



ENÓLOGO DO ANO (VINHOS GENEROSOS) RICARDO DIOGO

Nem sempre a vida nos dá aquilo que lhe pedimos; e se as sensibilidades e formação nos conduzem por um caminho, a vida adulta e as responsabilidades familiares podem, num repente, mudar as agulhas do carril e a carruagem lá segue um caminho diferente. Foi o que aconteceu, e em boa hora, diga-se, a Ricardo Diogo Freitas. De professor de História para criador de vinhos da Madeira. Foi esta fatalidade do destino que nos trouxe uma nova maneira de estar com o vinho da Madeira. A maneira de Ricardo.

É este talento, que tem trazido ao vinho da Madeira uma nova imagem, um novo "som", mesmo uma nova dimensão

Na base de tudo, obviamente, a sua personalidade, determinada e objectiva que se limita, ao fim e ao cabo, a seguir as indicações do seu nariz. Excelente acuidade de prova. Um nariz que está para os vinhos que produz, como o ouvido está para um afinador de piano. Sente o timbre de cada barrica, sente o timbre de cada vinho e

depois afina a gosto. E se ele tem gosto...! É este talento, junto com a tenacidade do seu carácter positivo, que tem trazido ao vinho da Madeira uma nova imagem, um novo "som", mesmo uma nova dimensão.

A adição de caramelo terminou com a entrada de Ricardo na empresa, em 1998. A estufagem, totalmente remodelada, deixou de queimar os vinhos mais baratos e mais vendidos da firma, e os vinhos melhoraram muito, ainda que o produtor esteja muito longe de estar satisfeito com o acréscimo qualitativo. Mas a grande mais valia da arte criativa de Ricardo está nos vinhos de casta e de canteiro. Uma impecável exploração da imagem, associada à inovação, alta qualidade e exclusividade, representada sempre por lotes muito pequenos de vinhos com designações curiosas e atraentes que, mesmo nos exemplos de maior juventude, apresentam uma complexidade, profundidade e frescura, que não conhecíamos nos Madeira até Ricardo Diogo Freitas pegar no leme da Barbeito. Perdeu-se certamente um bom professor de História mas ganhou-se um muito melhor criador de vinhos da Madeira. (JA)

Contacto: www.vinhosbarbeito.com