

Joli

WINE & FOOD ACTIVIST

(<https://www.joli.pt/>)

6 NOVEMBRO, 2016

BARBEITO MALVASIA 20 ANOS

Este ano tive o prazer de regressar à Ilha da Madeira, um lugar de onde tenho as melhores recordações mas onde já não ia há algum tempo. Foi a primeira vez que visitei o Funchal depois da grande catástrofe de 2010, onde perderam a vida cerca de 50 pessoas, devido às cheias originadas pela forte precipitação. E foi bom ver que, apesar de algumas obras que ainda decorrem (passaram 6 anos Srs políticos, isso já não devia estar?), o renascido centro do Funchal está mais bonito que nunca, com a sua tradicional beleza(https://www.instagram.com/p/BHjhveDjiaeFozEWaa9eFI_VhZH3ZMFWdNvrLA0/?taken-by=jorgenunes) agora enriquecida por novas lojas, bares e restaurantes (que darei mais pormenores na futura publicação “Comer na Madeira(<https://www.instagram.com/p/BHZusiLjw-BwzHfaP-YCTagJGU1mupZfyMa0uI0/?taken-by=jorgenunes>)”).

Esta foi também uma ocasião para satisfazer a minha costela enófila com um conjunto de visitas(<https://www.instagram.com/p/BHfJ98QjZnv8d5Z-oyKGeA6XSOGZIItrr2b6QE0/?taken-by=jorgenunes>) e provas(https://www.instagram.com/p/BHhS6f2j0hjI33FtFo_VXjnVLG-FKH2o0jNMJw0/?taken-by=jorgenunes) absolutamente memoráveis, algo que também darei conta num futuro próximo.





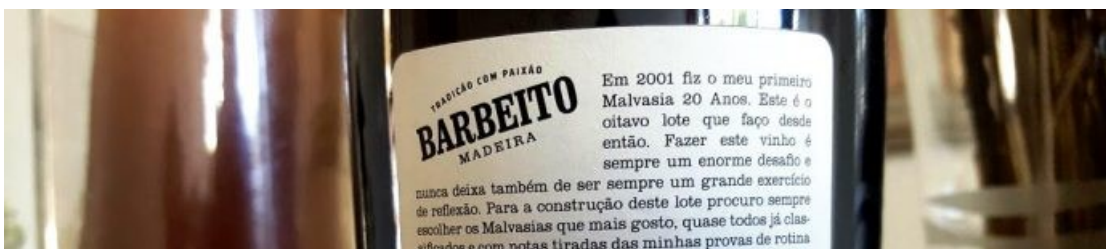
(<https://www.joli.pt/wp-content/uploads/2016/11/barbeito-malvasia-20-anos-2.jpg>)

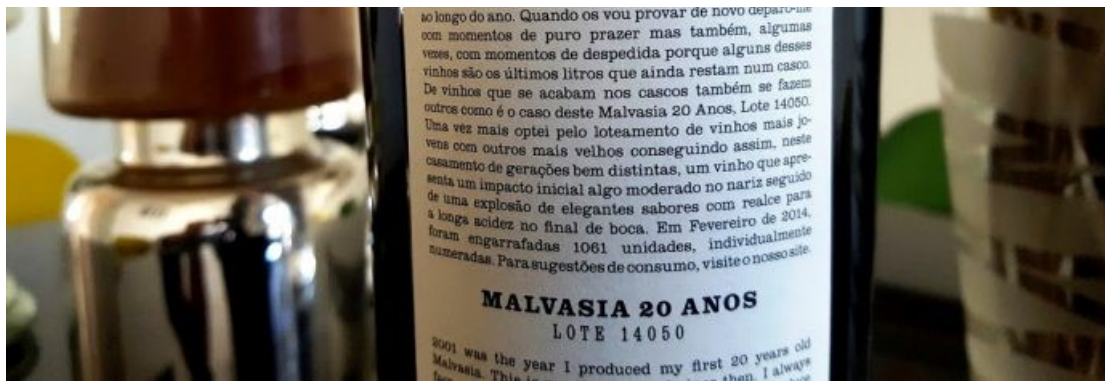
Para hoje interessa acima de tudo um vinho que provei na visita à Casa Barbeito num prova conduzida pelo enólogo Nuno Duarte, onde mais tarde se juntou o diretor de enologia e proprietário Ricardo Diogo Freitas, numa manhã que acabou por se revelar inesquecível, um marco indelével no meu percurso de enófilo.

Nesse momento foram provados um grande painel de Madeiras, por entre extraordinários [Frasqueiras](http://www.vinhomadeira.pt/frasqueira-1869.aspx) e [Lotes](http://www.vinhomadeira.pt/com-indica%C3%A7%C3%A3o-de-idade-1864.aspx), onde foi possível ficar com uma ideia muito concreta sobre o trabalho que Ricardo Diogo tem encetado nestas duas últimas décadas com o Vinho Madeira e os seus Barbeito.

Mas porquê, perante tantos e tão bons vinhos, destacar este Malvasia 20 Anos? Logo um vinho doce, que nem sequer é muito velho (para um Madeira), quando foram provados outros mais secos e com muito mais idade e complexidade. Simplesmente porque achei que este vinho ilustra de forma muito exacta o que é actualmente o perfil e a filosofia dos vinhos Barbeito. Na imagem, jovem e apelativa. Na inovação, não só na forma de apresentar (e valorizar) o produto, como na aposta em tiragens muito reduzidas ou através do melhoramento das técnicas de produção (cuidados na vinha, estágios, etc...). Mas sobretudo no estilo, muito próprio e definido, onde é assumida a aposta nos lotes, com a elegância a assumir-se rainha da festa, relegando a concentração para um papel secundário.

Algo que num estilo de vinho doce (casta Malvasia) ainda se reflecte mais. Para terem uma ideia falamos de vinhos com um teor de açúcar obrigatoriamente superior a 96 gramas por litro, algo que na prova desta referência não se reflecte de forma óbvia. Posso até dizer, que já bebi vinhos tintos tranquilos que me deixaram uma sensação de doçura superior na boca.





(<https://www.joli.pt/wp-content/uploads/2016/11/barbeito-malvasia-20-anos.jpg>)

É aqui que reside a grande atracção deste vinho. Na forma extremamente equilibrada como liga a doçura à acidez vigorosa. Um perfil de seda, fino, elegante, que nos atrai com a largura e atracção da doçura, para depois a acidez fina e precisa equilibrar o conjunto de uma forma tão complexa e profunda. É um vinho de grande classe, e quanto a mim um exemplo perfeito da capacidade que a Barbeito tem hoje em dia de fazer vinhos excepcionais.

Mas como em todas as histórias de amor, não há bela sem senão, e nesta o preço acaba por nos refrear os ânimos. Não que se possa chamar caro, afinal estamos a falar de um [vinho](http://www.vinhosbarbeito.com/pt/os-nossos-vinhos/lotes-especiais/175-barbeito-malvasia-20-years-old-lot-14050.html) de grande qualidade, muito exclusivo, com uma tiragem de apenas 1000 garrafas, mas temos de admitir que é um valor que não está ao alcance de qualquer um. Nada de novo no mundo dos vinhos, afinal é com esta exclusividade que se constrói o estatuto dos grandes vinhos. É aproveitar a época natalícia e fazer um mealheiro, ou pedir ao Pai Natal, quem sabe ele não tem uma rena em trânsito pela Pérola do Atlântico.

Barbeito Malvasia 20 Anos (Lote 14050)

Produzido pela Casa Barbeito

Casta Malvasia (vinhas localizadas em São Jorge e Fajã dos Padres).

Envelhecido em pipas de carvalho francês através do método de Canteiro.


20% de volume de álcool.

Cerca de 150€ em garrafeiras especializadas.

18 Pontos

Partilhar isto:

 Facebook 43 (<https://www.joli.pt/barbeito-malvasia-20-anos/?share=facebook&nb=1>)

 Twitter(<https://www.joli.pt/barbeito-malvasia-20-anos/?share=twitter&nb=1>)

 Google(<https://www.joli.pt/barbeito-malvasia-20-anos/?share=google-plus-1&nb=1>)

 Imprimir(<https://www.joli.pt/barbeito-malvasia-20-anos/#print>)

 Email(<https://www.joli.pt/barbeito-malvasia-20-anos/?share=email&nb=1>)

 Mais(#)

u