

**DELEGADOS A LA ASAMBLEA**

**Por Portugal:**

DOMINGOS MARTINS

RUI FEVEREIRO

JOSÉ RIBEIRO GONÇALVES

(a designar)

**Por España:**

FRANCISCO BÁEZ SANTANA

JOSÉ JURADO RAMOS

(a designar)

(a designar)

**Por Italia:**

EGIDIO RAMONDETTI

**Miembro elegido:**

**MIEMBROS DE HONOR**

AGRUPACIÓN EUROPEA  
DE CAJAS DE AHORROS  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE CAJAS DE AHORROS  
CAJA MEDITERRÁNEO  
CAJA DE AHORROS DE ZARAGOZA  
ARAGÓN Y RIOJA (IBERCAJA)  
CAIXA GERAL DE DEPÓSITOS



AGRUPACIÓN EUROPEA DE PENSIONISTAS DE  
CAJAS DE AHORROS Y ENTIDADES FINANCIERAS

**Para más información de la Agrupación:**

**Presidente (España):** framirezmunuera@gmail.com

**Vicepresidente (Portugal):** antonio.caleco@gmail.com

**Secretaría**

[www.euroencuentros.org](http://www.euroencuentros.org)



[info@euroencuentros.org](mailto:info@euroencuentros.org)

**DIRECTOR**

Cândido Trabuco Vintém

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

Cândido Trabuco Vintém

**REDACTOR**

Cândido Trabuco Vintém

**TRADUCCION**

Automática, por Inteligencia Artificial



## Un poco de historia de Madeira

**Madeira**, oficialmente Región Autónoma de Madeira, es un archipiélago portugués situado en el Océano Atlántico, conocido por sus exuberantes paisajes, clima subtropical y rica historia. Compuesto por las islas de Madeira, Porto Santo, Desertas y Selvagens, este territorio jugó un papel fundamental en la era de los Descubrimientos Portugueses.

En este artículo exploraremos el descubrimiento, colonización y evolución histórica de Madeira, desde los primeros navegantes hasta su autonomía política en la actualidad.



### 1. El Descubrimiento de Madeira

#### Primeras Referencias

Aunque se cree que navegantes romanos o árabes ya tenían conocimiento de las islas, el "descubrimiento oficial" por la Corona Portuguesa ocurrió en el siglo XV:

- 1418: Los navegantes João Gonçalves Zarco y Tristão Vaz Teixeira llegaron a la isla de Porto Santo, tras ser desviados por una tormenta de la costa africana.
- 1419: La isla de Madeira fue avistada y explorada por primera vez.
- 1420: El Infante Don Enrique el Navegante inició el proceso de colonización, integrando el archipiélago en el proyecto de expansión marítima portuguesa.

#### Mito y Realidad

Algunas leyendas sugieren que Madeira ya aparecía en mapas antiguos, como el Atlas Mediceo (1351), donde se la llamaba "Isla de Madeira" o "Legname" (madera, en italiano). Sin embargo, fue Portugal quien la incorporó al mundo conocido.

### 2. La Colonización y el Poblamiento

#### Los Primeros Colonos

La colonización comenzó entre 1420-1425, con familias procedentes principalmente del Algarve y Minho. Se implementó el sistema de *capitanías*:

- Zarco y Teixeira recibieron las capitanías de Funchal y Machico, respectivamente.
- Bartolomeu Perestrelo se convirtió en capitán de Porto Santo.

#### Agricultura y Economía

Para hacer cultivables las tierras, los colonos quemaron parte de la densa selva (origen del nombre "Madeira"). Introdujeron:

- Caña de azúcar (convirtiéndose en uno de los principales productores europeos en el siglo XV).
- Vino de Madeira (famoso desde el siglo XVI, apreciado incluso por figuras como Thomas Jefferson y George Washington).
- Cereales y frutas tropicales, como el plátano y el maracuyá.

### 3. Madeira en la Historia de Portugal y del Mundo

#### Punto Estratégico en los Descubrimientos

- Escala para las navegaciones portuguesas hacia África, Brasil e India.
- Cristóbal Colón vivió en Porto Santo y se casó con la hija de Perestrelo, adquiriendo conocimientos que

## Un póco de história de Madeira

usaría en el descubrimiento de América.

### Ataques de Piratas y Potencias Extranjeras

- Siglos XVI-XVII: Madeira sufrió ataques de piratas ingleses, franceses y holandeses.
- 1801 y 1807: Ocupación temporal por tropas británicas durante las Guerras Napoleónicas.

### Del Siglo XIX a la Autonomía

- Turismo en el Siglo XIX: La nobleza europea descubrió Madeira como destino de salud y ocio.
- 1976: Tras la Revolución de los Claveles, Madeira se convirtió en Región Autónoma de Portugal, con gobierno propio.

### 4. Madeira en la Actualidad

#### Cultura y Tradiciones

- Fiestas: El Festival del Vino, el Carnaval y la Fiesta de la Flor atraen a miles de turistas.
- Arquitectura: Los bordados madeirenses y los característicos techos de paja (Santana) son símbolos culturales.

#### Economía Moderna

- Turismo (principal actividad económica).
- Agricultura (plátanos, vino, flores).
- Zona Franca, atrayendo inversiones internacionales.



Madeira es mucho más que un destino turístico paradisíaco: es un territorio con una historia fascinante que ayudó a moldear Portugal y el mundo durante la era de los Descubrimientos. Desde la colonización pionera hasta su estatus autonómico, el archipiélago mantiene una identidad única, mezclando tradición portuguesa con influencias globales.

## Madeira





**Transvia** Mucho más  
que viajes.

**Viajar es vivir.**

CV-Mm048-V

C/ San Fernando, 5. 03001 Alicante  
Tel. 965 14 39 50  
[euroencuentro@transviaviajes.com](mailto:euroencuentro@transviaviajes.com)

# Vino de Madeira

El **vino de Madeira**, o simplemente **vino Madeira**, es un vino fortificado, con alto contenido alcohólico, producido en las laderas y bodegas de la Región Demarcada de la Isla de Madeira. Es el producto principal de la economía de la Región Autónoma de Madeira y un símbolo de Madeira en todo el mundo.

## Historia

La producción de vino de Madeira se remonta casi a la época del descubrimiento de la isla (1419). Las primeras variedades de uva fueron introducidas por orden del Infante D. Henrique, importadas de Cándia (capital de Creta, Grecia). Más tarde, se introdujeron otras variedades como la Tinta Negra, la Sercial, la Boal, la Verdelho y la Malvasia. Estas últimas cuatro producen vinos de calidad superior, gracias a las condiciones climáticas y la composición de los suelos.

La producción de vino fue impulsada por la necesidad de abastecer a los barcos en las rutas del Atlántico hacia el Nuevo Mundo y la India, y por la presencia de los ingleses en la isla, lo que permitió que el vino fuera conocido en toda Europa y América.

Fue con vino de Madeira que el 4 de julio de 1776 se brindó por la independencia de los Estados Unidos de América, probablemente porque era el vino favorito del estadista Thomas Jefferson[[carece de fuentes?]]. En esa misma época, aparecen las primeras referencias al vino Madeira como ingrediente en libros de cocina británicos y americanos.

El Madeira vivió períodos de gran proyección internacional intercalados con crisis. Las crisis más graves fueron provocadas por enfermedades que devastaron los viñedos (oidio en 1852 y filoxera en 1872), así como por problemas de calidad (aparición de la "estufa" y los híbridos productores directos). Hoy, con las técnicas modernas de vitivinicultura, transporte, divulgación y comercialización, ha recuperado su credibilidad y aceptación en el mercado internacional.

## Importancia

Actualmente, la Isla de Madeira produce y exporta alrededor de 4,000,000 de litros de vino generoso de Madeira de alta calidad, reconocida mundialmente, que representaban, en 1999, el 43% de las exportaciones y salidas de las principales mercancías madeirenses[[3]], distribuidas principalmente por los siguientes productores: Madeira Wine Company, S.A., Vinhos Justino Henriques, Filhos, Lda., H. M. Borges, Sucrs, Lda., Henriques & Henriques, Vinhos, S.A., Artur de Barros e Sousa, Lda., Pereira d'Oliveira (Vinhos), Lda., Vinhos Barbeito (Madeira), Lda. y Madeira Vintners - CAF, CRL.

Este es el producto agroindustrial de mayor peso en la economía regional.

## Principales variedades

La producción de Vino Madeira a partir de la variedad Tinta Negra representa alrededor del 90% del total, mientras que el 10% restante corresponde al Sercial, Verdelho, Boal y Malvasia, destinados a vinos finos, generalmente envejecidos en canteiro (envejecimiento natural en bodega sin uso de estufa), y posteriormente comercializados a mejores precios. El Sercial debe ser seco, el Verdelho semiseco, el Boal semi-dulce y el Malvasia dulce, cuando se comercializan con el nombre de la variedad, deben ser monovarietales.

## Producción

La mayor parte de la producción, el 90%, se somete a estufagem. Desde la antigüedad, se conoce el efecto beneficioso del calor en el envejecimiento de los vinos. Los griegos y romanos ya lo utilizaban, y durante las grandes travesías marítimas de los portugueses, se observó que los vinos de Madeira transportados en las bodegas de los barcos, debido a las altas temperaturas de los trópicos, regresaban claramente mejorados. De ahí a intentar reproducir artificialmente el mismo efecto fue un paso, surgiendo en

## Vino de Madeira

el siglo XVIII varios ingenios destinados a lograrlo, unos por calentamiento directo, otros por circulación de aire caliente y posteriormente mediante vapor de agua que circulaba en serpentines de cobre sumergidos en el vino.

Las técnicas han evolucionado, y actualmente las estufas están construidas en acero inoxidable, con camisas de transmisión de calor, isotérmicas, ahorrando energía y casi sin choque térmico, ya que el líquido que circula en las camisas es agua a unos 70 °C. Así, el vino se calienta suavemente, permaneciendo a unos 50 °C durante noventa días, seguidos de otros noventa días a temperatura ambiente. Durante este tiempo, gracias a oxidaciones y reducciones sucesivas, el vino adquiere aroma y sabor, y también cambia de color, perdiendo densidad cromática y adquiriendo tonos marrones o amarillentos, característicos del Vino de Madeira nuevo. A partir de este momento, el vino está listo para ser comercializado.

Estos vinos se comercializan únicamente con la designación "Madeira". La eventual aclaración del tipo de vino al consumidor se realiza mediante los términos seco, semiseco, semidulce y dulce, correspondiendo respectivamente a los grados Baumé: <1.5, de 1.5 a 2.5, de 2.5 a 3.5 y >3.5.

### Fortificación

Todos estos vinos tienen una graduación alcohólica que varía entre el 17% y el 22% en volumen, y un contenido de azúcar entre 0 y alrededor de 150 gr/L. Este azúcar residual es el resultado de la interrupción de la fermentación alcohólica, mediante la adición de alcohol vínico con un mínimo del 96%, en diferentes momentos de la fermentación, según se deseen vinos secos o dulces.

### Producción: vendimia y vinificación

Entre mediados de agosto y mediados de octubre, se realiza la vendimia en Madeira. El punto culminante es la Fiesta del Vino, celebrada en septiembre. El mosto resultante en las bodegas se somete a una fermentación interrumpida por la adición de alcohol vínico cuando alcanza el nivel de dulzor deseado.

El sistema de vinificación tradicional del Vino de Madeira es la "bica abierta", practicándose, en la mayoría de los casos, el prensado directo de las uvas. Sin embargo, algunas empresas ya cuentan con equipos que permiten vinificaciones con maceración, utilizados cuando se pretende elaborar vinos destinados a largos años en bodega, ya que producen vinos mejor estructurados y de mayor longevidad.

En 2011, según datos del IVBAM (Instituto del Vino, Bordado y Artesanía de Madeira), el 62% del total de uvas recolectadas en la RAM para la producción del Vino Madeira provino del municipio de Cámara de Lobos, destacando la parroquia de Estreito de Cámara de Lobos, que representa alrededor del 88% de esta producción.

### Estabilidad

Como otros vinos naturales, el Vino Madeira tiende a formar depósitos con el tiempo. Son precipitaciones de naturaleza tartárica (cristales de bitartrato en el fondo de la botella), proteica (precipitados amorfos que no se depositan) o colorante (forman precipitados abundantes o pelucos). En este último caso, está la "casca hidrolásica"[[5]], que lleva a muchas personas a rechazar su consumo. Actualmente, casi todas las empresas realizan ultrarefrigeración (enfriamiento a temperaturas cercanas al punto de congelación y filtración a baja temperatura) antes del embotellamiento. Sin embargo, existen en el mercado vinos embotellados hace mucho tiempo (la estabilidad es siempre temporal), de producción artesanal o por opción técnica de los "puristas", que desarrollarán depósitos con el tiempo. En estos casos, se debe decantar cuidadosamente el líquido sobrenadante, sin restricciones para su consumo.

# Vino de Madeira

## Consumo

El Vino de Madeira se consume principalmente como aperitivo y digestivo, y puede encontrarse en las siguientes categorías: Corriente, Madeira sin adjetivos, Reserva, Old o cinco años, Reserva Vieja, Very Old o diez años, quince años, veinte años, treinta años y cuarenta años, además de otros con indicación de la fecha de cosecha.

Al ser un vino fortificado, la temperatura de servicio es muy importante. A temperaturas elevadas, solo se revelan los aromas provenientes del alcohol, y no todos los aromas característicos del vino. Siempre se deben seguir los consejos de los productores, generalmente presentes en las contraetiquetas. En general, las temperaturas de servicio más adecuadas dependen del grado de dulzor, la edad y la variedad o variedades que lo componen. Por lo general, se recomienda servir entre 13 y 14 °C para vinos más jóvenes, mientras que los vinos más añejos, por su mayor complejidad, deben servirse entre 15 y 16 °C.

La copa ideal para el Vino Madeira debe tener una forma más abierta cerca del pie y más cerrada en la parte superior. Solo así el vino tendrá espacio para mostrar su bouquet y concentrar, en la apertura de la copa, sus aromas más complejos y ricos. La copa debe llenarse hasta un tercio.

## Patrimonio Cultural Inmaterial

El 11 de septiembre de 2024, la Universidad de Madeira anunció oficialmente su intención de coordinar la candidatura de las tradiciones del vino Madeira a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

## Referencias

1. Silva, António (2023). «Once Upon a Time: The Old Blandy's Wine Lodge - Property Management and Business Strategies in Madeira (1811-1855)». *Herança - Revista De História, Património E Cultura*. 6 (2): 1–15.

2. Silva, António José Marques (23 de octubre de 2023). «From the glass to the plate: Reframing the storytelling about the Madeira wine's leaping into gastronomy». ISSN 2184-3090. doi:10.52152/heranca.v6i2.668.

3. Vinho – Instituto do Vinho da Madeira, Bordados e Obra de Vime – Instituto do Bordado e Tapeçarias do Arquipélago da Madeira, Flores e Banana – Direcção Regional de Agricultura.

4. Teles, Marco (2013). *Câmara de Lobos: estudo das potencialidades de desenvolvimento e promoção turística do concelho*. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad Nova de Lisboa.

5. Ribereau Gayon y Émile Peynaud (1975). *Sciences et Techniques du Vin*.

6. «Cultura Madeira - Apresentação da Candidatura do Vinho Madeira a Património Cultural Inmaterial da Humanidade da UNESCO». [cultura.madeira.gov.pt](http://cultura.madeira.gov.pt). Consultado el 18 de septiembre de 2024.





## 10 de Junio: Día de Portugal, de Camões y de las Comunidades Portuguesas

El 10 de junio es una de las fechas más importantes de **Portugal**, en la que se celebra la identidad nacional, la lengua portuguesa y la conexión con las comunidades portuguesas repartidas por el mundo. Este día rinde homenaje a **Luís de Camões**, poeta épico que inmortalizó las hazañas de los portugueses en *Os Lusíadas*, y reconoce la diáspora portuguesa, que mantiene viva la cultura y las tradiciones del país más allá de sus fronteras. Además, refuerza los lazos con la **Comunidad de Países de Lengua Portuguesa (CPLP)**, que une a naciones hermanas a través de un idioma común.

### El Significado del 10 de Junio

#### 1. Día de Portugal

El 10 de junio conmemora la muerte de Luís de Camões (en 1580), máximo símbolo de la literatura portuguesa y autor de *Os Lusíadas*, poema que celebra las conquistas marítimas de Portugal. La fecha se oficializó como Día de Portugal durante el Estado Novo (1933-1974), pero tras la Revolución de los Claveles (25 de abril de 1974), pasó a representar también la libertad, la democracia y la unión del pueblo portugués.

#### 2. Día de Camões

Camões es una figura central de la cultura portuguesa, cuya obra exalta los Descubrimientos Portugueses y el espíritu aventurero del pueblo luso. El 10 de junio es una oportunidad para recordar la lengua portuguesa, hablada por más de 260 millones de personas en todo el mundo, y para celebrar su presencia como lengua oficial en nueve países miembros de la CPLP.

#### 3. Día de las Comunidades Portuguesas

Portugal tiene una fuerte tradición emigrante, con millones de portugueses y descendientes que viven en Brasil, Francia, Estados Unidos, Canadá, Suiza, Luxemburgo, Angola, Mozambique y otros países. Este día celebra la contribución de las comunidades portuguesas a la economía y la cultura global, manteniendo viva la conexión con la patria.

#### 4. La Importancia de la CPLP

La Comunidad de Países de Lengua Portuguesa (CPLP), creada en 1996, reúne a Portugal, Brasil, Angola, Mozambique, Cabo Verde, Guinea-Bissau, Santo Tomé y Príncipe, Timor Oriental y Guinea Ecuatorial (desde 2014). Esta organización promueve:

- La cooperación política, económica y cultural entre los países miembros.
- La difusión de la lengua portuguesa, una de las más habladas del mundo.
- La solidaridad entre los pueblos lusófonos, reforzando los lazos históricos e identitarios.

El 10 de junio es también una ocasión para recordar el papel de la CPLP en la preservación y expansión del portugués, ya sea a través de la educación, la diplomacia o la cultura.

## 10 de Junio: Día de Portugal, de Camões y de las Comunidades Portuguesas

### ¿Cómo se Celebra el 10 de Junio en Portugal?

- Ceremonias Oficiales: El Presidente de la República preside las conmemoraciones, que tienen lugar cada año en una ciudad diferente, destacando la diversidad cultural del país.
- Desfiles Militares: En algunas ciudades hay paradas militares y homenajes a las Fuerzas Armadas.
- Eventos Culturales: Lecturas de Os Lusíadas, conciertos, exposiciones y festivales celebran la historia y la cultura portuguesa.
- Fiestas Locales: Muchas ciudades organizan verbenas (fiestas populares) con música tradicional, comida y baile.
- Comunidades en el Extranjero: En países con gran presencia portuguesa, como Francia o EE.UU., hay eventos organizados por asociaciones de emigrantes.
- Eventos de la CPLP: Embajadas e instituciones lusófonas realizan actividades que destacan la unión entre los países de lengua portuguesa.

El 10 de junio es mucho más que un festivo nacional: es un día de orgullo, memoria y unión entre todos los que se identifican con Portugal, dentro y fuera del país. Se celebra la lengua, la historia y la diáspora, reforzando los lazos que unen a los portugueses en el mundo y destacando el papel de la CPLP en la promoción de la cultura lusófona global.

