

Navarra

Um continente em miniatura

Vinhos

Barbeito, a perfumaria madeirense

Estará o Vinho da Madeira em vias de extinção? Porque será que os portugueses não se interessam por aquele que é um dos melhores vinhos generosos do mundo? Como será possível passar ao lado dos vinhos da Barbeito, o produtor mais irreverente e ousado da Madeira?



Rui Falcão

A relação dos portugueses com o Vinho da Madeira subsiste repleta de apontamentos curiosos, de enormes desencontros e estranhas falácias. A maioria, uma imensa maioria, não o conhece, não pretende conhecer e não exprime qualquer apetência em prová-lo. A restante minoria, uma pequenissíssima minoria, tece-lhe hossanas, eleva-o ao altar, orgulha-se dele, fala do Vinho da Madeira com amor... mas não o bebe! Estranha relação esta, de alguém que idolatra um vinho mas nunca o

bebe, de alguém que exalta um vinho mas raramente o prova, de tantos que o consideram magnífico, mas que só excepcionalmente o provam ou provaram. Será o Vinho da Madeira ainda viável? Poderá uma região sobreviver com apenas seis produtores, com seis agentes económicos no activo? Poderão os produtores de Vinho da Madeira continuar a sobreviver sem vinhos, sem controlar sequer uma infíma fração das vinhas da Madeira? Perguntas difíceis e de resposta inconclusiva que me fazem temer sobre o futuro do Vinho da Madeira.

A lista de problemas e dificuldades do Vinho da Madeira é quase interminável. A imagem é antiquada, associada a um consumo clássico e, há que dizê-lo, com uma imagem social de bebida caduca e senil. O conservadorismo dos vinhos está omnipresente, visível na ausência de novidades, na inexistência de vinhos novos, de algo que possa constituir notícia. A vinha é dispersa, fragmentada, mal amanhada, entendida como uma actividade secundária, um passatempo de fim-de-semana que funciona como complemento de recursos. A propriedade encontra-se demasiado em parcelada, sem viabilidade económica, dispersa por milhares e milhares de pequenas parcelas e quintais. Os custos de produção são brutais, com a obrigação legal de manter os vinhos em casa durante cinco anos, mesmo no caso dos vinhos mais simples e baratos que estão prontos em pouco mais de seis meses. E, finalmente, e infelizmente, ninguém parece estar verdadeiramente interessado em promover o Vinho da Madeira no continente, em animar o mercado nacional, em mostrar as múltiplas virtudes do Vinho da Madeira.

De entre as casas sobreviventes, a Barbeito é, porventura, aquela que apresenta um historial mais turbulento. Já fez vinhos excepcionais no passado e já se virou para o mercado da quantidade, de granil, dos vinhos para moltos. Já esteve perto da falência... e renasceu das cinzas para se transformar, sob a batuta de Ricardo Diogo Freitas, num dos melhores e mais excitantes produtores da ilha. Hoje a Barbeito é o "entant terrible" da Madeira, o produtor a quem dá gozo revolucionar práticas e mentalidades, o "outsider" que agita permanentemente o mercado com novidades e originalidades. São vinhos de boutique, autêntica perfumaria de tiragem reduzida, lotes e maiores lotes peculiares, todos personalizados, todos únicos. A empresa continua pequena, quase minimalista, apostando definitivamente no mercado dos vinhos de qualidade. Num universo tão conservador e imobilista como o Vinho da Madeira, a Barbeito fervilha de projectos e iniciativas, destacando-se pela promessa de novidades incessantes, pela descoberta das nuances e dos pequenos cambiantes que surgem em cada colheita. Sempre numa

escala liliputiana, destinada ao mercado da excelência do Vinho da Madeira. Inovação e experimentalismo sem nunca perder o norte, com uma procura permanente de consistência e perfeição... sem desvios nos preços. O segmento alto é o posicionamento natural, com uma aposta clara nos Colheita, nos vinhos de casco individualizado, nos vinhos datados e nos Frasqueira, sempre em edições especiais, sempre com a opção bem clara de privilegiar o envelhecimento em canteiro em prejuízo da estufa. Consistência só possível pelos acordos na vinha, pelas visitas reiteradas ao campo, costa norte e costa sul, pelos contactos privilegiados com centenas de viticultores madeirenses. Ricardo Diogo Freitas trabalha com mais de 130 produtores de uva, apoiando e incentivando novas plantações, estimulando conduções experimentais e modernas das castas tradicionais, fórmula perseverante para tentar chegar à melhor matéria-prima da ilha.

Para além da consistência e qualidade, a Barbeito veio demonstrar de forma clara que é possível inovar e resgatar o Vinho da Madeira do esquecimento, alimentando jornalistas e

público com novidades constantes, com estilos distintos, com vinhos de personalidades e temperamentos divergentes. Os topes de gama, os Frasqueira e os vinhos datados, sobretudo nos lotes de 20 e 30 anos, estão francamente bons, ilustrando de forma brillante as qualidades impares do Vinho da Madeira. É difícil encontrar vinhos generosos com esta complexidade, com este carácter, vinhos tímicos e irrepetíveis em qualquer outra parte do mundo. Da Barbeito saem alguns dos melhores generosos do mundo!

Olhe-se, por exemplo, para o Barbeito 20 Anos Malvasia Lote 7199, a edição mais recente deste Malvasia datado, com sinal profundo de mel, caramelo, farripas de casca de laranja cristalizada e compota de laranja amarga. A explosão de sentidos acentua-se na boca, com o prazer infinito do leite-creme, das avelãs e amêndoas torradas, da imensa frescura cítrina, da mineralidade e da acidez incisiva que o transporta para um final absolutamente infundável. Excepcional!



GRAHAM'S
PORTO

**EM EQUIPA QUE
NÃO SE MEXE.**

OS TANQUEIROS DA GRAHAM'S CON
O SEU SABER E TRABALHO, PARA O
ORTIGO PELAS PORTOS GRAHAM'S.



WINE = MODERATION