

REVISTA DE VINHOS

Para Apreciadores Exigentes

TOURIGA
NACIONAL
Provámos
os melhores

BRANCOS
Para o tempo frio

VALE MEÃO
Nasceu
uma estrela

Madeira
Um vinho singular



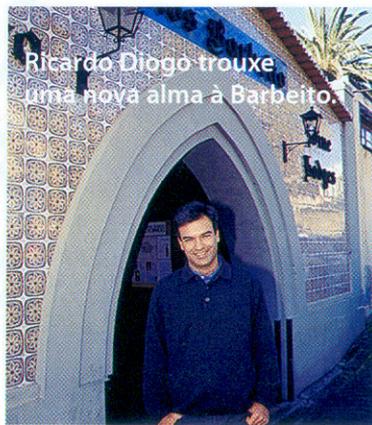
compram uma média de 200 toneladas de uva por ano. Todos os seus vinhos são estufados mas não são filtrados antes do engarrafamento. Entre os interesses imobiliários da família, dois dos três irmãos proprietários da empresa estão no Funchal a gerir os negócios do vinho. A Pereira D'Oliveira é talvez a firma da Madeira com maior stock de vinhos velhos.

Esta parece ser é uma das razões para a compra de uvas não aumentar. O seu quartel general encontra-se junto à Praça do Município num edifício do século XVII. Aqui, numa loja própria, vendem uma boa parte do seu vinho. Na lista com a selecção de Reservas e Colheitas à venda durante o ano 2001 existem 33 vinhos. Um único da década de 80, 11 vinhos entre 1978 e 1957, 13 vinhos entre 1937 e 1900 e 8 vinhos entre 1895 e 1850. Em 2002 haverá uma nova selecção, uns saem e outros entram. Além do mercado local, os vinhos velhos da empresa são muito apreciados nos EUA, Japão, Canadá, Áustria... e em Lisboa a casa Macário é o seu principal representante.

Vinhos Barbeito

Estrada Monumental, 145,
9000-098 Funchal
Tel.: 291 761 829/2434
Fax: 291 765 832

Ricardo Diogo chegou ao Vinho da Madeira em 1990. Com o curso de História na mala dedicou-se ao negócio fundado pelo seu avô Mário Barbeito de Vasconcelos em 1946. Veio ajudar a mãe que por sua vez estava ajudar o avô desde 1980. Estava-se na época áurea do granel e a empresa tinha poucos vinhos de casta engarrafados. O contacto com os viticultores de castas tradicionais ficou reduzido ao um mínimo. Com a chegada da terceira



geração deu-se a revolução. -” Quando eu cheguei à empresa tínhamos um vinho a granel razoável e um vinho engarrafado que na minha opinião era mau”. Confessou-nos Ricardo Diogo. “De um momento para o outro decidimos acabar com o granel e passar ao engarrafamento total dos nossos vinhos. Foram tempos difíceis, os contactos com os produtores de vinhos de casta tinham-se quase perdido e a facturação, logo no primeiro ano, desceu para metade”. Foi um acto de coragem que permitiu à empresa resolver com antecedência o problema com que as restantes casas vão ter de se haver nos próximos tempos. -” Há duas coisas no Vinho da Madeira que eu detesto: uma é o caramelo, mas o mercado dos vinhos de 3 anos infelizmente exige alguma adição; outra é a estufagem, por isso criámos umas estufas que no meu entender dão um choque térmico atenuado aos vinhos”. Na Barbeito apenas 80% da tinta Negra Mole é estufado, todo o restante vinho de Negra Mole e de castas tradicionais envelhece pelo método tradicional em Canteiro. O Colheita de 1995 é o resultado do primeiro vinho de pouca idade em 100% canteiro. Cada vez a empresa trabalha mais com castas e entre os 350.000 quilos de uvas que compra anualmente, perto de 35% são de castas tradicionais. A produção ronda

os 220.000 litros /ano. Desde 1990 a empresa tem uma joint venture com a firma japonesa Kinoshita (antigo cliente) com quem divide a acções. Entre as muitas inovações que a terceira geração de Barbeito trouxe à firma contam-se um Reservas Especiais de Terrantez 15 Anos e Malvasia 20 Anos com envelhecimento exclusivo de

Notas de Prova

D'Oliveira MADEIRA DOCE 15 ANOS

Pereira D'Oliveira
Um toque de ranço e acidez fresca, fruto seco, fumo, ligeiro iodo. Boca com uma doçura bem cortada por uma acidez leve e fresca, mediano de corpo, boa profundidade, termina longo.
\$\$\$\$\$ ● 17

D'Oliveiras MADEIRA RESERVA VERDELHO 1966

Pereira D'Oliveira
As notas tostadas, a noz, o iodo e o vinagrinho todos muito bem casados num fundo elegante com suave ranço. Volumoso e muito limpo na boca, fresco e com nervo, termina longo, meio seco e com boa complexidade.
\$\$\$\$\$ ● 17.5

D'Oliveiras MADEIRA RESERVA TERRANTEZ 1977

Pereira D'Oliveira
Um aroma elegante e bem casado, com notas terpénicas, fruto seco, especiarias balsâmicas e toque de vinagrinho. Na boca, tosta e acidez têm um papel importante, iodo e madeira, termina longo, seco, forte, acidulo e com suave ardor. Um belo vinho cheio de carácter.
\$\$\$\$\$ ● 17.5

Notas de Prova

Barbeito

MADEIRA SINGLE HARVEST
MEIO SECO 1995

Vinhos Barbeito

Fruto seco, casca de laranja e mel num estilo agradável e bem casado. Na boca mostra harmonia entre doçura e secura, elegância e corpo acima da média.

Final limpo.

\$\$\$ ● 16.5

Barbeito

MADEIRA SPECIAL
RESERVE MALVASIA 20
YEARS OLD

Vinhos Barbeito

Complexo e vibrante na forma. Resinoso, fruto seco e notas balsâmicas. Um Malvasia condimentado. Bom corpo na boca, estruturado e volumoso, alguma secura a equilibrar subtilmente a doçura. Termina longo.

\$\$\$\$ ● 17.5

Barbeito

MADEIRA VERDELHO 1978

Vinhos Barbeito

Um estilo fresco com notas cítricas, resina e frutos secos. Na boca é um Verdelho bem conseguido apesar de mediano, boa acidez na meia secura. Um belo aperitivo.

\$\$\$\$ ● 16.5

Barbeito

MADEIRA BOAL 1978

Vinhos Barbeito

Uma nota de casca de fruto

seco, resina e amêndoa amarga mais próprias de um Sercial tira-lhe um pouco ao carácter do Boal mais ligado às compotas.

Na boca é macio com secura discreta corpo e vida medianos mas bastante agradáveis.

\$\$\$\$ ● 16.5

Barbeito

MADEIRA SERCIAL 1910

Vinhos Barbeito

Castanho com notas esverdeadas. Ranço, algum iodo, baunilha, café, nozes. Boa frescura e vida neste velhinho.

Na boca tem uma acidez e amargor bem domados mas deveria mostrar mais amplitude e ataque. Termina mediano.

\$\$\$\$ ● 16.5

Barbeito

MADEIRA MALVASIA 1875

Vinhos Barbeito

Na cor topázio parece ter 30 anos. Um jovem no aspecto, apesar das nuances esverdeadas. Digamos que os cabelos brancos estão bem disfarçados. Um portento no aroma. Compotas, casca cristalizada de fruto cítrico, mel e ligeiro ranço.

Excelente volume de boca, pleno de elegância amplitude e vida este grande vinho da Barbeito.

\$\$\$\$ ● 19.5

canteiro que se encontram entre os melhores Madeiras da última geração.