

20 FEVEREIRO, 2014 · 12:27

Vinhos Barbeito – reinterpretar a tradição



As várias referências dos Vinhos Barbeito

Nada melhor do que ir à Madeira para ficar a conhecer melhor os vinhos fortificados desta ilha. Foi o que fiz em final do mês passado.

E não pensem que é de agora que considero o **Vinho da Madeira** mágico.

Para isso muito contribuíram as histórias em seu redor (basta mencionar Winston Churchill), a capacidade de guarda que apresentam e obviamente o prazer que se tem quando se apreciam.



Vinhos Barbeito

A minha primeira escolha foi visitar os **Vinhos Barbeito**.

Um produtor que nestes últimos anos tem vindo a reinterpretar a tradição do Vinho da Madeira de uma forma genial.



Ricardo Diogo

Esta coisa de reinterpretar a tradição é tramada, demora o seu tempo, costuma não ser bem acolhida no início e quando viram chegar um licenciado em história, não lhe valeu muito o apelido Vasconcelos de Freitas.

Ricardo Diogo teve que pegar nos destinos dos Vinhos Barbeito e em meados dos anos noventa havia um longo trabalho a realizar.

Os anos setenta e oitenta tinham sido anos em que a venda do vinho a granel deixaram marcas profundas e foi preciso inverter o rumo, melhorar a qualidade dos vinhos e a imagem da marca.

Os bons resultados estão à vista e não é de estranhar o prémio de produtor pela revista Wine ou o prémio excelência da revista de vinhos relativo a 2013.

Passar a fazer Vinho da Madeira sem adicionar caramelo e repensar a estufagem do vinho foram mudanças importantes introduzidas nos primeiros anos e que hoje permitem apresentar vinhos distintos, com equilíbrio perfeito entre acidez, açúcar e grau alcoólico onde a essência das castas é preservada.



Canteiro

Antes da prova percorremos os diferentes espaços da adega localizada em Câmara de Lobos, um edifício moderno, funcional e bem pensado.

Todos os processos são efectuados aqui, desde a recepção da uva, vinificação, estufagem, canteiro e engarrafamento. Também se realizam provas, visitas e existe também uma loja aberta ao público.

Vinhos Barbeito



Amostras de Bastardo 2011, 2012 e 2013

A lição começou com vinhos de 2013, já fortificados.

Por exemplo o Bastardo 2013 (com 2500Kg de produção), é puro morango na boca, delicioso!

Depois veio uma Tinta Negra 2013, casta que sofreu agruras por ter sido maltratada durante vários anos nos vinhos a granel de fraca qualidade e que por isso caiu em desuso.

Mas que na Vinhos Barbeito acreditam que possa ter um futuro risonho e por isso está a ter toda a atenção.



Tinta Negra

Nunca tinha provado amostras de vinhos Madeira tão jovens, foi uma excelente introdução para aprender sobre as castas, como são nesta fase, para poder fazer o exercício de antever os vinhos e acima de tudo poder comparar os diferentes métodos de vinificação.

Apreciar a cor dos vinhos quando jovens também foi interessante. Amarelo com ligeiro laivo esverdeado brilhante o Verdelho e retinto o Bastardo.



A alteração da cor ao longo do tempo.

Os vinhos de 2013, 2012 e 2011, todos muito idênticos em termos de juventude.

Tudo muda quando provo um Malvasia de 2008, aqui sim, já temos um vinho que se assemelha muito do produto final que conhecemos.

Obviamente com todas as ressalvas necessárias quando falamos de vinhos Madeira!

Depois provamos vinhos com 3 Anos, seguidamente os Old Reserve 10 Anos.

A meio da prova surge o Single Harvest 1999, a escala de acidez começa a ganhar forma – um 100% Tinta Negra.



A sala de prova

A amplitude de idades dos vinhos em prova foi de 179 anos, tremendo!

Lá chegaremos a esse Malvasia 1834.

Depois os Single Cask, os The Madeira Collection (uma coleção já com três vinhos para um importador Belga) e os Rare Wine Co Historic Series.

Com estes vinhos da coleção Rare Wine Co Historic Series, é recriado uma antiga formula de lotes que eram encomendados pelos Estados Unidos da América.

Diferentes cidades tinham o seu próprio lote e estilo de Madeira, na ilha só preparavam a receita que já havia sido enviada. Tremenda a história em redor deste vinho.

Tive oportunidade ainda de provar um 1982, um dos últimos vinhos que Mário Barbeito produziu, avô de Ricardo Diogo. Falar de vinhos também é falar de memórias, família e sentimentos.



Malvasia 40 Anos – Mãe Manuela

O penúltimo vinho a ser provado é um vinho de homenagem, Malvasia 40 Anos – Mãe Manuela, um vinho que Ricardo, dedica à sua mãe.

E que me fez arrepiar, a magia dos vinhos da madeira está muito ligada à sua acidez e naquilo que ela é capaz de proporcionar.

A Malvasia é a casta preferida de Manuela Vasconcelos.

Espero que neste momento desejem tanto abrir uma garrafa de um bom Madeira quanto eu!



Malvasia 1834

Para terminar uma pérola, Malvasia 1834.

Associar a idade deste vinho ao mesmo só pela densidade que apresenta, pois a acidez continua brilhante. Quando digo que são mágicos é por isto mesmo.

Quero e vou aprender mais sobre o **Vinho da Madeira!**

[Galeria com as minhas fotografias da visita aos Vinhos Barbeito](#)

Partilhar este artigo:

-
-
-
-
-
-