

“Rei da Poncha” – Paragem obrigatória na visita ao Funchal

written by O Cidadão | 15 de Maio, 2025





Direitos Reservados

A Poncha é a rainha, claro. Ou não estivéssemos a falar do **Rei da Poncha**. Fica no centro do Funchal, na Rua da Alfandega e é, hoje, um espaço prazenteiro que convida à prova dos sabores regionais da “Pérola do Atlântico”. Os turistas sabem onde fica, estão bem informados, pois o Rei da Poncha está bem classificado nos guias de turismo; os comentários aí feitos pelos clientes mostram que Nestor Vicente tem razão quando diz que o segredo do sucesso está na qualidade dos produtos ***“Tudo o que servimos é de qualidade, os produtos que usamos para confeccionar os nossos petiscos e para fazer a nossa poncha, são todos seleccionados e têm de ter qualidade.”***



Direitos Reservados

O turismo na Madeira é essencial para que o comércio sobreviva. Depois da queda nos tempos de pandemia, atualmente os turistas voltaram em força. **“São o nosso petróleo”**, diz Nestor Vicente.

“O turismo não tem parado nestes últimos anos, o que é muito bom para nós” –

Os sabores da poncha

A Poncha é uma bebida tradicional da Ilha da Madeira, inventada pelos pescadores, no século XIX, que precisavam de algo forte, mas que não os impedisse de trabalhar, para terem o corpo quente quando andavam na faina nas noites frias de inverno.

É feita com aguardente de cana-de-açúcar, açúcar e sumo de frutos. A proporção de 50% sumo e 50% aguardente confere-lhe um grau alcoólico de cerca de 15 graus.

Os sabores vão variando em função dos frutos usados, mas Nestor Vicente, especialista nesta bebida, realça a primeira poncha.

“A Poncha Pescador foi a primeira, pois os pescadores é que a inventaram. É feita com casca de limão esmagada com açúcar, sumo de limão e aguardente de cana. Esta é a Poncha original.”



Direitos Reservados

Porém, ao longo do tempo, foi preciso “afinar” a receita, de modo a agradar aos paladares mais exigentes.

“Agora há poncha de muitos sabores. E cada vez há mais. Regional, Pescador, Limão, Maracujá, Kiwi, Tomate Inglês, Negra (feita com vodka negra), Tangerina e Absinto são as mais conhecidas.” – informa . E conclui – “ o nosso top 3 é Regional, Maracujá e Tangerina”

A fazer história

Nestor Vicente nasceu na Venezuela, filho de pais madeirenses. Veio para a Madeira aos 10 anos. Considera-se madeirense de alma e coração. Apesar de hoje ser proprietário de um amplo bar/loja de sucesso, o trabalho para aí chegar tem sido muito grande.

“Muito trabalho e muita dedicação. Criei a marca em 2012 e a primeira loja foi no Porto Santo. As coisas correram bem e, em 2015, viemos para o Funchal.” – diz.



Direitos Reservados

Agora, o **Rei da Poncha** não é só para dar a provar a deliciosa

bebida. Nestor Vicente ampliou espaço e o conceito.

“Sou regionalista, defendo muito a região e os seus produtos. Por isso, a evolução do nosso espaço é feita com o objetivo de mostrar também outros produtos da Madeira.”



Direitos Reservados

No Rei da Poncha pode tomar poncha e niquita – outra bebida da ilha – mas também provar snacks feitos com **bolo do caco**, nomeadamente pregos e hambúrgueres. Além da gastronomia, o **artesanato** pontifica no estabelecimento de Nestor Vicente.

“Temos merchandising nosso, todo feito com produtos da Madeira e produtos artesanais típicos. É muito importante manter as tradições e divulgar a nossa região.”

A trajetória profissional e comercial do Rei da Poncha tem sido ascendente, mas sem segredos.

“Muito trabalho, empenho, dedicação e sacrifício são os ingredientes do nosso sucesso. E o uso, sempre, dos produtos da maior qualidade, são a nossa marca”. –, conta Nestor Vicente no fecho da conversa com **O Cidadão**.

Localização: Rua da Alfândega, nº147 , Funchal, Portugal.

**In Madeira
we don't say
"I'm sick"**

**We say "Isto é falta
de poncha" and I
think that's
beautiful.**



Direitos Reservados