

 madeira

VINHOS
BARBEITO



MADIEIRAS DE EXCELÊNCIA

TEXTO *João Afonso* * FOTOS *João Afonso e Barbeito*

Dezanove anos foi o tempo necessário para transformar uma insegura empresa de vinho da Madeira num caso raro de sucesso e prestígio internacional.



C

Corria o princípio da década de 90; os Vinhos Barbeito tinham alguma credibilidade na exportação de vinhos a granel mas, nos vinhos velhos, portadores da verdadeira alma madeirense, estavam longe da elite; sendo que as reservas deste património, comprado pelo avô de Ricardo Diogo Freitas, emagreciam a melhorar o desregrado granel. A situação financeira da empresa fragilizava-se e houve que ceder metade das acções aos distribuidores japoneses da marca. É aqui que, para grande sorte de todos os amantes de Vinho da Madeira, Ricardo, então jovem professor de

história, entra ao serviço do negócio da família. “Quando comecei não percebia nada disto, estava sempre a telefonar ao Francisco Albuquerque (Madeira Wine Company) que começou ao mesmo tempo e também andava um bocado às aranhas... e lá fui andando.” Sempre franco e afável, Ricardo – que domina tão bem a língua inglesa quanto o marcado sotaque insular que lhe reforça a genuinidade e carácter – é além de provador atento e brilhante criador de vinhos, um autêntico revolucionário que tem mudado a tradição e a qualidade do vinho da Madeira.



sem caramelo e pouca estufagem

Foi uma luta de anos. Ricardo contra o caramelo e a mãe a favor, mas por fim conseguiu o que queria: desde 1998 que os Vinhos Barbeito não têm ponta de caramelo.

Esta é talvez uma das virtudes deste madeirense – sabe bem o que quer e parece ter um faro especial para encontrar o vinho de que gosta.

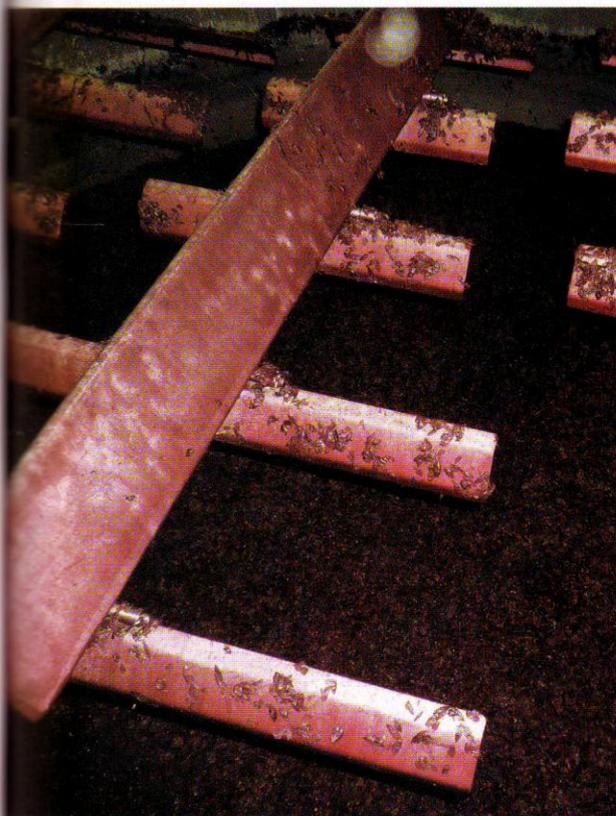
Em 1991 acabou com a exportação em granel, e pouco tempo depois mudava o sistema de estufagem (para vinhos de 3 anos que representam 65% do negócio da firma) em que camisas substituíram as serpentinas que lhe... “caramelizavam e queimavam o vinho, criando aromas pesados que depois era necessário retirar com carvão desodorizante, clarificação etc., tudo a comer-me o vinho... e não podia ser” - desabafou Ricardo, e continuou – “com as camisas o calor abraça o vinho, cria o efeito natural de circulação interna e o vinho não carameliza. Mas mesmo assim continuo a detestar a estufa, os vinhos estufados são vinhos mortos, não evoluem, tem um certo bedum no aroma... não os gramos. Tenho que mudar isto.”

CASTAS BOAS OU MÁIS?

Incisivo em tudo o diz respeito ao vinho não o é menos na compra de uvas. A Barbeito não possui vinhas. São 135 viticultores que lhe fornecem uva. Uns em exclusividade outros nem tanto.

Ricardo vê em cada fornecedor um parceiro de negócio. São eles que garantem a qualidade da matéria-prima que entra na adega recentemente construída na zona industrial de Câmara de Lobos. Impecável no asseio e organização, uma autêntica ourivesaria que tece e molda os fios de ouro que fazem os Vinhos Barbeito. Situa-se um pouco acima do Cabo Girão, a mais de 600 metros de altitude, e com uma vista de mar capaz de derreter o olhar mais gorgóneo. Dia 23 de Setembro dizia-nos enquanto o acompanháva-

Viticultura e adega. Vinha em plena Achada dos Judeus, uma das freguesias preferidas de Ricardo Diogo Freitas. O robot utilizado para pisar uvas da casta Tinta Negra Mole, uma das principais inovações na enologia da Barbeito.





* Cotas e Castas Madeirenses (*)

Tinta Negra Mole – prefere a altitude e o clima fresco dos 600 metros. Junto ao mar produz mal.

Sercial – prefere a cota entre os 200 e os 300 metros de altitude

Verdelho – flexível, adapta-se às diferentes cotas.

Terrantez – prefere cotas até aos 200 metros

Boal – até 300 metros de altitude

Malvasia – gosta de ver os turistas a nadar no mar. Acima dos 200 metros não funciona.

(*) Informações cedidas por Leonel Vieira, técnico do IVBAM

“Não quero choques de calor, não quero que os meus vinhos adormeçam no Canteiro”

Ricardo Diogo Freitas

mos numa manhã de vindima a chegar-se ao fim “recebi umas caixas de Bastardo de um fornecedor e agora vou ter que receber outras tantas de Complexa. É assim: não podemos aceitar só o bom, uma mão lava a outra.”

Curiosamente, ambas as castas receberam tratamento especial: vinificação em separado por razões opostas – o Bastardo porque é uma casta nobre que é urgente recuperar; e a Complexa porque é uma casta mal vista mas como chegou sã e com bom grau provável (10,4% Vol.) vai ser feito um teste. “Quando cheguei ao vinho da Madeira dizia-se muito mal da Negra Mole, presentemente e depois de muitos vinhos feitos, tenho-a como uma casta tão nobre quanto o Boal ou a Malvasia (principalmente nos vinhos de lagar), e muito mais versátil que estas”, disse Ricardo Freitas.

VERY SLOW WINE

A vindima estava a correr bem, uvas sãs, um pouco menos de grau e uma acentuada quebra de produção além de algumas contradições na maturação (costa Norte vindimada antes da costa Sul, facto insólito), “ainda que seja difícil fa-

lar de vinhos antes deles evoluírem” – refere o produtor – “de momento podemos falar da vindimas anteriores a 2003 porque todas as outras estão ainda a fazer os vinhos”.

O Vinho da Madeira de qualidade é um “Very Slow Wine”. É um vinho de pipas velhas cheias de sabedoria, dispostas geometricamente em sossegado e aclimatado “Canteiro”. E o Canteiro da nova adega é também especial... porque aqui Ricardo recriou com arte e imaginação o melhor das condições de temperatura e arejamento dos 4 armazéns que a firma possuía no Funchal. “Toda a gente fala que o vinho da Madeira precisa de calor mas muito calor torna os vinhos “babosos” (demasiado caramelizados), eu sou apologista do frio para a evolução correctamente lenta dos vinhos. Não quero choques de calor, não quero que os meus vinhos adormeçam no Canteiro, a ideia é mantê-los sempre a trabalhar, numa evolução muita mais lenta mas contínua. O vinho aqui no pico do Verão dificilmente ultrapassará os 25º de temperatura”, afirma.

Cerca de dois anos foi o tempo que demorou a levar o vinho todo para o novo canteiro. Pipa a pipa, tanque a tanque, para não se perder a individualidade que Ricardo tanto procura em cada um dos seus vinhos ou cascos. Lotes de vinhos sempre pequenos, mesmo os de 10 Anos que são feitos 3 ou 4 vezes por ano para se ganharem mais uns mesitos de casco. Cada lote é um vinho diferente. Cada vinho é um sonho do seu criador. Micro quantidades de ouro puro tirado da “Pérola do Atlântico” pela arte e engenho de Ricardo Diogo Freitas.



Em prova

16,5 €23,99

Barbeito

Madeira Sercial 10 Anos Old Reserve
VINHOS BARBEITO

Fumados/aborrachados, resinas, fruto seco, muito seco na boca com nuance levemente doce a casar, final muito longo e especiado com nota salgada. Para acompanhar presunto "pata negra". (19%)

17 €23,99

Barbeito

Madeira Verdelho 10 Anos
Old Reserve
VINHOS BARBEITO

Fruto seco, leve compota e mel num fundo cítrico, muito perfumado e atraente, seco e vibrante numa boca super fresca com final muito longo e gastronómico. (19,6%)

16 €23,99

Barbeito

Madeira Boal 10 Anos Old Reserve
VINHOS BARBEITO

Notas de palha seca, leve queimado num fundo de tom meloso, na boca tem uma postura fácil e consensual, textura cremosa, muito equilíbrio, final entre o seco e o guloso. (19,6%)

16 €23,99

Barbeito

Madeira Malvasia 10 Anos
Old Reserve
VINHOS BARBEITO

Aromas resinosos com fruto seco e bolo de mel, na boca mostra-se suave, redondo, com uma excelente acidez a refrescar a doçura num conjunto jovem, macio e do agrado geral. (19,3%)

16,5 €17,5

Barbeito

Madeira Canteiro Single Harvest
Colheita Meio Seco 2000
VINHOS BARBEITO

Aroma muito fino e suave, tom civilizado, fruto seco, toque de mel e citrinos, leve na boca, alguma secura, muito acidez, final longo seco com leve salgado. (19,7%)

17 €20,7

Barbeito

Madeira Boal Cascos 48/84
Colheita 2001
VINHOS BARBEITO

Aroma morno a marmelada e compota, notas resinosas, alguma austeridade, melhor na boca, cremoso, gordo, bombom de amêndoa, alguma secura, muito longo, glicérico e terno. (18,8%)

17 €20,7

Barbeito

Madeira Malvasia Single Cask 40ª
Colheita 2000
VINHOS BARBEITO

Sumarento com leve compota, quase um floral de mimosa, muita amêndoa, leve terpeno / querosene, doce na boca, muito corpo e algum poder, final longo com toque ardente. (18,5%)

18 €54,2

Barbeito

Madeira Frasqueira Sercial 1988
VINHOS BARBEITO

Algum mineral num aroma complexo com notas melosas e alguma compota, na boca é explosivo, cheio de presença, excelente acidez, nervoso, rijo mas finíssimo com muito longo e largo final especiado. (19,8%)

18,5 €75

Barbeito

Madeira Malvasia 20 Anos Lote
7199
VINHOS BARBEITO

Extremamente complexo, rico e profundo, fruto seco, nougat, tabaco, toque iodado e salgado, boca extraordinária de poder, frescura e largura, cheio de sabor, presença e equilíbrio, puro prazer. (20%)