

HÁ QUE O SABER RECONHECER. Os Madeira não são vinhos fáceis ou condescendentes, vinhos doces e de apelo imediato, peçados de fruta instantânea e de prazer simples e evidente. Não, os Madeira não são, de forma alguma, vinhos directos e de gratificação imediata, delicados e muito polidos, formatados para a recompensa de curto prazo. Na verdade, os deslumbrantes vinhos da Madeira personificam exactamente o oposto, exprimindo-se através de uma rispidez pouco comum, anunciando-se como a imagem perfeita do vinho no estado mais puro, duro e tenso, acercando-se, por vezes, da quase brutalidade na intensidade e veemência de carácter. São vinhos perspicazes e eruditos, vinhos doutos e racionais que ilustram o triunfo do homem e da razão, a vitória do iluminismo no governo sobre uma natureza indomável, na domesticação e aproveitamento de uma natureza hostil. Não são consequência do acaso ou dos simples humores da natureza, não são a expressão directa do “terror” ou o fruto objectivo de uma casta. São sim o proveito da invenção do homem, remate da manipulação da natureza, manifesto nas práticas tão peculiares dos Madeira, desde a fortificação com álcool ao engenhoso método de envelhecimento, revertendo uma geografia complicada em proveito do homem.

O Vinho da Madeira é efectivamente um vinho ímpar, pelo estilo, pela qualidade, pela forte personalidade, mas também pela história recheada de episódios caricatos e sublimes... e pela incrível capacidade de adaptação a um ambiente hostil. Ao Madeira só uma outra região no mundo se pode comparar no princípio activo, no estilo e na originalidade, bem como nessa capacidade única de conseguir subverter a natureza a favor do homem: a região de Champagne. É que, apesar das discrepâncias profundas que separam as denominações de Champagne e Madeira, apesar de tudo o que as separa, as duas regiões partilham numerosos pontos em comum...

Ambas vivem no limiar da razoabilidade, oferecendo condições extremas à elaboração de vinho, proporcionando vinhos que em condições normais seriam quase imbebíveis. Ambas se reinventaram através do engenho do homem, de manipulações (segunda fermentação em garrafa no caso do champanhe e fortificação e envelhecimento muito oxidativo no caso do Madeira) para transformar um vinho base difícil em algo sublime. E, sobretudo, ambas vivem da aposta decidida e consciente na acidez, o cavalo de batalha das duas denominações, a característica inimitável que lhes empresta personalidade e que se transformou na espinha dorsal de dois dos estilos de vinho mais considerados do mundo. A promoção do Vinho da Madeira teria muito a ganhar com esta associação directa entre dois vinhos tão extraordinários...

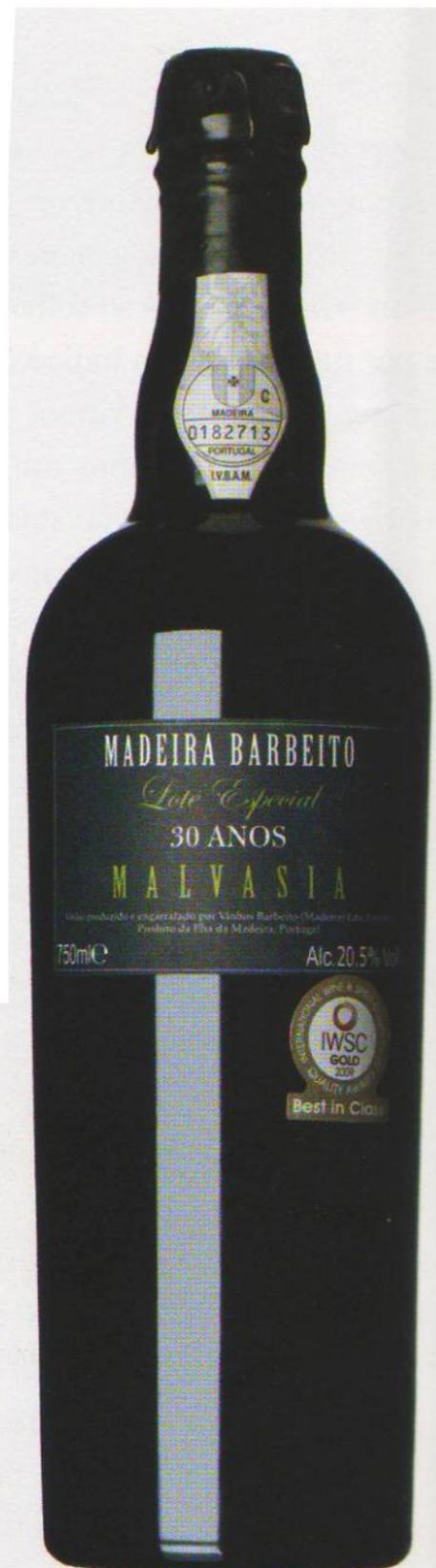
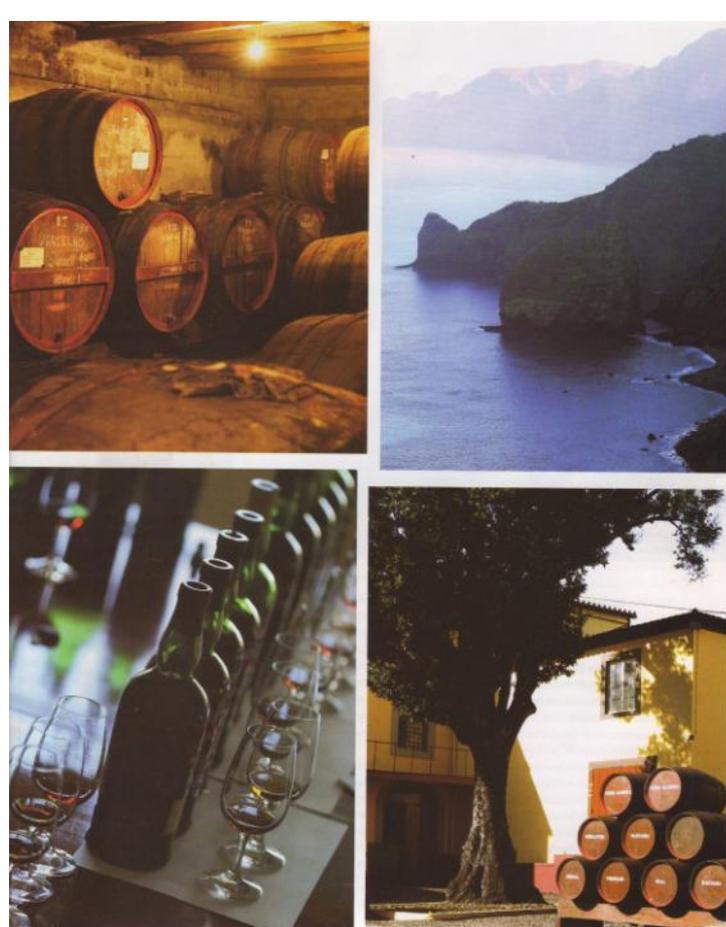
Porém, num mundo que continua a primar por privilegiar os gostos simples e directos, gostos marcados, marcantes e de apreensão e memorização fácil, sem subtilezas nem demasiadas arestas, o Vinho da Madeira não pode aspirar, fatalmente, a deixar de ser um “outsider”, um vinho de nicho de mercado, destinado aos verdadeiros conhecedores, aos apaixonados pelo vinho, capazes de compreender todas as particularidades e excentricidades.

Felizmente que assim é! Nem poderia ser de outra forma, tendo em conta a dimensão verdadeiramente exígua que a vinha ocupa na Ilha da Madeira. Com uma área que não ultrapassará em muito os 600 hectares de vinha habilitada a produzir Vinho da Madeira, a capacidade e oportunidade de produção será sempre limitada. Muito mais que o volume, uma realidade para a qual a Madeira não tem nem vocação nem aptidão, é nos vinhos especiais que a aposta tem de ser materializada, exaltando as categorias especiais como o motor que ajudará a potenciar a região.

São essas que devem carregar o nome Madeira, são essas que devem ser associadas ao nome Madeira, afastando de vez a relação que muitos teimam em manter entre o Vinho da Madeira e a gastronomia, reconhecendo o Madeira como mero acessório de cozinha, reduzido o vinho a um simples adereço de culinária. Pelo contrário, o Vinho da Madeira necessita ser encarado e promovido como o vinho de excelência que é, como um vinho versátil e capaz de se adaptar a diversos momentos na refeição, como um vinho destinado aos grandes momentos, ao festejo da vida, à celebração das vitórias e das derrotas... tal qual o champanhe.

SEM ESTATUTO MEDIÁTICO

Porém, curiosamente, quando falamos das categorias especiais do Vinho da Madeira temos tendência para nos fixar de imediato nos excelsos Frasqueira, nesses vinhos quase míticos que sabemos serem a melhor e mais fidedigna representação do ideário e do potencial do Vinho da Madeira. A presença de uma data no rótulo, de um ano de colheita, de uma indicação inquestionável sobre a idade do vinho, retrata uma atracção quase magnética, numa alusão clara sobre a idade do vinho que, no caso dos Madeira, e face ao tremendo potencial de envelhecimento, impressiona de imediato. Poder dispor da oportunidade de provar um vinho proveniente de outro século, com mais de 100 anos de repouso e cativo na garrafa, como acontece regularmente com os vinhos Madeira, é algo a que ninguém, por mais fleumático e reservado que seja, por mais experiência acumulada de que disponha, consegue resistir.



19

BARBEITO MALVASIA 30 ANOS

Cor castanha aloirada ambarina, escura e concentrada.

É um Madeira absolutamente divinhal na elegância, no sentido de proporção, no doce equilíbrio entre mel, figos secos, resina, caramelo, avelã, especiarias e limão. Extraordinário, explosivo e tenso na boca, volumoso e dinâmico, vociferante na manifestação de acidez, retumbante na expressão felina de uma acidez que refresca, enobrece e prolonga “ad infinitum” este 30 Anos da Barbeito. Celestial!



Para nem discorrer sobre a comodidade extra que a presença de uma data no rótulo representa no momento de vender uma garrafa, na conjugação possível com uma data de celebração, seja ela de nascimento, casamento ou de qualquer outra efeméride que se deseja soleinizar com a oferta de uma garrafa de vinho. Para não divagar igualmente sobre as razões culturais que condicionam que o mercado americano, o mais relevante para o Vinho da Madeira, deseje obsessivamente a presença de uma data de colheita, a identificação de um ano, desprezando de forma olímpica todos os vinhos que não mencionem tal esclarecimento.

E com isso sobressaem os Frasqueira e os mais recentes Madeira Colheita, a melhor e mais significativa inovação das últimas décadas na Madeira, agente imprescindível para o significativo renascimento da região, alienando e reduzindo quase ao esquecimento os vinhos com indicação de idade da lista de prioridades de muitos consumidores... e de alguns produtores! Desta infeliz realidade redonda uma tragédia efectiva porque, apesar de esquecidos, os vinhos da Madeira

com indicação de idade conseguem ser tão maravilhosos, fascinantes e intempestivos, tão comoventes e pungentes, quanto os melhores Madeira Colheita e Frasqueira.

A legislação não é simples, fragmentada entre demasiadas categorias, espaiadas pelas indicações de três, cinco, dez, 15, 20, 30 e acima de 40 Anos, separadas em sete categorias distintas, com perspectivas muito dissemelhantes. Por comparação directa, as faixas empregues no universo do Vinho do Porto demarcam-se em quatro compartimentos, numa segmentação mais homogénea e consistente. Inevitavelmente, o grosso da produção centra-se no mundo mais circunscrito dos vinhos de três e cinco anos, os mais acessíveis e aqueles que ajudam a pagar as contas e a contornar eventuais problemas de tesouraria dos poucos produtores de Vinho da Madeira.

Se os vinhos de três anos dificilmente poderão aportar grandes alegrias aos aficionados do Vinho da Madeira, aos mais entusiastas, a categoria seguinte, dos cinco anos, já consegue oferecer, no caso de alguns produtores mais empenhados no estilo, vinhos que logram



O Vinho da Madeira

é efectivamente um vinho ímpar, pelo estilo, pela qualidade, pela forte personalidade, mas também pela história recheada de episódios caricatos e sublimes... e pela incrível capacidade de adaptação a um ambiente hostil.

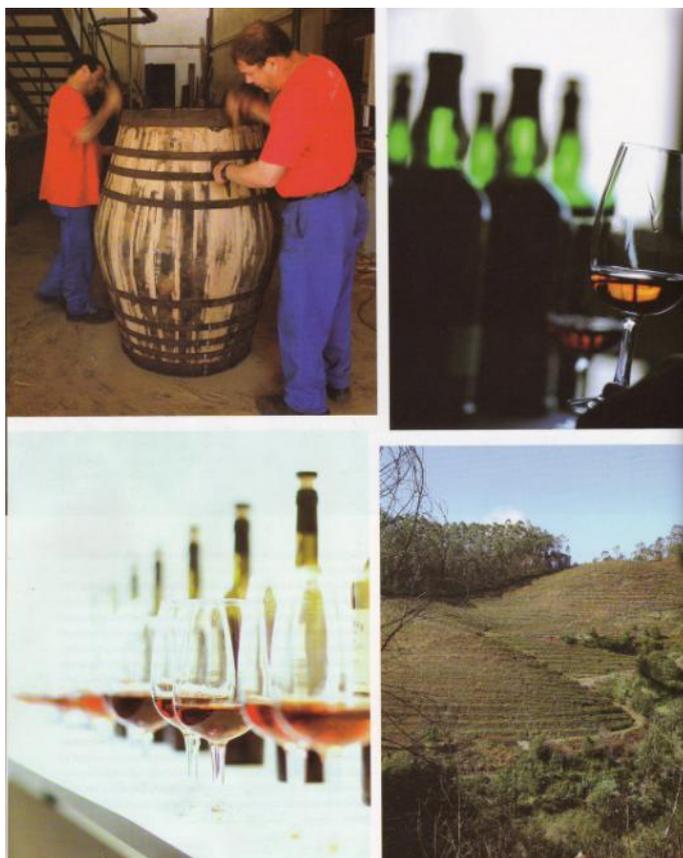
espelhar a magia do Madeira. Por regra, mas não obrigatoriamente, os vinhos destas duas categorias, três e cinco anos, assentam na Tinta Negra, a casta mais moldável da Madeira, a que melhor se presta à subdivisão tradicional dos vinhos da Madeira em quatro graus de doçura, variando entre o seco, meio-seco, meio-doce e doce, emulando o registo tradicional das quatro castas costumeiras da Madeira, o Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia.

Num pequeno aparte, deixem-me acrescentar que a divisão base do Vinho da Madeira, a categoria dos três anos, é suficientemente eloquente sobre as dificuldades de rentabilidade financeira do Vinho da Madeira. Se o vinho base da denominação, o degrau mais raso da longa hierarquia qualitativa, facultado a preços bem comedidos, obriga a um estágio mínimo de três anos, como será possível obter o conforto financeiro desejável para a prosperidade do Vinho da Madeira? Se a categoria força ao fomento dos vinhos de estufagem, prontos ao fim de um ano de vicissitudes, por que razão deverão os vinhos da categoria mais simples ser coagidos a um estágio extra de dois anos,

obrigando a suportar os custos inerentes ao imobilizado de mais dois de espera?

A categoria imediata, dos dez anos, representa a charneira no Vinho da Madeira com indicação de idade, estabelecendo o primeiro patamar da verdadeira e inquestionável qualidade, o primeiro grau na entrada dos vinhos de categoria superior. Embora nada o obrigue na lei, a maioria dos produtores decide, nesta categoria, dar azo às castas tradicionais da Madeira, prometendo as quatro castas usuais em detrimento da Tinta Negra.

Mas são as categorias subsequentes, dos 15, 20, 30 e mais de 40 anos que verdadeiramente nos elevam ao paraíso. Nestes quatro patamares o carácter e a qualidade são certezas absolutas. Infelizmente, no conjunto da produção de Vinho da Madeira, estas quatro graduações qualitativas não representam mais que um valor ínfimo do volume e facturação dos produtores, anunciando-se como quase irrisórias para a contabilidade dos poucos produtores de Vinho da Madeira. Na verdade, as duas categorias superiores, dos 30 e mais de 40 anos, estive-



ram mesmo vazias durante décadas, sem putativos candidatos interessados em ocupar um assento em tão distintivo escalão...

Mesmo hoje, numa época em que o Vinho da Madeira parece finalmente querer renascer das cinzas, as duas categorias superiores continuam a albergar unicamente um rótulo em cada patamar, curiosamente da mesma casta, a Malvasia... apesar da promessa de algumas novidades a muito curto prazo, sobretudo no degrau máximo dos vinhos com indicação de idade, o patamar dos mais de 40 anos.

Porque é tão condicionada a presença de mais vinhos neste escalão? Acima de tudo a razoabilidade económica, a dificuldade em desviar vinhos para uma gama que oferece menos garantias que os vinhos Frasqueira. Porque o mercado global sente muito mais apetência por um vinho de uma só colheita, com indicação de data no rótulo, que por um vinho com indicação genérica de idade, por um vinho que represente um lote de vinhos velhos que traduzam a idade média reflectida no rótulo. Compor um vinho de 30 anos ou mais de 40 anos, obrigando a recorrer ao stock de vinhos muito velhos, "esbanjando" num lote um vinho que poderia vir a ser comercializado como Frasqueira, é uma operação pouco sedutora do ponto de vista financeiro.

E, portanto, a categoria Madeira com indicação de idade vive como uma pescadinha de rabo na boca, sem estatuto mediático para poder atingir o preço adequado a vinhos tão velhos e tão excepcionais... agastando os produtores, dando azo a pouco motivo de diligência. Só mesmo o orgulho e a vontade em querer mostrar um vinho singular, um vinho único e excepcional, poderão servir como motivação, numa operação onde o amor à camisola, o orgulho e a vontade de criar um vinho especial se sobrepõem à racionalidade económica, apesar das edições serem muito limitadas. Felizmente, ainda há gente assim, capaz de nos brindar com um vinho de sonho... que desafia a pura e dura lógica empresarial.

Até mesmo o patamar dos 20 anos tem representação minguada. Se no degrau 15 anos todos os produtores estão bem representados, por regra com as quatro castas tradicionais da Madeira, na qualificação 20 anos, para além de nem todos estarem presentes, as apostas são parcas, reduzindo-se a uma ou duas variedades. Não por acaso, é no patamar dos 20 anos que sobressai o Terrantez, a quinta casta

fidalgua da Madeira que, por hoje se encontrar quase extinta, só poderia mesmo tomar lugar nesta categoria de expressão tão reduzida.

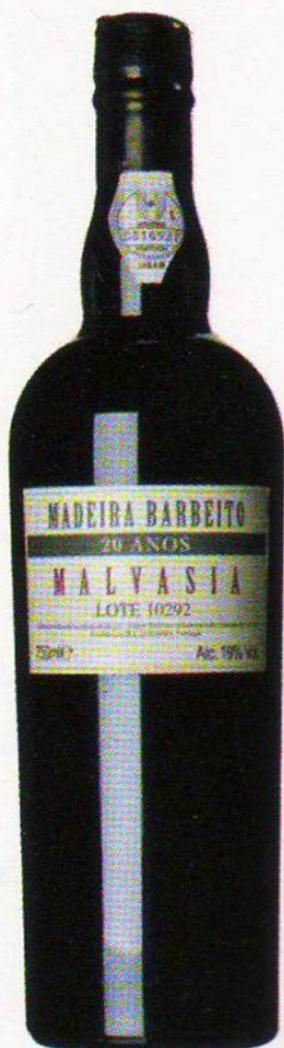
REPOR A JUSTIÇA

Por alguma razão que a razão desconhece, os vinhos da Madeira com indicação de idade raramente são provados e, ainda mais desusado, raramente são classificados e sujeitos a um painel de prova. Enquanto os seus congéneres do Vinho do Porto são regularmente submetidos a painéis comparativos, os vinhos da Madeira continuam olvidados num limbo de nevoeiro, o que agrava a situação de falta de visibilidade. Foi pois para contrariar tal desdita e injustiça que decidimos realizar este painel de prova comparativa, optando por testemunhar nesta prova os degraus mais elevados, de 15, 20, 30 e mais de 40 anos, reservando as restantes categorias para um futuro próximo.

E se os vinhos com indicação de idade da Madeira sempre mereceram provas regulares e intervaladas ao longo dos tempos, tal qual os restantes vinhos generosos nacionais, a motivação é hoje ainda mais aguda, fruto das sucessivas inovações e nuances a que alguns produtores submetem os vinhos, mormente a Barbeito, com edições personalizadas e únicas de vinhos com indicação de idade, subtilmente divididas pelos diferentes cascos onde foram envelhecidas, acrescentando mais um motivo de retorno a estes vinhos excepcionais.

Conclusões a retirar da prova? Que, para além de cada casa apresentar um estilo muito definido, muitos dos vinhos provados roçam o divino. Os representantes dos dois escalões mais eminentes, o Borges Malvasia Acima de 40 Anos e o Barbeito Malvasia 30 Anos, são vinhos gloriosos a todos os títulos, vinhos notáveis e brilhantes, capazes de se bater com qualquer outro vinho do mundo. Excelente também o desempenho da família 20 anos, com destaque especial para o Barbeito Lote 10292 Malvasia 20 Anos e para o Henriques & Henriques Terrantez 20 Anos, dois Madeira de primeira linha, capazes de proporcionar longos momentos de prazer, bem identificativos de cada uma das variedades. A maioria com relações qualidade/preço deslumbrantes, em vinhos que mesmo depois de abertos podem perseverar em perfeita saúde durante mais de uma década.

Por que não arrisca então com um Madeira com indicação de idade?



18,5

BARBEITO LOTE 10292 MALVASIA 20 ANOS

Cor ambarina incrivelmente escura. Austero e ríspido, denota uma personalidade forte, assente nos frutos secos, na frescura desmedida da raspa de limão, na intensidade do melaço, na sensualidade dos figos e na tentação do caramelo. Profundamente mineral, supinamente fresco face à acidez intransigente, muito mais intransigente e seco que o esperado para a casta, termina monumental e infinito, eléctrico e irreverente, com um final seco apesar da inegável doçura. Um grande vinho!