

di Redazione | mar 06 ott 2015 ore 14:04

5  

AVVENTURE

Di ibisco e di clacson, di legni e di blu. Di Madeira e Barbeito

Post semi-avventuroso scritto a quattro mani e un clacson da Emanuele Giannone e Alice in Wonderland (N.d.R.)

LA STORIA

A Madeira, secondo l'adagio, la primavera viene a trascorrere l'inverno. Il clima è delizioso. Ma quest'altra Europa è magnifica per molte ragioni ulteriori. Qui, oltretutto, si giunge senza eccessive peripezie e non imperversano i sistemisti del weekend. L'isola non brulica di spiagianti, né si ingolfa del traffico dei pendolari dell'*unEasyJet*. Qui i mordi-e-fuggi non trovano pane per i loro denti di roditori d'Erlebnis e pasti veloci – ciò che, tra l'altro, determina l'indiscussa supremazia del lento pane indigeno, il *bolo de caco*, sui veloci pani di schiumogeno del tachibròma cosmico. I forestieri sono per la maggior parte viandanti dall'aria rasserenata: li vedi dondolare su e giù per le pendenze ardite di questo sasso in mezzo all'Atlantico, assorti come esuli felici. Sono specialmente inglesi, tedeschi, batavi e scandinavi. Gli *expats* inglesi di qui sono spesso famiglie radicate, in più d'un caso anche nel vino, e hanno smesso da tempo il fumo-di-londra e le *stiff upper lips* del blando ed educato suprematismo d'Oltremarica. Qui, poi, quello di forestiero è un concetto da esercizi ermeneutici: attraverso l'ultimo scalo europeo della rotta atlantica ne è passata di gente e molta si è anche fermata. Gli Arabi furono i primi a registrare l'esistenza di Madeira, mentre i secondi furono i geografi-globetrotter dei Medici. Né gli uni, né gli altri si degnarono di gettare ancore e fondamenta. A farlo furono invece Zarco e Teixeira, i messi dell'*Infante Dom Henrique* (Enrico il Navigatore), figlio – guarda caso – di padre lusitano e madre inglese. Quest'Ovest lontano, insomma, non è il Far West, è da sempre conosciuto e ben frequentato: oggi lo conoscono e frequentano gli esuli tra i più irenici dello spirito occidentale, che qui cercano alacri la pace da ritrovare. E gli italiani, che furono i primi a seguire i portoghesi in età coloniale? Gli epigoni dei Lomellini, e degli Acciaioli, che probabilmente portarono qui la malvasia? Pochissimi.

Ma quei pochi si fanno notare. Adesso, infatti, *attenti a quei due*.



LA CRONACA

La mattina del 28 agosto 2015 a Funchal sopraggiungeva improvvisamente qualcosa a sconvolgere il placido e, fino a quella data, rilassato ingresso nel nuovo giorno, fatto di piazze, di panchine, di caffè e di *pasteis de nata*. Una notizia sensazionale occupava la prima pagina del Diario de Noticias e lasciava increduli e attoniti i lettori, che di notizie come quella non ne vedevano da anni.

Sulle auto che girano per Madeira, un parco in cui spiccano vecchi gattoni Mercedes adibiti a taxi e berlinone francesi anni '80, i clacson esistono solo perché sono di serie. Anche al momento del noleggio in aeroporto viene fatto notare che sul veicolo si trova un accessorio che sull'isola è letteralmente tale: non serve, non c'è mai stata ragione di utilizzarlo e, non ci fosse il veto delle case automobilistiche, sarebbe senz'altro stato eliminato. Dopo aver

barrato le caselle sul trattamento dei dati personali e della privacy bisogna barrare anche questa:

- *Dichiaro sotto la mia responsabilità che sono stato accuratamente informato di quanto segue: l'accessorio clacson non ha alcuna utilità.*

La notizia in questione risuonava, dunque, come una bomba e passava di bocca in bocca con la rapidità di una gazzella.

"Due italiani causano rottura del silenzio-clacson", si leggeva in prima pagina.

E poco sotto:

"Era da almeno trent'anni che a un madeirense non veniva estorto (sic!) l'utilizzo del clacson. Che sia finita l'era della pace sull'isola?"

L'articolo continuava con la minuziosa descrizione del misfatto, tra le pagine di cronaca nera. In sostanza, (perché scendere nel dettaglio potrebbe risvegliare memorie di vergogna e mortificazione), i due avevano tentato reiteratamente un parcheggio impossibile. Sul lungomare-salotto, in pieno centro. Bloccando per almeno un minuto il sereno scorrere degli autisti felici, dei gattoni pubblici, delle auto private di indigeni e di quelle a noleggio degli esuli. I due reprobri avrebbero voluto incastrare la giardinetta in quel pertugio così vicino all'Avenida de Arriaga e scendere, indulgere in tutta lentezza al vizio tardo-pomeridiano della *cerveja* locale, la Coral, accompagnata dal piattino rituale, olive e lupini, e poi di un copo de Madeira seco con i picados di rinforzo per tirare in tertulia fino alla cena, galleggiando sul sottofondo morbido di quelle che ho appreso chiamarsi fricative uvulari sonore e delle carte da gioco, di organetti e pifferi, dei campanelli di bicicletta, degli effluvi di ibisco ma anche di egregie e popolari cucine – ah, il bacalhau e il bife da casa! Uh, le lulas grelhadas, il polvo escabeche e – oh! – soprattutto le lapas, cotte nel burro fuso con battuto d'erbe e aglio. Assorti in quest'atmosfera da almanacco del giorno dopo, nell'isola trasognata che ha elevato il silenzio lusitano all'ennesima potenza e i bananeti dalla rozza pianura alle terrazze panoramiche, i due ignari novizi dell'isola, già entusiasti della sua slow motion, erano anche già colpevoli d'averne causato una violazione.



A discolpa dei due, però, c'è da dire che venivano da un pomeriggio a dir poco intenso. Un pomeriggio che li aveva visti abbandonare il microclima "primo-di-sette" dell'isola, quello della costa, fatto di brezza marina e vento caldo, attraversare il secondo affrontando vertiginose curve in salita dalle pendenze paurose, arrivare al "terzo-di-sette" perdendosi in una nuvola grigia e minacciosa e in sbuffi di vento con segreta voglia di Scandinavia. I due avevano preso un appuntamento per visitare la cantina di un produttore di vino Madeira. Lui li attendeva preoccupato davanti al *lote 8* del *Parque Empresarial de Câmara de Lobos*; preoccupato, forse, perché i due si erano già recati, fidandosi di un infingardo www.qualcosa.com, alla sede sbagliata, quella storica e fascinosa e fatiscente, schiacciata tra due moloch dell'hotellerie; una sorta di casa della famiglia Addams abbandonata anche da Lurch, sita nel microclima "primo-di-sette" lungo l'Estrada Monumental. L'uomo in attesa era il Senhor Leandro, figura elegante e voce recitante di **Barbeito**.

Una passeggiata tra *lagar* e cassette, uno sguardo alle vasche per l'*estufagem*, un passaggio davanti all'etichettatrice, dove proprio in quel momento bottiglie destinate all'Estremo Oriente, sotto lo sguardo vigile e il sorriso eginetico di un controllore giapponese, indossavano il kimono. Un passaggio tra le botti, dove il gessetto bianco evocava immagini di avventurieri e pirati e velieri diretti alla scoperta di nuove terre, col cicchetto buono sempre a portata di mano. Poi l'ascensione al piano superiore, una stanzetta fresca piena di bottiglie e una porta che si chiudeva alle loro spalle.

Il Senhor Leandro è un tipo tosto, ospitale, diretto, preciso, divertente. E soprattutto si vede che si diverte anche lui nel fare quello che fa. Questo disponeva i disturbatori della quiete pubblica, se possibile, ancora meglio; e quello che avrebbero fatto non sarebbe stato solo un viaggio-studio nel mondo del Madeira e del Madeira Barbeito, bensì uno di quei viaggi-studio dove il giorno si sta sui libri e la sera si va in giro a far la giusta baldoria.



La storia di Barbeito è relativamente recente. Fondata nel 1946 da Mario Barbeito Vasconcelos, bibliofilo e collezionista di memorabilia colombiane, già impiegato della Companhia Viticola da Madeira e fortunato possessore di scorte di vino buono, l'azienda impiega pochi anni per entrare nel salotto buono dell'enopolio madeirense, grazie soprattutto alle esportazioni in Scandinavia e Giappone (dove tuttora detiene una quota di mercato vicina al 60%). Alla morte del fondatore, nel 1985, la figlia Manuela de Freitas diviene la prima donna dell'isola a dirigere una *wine shipping co.* La vera svolta avviene tuttavia nel 1991, quando Ricardo Diogo Freitas, nipote di Mario Barbeito, decide di interrompere la vendita di sfuso ai mercati di riferimento – la *cash cow* di casa – e di produrre esclusivamente vini di qualità superiore: il fatturato diminuisce del 50%, ma il coinvolgimento del distributore giapponese (e del suo portafoglio) nello sforzo sarà meritatamente premiato. I vini di Barbeito riflettono oggi fedelmente la cifra cara a Ricardo Diogo, improntata a finezza – talora rare levità d'aromi, e a potenza e intensità più dosate. Lo stile è intuibile già nei vini più semplici, i *three-year-old* di buon carattere ed equilibrio, dalla beva agevole e appagante, scevri dai sentori caramellati e di frutta cotta causati da *estufagens* sbrigativi; e risulta in vera distinzione salendo d'età, ovvero di categoria: le *frasqueiras* (ovvero i *vintage*, invecchiati in botte almeno 20 anni) associano ai tratti varietali una palette terziaria di ampiezza, unità espressiva e definizione esemplari, oltre a una freschezza che innerva il sorso intero e riverbera in persistenza.

La cantina è tra le più moderne. Gli *armazéns* (i locali di stoccaggio delle botti per l'invecchiamento) sono in tre luoghi diversi e a diverse quote altimetriche, ciò che determina studiate variazioni nel saggio annuale di evaporazione: dal 3% della nuova *adega* sopra Cabo Girão, a quota 610, si passa al 4-5% di quella vecchia a Ponte dos Frades – quota 80 – fino a percentuali oltre il 5 presso la *quinta* di famiglia a Barreiros, nei pressi di Funchal.

L'azienda, che non ha vigneti propri eccetto quelli sperimentali presso la nuova *adega*, si approvvigiona di uve di qualità selezionandole da almeno centoventi piccoli produttori in diverse zone dell'isola. Il decano in botte è un Bual 1978, ma la collezione di famiglia annovera riserve del fondatore fuori mercato e dentro la leggenda.



I VINI

Si comincia da un **2014 Tinta Negra 100%**. La cifra, si diceva sopra, risalta già nei vini giovani. Quest'esempio è la conferma: essa risalta anche nei vini non fatti come questo, per giunta dalla varietà più produttiva e diffusa, considerata meno pregiata (ma che proprio Barbeito eleva a dignità pressoché inedita). Qui si ha la fortuna di vedere un'ecografia qualche mese prima del parto. Il vino infatti non è ancora stato fortificato, non è ossidato ed è un gran movimento di aromi primari, di frutti succosi e fiori rossi. Gli zuccheri sono 100 g/l di mimesi dolce e forte. Il vino è freschissimo, in un certo senso – e soprattutto in retrofazione – ricorda il cugino portoghese di un giovane Terrano.

2009 Tinta Negra. L'equilibrio non è ancora finissimo ma il ragazzo si farà e, per farsi, ha bisogno della colazione dei campioni che ci invita a provare con lui: biscotto, amaretto, marmellata d'arancia, pan brioche, cedrata, chinotto. Una traccia di pelle. Naso e bocca in un continuum coerente e appagante.

Rainwater 3 Years Old Meio Seco (tinta negra 100%. Estufagem). Leandro continua con le sorprese e ci fa assaggiare il primo di due Rainwater, vera curiosità, tradizionalmente diretto per lo più al mercato statunitense che lo scoprì e lo amò da subito. Banana, zabaione, sciroppo d'acero, fieno, medicinali, spezie, carne bianca in umido. In bocca è caldo, intenso, rotondo, di una dolcezza fine dai tratti dell'albicocca candita e dal finale pulito e lungo.

Rainwater Reserva (80% tinta negra, 20% verdelho. Canteiro). Maggior complessità. Le note di ananas e altra frutta esotica, di fichi secchi e pan di Spagna risaltano su un sottofondo verde e amaro, di muschio e tabacco. La bocca è fine, quasi tenue, ma dritta, coesa e molto fresca, in ciò meno aderente alla versione classica del Rainwater col suo consueto picco di dolcezza in chiusura.

Verdelho 10 Years Old Reserva Velha. Un primo *coup de coeur*, il naso di seta robusta e juta, quindi un giardino in fiore. Lungo quanto basta per instillare subito voglia di riberne. Tornandoci dopo qualche tempo, esplose la scintilla di una sferzata d'acidità che scuote e sostiene le bellissime, per nulla stucchevoli rotondità: l'attacco è con miele, neroli e gelatina di frutta, lo sviluppo erba e sasso, il finale ha una punta di cuoio e il ritorno di complesse note di frutta gialla e agrumi amari.

Malvasia 10 Y.O. Reserva Velha. Bilanciamento preciso come i movimenti di una ginnasta fusi alla grazia di un ballerino classico. Eleganza senza affettazione, bellezza senza appariscenza, equilibrio come parola d'ordine. Conserve, chutney, mostarda di ciliegie e un campionario di essenze di agrumi. La dolcezza è un dettaglio: il vino è freschissimo e sapido, spicca per energia, presenza e impressione tattile. La dote aromatica è un arpeggio nudo e aggraziato, senza amplificazione, né effetti.

Malvasia Colheita 2001. Nonostante sia molto dolce è anche molto sobrio: non conquista la bocca impossessandosene con prepotenza ma lentamente si espande e si accomoda spalmandosi sul palato e sulla lingua come una crema. Il tratto varietale si intuisce nel cedro, nella mandorla verde e nella papaia candita ma abdica alle pretese di protagonismo.

Dopo queste due espressioni di Malvasia, Leandro, che ama i giochi quanto noi, ci propone la **Malvasia 2014**, non ancora fortificata, lontana dalla cara ossidazione facendoci così ritrovare in un attimo, a sorpresa, lontani dal giardino botanico e dal banco della pasticceria e immersi in un orcio di salamoia, sardine e sale. Una Malvasia che spazzerebbe i cultori del sistema metrico varietale. Diabolico Leandro, play it again!

Sercial Frasqueira 1992 Single Cask (1000 bottiglie, imbottigliamento 2013). La varietà è nota sulla terraferma come *esgana cão*, cioè strangolacani, nome indicativo della sua saliente acidità. Proprio per questo rappresenta il Madeira meno popolare – e l'esiguità della superficie vitata, in tutto 17,8 ha, riflette fedelmente tale handicap. Naso caleidoscopico, di nocciola, tabacco, salamoia, feltro, camino acceso che poi si spegne, legno aromatico e un fondo che verdeggia con fava, sedano, tarassaco, bardana, cardo mariano, tutte erbe amare che servono a depurare il fegato, insomma! Sorvegliamo, quindi, consapevoli di far del bene alla nostra salute. Bocca di freschezza sovrana, pulsante, che fa da trama e da vettore degli aromi, iniziando da erbe aromatiche e frutta da guscio tostata, per finire in una scia di sale marino e iodio. Note ossidative perfettamente infuse. Vino eccellente.

Verdelho Frasqueira 1992. È senza dubbio molto... "buono" ma sacrificato tra il *vedi sopra* (Rupert Everett) e il *vedi sotto* (George Clooney). Da solo potrebbe essere fascinoso come un Pierfrancesco Favino, ma a braccetto tra i due, e solo per questo motivo, fa quasi la figura di un un Ricky Memphis. Salagione, nocciola, pesce affumicato e frutta candita. Armonico e coerente lo sviluppo gustativo. Una presenza tanto di spicco, quanto malcapitata tra due mattatori.

Sercial Frasqueira 1978. Misurato e progressivo, elegante, di grande *droiture* e lunghezza che tende a più infinito. Mare, felce, fiori amari, scorze d'agrume, spezie bianche, tapenade, olio di noce e una coda d'erbe fini. Oppure, per chi frequenta dizionari magici e descrittori icastici, una sardina fra due biscotti. Entra piano e molto salato, si affila, esplose rotolandosi fra piantagioni di tabacco, creosoto e fumatate di sigaro. Freschezza tracciante: sembra segnare un solco dal quale si diffondono gli aromi. In continuo e regolare movimento, pungente, sveglia i sensi e mette in moto il cervello, effetto-assenzio per Van Gogh e colleghi.

Malvasia 20 Years Old. Un sigaro buono dolciastro, un dolce lievitato e lasciato riposare a lungo. Acqua di fiori, foglie fresche pestate, cerfoglio, oliva, scorze d'agrume candite. Ricca al palato, rotonda ma non esondante, partecipe e generosa nel calore di fondo e nella dolcezza, qui più presente che in altri vini ma ugualmente avvinta alla freschezza, sua stella binaria, splendente altrettanto e di diversa luce.

Malvasia 40 Anos Mãe Manuela. La varietà preferita della Signora Manuela, figlia di Mario Barbeito Vasconcelos e madre di Ricardo Freitas; un assemblaggio pregiato perché dentro questa bottiglia si ritrovano sì diverse partite di almeno quarant'anni, ma soprattutto diversi vini anche molto più vecchi, provenienti dalle riserve private della stessa Manuela e del fondatore, suo padre. Compreso un 6-8% di 1880. Una montagna russa a 360 gradi, fatta di accelerazioni e frenate, di rotondità e piacere fisico al limite dell'abbandono a boccaccesca lascivia senza il minimo senso di colpa. Naso che apre in verde scuro, conifere e sottobosco, virando su uva passa, fichi secchi, tabacco, canditi. Al palato ripropone la dolcezza mimetica e istantanea, il solito attacco preciso e pulito in pianissimo che prelude a scalate da brividi. Coesione perfetta, incedere maestoso, definizione aromatica e profondità memorabile. Arancia candita, zuppa inglese, zagara, buccia di limone, crème brûlée, tiglio, timo, alchermes, fico secco, bacca di vaniglia; acidità magnifica, dal riverbero piccante e vagamente amaro, d'oliva verde e di uva. Pianissimo fortissimo.

Finisce così. Questa favola breve se ne va con i due che escono ringraziando il Senhor Leandro carichi di bottiglie, contenti come dopo un pomeriggio al Luna Park, pronti a ridiscendere dal microclima "terzo di sette" al "primo di sette". Nulla poteva turbarli o diminuire il loro grado di contentezza. Nulla o quasi: non potevano ancora immaginare che, solo poche ore dopo, sarebbero finiti in prima pagina per aver sconvolto la quiete di quest'isola della pace e della lentezza.



Spedisci via
email

G+1 0

Tweet 9

5 commenti a Di ibisco e di clacson, di legni e di blu. Di Madeira e Barbeito

Alberto

7 ottobre 2015 alle 13:07 | [Link](#)

Grazie!

Questo è, per il mio gusto, forse il più bel post che abbia mai letto su Intravino da quando esiste, non me vogliono gli altri pur bravi autori: un pezzo con dignità letteraria oserei dire. Forse per questo poco "popolare" e finora senza commenti? 😊

Rispondi

Emanuele

8 ottobre 2015 alle 12:28 | [Link](#)

Alberto,