

# Viagem ao século XIX num copo de Madeira

No Encontro com o Vinho e Sabores, decorreram provas que ficam para a história (algumas viram desaparecer a última garrafa de colheitas míticas). Numa delas, provaram-se vinhos Madeira de 1954, 1880 e 1875. Algum outro país tem coisas destas?

EDGARDO PACHECO

Quando sei que vou beber vinhos feitos no século XIX (Madeiras, what else?), fico de véspera entre o apreensivo e o curioso. Até digo para mim: no dia antes, é chá verde pela manhã, salada ao almoço e canja suave ao jantar. Na realidade, tal nunca acontece. Pior ainda, na semana passada, entrei aos trambolhões numa sala onde decorria uma prova de vinhos Barbeito porque saía de outra onde havia bebericado os grandes vinhos que marcaram os últimos 25 anos da história da enologia e da história da escrita de vinhos em Portugal. Onde estava? No Encontro com o Vinho e Sabores (EVS), organizado em Lisboa pela Revista de Vinhos (RV). Puro festim.

O grande evento de vinhos em Portugal, que decorre sempre em Novembro, tem duas componentes: uma, dar a conhecer ao público as mais recentes colheitas das marcas de referência; duas, oferecer aos enófilos empedernidos provas tão especiais que se confundem com aulas sobre a história da vitivinicultura portuguesa, desde o século XIX até à actualidade. Reparem nalguns desses eventos especiais: a) 25 vinhos para 25 anos de vida da Revista de Vinhos; Os Gloriosos Anos 60 das Caves São João; A Vertical Incógnito; Os vinhos dos Baga Friends; Os vinhos das gerações descendentes de Fernando Nicolau de Almeida e, para o que nos interessa, os vinhos Madeira da família Barbeito. Alguém que tenha tido a felicidade de assistir a estas provas com preocupação didáctica tornou-se num enófilo mais esclarecido e mais feliz. Financeiramente depauperado, mas, sim, muito mais feliz.

E isto do depauperado tem que se lhe diga porque, em bom rigor, pagar €240 por um vinho cuja média de idade na garrafa é de 40 anos (o Barbeito 40 anos

Malvasia - Mãe Manuela) será tudo menos caro. Pensem no caso de um produtor que tem de guardar "stocks" ao longo de décadas, e até séculos, e digam lá se acham que o vinho é caro. Sim, porque, para se fazer um Madeira 40 anos é necessário manipular vinhos com 50, 60, 70, 80 e mais anos. Na casa Barbeito vendem-se anualmente 175 mil litros de vinho, mas para que todo este vinho (dividido por inúmeras categorias) chegue ao consumidor, o produtor tem de ter em "stock" cerca de 1,3 milhões de litros de vinho, que, de resto, se evapora das pipas a olhos vistos (entre 3 e 8% ao ano) só porque - questões físicas à parte - os anjos também gostam de coisas boas.

Ricardo Vasconcelos Freitas é a alma da casa Barbeito e anda sempre na boca dos enófilos exigentes. Fala-se de vinho Madeira e das colheitas especiais de vinho Madeira, e logo salta o nome Barbeito, que, com o Ricardo, vai na terceira geração a cuidar de vinhos num território que arripia um técnico de viticultura formado na Califórnia.

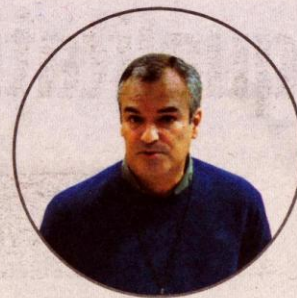
A empresa foi fundada pelo avô do Ricardo, Mário Barbeito de Vasconcelos, homem que dividia os dias entre a paixão pelos vinhos e o amor à sua biblioteca de 25 mil livros, onde se encontrava um dos maiores espólios sobre a vida de Cristóvão Colombo. Quando se reformou, quem lhe seguiu as pisadas foi a filha, coisa rara à época. Manuela Vasconcelos passou a ter de ir a feiras no estrangeiro e, quando regressava ao Funchal, costumava contar à família quantas mulheres tinha encontrado a vender vinho. "Acho que, no máximo, foram duas mulheres, numa feira qualquer em Inglaterra", conta o filho Ricardo. O orgulho que sente pela mãe está hoje registado no Barbeito 40 anos - o Mãe Manuela.

E foi justamente por causa deste vinho (que mereceria meia

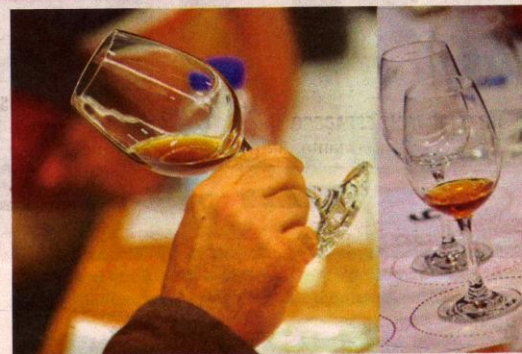


página para ser descrito, mas que posso resumir como uma coisa do outro mundo) que Ricardo foi aos garrafões da família sacar umas amostras de vinhos Madeira de 1954, 1875 e 1880.

"Per si", estes vinhos velhos da casta Malvasia são brutos, rudes, por vezes violentos e até algo desequilibrados, mas, em lote, são a espinha dorsal para a feitura dos grandes Madeira, neste caso os Madeira Malvasia Barbeito. E, ao trazê-los para uma prova, Ricardo Freitas quis que cada sortudo presente provasse e sentisse o que é um vinho com 139, 134 ou 60 anos. Digo-vos, é uma sensação comovente, quase mística. Como diabo pode um vinho viver tantos anos? Sim, eu sei, o segredo está na sua acidez, mas ainda assim, como? Como? É nestas alturas que me apetece convidar todos os "wine writers" deste mundo e, num território fora de Portugal (Nova Iorque, que é fino), dar-lhes a provar estes vinhos. E pedir-lhes que identificassem a origem dos vinhos. Havia de ser giro ver os resultados dos palpites. E deixo hoje de parte o Porto e o Moscatel. **W**



**RICARDO FREITAS** É UM TIPO PECULIAR NO MUNDO DO VINHOS MADEIRA. CONTRA AS TENDÊNCIAS DE MERCADO, FAZ OS VINHOS QUE LHE DÃO PRAZER E PONTO FINAL. MAS SEGUIDORES NÃO LHE FALTAM. DIR-SE-Á QUE RICARDO FREITAS ESTÁ PARA A MADEIRA COMO DIRK NIEPOORT ESTÁ PARA OS VINHOS DO DOURO, DO DÃO OU DA BAIRRADA.



Os preços dos vinhos Barbeito variam, mas um **MALVASIA 40 ANOS** poderá custar **€240**, enquanto um **20 ANOS** fica pelos **€90**. O 30 anos, esplendoroso, já esgotou no produtor. O **40 ANOS** da **BARBEITO** foi um dos mais misteriosos vinhos Madeira que já provei, muito difícil de descrever. Ainda assim, sentimos notas de especiarias, de madeiras exóticas, de fumo, de tabacos maturados, de pastelaria fina e sei lá que mais. Quando o vinho entra na boca, quando sentimos uma tremenda explosão de sabores e quando pensamos que estamos a beber pequenas porções de vinhos com 80 anos (trata-se de um lote), as lágrimas só não correm porque, enfim, isso daria muito mau aspecto na sala.