

NOVAS IDEIAS PARA VIVER EM PORTUGAL

# EVASOES

Nº 67

NOVEMBRO 2003

## PRAZERES DE OUTONO

É doce o cair da folha.  
Tons castanhos e dourados  
e temperaturas suaves.  
Novembro espera por si...

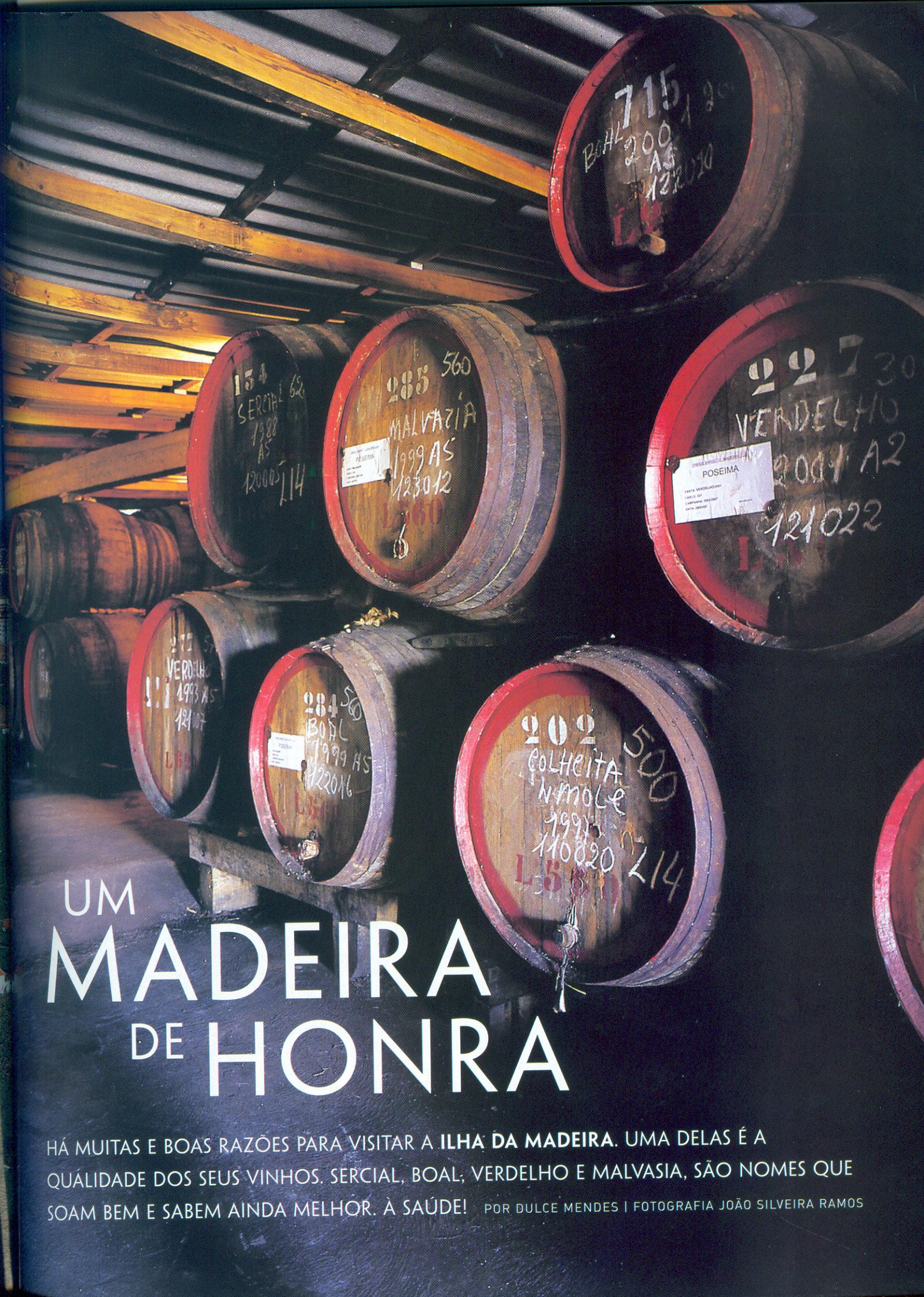
**FORA DE PORTAS**  
DELÍCIAS DA MADEIRA  
CAMINHOS DE SANTIAGO  
MISTÉRIOS DE SINTRA

**APETECE !**  
PASSEAR NO CAIS DE GAIA  
FAZER TALASSOTERAPIA  
SABOREAR UMA SOPA DE  
ABÓBORA

RESS  
UNDO

000067

5 603904 000050



# UM MADEIRA DE HONRA

HÁ MUITAS E BOAS RAZÕES PARA VISITAR A ILHA DA MADEIRA. UMA DELAS É A QUALIDADE DOS SEUS VINHOS. SERCIAL, BOAL, VERDELHO E MALVASIA, SÃO NOMES QUE SOAM BEM E SABEM AINDA MELHOR. À SAÚDE! POR DULCE MENDES | FOTOGRAFIA JOÃO SILVEIRA RAMOS



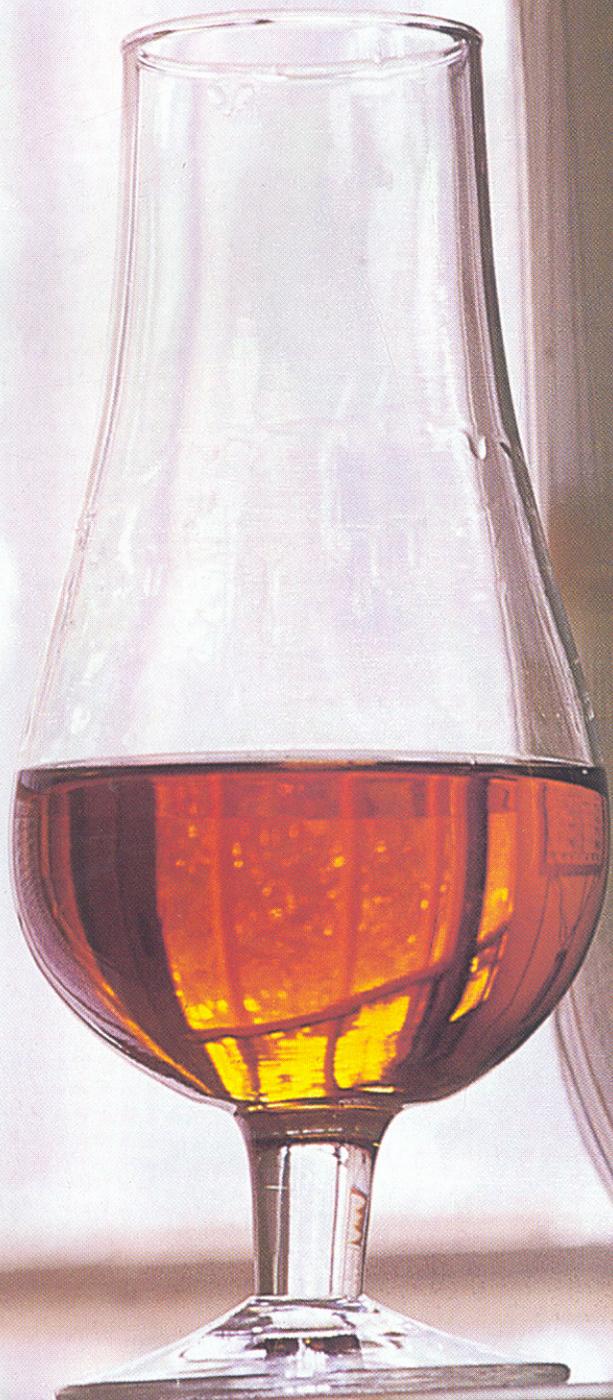
NA MADEIRA A PRODUÇÃO DE VINHO É DESENVOLVIDA PELOS GRANDES APELIDOS DO VINHO, COMO OS BARBEITO, OS HENRIQUES E OS OLIVEIRAS. O COMANDO DOS VINHOS BARBEITO É PASSADO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO.

“XAVIER, o vinho vem ou não vem?” O simpático escanção e robusto director comercial dos Vinhos Barbeito está com “nervoso miudinho”, embora bem disposto. O grupo de turistas a quem vai dar uma aula de vinho Madeira desorganizou-se e não há maneira de aparecer na loja, o que lhe dá tempo para aproveitar o intervalo da manhã na linha de engarrafamento. Os empregados da linha de engarrafamento fazem a primeira paragem do dia às onze e têm uma pipa de vinho só deles. É para lá que vertem o que sobra de cada engarrafamento, daí resultando uma mistura de vários vinhos, um vinho diferente. “Também é bom”, assegura Américo Pereira, 43 anos, uma imensa vontade de trabalhar e gozar os prazeres da vida, como terminar um dia com a janela aberta, música cubana a rimar com o charuto, um Romeu e Julieta, e um Malvasia de 20 anos, proveniente de um pequeno lote de vinho muito especial. Assim não precisa de Prozac.

Américo Pereira delicia com palavras e madeiras os turistas que visitam a loja dos Barbeito, a Diogos Wine Shop, e querem saber tudo sobre o vinho Madeira. É poliglota e cómico. Uma das imagens projectadas durante a sua “wine talk” mostra uma encosta cheia de latadas, tipo de vinha em que a ramada adquire a forma de manto sob o qual estão dependurados os cachos de uvas. A área por cultivar corresponde a vários proprietários, todos eles emigrantes em vários pontos da América. Os agricultores vizinhos não conseguem comprar o terreno. O inglês a cem à hora de Américo Pereira – que diz alimentar com poncha –, os gestos, as expressões, os factos, são dignos de registo. Em 1478 o duque de Clarence, irmão de Eduardo IV de Inglaterra, condenado à morte, quis ser afogado num



A FILOSOFIA DOS VINHOS BARBEIT  
CONTINUA A SER A MESMA DA  
FUNDAÇÃO, EM 1946: PRODUIR  
VINHOS DA MAIS ELEVADA  
QUALIDADE ATRAVÉS DE MÉTODOS  
TRADICIONAIS QUE TENHAM  
SOBREVIVIDO AO TESTE DO TEMPO





## MUITOS VITICULTORES CEDEM À “TESOURA ALARVE” E SÃO INCAPAZES DE DEIXAR UM BAGO PARA TRÁS

tonel de vinho Madeira Malvasia, ou Malmsey. Gargalhada geral.

O vinho da Madeira ganha muito com as explicações de Américo Pereira mas há histórias que não precisam de dotes especiais. É o caso da que remonta ao baptismo de um vinho seco, o Rainwater. Os vinhos embarcavam em barris e ainda não havia docas. Uma encomenda que haveria de chegar aos Estados Unidos sem travo a água foi tolhida por uma chuva torrencial. Os cascos, depositados nos calhaus da praia, absorveram a água. O comprador estranhou o gosto mas habituou-se e encomendou mais do mesmo, ou seja meio seco, daí o nascimento do rótulo Rainwater, sob o qual se esconde um vinho sem um pingo de água, obviamente.

Na ilha da Madeira a produção de vinho é hoje desenvolvida pelos grandes apelidos do vinho, como os Barbeito, os Henriques e os Oliveiras, ingleses e agricultores que fazem vinho para consumo próprio. Ricardo Diogo, um dos netos do fundador dos Vinhos Barbeito e filho de uma excelente provadora, muito respeitada no mundo dos vinhos, é hoje a peça principal da engrenagem. Segundo Américo Pereira, é capaz de saltar da cama às cinco da manhã a pensar que o vinho da pipa 33 com o da pipa 44 vai dar um vinho excelente. O Sercial 78, eleito na maior feira de vinhos do mundo um dos dez do ano, até hoje a distinção mais prestigiosa para um Madeira. Valeu-lhe o merecido prémio. Ricardo Diogo, 38 anos, lembra-se de estar lá em cima, entre os melhores, mas não sabe se esteve à altura do momento. A surpresa foi tão grande que mal conseguiu reter os pormenores da cerimónia de entrega, que é como um clarão na sua memória.





## FICHA TÉCNICA

A maior parte dos vinhos perde qualidades ao fim de alguns anos. Os da Madeira, pelo contrário. Mais: se abrir uma garrafa de Madeira poderá ir degustando o vinho durante um ano sem perda de sabores. Na Diogos Wine Shop, a loja dos Vinhos Barbeito onde está instalado o museu e uma das mais importantes colecções europeias de documentos sobre Cristóvão Colombo, há madeiras das castas nobres, óptimas aguardentes para a poncha, alguns dos melhores vinhos tintos e brancos nacionais e as novidades de grande referência.

À sexta-feira (11h00), há sempre uma deliciosa *wine talk*, dinamizada por Américo Pereira, reputado escanção madeirense. Depois, pode visitar a adega principal e acompanhar o tratamento do vinho até à fase de engarrafamento e venda. Peça ainda a Américo Pereira para ver as gargantilhas e os rótulos dos anos 50, entre outras preciosidades.

### DIOGOS WINE SHOP

Av. Arriaga, 48, Funchal. Das 10h00 às 19h00 (sábado, das 9h30 às 13h30). Fecha ao domingo e feriados.

### ADEGA PRINCIPAL DOS VINHOS BARBEITO

Est. Monumental, 145, Funchal. 9h00-12h00 e 14h00-18h00. Fecha fim-de-semana e feriados. Tel.: 291.761.829

MADEIRA-BARBEITO  
The bottled Sunshine  
from the Vineyards of  
MADEIRA



ESTE VINHO GANHA COM AS EXPLICAÇÕES DE AMÉRICO PEREIRA MAS HÁ HISTÓRIAS QUE NÃO PRECISAM DE DOTES ESPECIAIS.

Ricardo Diogo chegou a dar aulas, mas a verdadeira paixão fê-lo trocar a História pelos Vinhos Barbeito, fundados em 1946 por Mário Barbeito de Vasconcelos, cuja admiração por Cristóvão Colombo resultou num acervo de milhares de documentos que está sempre a ser actualizado. Ricardo catalogou-lhe a biblioteca, que faz parte do museu, e segue-lhe a filosofia: produzir vinhos da mais elevada qualidade através de métodos tradicionais que tenham sobrevivido ao teste do tempo. Passa o dia em provas, mesmo no escritório, onde tem meia dúzia de copos para provar “enquanto trabalha nos papéis”. Nas vindimas acompanha os trabalhos de campo e de “laboratório”. Começa por testar a fermentação das uvas que chegaram no dia anterior ao armazém do Estreito de Câmara de Lobos, no centro das vindimas – minimizar o tempo que medeia uma colheita e a espremedura é um factor determinante para a qualidade. Depois vai às vinhas, a S. Jorge, a S. Vicente ou ao Estreito, zona onde antigamente era quase impossível fazer chegar as uvas às caixas azuis dos Barbeito colocadas na estrada. Mantém contacto com os vicultores durante todo o ano, inspecciona as vinhas, discute melhoramentos mas aparece sempre durante as vindimas. À noite anda ainda de volta das uvas, e só vai para casa assim que o sumo fica a fermentar.

A qualidade dos Vinhos Barbeito depende de Ricardo Diogo, essa é que é a verdade. Desdobra-se em dois cada vez que é preciso ir ao Japão, onde tem um grande nicho de mercado, de que resultam infindáveis contactos e poses para a fotografia. Dorme pouco. Corre riscos. Um deles começou por ser um braço de ferro com a mãe, que não queria subtrair o caramelo à composição dos vinhos e, por



BARBEITO  
VERDEDELHO  
1980  
MADEIRA

**BARBEITO**



**MADEIRA**

O CLIMA E A RIQUEZA DOS  
TERRENOS SÃO OS GRAN-  
DES ALIADOS DOS VINHOS  
BARBEITO, ASSIM COMO A  
EXCELÊNCIA DOS FORNE-  
CEDORES DE UVAS, ONDE  
SÓ OS QUE SABEM USAR  
A TESOURA CONSEGUEM  
CHEGAR.

...Y OF MADEIRA...  
...MEDIUM DRY WINE  
...RBEITO  
...EIR  
...E

**WINE**  
- PORTUGAL

NET CONTENTS  
e 750 ML (25.4 FL. OZ.)

**ARBEITO**

RICH

BOTTLED IN MADEIRA

EITO (MADEIRA), L.<sup>DA</sup> FUNCHAL

MADEIRA

BARBEITO



MEDIUM DRY



## MODO DE USAR...

Para surtir o melhor efeito, o vinho Madeira deve ser bem combinado. As azeitonas não vão à mesa com "doce" nem "meio doce". Aqui ficam as sugestões de quem sabe, o director comercial dos Vinhos Barbeito e escanção Américo Pereira.

### SERCIAL

Excelente aperitivo, refresca e pode ser misturado com água tônica, uma rodela de limão e gelo. Ideal com canapés de salmão fumado, azeitonas, acepipes com maionese, peixes fumados, mariscos, sushi e queijos frescos de cabra ou ovelha

### VERDELHO

Excelente aperitivo. Combina com consomé e cremes com natas, presunto serrano, caça fumada, foie gras, paté de pato ou gancho e é o ideal para frutos secos

### BOAL

Combina com frutos tropicais frescos, frutos secos, bolos e tartes de fruta, soufflés de queijo

ou de frutos silvestres, biscoitos de manteiga, chocolate de leite, bolo com creme e bolo de mel de cana da Madeira. O Boal jovem é apropriado para queijos de pasta mole, enquanto o mais velho, associado ao tabaco de cachimbo e charutos, é indicado para queijo curado

### MALVASIA

Combina com frutos tropicais frescos, frutos secos e tartes de fruta, biscoitos de manteiga, chocolate escuro ou de leite, queijos portugueses - Serra, Serpa, Azeitão, Rabaçal e Ilha - e queijos azuis - Danish Blue, Roquefort, Stilton ou Gorgonzola. É o vinho dos Puros Havanos

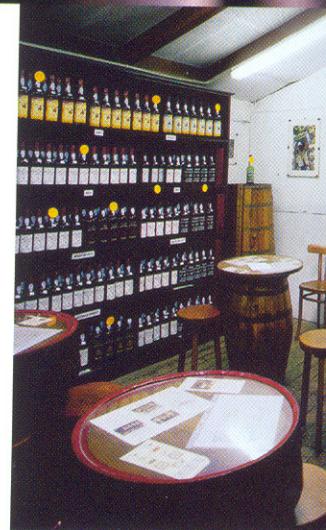


## ESTE ANO RICARDO DIOGO PREVÊ 190 MIL LITROS DE VINHO DA CASTA SERCIAL, UM VINHO BRANCO LICOROSO SECO

consequente, assistir à queda das vendas. Ricardo Diogo insistiu no teste de mercado. A finalidade do caramelo, que hoje já não entra na composição dos Barbeito, excepto nas encomendas para o Japão, era a de escurecer o vinho e de o adoçar, tornando-o um parente muito próximo do vinho do Porto. Nos anos 50 os ingleses já pediam muito vinho Madeira mas mais escuro.

O clima e a riqueza das terras são os grandes aliados dos Vinhos Barbeito, assim como a excelência dos fornecedores de uvas, onde só os que sabem usar a tesoura conseguem chegar. Muitos viticultores cedem à "tesoura alarve" e são incapazes de deixar um bago para trás. Para este ano Ricardo Diogo prevê 190 mil litros de vinho das castas Sercial, um vinho branco licoroso seco; Verdelho, meio seco; Boal, meio doce; Malvasia, doce, e Tinta Negra Mole, a partir da qual se produzem quatro vinhos que imitam muito bem os que se fazem a partir das castas principais: seco, meio seco, doce e meio doce.

O vinho seco e o meio seco são excelentes aperitivos, o doce e meio doce ótimos digestivos. Um "meio doce" vai muito bem com frutos secos, queijos e doces, enquanto um "doce" combina na perfeição com sobremesas e cafés, um Malvasia de 20 anos com mousse de chocolate, por exemplo. Américo Pereira, um poço de informação a quem o Instituto do Vinho da Madeira recorre frequentemente, recomenda o Malvasia de 93, o Malvasia de 20 anos, o Single Harvest de 1995, o Sercial de 10 anos, que bebe ao sábado e ao domingo em casa, enquanto observa o teleférico. Na loja tem sempre vinhos acabadinhos de "descobrir" para dar a provar com um pensamento positivo. Um risonho copo de Single Harvest de 1995 meio seco: "Pense em salmão fumado". ■



A MAIOR PARTE DOS VINHOS PERDE QUALIDADES AO FIM DE ALGUNS ANOS, MAS NÃO OS DA MADEIRA, QUE MELHORAM COM O PASSAR DO TEMPO E PODEM, DEPOIS DE ABERTOS, SER DEGUSTADOS DURANTE UM ANO SEM PERDA DE SABORES.