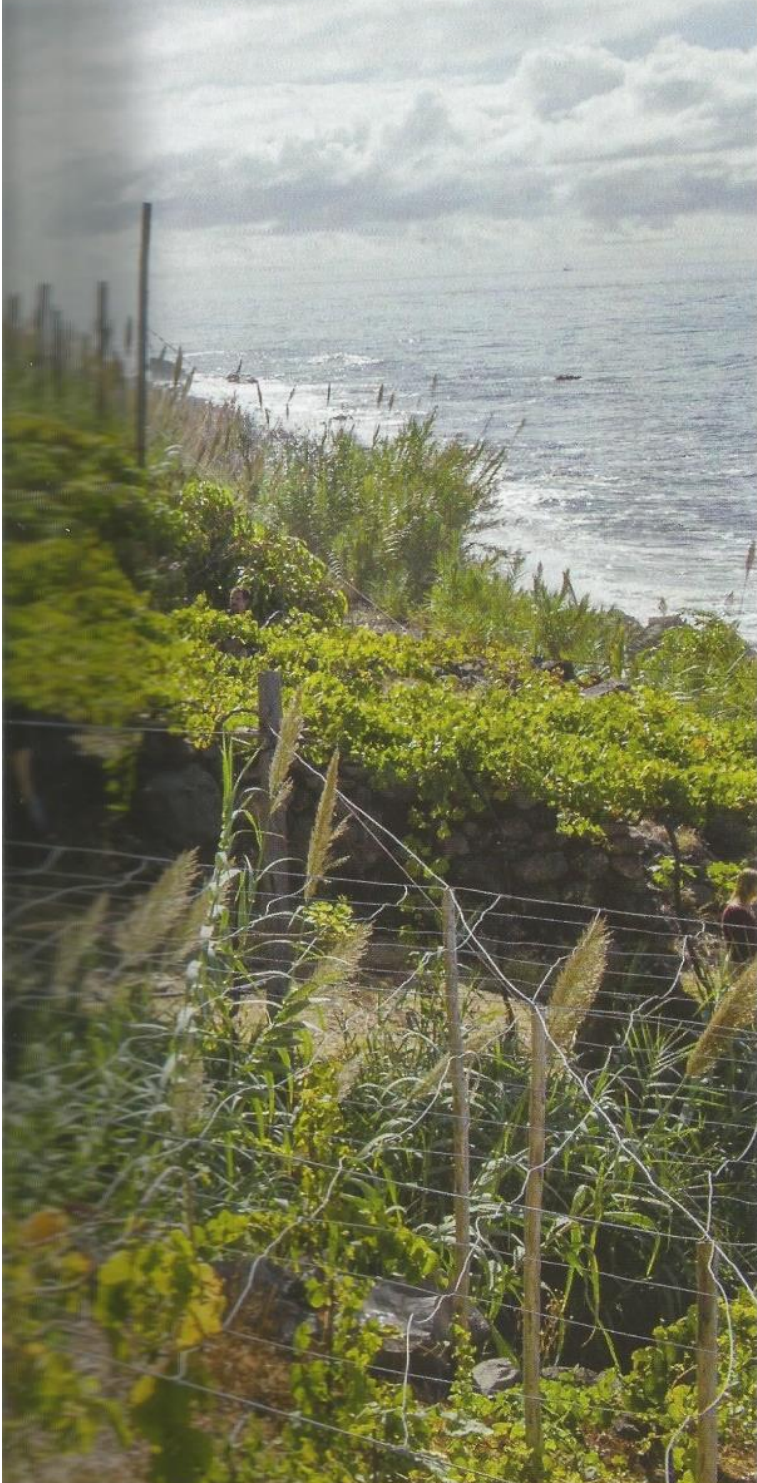






Ricardo Diogo Freitas, que em 1991 assumiu de corpo e alma a gestão da empresa da sua família e mudou o rumo da Vinhos Barbeito, continua a surpreender. Incansável e imparável, profundamente dedicado e de certa forma irreverente, apresentou as novidades deste ano, entre as quais há uma surpresa.

TEXTO VALÉRIA ZEFERINO  
FOTOS CORTESIA BARBEITO



O lançamento decorreu na adega em Câmara de Lobos, construída em 2008 de acordo com os requisitos necessários para assegurar o envelhecimento do Madeira. É um espaço amplo com paredes grossas e coberturas diferentes: a de folhas de zinco conduz melhor o calor, contribuindo para uma maior evaporação e evolução de vinho, enquanto a de betão mantém a temperatura mais fresca, atrasando o envelhecimento. Desta forma cria-se maior número de ingredientes para lotes. As janelas feitas proposadamente na parte mais fria da adega permitem refrescar o ambiente quando necessário.

A curiosidade intelectual e o espírito inovador levam Ricardo a fazer inúmeros ensaios nas vinificações. Este ano fez apenas 27. “Apenas”, porque antes já tinha chegado a mais de 40.

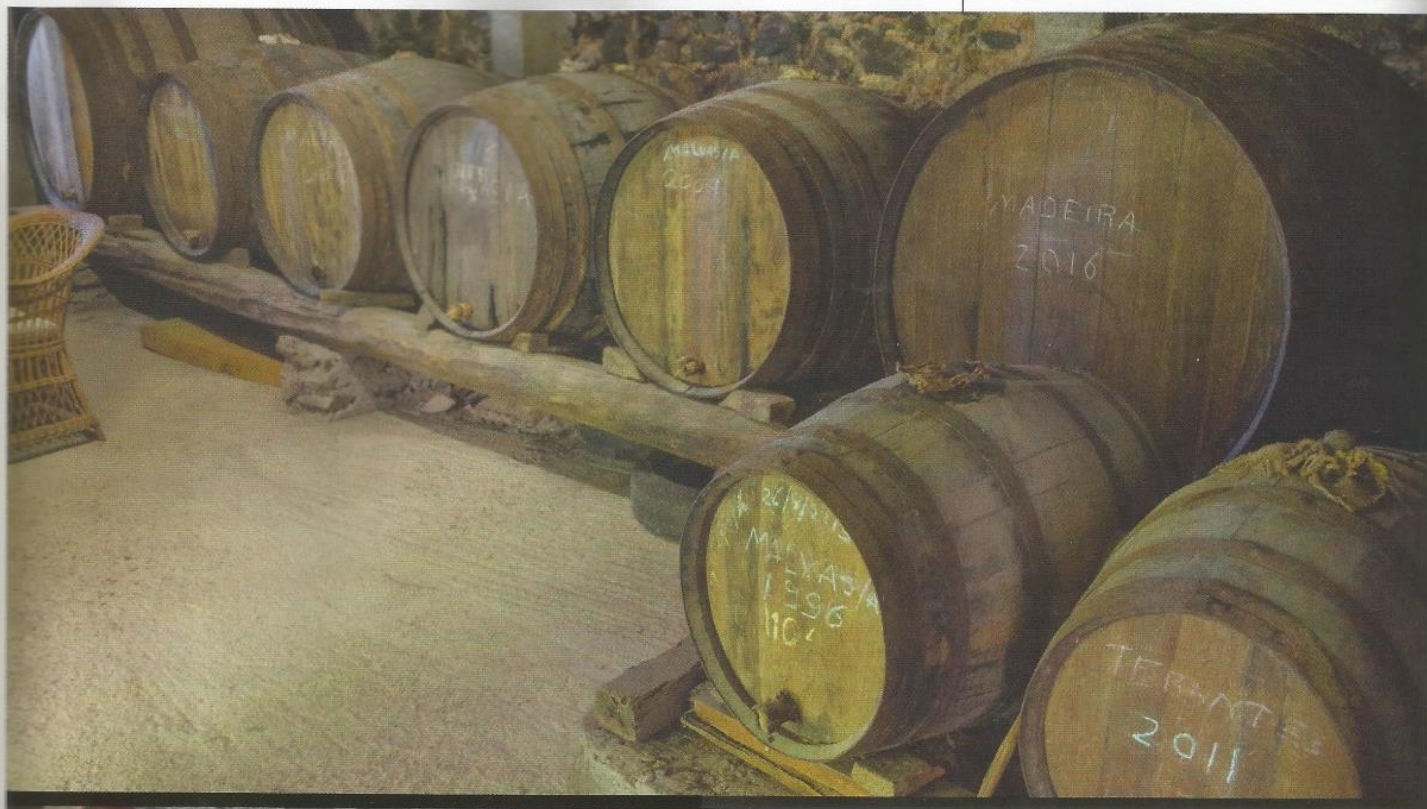
A maior novidade foi a estreia do Verdelho na versão do vinho tranquilo. “Um dia tinha que ser” e este dia chegou. Mas foi preparado com muita antecedência. Tudo começou na vinha com um meticoloso trabalho de viticultura. A vinha fica na costa Sul, na zona da Raposeira, concelho da Calheta. Nos últimos 20-30 anos produzia uva para o Madeira com rendimento de 2,2kg por pé. As exigências em termos de qualidade resumiam-se em três palavras – “bastava ser sã”, pois o Madeira tem todo o tempo do mundo para concentrar os seus aromas e sabores durante anos de estágio.

Com o vinho não fortificado, de designativo Madeirense, não havia esta possibilidade, tinha que se chegar à concentração na origem. Através da viticultura correctiva aplicada durante três anos (como, por exemplo, poda curta) “convenceram” a vinha a dar menos uva (cerca de 600g por pé), mas muito mais concentrada. No lote também entra uva de uma outra vinha de Verdelho do Seixal e ainda 4% de Sercial (apenas 600kg) para acentuar a frescura. Uma parte do lote estagiou em barricas de 400 litros de carvalho francês e húngaro, apenas para aumentar a estrutura e não marcar o vinho. Estas barricas em 2016 foram utilizadas para fazer um branco experimental, já com o objectivo de preparar as mesmas. São produzidas 2600 garrafas.

Para além deste vinho não fortificado, a Barbeito apresentou igualmente seis novos Madeira. O Colheita Tinta Negra 2007 vem sempre da mesma vinha das encostas do Estreito da Câmara de Lobos. Fizeram a vindima em duas partes. Primeiro apanharam uva 8-10 dias antes da maturação completa para enfatizar a estrutura ácida. O vinho foi fortificado e ficou a aguardar pela segunda parte das uvas, que vieram completamente maduras. Todas as uvas foram prensadas com engajo – que providencia mais resistência à Tinta Negra. Em Março do ano seguinte juntaram as duas partes e começou o envelhecimento tradicional em madeira pelo método de canteiro até Maio deste ano, quando foram engarrafadas 2378 unidades.

A Malvasia para o Colheita 2004 Casco Único provém da freguesia de São Jorge, na costa norte da Ilha. Ricardo Freitas conta que este vinho não o fez perder muito tempo, porque nunca lhe deu demasiada atenção. Quando o





provou, percebeu imediatamente que tinha o carácter para ser engarrafado como estava. “Gosto de vinhos doces, mas mais secos” – confessa o enólogo. O que acontece é que o vinho na sua fase inicial estava meio-doce. Na Barbeito não se adiciona mosto concentrado por considerá-lo um corpo estranho ao vinho. Também não é preciso, pois envelhecimento em canteiro e evaporação natural tratam da concentração necessária. Foram produzidas 1.118 garrafas.

O Verdelho Frasqueira 1994 provem de uma vinha exposta ao mar, que lhe transmite salinidade evidente. É o segundo vinho (a seguir ao Sercial 1988) do projecto de Manuel Eugénio Fernandes, que era grande amigo do avô e da mãe de Ricardo. Fazia visitas semanais à adega que acabavam em grandes conversas. E também com ele Ricardo aprendeu muitas nuances da arte de fazer o Vinho Madeira. Manuel Eugénio Fernandes comprava uvas de Verdelho e Sercial no Seixal, fazia vinhos muito bem-feitos e vendia às empresas. A principal característica dos vinhos de Eugénio é intensidade e acidez – são muito próximas das referências de Ricardo.

Relativamente aos Madeira com indicação de idade, cujo objetivo é manter o estilo da casa, a abordagem da Barbeito é um pouco diferente. Nos vinhos de 3, 5 ou 10 Anos Ricardo tenta fazer lotes praticamente iguais, mas os



20 Anos têm uma maior personalização e acabam por ser sempre diferentes. Quase dava para fazer uma vertical de 20 Anos, engarrafados em alturas diferentes.

A Malvasia 20 Anos faz-se desde 2004 e costuma ter um perfil mais seco do que o habitual. O número de garrafas produzidas varia em função da quantidade dos ingredientes que pretende utilizar para o lote final. Desta vez são só 561 garrafas.

As duas últimas novidades vêm na sequência de vinhos com nomes, como “Mãe Manuela”, “Vó Vera” e “Avô Mário”, que representam lotes especiais e únicos, que não se conseguem repetir. Ao contrário dos vinhos anteriores, esta é uma homenagem não às pessoas da família de Ricardo, mas às pessoas das famílias dos amigos que marcaram a sua época.

O Vinho do Embaixador Boal 40 anos é uma homenagem ao diplomata madeirense Fernão Favila Vieira, que foi colega de escola do pai de Ricardo. Sendo embaixador de Portugal em vários países (Áustria, Marrocos, Brasil, Cuba, entre outros), ele também era um grande embaixador do Vinho da Madeira – “para onde fosse, as garrafinhas iam com ele”. Este vinho é feito em conjunto com a família, que esteve ligada à produção de Vinho da Madeira nos finais do século XIX – início do século XX.

Boal não é de todo a casta favorita de Ricardo. Precisamente por isso, representa o maior desafio para ele. Este lote tem componentes criteriosamente escolhidos (alguns são radicais em termos de características organolépticas), que resultaram num Boal algo irreverente. São produzidas 739 garrafas.

Já o Vinho do Reitor Malvasia 40 Anos é uma homenagem ao reitor Ângelo Augusto da Silva, que fez um grande trabalho para desenvolvimento da educação e melhoria do ensino primário na Madeira e foi responsável pela criação de escola especializada na formação de professores. O seu interesse pelo vinho desenvolveu-se graças ao casamento e o reitor tornou-se num guardião dos vinhos que pertenciam à família da sua mulher. Deste Malvasia são produzidas 717 garrafas. ■



17 €21

### Barbeito

Madeirense Verdelho branco 2017  
VINHOS BARBEITO

Cor amarelo citrino com laivos esverdeados. Nariz não muito intenso, mas com convicção mostra fruta citrina (limão), fruta branca (maçã verde) e ervas aromáticas como o manjeriço. Acidez, salinidade e mineralidade são as três principais características deste vinho branco Madeirense. (11,5%)

17 €26

### Barbeito

Madeira Tinta Negra Meio Seco Single Harvest 2007  
VINHOS BARBEITO

Cor dourada. No início fechado no aroma, precisa de abrir. Revela casca de laranja, limão cristalizado. Na boca sugestões de ameixa seca, gelado de baunilha com canela e nozes. Boa acidez, mas com delicadeza e final guloso de leite-creme. (19%)

17 €41

### Barbeito Casco Único

Madeira Malvasia Colheita 2004  
VINHOS BARBEITO

Cor dourada. Aroma com certa austeridade onde se destacam nozes e amêndoa verde, especiaria, bolo de mel e um toque de seiva de bétula. Ótimo equilíbrio entre a doçura e acidez, guloso, mas elegante. (19%)

18 €259

### Barbeito

Madeira Verdelho Frasqueira 1994  
VINHOS BARBEITO

Cor dourada. Aroma intenso e rico, muita especiaria (cravinho, cominho e noz moscada), damasco seco, nozes e toranja com notas de caril. Chocolate salgado na boca. Guloso e sério ao mesmo tempo. No final de boca torna-se mais seco e especiado e fica no palato durante muito tempo. (19%)

18 €179

### Barbeito

Madeira Malvasia 20 Anos  
VINHOS BARBEITO

Cor âmbar. Aroma muito delicado, quase feminino. Notas caramelizadas. Pêssego fresco a evoluir para alperce em caldo. Passas, ameixa seca, castanhas e amêndoas torradas, chocolate de leite e tostados. Boca cheia, mas que continua delicada e com fantástico equilíbrio de acidez e doçura. Grande expressão da casta com muito requinte. (19%)

18,5 €357

### Barbeito Vinho do Reitor

Madeira Malvasia 40 Anos  
VINHOS BARBEITO

Cor âmbar. Mais evolução no aroma profundo com figos e ameixa seca, passas, tâmaras, caixa de charutos e canela. Espera-se a boca mais doce, mas surpreende pela frescura assegurada pela acidez. Final de boca ligeiramente picante e sabor permanece na boca por imenso tempo. Perfil mais clássico, com enorme brio e personalidade. (19,5%)

19 €357

### Barbeito Vinho do Embaixador

Madeira Boal 40 Anos  
VINHOS BARBEITO

Cor âmbar. Aromaticamente intenso desde o início e com tempo desperta ainda mais no copo, levando a complexidade quase à exaustão. Laranja e citrino em abundância, tâmaras, damasco e ameixa seca. Sândalo e especiaria intensa (noz moscada, cravinho e algo apimentado). No palato, seco, salgado com enorme concentração. É um vinho arrojado, firme, cheio de carácter e de perfil mais radical. Não é um vinho bruto, nota-se que foi feito com a precisão um vinho de autor. (19%)

