

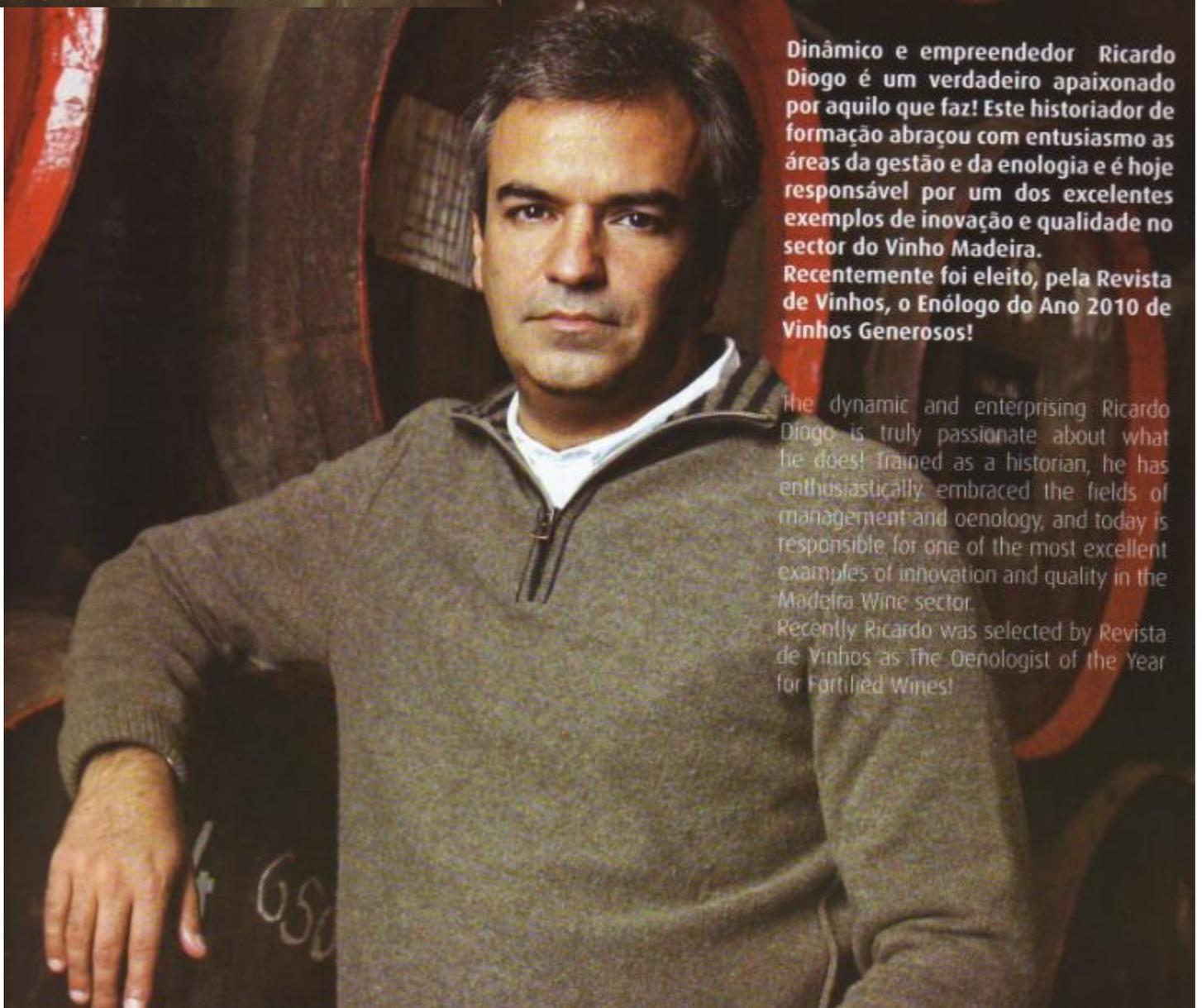
Bordado Madeira
Inspirado nas Flores!
Inspired by flowers!

Associação Regional de Arrendar e Empresas Naturais - Instituto do Vinho, do Bordado e do Espírito da Madeira, IP

Entrevista com Interview with **Ricardo Diogo Freitas**

Dinâmico e empreendedor Ricardo Diogo é um verdadeiro apaixonado por aquilo que faz! Este historiador de formação abraçou com entusiasmo as áreas da gestão e da enologia e é hoje responsável por um dos excelentes exemplos de inovação e qualidade no sector do Vinho Madeira. Recentemente foi eleito, pela Revista de Vinhos, o Enólogo do Ano 2010 de Vinhos Generosos!

The dynamic and enterprising Ricardo Diogo is truly passionate about what he does! Trained as a historian, he has enthusiastically embraced the fields of management and oenology, and today is responsible for one of the most excellent examples of innovation and quality in the Madeira Wine sector. Recently Ricardo was selected by Revista de Vinhos as The Oenologist of the Year for Fortified Wines!





Para si o negócio do Vinho Madeira é já uma tradição familiar, quando começou a sua ligação ao Vinho Madeira? Foi por sua própria iniciativa ou as circunstâncias assim o ditaram?

Aos 14 anos já trabalhava com o meu avô e com a minha mãe nas férias do Verão na antiga adega. Mostrava-a aos turistas, fazia as provas e vendia os vinhos. Também fazia todos os outros trabalhos próprios de uma adega. Hoje em dia valorizo muito todo esse trabalho que fazia nas minhas férias. Na faculdade e por razões do curso que estava a tirar (História) acabei por manter e aprofundar essa ligação.

Foi por acidente que me liguei definitivamente ao negócio em 1991. Em 1989 a minha mãe pediu-me ajuda nos trabalhos necessários à "joint-venture" que efectuamos com os sócios japoneses. Trabalhar nesse projecto deu-me um conhecimento muito profundo da empresa nas suas variadas áreas. Inesperadamente, foram os sócios japoneses que me convidaram para continuar. Foi um momento marcante para mim e que mudou totalmente a minha vida. Estou certo que se não tivesse sido aquela exigência, e reconhecimento do trabalho que fiz, por parte da Kinoshita, hoje em dia não fazia vinho Madeira.

O Vinho Madeira é, na sua essência, história, património cultural, experiência, saberes e arte, representante de várias gerações - concorda com esta frase? Gostaria de comenta-la?

O Vinho Madeira, em particular pela sua enorme antiguidade e prestígio, tem sido sempre um elemento de ligação dos madeirenses ao mundo e de transmissão da nossa cultura e História aos outros povos.

Sente-se dividido entre as suas responsabilidades de enólogo e empresário do Vinho Madeira. Por vezes essa dicotomia é limitativa?

Não me sinto minimamente dividido. Até julgo que me traz imensas vantagens, especialmente quando estou a vender, porque sei facilmente até onde posso ir. Posso decidir rapidamente e a decisão rápida por vezes é uma enorme vantagem especialmente na área comercial. Na gestão do dia a dia, e do longo prazo, também só vejo vantagens em ter a responsabilidade da enologia.

Mas todos os dias me confronto com o desejo em ter cada vez mais tempo para criar e fazer vinhos, porque é o que mais gosto e mais me satisfaz neste negócio. Espero em breve resolver essa situação.

Quando faz um Vinho Madeira sente-se emocionalmente ligado ao mesmo? Cada Vinho Madeira é único para si?

Quase todos os vinhos que faço são um enorme desafio, são sempre um exercício de prova e reflexão espectacular e isso já me faz sentir emocionalmente ligado aos mesmos. Não procuro fazer vinhos iguais, não tenho receitas na criação de lotes. Há um vinho muito especial ao qual me sinto profundamente ligado emocionalmente que é o Malvasia 30 anos. Julgo que foi a melhor forma de homenagear o meu avô. Existem muitos vinhos de casco único com os quais mantenho uma forte ligação emocional que são aqueles onde pesou a minha intuição na escolha para engarrafamento.

Hoje em dia existem vinhos onde criei uma ligação emocional desde a sua nascença pelas inúmeras experiências que tenho vindo a fazer nas vindimas ao longo dos últimos anos. Anseio por começar a engarrafar alguns já num futuro muito próximo.

O Vinho Madeira, em particular pela sua enorme antiguidade e prestígio, tem sido sempre um elemento de ligação dos madeirenses ao mundo e de transmissão da nossa cultura e História aos outros povos.

Madeira Wine, in particular because of its enormous antiquity and prestige, has always been an bonding element connecting the people of Madeira to the world, and communicating our culture and History to other peoples.

”

For you the Madeira Wine business was already a family tradition; when did your connection to Madeira Wine begin? Was it on your own initiative or did circumstances determine it?

When I was 14 I was already working with my grandfather and my mother during the Summer holidays at the old vineyard. I would show tourists around, hold tastings and sell wine. I'd also do all the other work to be done around a vineyard. These days I really appreciate the fact that I did all that work on my holidays. At the college, and because of the subject I was studying at school (History) I ended up maintaining and deepening that connection. It was by accident that I became permanently involved in the business in 1991. In 1989, my mother asked me for help with the work necessary for the joint venture we were setting up with our Japanese partners. Working on that project gave me a very profound understanding of the business in its various aspects. Quite unexpectedly, it was the Japanese partners who invited me to continue on. It was a significant moment for me and one that changed my life completely. I'm sure that if that demand for and acknowledgement of the work I did hadn't been given me by Kinoshita, I wouldn't be making Madeira wine today.

The essence of Madeira Wine is history, cultural heritage, experience, knowledge, and art, representative of various generations – do you agree with this statement? Would you like to comment on it?

Madeira Wine, in particular because of its enormous antiquity and prestige, has always been an bonding element connecting the people of Madeira to the world, and communicating our culture and History to other peoples.

You divide your time between your responsibilities as an oenologist, and as a Madeira Wine businessman. Is this dichotomy limiting at times?

I don't feel divided in the least. I even think it brings me an immense advantage, especially when I'm working in sales, because I easily know how far I can go. I can make quick decisions, and fast decision-making is sometimes an enormous advantage, especially in the business realm. In day to day and long term management, I also only see advantages in having the responsibilities of an oenologist. But every day I'm confronted with the desire to have more and more time to create and make wines, because that's what I like the best and what satisfies me the most about this business. I hope I can resolve that situation soon.

When you make a Madeira Wine, do you feel emotionally connected to it? Is every Madeira Wine unique for you?

Almost all the wines I make are an enormous challenge, and are always a trial and an exercise, and a spectacular meditation, and that alone makes me feel emotionally connected to them. I don't try to make wines that are all the same, and I don't have recipes for the creation of parcels. There's a very special wine that I feel emotionally connected to; the 30 year Malvasia. I think that it's the best way to give homage to my grandfather. There are a lot of single cask wines I have a powerful emotional connection to, those where I listened to my intuition when making my bottling choices. There are wines today that I created that I have an emotional connection to, from the day they were born because of the innumerable experiences I've had in wineries over the past years. I'm eager to start bottling some of them in the near future.



Sente-se particularmente "atraído" por alguma casta do Vinho Madeira ou para si todas elas desempenham um papel importante e singular no processo do Vinho Madeira?

Julgo que todas as castas tem o seu papel muito singular no processo de produção do Vinho Madeira nem que seja pela sua já longa tradição. Porém, não devem ser limitativas para o enólogo, ou seja, trabalhar as mesmas de modo individual não deve ser uma regra que devamos impor a nós próprios. Sempre me senti atraído pela Tinta Negra, especialmente pelo que ouvia do meu avô quando dizia que tinha vinhos velhos daquela casta muito bons e que servia em casa aos amigos ou clientes vindos de fora. Também pelo facto de quase ninguém a valorizar, especialmente os consumidores, me fez olhar com mais carinho para essa casta. Assim, já em 1995 comecei a fazer envelhecimento em canteiro de algumas quantidades e desde então não parei. Depois de melhor perceber a Tinta Negra, e de me aperceber das suas enormes potencialidades, investi num lagar robótico em 2007. Os resultados até agora têm-me agradado muito e penso que no futuro vou ter vinhos ainda melhores de Tinta Negra. Em 2010 já engarrafei os meus dois primeiros vinhos de "casco único" daquela casta, um de 1995 e outro de 2002. Mas há muito para fazer e quando penso na quantidade de vinhas de Tinta Negra que existem, em sítios tão diversos e diferentes, ainda fico mais entusiasmado porque posso escolher muitas vinhas para fazer vinhos únicos.

O que é para si mais interessante/estimulante, fazer um vinho Madeira de uma só casta ou um vinho de lote? Qual o que representa o maior desafio?

Para mim fazer vinho, qualquer um que seja, é interessante e estimulante e os lotes são sempre desafiantes. O mais desafiador é sempre o Malvasia 20 anos. Criar esse vinho é um verdadeiro exercício de pensamento a cada mistura que faço, tentando o seu aperfeiçoamento, limando as suas arestas.

A escolha dos "cascos únicos" é cada vez mais interessante pela expectativa que cria nas pessoas

e também em mim próprio porque só selecciono aqueles vinhos que gosto muito e não os que poderiam eventualmente agradar aos outros. Um dia gostava de organizar uma prova com todos os vinhos de casco único que já engarrafei. São tão diferentes uns dos outros. É estimulante pensar na possibilidade de realizar essa prova.

Os seus vinhos têm recebido vários prémios internacionais, algum prémio ou distinção que tenha sido para si mais especial?

O "Top 10 - Grand Découvertes - Vinexpo 2003", com o Sercial 1978, por ter sido o primeiro de grande dimensão e por ter sido escolhido entre mais de 25.000 vinhos, provados anonimamente, nunca vou esquecer. Foi uma sensação fantástica receber aquele prémio rodeado dos melhores produtores de todo o mundo. Ter conseguido o prémio para o melhor vinho licoroso a nível mundial 3 vezes no ano passado nos concursos de vinhos mais importantes, também foi muito especial para mim. O engraçado é que em qualquer um desses 3 concursos consegui aquele prémio sempre com vinhos diferentes. Foi muito importante para mim e um bom incentivo porque 2009 foi um ano particularmente difícil quer profissional quer pessoalmente.

Considerando a diversidade de mercados para os quais o Vinho Madeira é exportado, quais os que representam para si um maior desafio e quais os que apresentam maior potencial de crescimento ao nível das exportações de Vinho Madeira?

Os EUA têm ainda um potencial de crescimento enorme. As pessoas têm uma mentalidade aberta para aceitar e beber o vinho Madeira, estão dispostas a experimentar, a arriscar, gostam e bebem sempre. Nos restaurantes é espectacular ver o modo como os sommeliers tratam tão bem o nosso vinho. Neste mercado o grande desafio estará em fazer aumentar o número de pessoas que consomem o Vinho Madeira e, acima de tudo, que esses novos consumidores se mantenham a beber as categorias de qualidade que são actualmente para ali exportadas.

Todos pensam que o mercado mais antigo e tradicional para o vinho Madeira é a Inglaterra mas isso não é verdade. Historicamente esse mercado é os EUA.

Do you feel particularly "attracted" by a particular variety of Madeira Wine or for you do they all play an important and singular role in the Madeira Wine process?

I think that all the varieties have their own very singular role in the Madeira Wine production process, not only because of their long traditions. However, they should not be limiting to the oenologist, that is, working with them in an individual manner should not be a rule we should impose on ourselves. I've always felt an attraction to Tinta Negra, especially because of what I heard from my grandfather, when he used to say that he had old wines from that variety that were really great, and that he would serve them at home to his friends or clients coming from outside the country. Also because of the fact that hardly anyone really appreciates them, especially consumers, I took a closer look at that variety. So as far back as 1995 I started doing natural aging on a few measures of wine, and since then haven't stopped. After understanding Tinta Negra better, and realizing its enormous potential, I invested in a robotic vat in 2007. So far the results have pleased me greatly, and I think that in the future I'll have even better Tinta Negra wines. In 2010 I bottled my first two "single cask" wines of that variety, one from 1995 and another from 2002. But there's a lot to be done, and when I think of the quantity of Tinta Negra vineyards there are, in such a variety of different places, I get even more excited about it because I can choose from so many vineyards to make some really unique wines.

What's more interesting/stimulating for you; to make a Madeira Wine from just one variety, or from one particular harvester? What is the bigger challenge?

For me, making wine, whatever kind it is, is interesting and stimulating, and particular harvests are always challenging. The most challenging is always the 20 year Malvasia. Creating that wine is a real exercise in thought for every mixture I make, working towards perfecting it, smoothing out the edges. The choice of "single casks" is always increasingly interesting because of the expectation it creates in people's minds and also in my own, since I only pick the wines that I really like, and not those that might please others. One day I'd like to organize a tasting with all the single cask wines I've

bottled. They're so different from one another. It's stimulating to think about the possibility of doing that tasting.

Your wines have won various international prizes; was there any prize or distinction that was the most special to you?

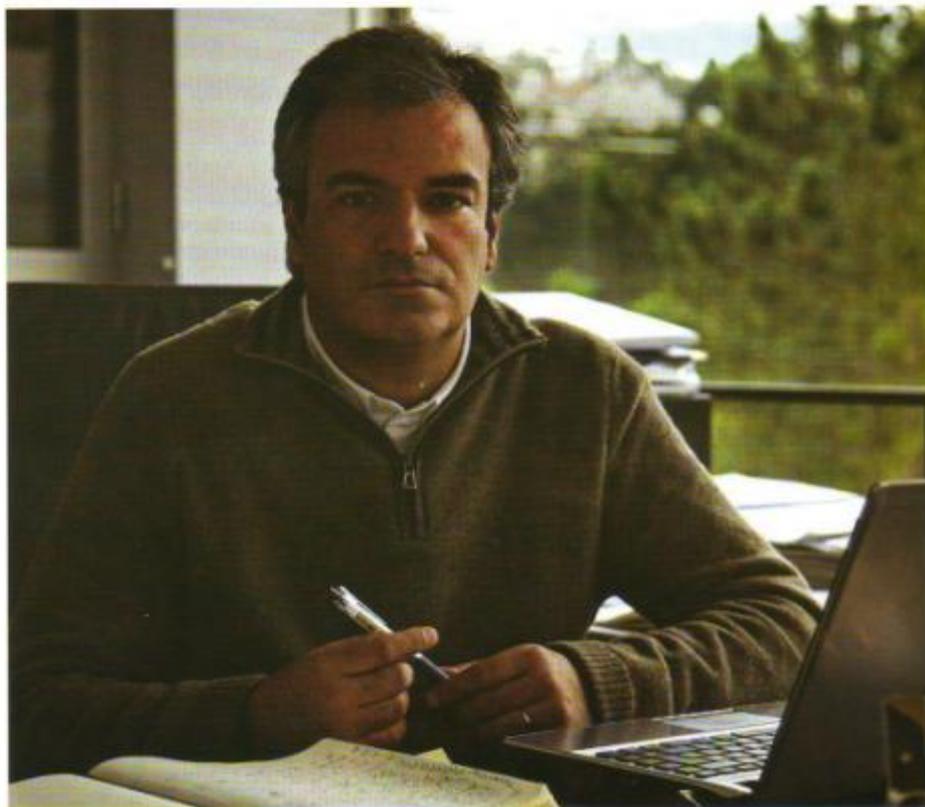
The "Top 10 - Grand Decouvertes - Vinexpo 2003," with Sercial 1978, because it was my first big production wine, and because it was chosen out of more than 25,000 wines, tasted anonymously; I'll never forget that. It was a fantastic feeling to win that prize, surrounded by the best producers in the world.

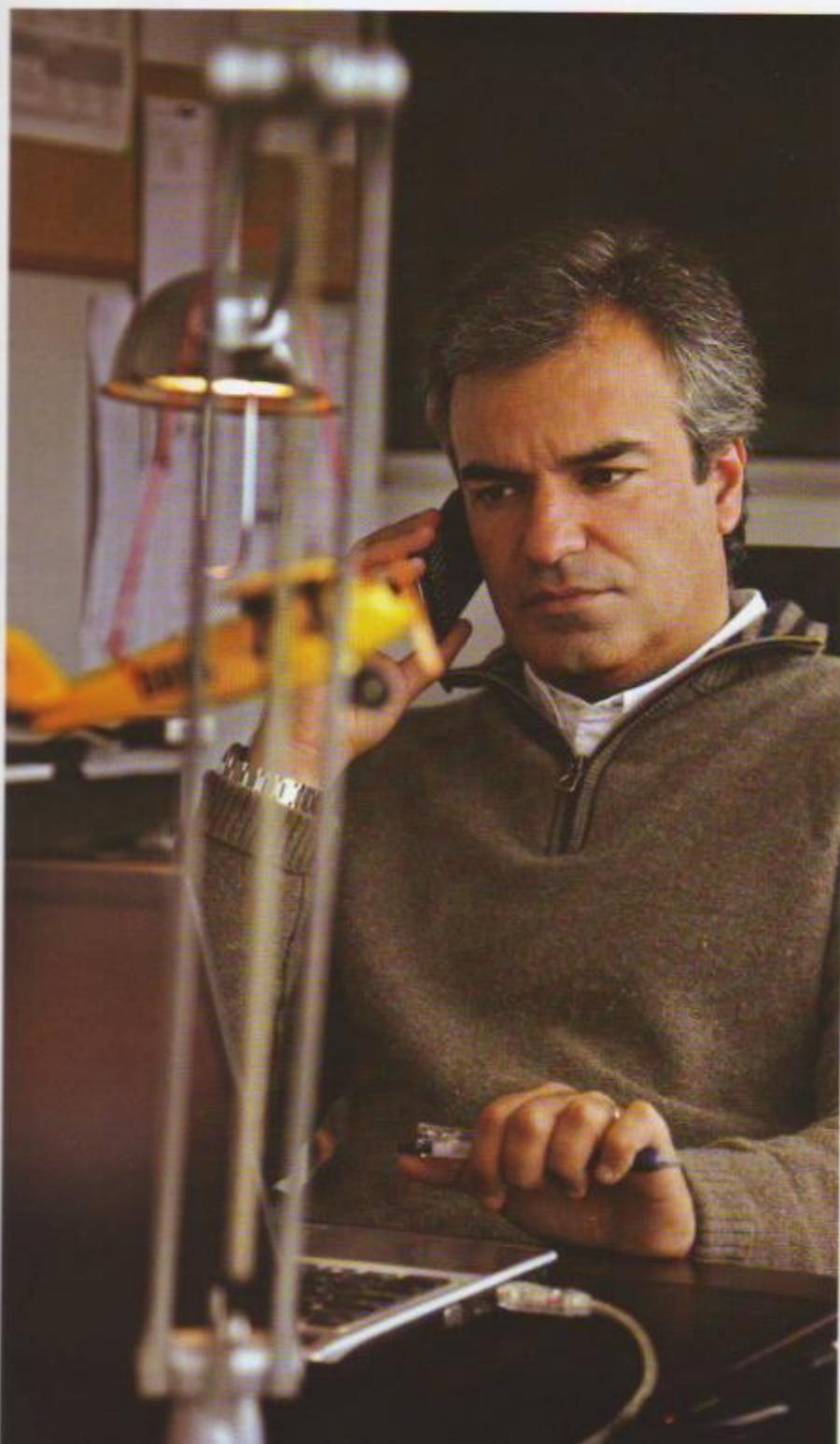
Winning the prize for world's best liquorous wine 3 times in the last year in the most important wine competitions was also very special to me. The funny thing is that in each of those 3 competitions I won that award with a different wine. It was very important to me, and a good incentive, because 2009 was a particularly difficult year for me, both professionally and personally.

Considering the diversity of markets that Madeira Wine is exported to, what are those that represent the biggest challenge to you and what are those that show the greatest growth potential as regards expectations for Madeira Wine?

The USA has an enormous growth potential. People have open minds there to accepting and drinking Madeira wine; they're willing to experiment, to take risks; they like it and drink it time and again. It's great to see the way that sommeliers handle our wine so well in restaurants. In this market, the biggest challenge is increasing the number of persons that consume Madeira Wine, and above all, keeping these new consumers drinking the quality categories of wine that are being exported there now.

Everyone thinks that the oldest and most traditional market for Madeira wine is England, but that's not true. Historically that market is the USA.





Como vê o futuro do Vinho Madeira e o que considera necessário para assegurar esse futuro?

Se não visse o futuro com bons olhos tenho a certeza que já não estaria neste sector nem teria levado os sócios japoneses e a minha família a investir na construção de uma nova adega. Acredito nas pessoas deste sector e também na capacidade das mesmas em mudar o que ainda é necessário.

Sem a boa vontade e uma visão de longo prazo por parte dos empresários e das autoridades não será possível dar continuidade ao que de bom foi efectuado nestes últimos 10 a 15 anos. Temos de olhar com muita atenção à produção das castas, especialmente ao Sercial e ao Verdelho. Especialmente num momento em que começamos a ver uma alteração nos hábitos de consumo a nível mundial onde as pessoas estão a começar a beber mais os vinhos licorosos antes das refeições ou com as entradas, faz todo o sentido incentivar um aumento da produção daquelas castas através de novas plantações ou da conversão de alguma Tinta Negra cuja produção actual me parece já ser excessiva.

Deve ser dada continuidade ao trabalho de promoção que tem vindo a ser efectuado pelo IVBAM e que tem tido uma correspondência muito positiva da maioria dos exportadores. Acredito mais neste esquema que tem sido levado a cabo, com provas e seminários, que em grandes anúncios ou cartazes. É gratificante ver já alguns resultados muito positivos. Por esta razão é que não podemos parar agora porque interromper este trabalho de promoção é destruir tudo o que já foi feito antes e que até acho era o mais difícil de conseguir. Mas também julgo que no futuro teremos de ser cada vez mais criteriosos na escolha dos mercados onde vamos promover o nosso vinho e, se for necessário ir a um mercado duas vezes num ano em detrimento de um cuja vez será a primeira que assim seja.