

Este site utiliza cookies para ajudar a prestar serviços. Ao utilizar este site, concorda com a utilização de cookies.

[Obter mais informações](#)

[Entendi](#)



segunda-feira, 16 de junho de 2014

Era uma vez, um cantinho grandioso do mar, nesse cantinho do mar encontrava-se um pedacinho do céu... "Uma taça de Oinos com...Barbeito"

Sempre fui visto como o romântico dos provadores ou o poeta que degusta vinhos. É natural que assim seja, pois as minhas referências sempre foram aqueles que provavam com a paixão e o sentimento de quem vê o vinho como uma obra de arte. Nunca fui apologista da técnica em demasia, sempre achei que um sommelier tinha de ser o POETA DO VINHO e como todo o poeta, sou um viajante de sonhos que se encanta e se envolve nas emoções...

Aprendi que os grandes vinhos jamais se podem comparar ou pontuar. Todos os vinhos têm o seu espaço, têm o seu momento e todos eles proporcionam algo inesquecível e incomparável na vida de cada um de nós. Sendo assim cada segundo da prova é para mim um dia importante da minha preciosa existência.

No mundo atual e principalmente no Brasil, devemos entender que existe uma grande diferença entre entender ou apreciar um vinho. Cada um de nós deve perceber qual o seu espaço neste mundo mágico que é o vinho. Hoje vimos muitos provadores que pontuam, mas são poucos os provadores que entendem o vinho na sua essência. PORQUE A ESSÊNCIA DO VINHO NÃO É DE FORMA NENHUMA PONTUAR POR PONTUAR! Cabe a cada um de nós aprendermos a separar o trigo do joio e deixar de ver o vinho tão elitizado no nosso Brasil.

A série deste blog "Uma taça de Oinos" (vinho em grego) será um espaço onde iremos contar a história de um produtor ou a história de um vinho, mas nunca com o objetivo de pontuar qualquer um deles.

Hoje contaremos uma história centenária.

"Uma taça de Oinos com...Barbeito"

Era uma vez, um cantinho grandioso do mar, nesse cantinho do mar encontrava-se um pedacinho do céu.

E é nesse abençoado lugar que se elabora um dos mais misteriosos vinhos do mundo.

O VINHO DA RODA - O vinho da MADEIRA.



O ano passado durante a viagem que fizemos com a Wine Senses a Ilha da Madeira tivemos o privilégio de ser recebidos na vinícola Barbeito. Sem dúvida um dos mais carismáticos e importantes produtores de vinho desta maravilhosa ilha.

Um pouco de História

A Ilha da Madeira foi descoberta nos tempos áureos dos descobrimentos portugueses, por João Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira e Bartolomeu Perestrelo, em 1419. Os três capitães donatários receberam o domínio das capitânias sob direcção do Monarca D. Henrique, e logo desbravaram as terras e ocuparam o solo desta Ilha com cultura de trigo, vinha e cana. Os primeiros colonizadores eram membros da nobreza portuguesa e trouxeram para a ilha, trabalhadores e artesãos vindos do Norte de Portugal os privilégios especiais concedidos a quem colonizasse a Ilha, nestes primeiros anos de exploração, aliciaram igualmente grandes empresários da

INSCREVA-SE JÁ!



VIAGENS ENOEDUCATIVAS



PARCEIROS



Translate

Selecione o idioma ▼

Siga o Blog no Twitter



Leitores



Europa, que desde cedo se aperceberam das potencialidades da Madeira na exploração de ligações com importantes mercados de exportação. Embora não se saiba com precisão quais e quando foram plantadas as primeiras vinhas, julga-se que os primeiros colonizadores trouxeram consigo variedades que já existiam no Minho. No entanto, registos históricos do navegador veneziano Alvise da Mosto, conhecido por Luís de Cadamosto, que datam de 1480, evidenciam a introdução da casta Malvasia Cândida nos primeiros anos de colonização. O navegador refere que «... de entre as várias castas, o Infante D. Henrique mandou plantar terrenos com Malvasia que foi enviada de Cândia (capital da Creta) e que estão a se desenvolver muito bem...», e ainda teve elogios, no seu diário de viagens, à exportação de vinho e à sua boa qualidade.

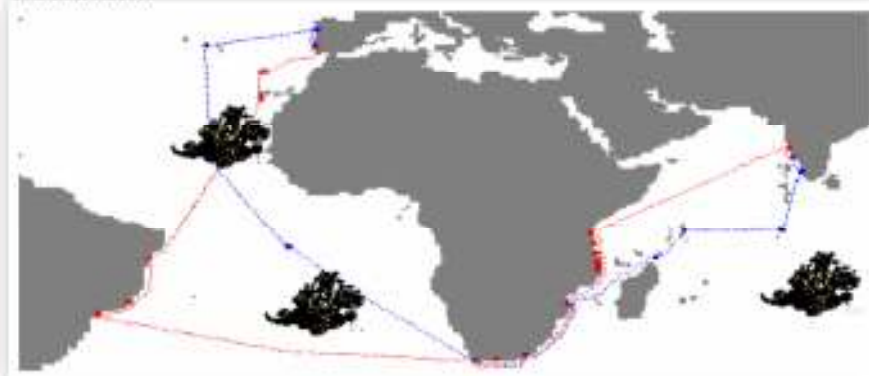
Clima

A ilha da Madeira tem um clima oceânico, com algumas influências tropicais. Com muita chuva e temperatura média (18 ° C), as ameaças de fungos doenças uva ebotrytis podridão são constantes vitícolas perigos. Para combater essas ameaças, os vinhedos da Madeira são frequentemente plantados baixos treliças, conhecidos como *latada*, que aumentam o dossel da videira do chão semelhante a um estilo usado no Vinho Verde. O terreno da ilha vulcânica montanhosa é difícil de cultivar, de modo vinhas são plantadas em artificiais terraços de solos vermelho e basáltica alcorce. Esses terraços, conhecidos como *poios*, são muito semelhantes aos terraços do Douro que tomam a produção de vinho do Porto que possível. O uso de mecânica colheita equipamentos e vinha é quase impossível, tornando uva viticultura um empreendimento caro na ilha. Muitas vinhas têm no passado sido rasgada para empreendimentos turísticos comerciais ou replantadas com produtos



como bananas para relações comerciais. Alguns replanto está ocorrendo na ilha, no entanto, o trade turístico é geralmente visto como um negócio mais lucrativo do que a tomada de vinho.

VINHO DA RODA



A partir do séc. XVII o Vinho Madeira teve nas Índias um dos seus principais mercados. Esta rota comercial tornou-se famosa para o Vinho Madeira não só pela quantidade de exportações que ao longo de dois séculos se vieram a verificar, mas também pelo afamado Vinho da Roda. O transporte do Vinho Madeira para aquelas paragens era feito nos porões dos navios que atingiam temperaturas muito elevadas na passagem pelos trópicos. Acontecia, por vezes, que o Vinho regressava à Europa, tendo-se verificado que estas viagens beneficiavam grandemente a qualidade do vinho. É então que tonéis de Vinho Madeira são enviados para as Índias, com o único objetivo de o enriquecer e valorizar, para então regressarem à Europa onde conquistaram uma fama sem precedentes. Em Inglaterra

o Vinho da Roda ganha uma reputação extraordinária o que levou à sua comercialização a preços astronómicos. Motivados pelas evidências de que o calor engrandecia o Vinho Madeira e provavelmente aliciados pela valorização do Vinho da Roda, os produtores, em meados do século XVIII investem na estufagem, técnica que é utilizada até aos nossos dias.

A Barbeito

Fundada em 1946 por Mario Barbeito de Vasconcelos e desde então sempre foi administrada pela família. Pelas mãos de Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas, fomos conduzidos a uma visita onde tivemos a possibilidade de aprender os segredos do vinho da Madeira. Qualifio o Ricardo como um dos maiores alquimistas do vinho que tive a oportunidade de conhecer. Ricardo é um homem de garra e de fibra, como todo o madeirense que se preze. Homem de caráter e personalidade forte além de tudo isso é daquelas pessoas que ama a sua terra e faz do vinho a sua maior razão de viver.

Todos os membros do grupo da Wine Senses tiveram a oportunidade de degustar todas as categorias de vinhos da Madeira feitos na Barbeito, mas mais do que isso todos tiveram a possibilidade de aprender com quem sabe de vinho. Iniciaram-se um ciclo de degustações onde destaco a degustação da Casta Tinta Negra Mole em vários estágios de envelhecimento, casta que Ricardo conhece como ninguém. A casta Tinta Negra Mole é a casta mais utilizada para a produção de vinho na ilha da Madeira, esta mesma uva também é usada na região do Algarve para a produção de vinho fortificado. Uma casta que não têm sido bem divulgada e até explorada pela maioria dos produtores madeirenses. Sempre se associou a Tinta Negra Mole a volume e fraca qualidade. No entanto Ricardo

Participar deste site

Google Friend Connect

Membros (44) [50x5](#)



Já é um membro? [Fazer login](#)



Followers (6)



[Follow this blog](#)

Follow by Email

Email address...

[Submit](#)

Google+ Followers

Wine Senses Experiências Vinicas

[Adicionar a](#)



1 me adicionaram a círculos

[Ver tudo](#)



nos mostra que tem sido injusta a classificação feita aos vinhos por ela elaborados. "É preciso saber conversar com cada uma das uvas e tirar o melhor partido de todas elas. É muito tempo de dedicação e de pesquisa até chegarmos ao conhecimento. Aqui podemos constatar que podemos ter vinhos da mais alta qualidade elaborados com essa mítica casta".

A Barbeito é uma empresa que não se identifica com produções volumosas e se preza pela qualidade com baixos níveis de produção o que faz desta vinícola uma boutique de joias preciosas.

Para que todos tenham conhecimento abaixo descrevo as diferentes

categorias dos Vinhos da Madeira:



Designações regionais:

Frasqueira

Vinho da Madeira associado ao ano de colheita e cujo produto seja obtido das castas nobres tradicionais, tenha sido envelhecido pelo menos durante 20 anos antes do engarrafamento e apresente qualidade destacada, devendo constar de contas correntes específicas, antes e depois do engarrafamento.

Colheita

Vinho da Madeira de uma só colheita, de boa qualidade, com direito à indicação da data da respectiva vindima e com envelhecimento mínimo de 5 anos.

Colheita com Indicação de "Casta"

Vinho da Madeira de uma só colheita e com 100% de uma só casta, de boa qualidade, com direito à indicação da data da respectiva vindima e envelhecimento mínimo de 5 anos.

Canteiro

Vinho da Madeira álcoolizado logo após a fermentação, sendo a seguir armazenado em cascos, onde envelhece durante um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta corrente específica e não podendo ser engarrafado com menos de 3 anos.

Com indicação de Idade

Vinho da Madeira com direito ao uso da designação de idade, quando tenha qualidade em conformidade com os respectivos padrões, sendo as indicações de idade permitidas as seguintes: 5, 10, 15, 20, 30 e mais de 40 anos de idade.

Reserva (ou Velho)

Vinho da Madeira em conformidade com o padrão de 5 anos de idade.

Reserva Velha (ou Muito Velho)

Vinho da Madeira em conformidade com o padrão de 10 anos de idade.

Reserva Especial

Postagens mais populares

Como escolher vinhos para embutidos (enchidos) - Portugal e os famosos embutidos de "Porco Preto"

Charcutaria, enchidos (embutidos) e o vinho. Um país como o nosso, pequeno, mas com grande variedade climática e produtos que cons...

Os 10 vinhos mais caros do mundo

Desconhecido por muitos, o segmento de leilões de vinhos caros e raros movimenta milhões de dólares por ano. Nessa arena operada ...



Vinho tinto português ganha concurso mundial Poliphonia Signature 2008 de Henrique Granadeiro ganhou Concurso Mundial de Bruxelas de 2012

O vinho Poliphonia Signature 2008, produzido no Alentejo pelo gestor e empresário Henrique Granadeiro, é o melhor vinho tinto do Concurso ...

Mulheres Preferem Tintos

Se há uns anos se costumava dizer que as mulheres preferiam branco, essa realidade está hoje a mudar. Um estudo recentemente elabor...

Encontrado mais um Expert em Vinhos portugueses no Brasil, desta vez em Brasília!

Encontrado mais um Expert em Vinhos portugueses no Brasil, desta vez em Brasília! Só poderia escolher uma música portuguesa para...

Postagens mais antigas

Postagens mais antigas



Free counters

Inscriver-se

Postagens
Comentários

Pesquisar este blog

Pesquisar

Vinho da Madeira correspondente ao padrão de 10 anos com qualidade destacada.

Solera

Vinho da Madeira associado a uma data de vindima que constitui a base do lote, retirando-se anualmente para engarrafamento uma quantidade que não excede 10 % do lote existente, a qual é substituída por outro vinho de qualidade. O máximo de adições permitidas é de 10, após o que poderá ser engarrafado de uma só vez todo o vinho existente.

Rainwater

Menção vinho da Madeira com uma cor entre o "dourado" e o "meio dourado", com grau Baumé compreendido entre 1,0° e 2,5°, de boa qualidade, com aprovação prévia da respectiva amostra-padrão. Normalmente servido como aperitivo. Muito divulgado nos Estados Unidos da América.

Classificação dos vinhos da Madeira quanto ao seu grau de doçura:

Tipo de vinho	Açúcares totais (mínimo) (g/L)	Açúcares totais (máximo) (g/L)
Extra Seco	Não existe	49,1
Seco	49,1	64,8
Meio Seco	64,8	80,4
Meio Doce	80,4	96,1
Doce	96,1	Não existe

Classificação dos vinhos da Madeira quanto à sua cor:



Muito Pálido

Menção reservada para o vinho muito aberto na cor, levemente citrino, quase transparente, característico dos vinhos jovens.

Pálido

Menção reservada para o vinho aberto na cor, com tom palha, característico do Vinho da Madeira seco e meio seco, consequência da ausência de maceração ou maceração pouco pronunciada durante a fermentação e oxidação ligeira da matéria corante, comum em vinhos com envelhecimento em casco.

Dourado

Menção reservada para o vinho com densidade cromática mais carregada que o Vinho da Madeira pálido com reflexos dourados e brilhantes.

Meio Escuro

Menção reservada para o vinho com boa riqueza cromática, sendo no entanto mais leve nos tons acastanhados.

Escuro

Menção reservada para o vinho de profunda intensidade cromática resultante do equilíbrio das cores alaranjadas e acastanhadas, sendo estas últimas predominantes devido à oxidação da matéria

corante e migração das matérias extrativas do casco.

Amadurecimento:



Os processos de amadurecimento utilizados para o Vinho Madeira são a «Estufagem» ou o «Canteiro».

«Estufagem»

O vinho é colocado em estufas de aço inox, aquecidas por um sistema de serpentina, por onde circula água quente, por um período nunca inferior a 3 meses, a uma temperatura entre os 45 e 50 graus Celsius. Concluída a «estufagem», o vinho é sujeito a um período de «estágio» de pelo menos 90 dias à temperatura ambiente. A partir deste momento pode permanecer em inox, ou ser colocado em cascos de

madeira, até reunir as condições que permitem ao enólogo fazer o acabamento do vinho, para que possa ser colocado em garrafa, com a garantia de qualidade necessária. No entanto, estes vinhos nunca podem ser engarrafados e comercializados antes de 31 de Outubro do segundo ano seguinte à vindima. São vinhos maioritariamente de lote.

«Canteiro»

Os vinhos seleccionados para estágio em "Canteiro" (esta denominação provém do facto de se colocar as pipas sob suportes de travessas de madeira, denominadas de canteiros) são envelhecidos em cascos, normalmente nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais elevadas, pelo período mínimo de 2 anos. Trata-se de um envelhecimento oxidativo em casco, desenvolvendo os vinhos, características únicas de aromas intensos e complexos. Os vinhos de canteiro só poderão ser comercializados, decorridos pelo menos 3 anos, contados a partir de 1 de Janeiro do ano seguinte ao da vindima.

No Brasil não existem metade dos estilos de vinho da Madeira a disposição e pior que isso é não ter sido feita uma boa educação dos profissionais que trabalham com bebidas nos restaurantes do Brasil (garçons e sommeliers). Impedindo assim que os profissionais e consumidores possam desfrutar de um dos melhores vinhos do mundo. A Wine Senses Brasil que preza pela educação vinica nas áreas de especialização irá desenvolver o primeiro curso de especialização em vinhos da Madeira já em 2014.

Abaixo o link deste maravilhoso produtor de vinhos da Madeira que já tem disponíveis no Brasil alguns grandes vinhos, assim como do importador que têm a disposição seus vinhos.

Produtor: <http://www.vinhosbarbeito.com/>

Importador: <http://www.casadovinho.com.br>

Compilado por José Santanita

Fontes:

Enciclopédia do vinho
Barbeito Wines

Gosto < 55 Tweet 0 +1 0 1

Posted by Wine Senses Experiências Vinicas at 22:52

Reactions: engraçado (0) interessante (0) legal (0)



+1 +1 Recomende isto no Google

Links to this post

[Criar um link](#)

[Início](#)

[Postagem mais antiga](#)

Total de visualizações de página

37514

Oinos Sem Mistérios. Modelo Awesome Inc.. Imagens de modelo por [Alitangi](#). Tecnologia do [Blogger](#).

