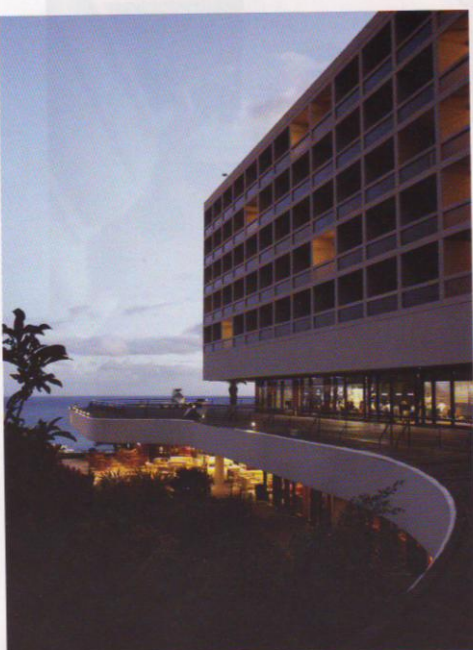




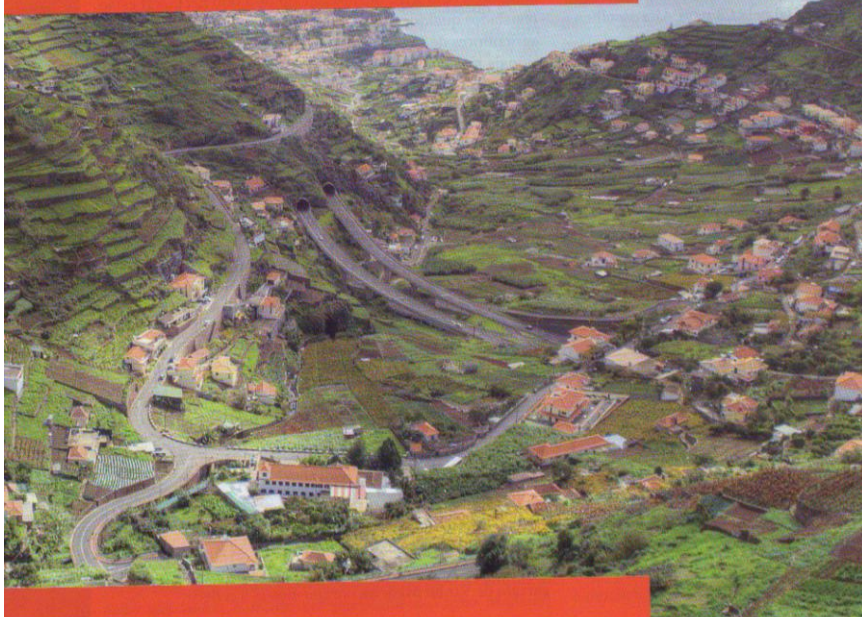
A Essência da Madeira



De 30 de novembro a 2 de dezembro, o evento **"Essência do Vinho"** estreou-se na Madeira.

E se no Centro de Congressos de Funchal não faltaram muitos e apelativos nomes do vinho, o evento serviu também de pretexto para a WINE-A Essência do Vinho conhecer ainda melhor a ilha que produz um dos grandes generosos do mundo e tenta igualmente despontar no segmento dos tranquilos. Viagem de alguns dias reunida nas próximas páginas, porque regressar à Madeira vale sempre a pena...

TEXTO JOSÉ JOÃO SANTOS FOTOS FABRICE DEMOULIN



É bem provável que o episódio mais conhecido do imenso historial do Vinho Madeira seja o que está relacionado com os festejos da Declaração da Independência dos Estados Unidos, em 4 de julho de 1776, quando o Presidente George Washington brindou ao início do país com um cálice de Madeira. Mas, muitos outros episódios poderíamos destacar sobre um vinho com mais de cinco séculos de história, como o registo das primeiras exportações apenas escassos 25 anos volvidos sobre o início da colonização da ilha ou, ainda, a escolha de George, Duque de Clarence e irmão de Eduardo IV, rei de Inglaterra, que, pelo que se constou à época, 1478, ao ser condenado à pena capital pela Câmara Alta escolheu morrer afogado... num tonel de vinho Malvasia. Com maior ou menor verosimilidade histórica, a mais pura das verdades é que a história do Vinho Madeira se parece confundir com a da própria ilha, dado que os primeiros colonizadores terão ali iniciado a agricultura com plantações de cana-de-açúcar, trigo e vinha, acreditando-se que as primeiras variedades terão sido trazidas do Minho. A mando do Infante D. Henrique, terá sido plantada na Madeira, por exemplo, a casta Malvasia Cândida.

Para os que defendem que a mais correta compreensão do presente e previsibilidade do futuro deverá assentar no conhecimento do passado, eis mais um dado: a fertilidade dos solos vulcânicos da Madeira terá sido fortemente beneficiada pela queima de grandes áreas de densidade vegetativa da ilha, quando os colonizadores arribaram à Madeira e procuraram nela fundar terrenos de cultivo. E também terá sido nessa sequência (a Madeira foi descoberta por Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira e Bartolomeu Perestrelo em 1419) que se implantou na ilha o sistema de rega - localmente designado por "levadas" - em que a água captada nas zonas altas do território vai sendo conduzida por canais até aos destinos pretendidos.

Está bom de adivinhar que contactar com a produção de Vinho Madeira é quase inevitável ao percorrermos a ilha.

As vinhas são uma constante na paisagem, em especial nos concelhos de Câmara de Lobos, na costa sul, de São Vicente

e de Santana, na costa norte. São palmos de terra que surgem esculpidos por entre as encostas íngremes da ilha, em socacos (designados "poios") e amparados por paredes de pedras basálticas. Os declives variam entre os 16 e os 25 % e os pedaços de vinha que vamos encontrando têm aproximadamente 0,3 hectares, em média, estando muitas vezes divididos por várias parcelas. Aplicando a máxima de um grupo célebre de humoristas, é como se estivéssemos a falar de "nano, mini, micros" áreas de vinha, dado que para um total de cerca de 500 hectares de vinha (antes da praga da filoxera, no século XIX, ultrapassavam os 5.000 hectares) estão registados qualquer coisa como 1.676 viticultores, a maioria agricultores de fim de semana, com outras ocupações profissionais mas que vão mantendo as vinhas para preservar um património de gerações de antepassados ou simplesmente por gosto e apego à causa do Vinho Madeira. O tradicional minifúndio, que preenche grande parte das explorações agrícolas no continente português, faria de muitos detentores de vinhas na Madeira autênticos latifundiários.

Para quem pouco conhece o vinho e as vinhas da Madeira, prosseguimos com mais um desfiar de particularidades. Se a mecanização é algo de impraticável nestas plantações, os tratamentos e a vindima assumem contornos que podem verdadeiramente emocionar. As vinhas mais tradicionais têm um sistema de condução em pérgola ("latada"), com as vinhas conduzidas horizontalmente sobre arames e suspensas por estacas. Dado que a altura de cada "latada" varia entre 1 e 2 metros, não raras vezes a apanha manual de uvas apenas consegue ser realizada com os joelhos no solo, trabalho moroso e fisicamente desgastante, frequentemente partilhado entre o clã familiar, em que todos ajudam para encher as caixas que seguirão até às adegas. Só na segunda metade do século XX foi introduzido outro sistema de condução, vertical, em espaldeira, com densidades de 4.000 a 5.000 plantas por hectare (o sistema em "latada" permite entre 2.500 a 4.000 plantas por hectare). Se muitos outros argumentos não houvesse, só por isto a abertura de uma garrafa de Vinho Madeira obrigaria-nos a refletir.



De costa a costa

O dia que antecedeu a inauguração do "Essência do Vinho - Madeira" levou-nos numa autêntica viagem de estudo pela produção de vinho na ilha, magistralmente conduzida por Américo Pereira, da Enomania, empresa distribuidora de referência na região. Ao microfone, o "guia" ia explicando em pormenor cada paisagem que avistávamos ao longo do percurso, muitas vezes identificando a respetiva pertença, que vinhos tinham por génese aquela vinha, o que tornava um local diferente daquele outro, entretanto deixado para trás. E quase não havia momento para grandes dúvidas, dado que Américo Pereira debitava em ritmo compassado informação útil e preciosa, fosse a relacionada com as vinhas, com o povoado ou até com a mais recente obra que acabara de ser construída num dado local.

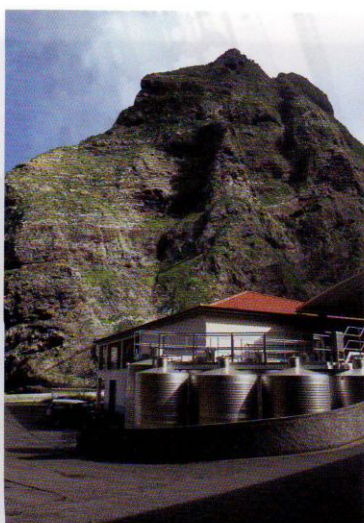
Partimos do Funchal tendo como primeira etapa a adega da Barbeito, no estreito de Câmara de Lobos. Bem lá no alto, Ricardo Diogo Freitas, o professor de história que acabou por tomar conta do negócio de família, apaixonar-se por vinhos e operar uma revolução tranquila na arte de pensar e fazer Vinho Madeira, recebe-nos de sorriso rasgado e logo nos convida para uma visita pelas instalações. Falamos de uma adega recente, de junho de 2008, despida de pretensões, que privilegia a funcionalidade. O projeto é desde 1991 partilhado com a família nipónica Kinoshita, uma *joint-venture* que ajudou a alavancar a Barbeito, levando-a a abandonar o negócio do vinho a granel e a apostar, paulatinamente, na produção e engarrafamento próprio de Vinho Madeira de qualidade inquestionável - e com Ricardo Diogo à frente, pode sempre surpreender os mais incautos ou, pelo menos, menos preparados para trilhos fora do *mainstream*. Bastidores calorosos, explicações detalhadas e partilhadas com o grupo, novos e muito bem pensados rótulos e, claro, um par de vinhos provados, despedimo-nos por momentos de Ricardo Diogo, pela WINE-A Essência do Vinho já visitado noutras ocasiões e membro, de pleno direito, do restrito lote de enólogos portugueses que temos na mais elevada consideração. Pois, que assim continue a desbravar novos caminhos, dado que todos, e muito em particular o Vinho Madeira,

sairão a ganhar.

A próxima paragem, de curta duração, transformou-se num autêntico teste anti vertigens. Em pleno Cabo Girão, recentemente renovado, agora com parte do piso do miradouro envia-draçada, deparámo-nos com uma vista deslumbrante sobre a Madeira, não estivéssemos na segunda mais alta falésia do mundo, a mais de 580 metros de altura. Local turístico de visita obrigatória, tem sido ainda ponto para algumas extravagâncias (para não lhes chamar outra coisa), como o espetacular salto de moto do paraquedista e primeiro *base jumper* português Mário Pardo, em 21 de maio de 2005 - vale a pena, a propósito, recordar o vídeo do salto, disponível no YouTube. Bem mais calmo, o grupo aproveitou para tirar fotografias, incluindo ao sempre animado Chakall, que posou com uma vendedeira de *souvenirs* madeirenses.

De regresso às curvas e contracurvas, seguimos para São Vicente, ao encontro de um projeto que nos reteve a atenção. Falamos da Adega de São Vicente, uma iniciativa do Governo Regional pensada para apoiar a produção de vinho DOP Madeirense. Recebeu a primeira vindima em 1999 e de então para cá já sofreu três ampliações. Uma dezena de produtores de vinhos rosés, brancos e tintos entregam nesta única adega o que colhem nas vinhas e, contrariando a lógica mais comum das adegas cooperativas, definem os perfis de vinhos que ambicionam com o apoio de dois enólogos portugueses bem conhecidos na praça, Rui Reguinga e Paulo Laureano. O residente da adega, João Pedro Machado, vai cuidando diariamente de um total de 25 referências, vinificadas e estagiadas em simultâneo debaixo do mesmo teto. Num Portugal que raras vezes é conhecido pelo espírito de colaboração entre interessados e concorrentes do mesmo ramo, convenhamos que a Adega de São Vicente surge como particularmente curiosa. "É um projeto pioneiro em Portugal", acentua Paula Cabaço, presidente do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeiras (IVBAM).

Os vinhos foram ali mesmo provados, em registo descontraído e durante um almoço preparado pelo chefe Yves Gautier, do Choupana Hills. Os brancos revelaram potencial e diferenciação agradável de estilos, os tintos terão ainda algo a percorrer e, em alguns casos, a afinar. ▶



Sexta, 30

O dia seguinte, sexta, 30 de novembro, assinalava o arranque da primeira edição do “Essência do Vinho - Madeira”. Antes, *porém, uma incursão matinal até à Baixa do Funchal, às instalações da bicentenária Madeira Wine Company. Como* cicerone, Chris Blandy, da sétima geração de família, que nos recordou a história da empresa e nos guiou por salas que transpiram muita da magia do Vinho Madeira. A casa mais se parece com um museu vivo, capaz de nos fazer despertar os sentidos sobretudo, como foi o caso, se terminarmos a visita com a prova de um Bual Meio Seco 10 Anos, um Colheita 1996, um Bual 1968 e um Bual 1920. E muitos mais tesouros de vinho estão por ali em repouso, em caves e por prateleiras que nos tentam a cada passagem, a cada olhar.

Nessa mesma manhã, já numa das salas do Pestana Casino Park Hotel, projeto do eterno Oscar Niemeyer, Manuel Moreira, sommelier e crítico de vinhos da WINE, orientava sessões de formação sobre a implementação de um programa de vinho a copo e um correto serviço de vinhos para uma audiência de profissionais da hotelaria e restauração.

A inauguração do “Essência do Vinho - Madeira”, já no começo da tarde, foi presidida pelo Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais da Madeira, Manuel António Correia, e pela Presidente do IVBAM, Paula Cabaço. No Centro de Congressos do Funchal abriam-se as portas ao que se anunciava como o mais representativo evento de vinhos alguma vez realizado no Funchal. Contas redondas, quase uma centena de produtores representados, de todo o país e até algumas referências estrangeiras, totalizando perto de um milhar de vinhos em prova. A azáfama começava logo nessa sexta-feira, com uma curiosa e bem-vinda miscelânea de públicos, ora profissionais, ora consumidores.

O ponto alto do dia chegaria pouco depois. Uma das provas temáticas mais ambicionadas da programação do evento tinha por tema “Madeira à prova do tempo”, prometendo reunir alguns clássicos do século XIX, parte dos quais ainda à venda, a preços que ascendem a mais de um milhar de euros por garrafa. Em termos práticos, estávamos diante um daqueles raros e privilegiados momentos, nos quais participamos sem ►

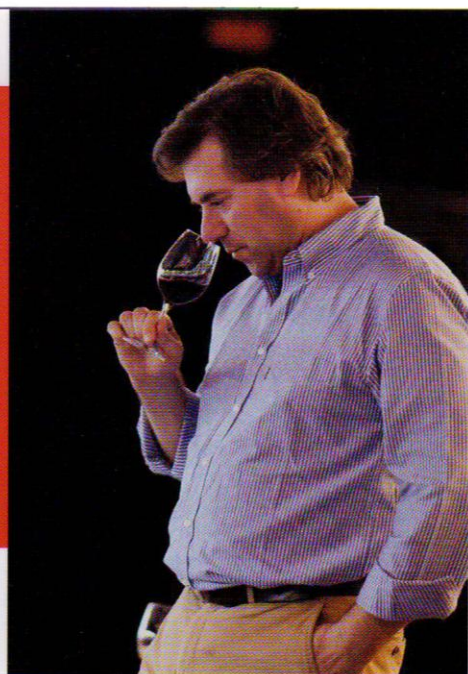


Para memória futura complete-se este capítulo com mais dados a propósito. O primeiro vinho de mesa da Madeira, um rosé à base de Tinta Negra, foi elaborado em 1992 pela Madeira Wine Company. Anos antes, durante a década de 80, o Governo Regional começou a incentivar a produção de vinhos tranquilos na ilha. Em 1996 surgiu o primeiro tinto.

Sob fortes rajadas de vento, críspação marítima a escassos metros e alguns chuviscos, continuamos pelo lado norte da Madeira, com paragens seguintes em Porto Moniz e no estreito da Calheta. Diversidade de paisagens e de microclimas acompanharam-nos nesta parte da viagem, onde parecia que nos deparávamos com as quatro estações do ano num único lance de estrada.

Na Calheta desvendamos um dos campos experimentais de viticultura na alçada do IVBAM. Em vinhas de tratamento esmerado são testadas castas mais e menos usuais na ilha, procurando-se perceber de que forma evoluem, como se poderão adaptar, que cambiantes assumirão, o que poderão trazer de novo. No total estão autorizadas para os vinhos madeirenses 17 castas brancas e 13 tintas, ainda que as mais usuais nos brancos sejam Verdelho e Arnsburger e, nos tintos, Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Tinta Negra. Além deste campo na Calheta, o IVBAM conta ainda duas outras áreas experimentais, em Preces e Arco de Jorge, todas inicialmente plantadas em 1984.

De regresso ao Funchal, a noite prometia. No Beef & Wines, eleito “Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos”, pela WINE, e “Restaurante do Ano - A Copo”, pela ViniPortugal e WINE, distinções relativas ao ano 2011, era tempo para um jantar vínico Prats & Symington e Blandy's. Feitas as apresentações, intervalando pratos como pernil de porco confitado, picanha frita ou *coulant* de chocolate com amêndoas torradas e cereja, assistimos ao desfile de uma miríade de vinhos: Altano branco 2011, Prazo de Roriz 2009, Pombal do Vesúvio 2009, Post Scriptum de Chryseia 2010, Chryseia 2009, Graham's Malvedos Vintage 1999 e Graham's Tawny 20 Anos. “The best for last”... o jantar encerrou com o lançamento de um Madeira, o Blandy's Boal 1969, apresentado de viva voz pelo enólogo Francisco Albuquerque.

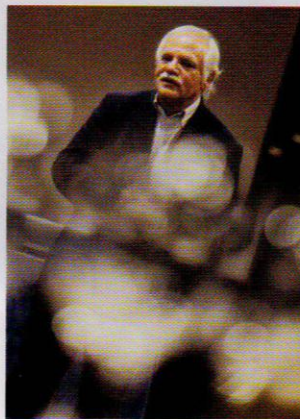
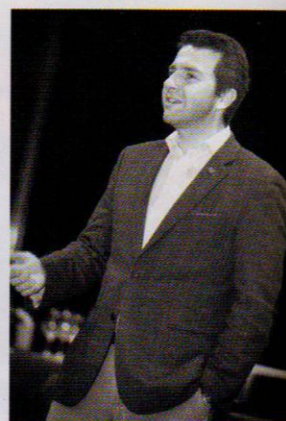


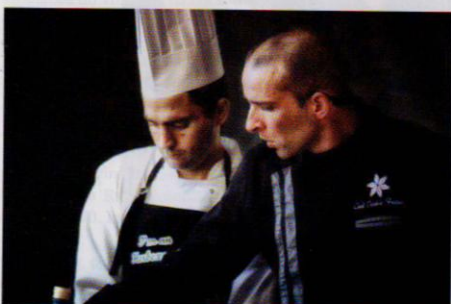
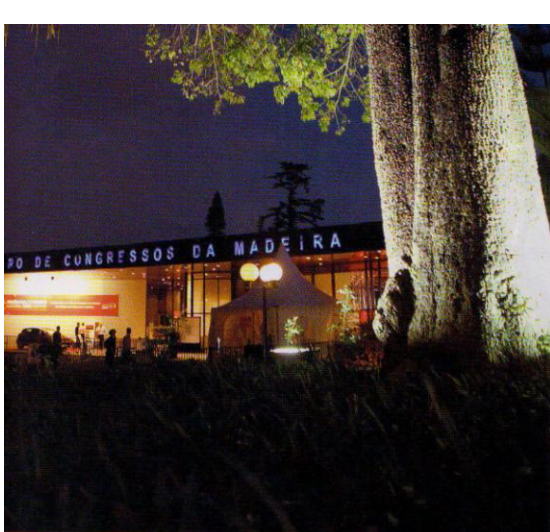
pestanejar um segundo e ansiamos que não terminem tão cedo, dado que nunca saberemos se alguma vez mais teremos oportunidade de provar tão ilustre e histórico conjunto de vinhos. Rui Falcão, crítico de vinhos da WINE e um dos portugueses que melhor conhece os Madeira, mais os tem estudado e a respeito deles escrito, conduzia a prova que percorreu um exato século. Começamos pelos Justino's Verdelho 1934, um Madeira meio seco engarrafado há não mais do que quatro anos. "Caril, tabaco, alperce seco, chocolate em pó", enumerava Rui Falcão, sendo certo que dificilmente seriam encontrados descritivos em número suficiente que correspondessem à complexidade aromática do vinho. E na boca, uma acidez em toda em linha, com um prolongamento que teimava perdurar, perdurar..."Um vinho Duracell", brincou Rui Falcão, em alusão ao famoso spot publicitário que durante anos rodou na televisão portuguesa. Prosseguimos com o Blandy's Verdelho Solera 1870, um vinho seco, de perfil salino, muito iodo, algum alperce e vegetal seco. A prova de boca inicia-se elegante mas, subitamente, mostra uma acidez forte, terminando seco e sem querer abandonar o palato. É um vinho que terá sido reforçado ao longo dos tempos e que, previa Rui Falcão, teria apenas cerca de um terço do original 1870. Imaginem só como seria se todo ele tivesse 142 anos...

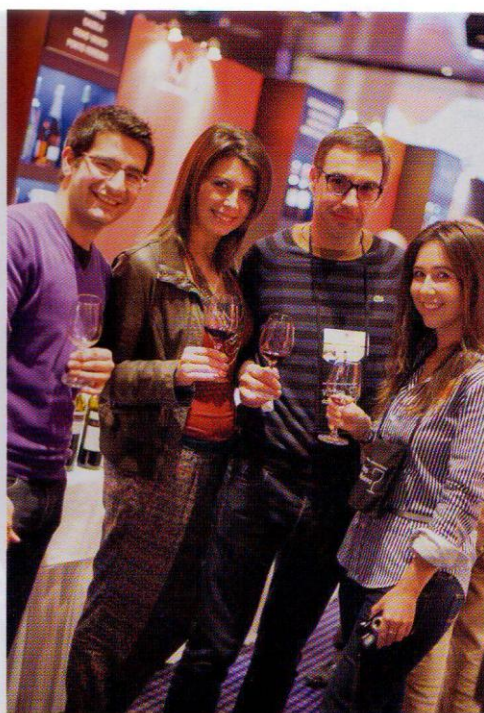
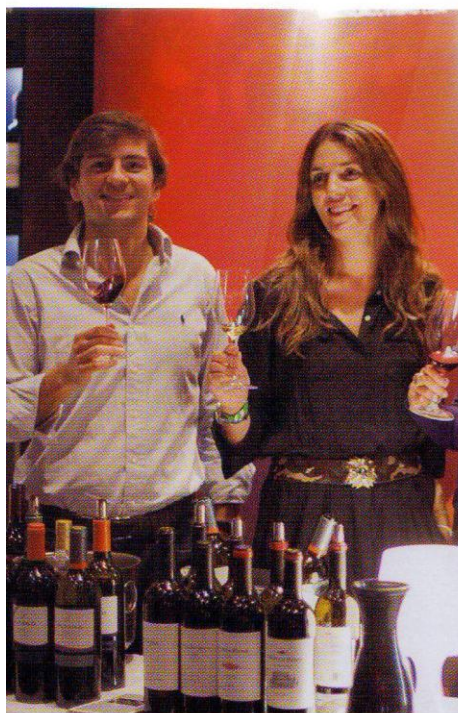
O terceiro e igualmente memorável vinho foi o Pereira d'Oliveira Verdelho 1850, o primeiro vinho feito pelo produtor. Inebria os sentidos logo que o colocamos no nariz, revelando notas que vão do café, ao iodo e ao caramelo. Doce, mostra essa mesma doçura na boca, a par de uma acidez que nos testa. "Um vinho para excêntricos", comentou-se na sala, dado tratar-se de algo muito peculiar, provavelmente de pouca empatia para os apreciadores mais convencionais. O quarto e penúltimo vinho em prova foi outro Madeira doce, engarrafado em 1999. Tratava-se do Henriques & Henriques Malvasia Solera 1900, muito atraente pelas notas de mel, laranja e matizes a especiarias. Verdadeiramente doce, muito doce, tem uma acidez que o ampara e o consegue manter bem vivo e fresco na boca. Aliás, é tudo menos enjoativo. Acaba num registo seco e muito assertivo.

O quinto vinho assemelha-se ao que poderá ser um éden vínico. Não está à venda, integra a reserva particular da família

e fora engarrafado escassos três dias antes da prova. O Barbeito Malvasia 1834 é um vinho de cor ainda concentrada, com laivos esverdeados, aromas a frutos secos, passas, chocolate. Prová-lo é uma sensação única, uma simbiose entre leveza e concentração, entre doçura e acidez, como que um bailado perfeitamente sincronizado. Deixa-se ficar na boca por horas e depois de o provarmos, já anoitecera fora da sala, percebemos que esta teria sido daquelas provas com lugar especial na nossa memória e que, tal como este quinteto de vinhos, não haveria tempo suficiente que a pudesse apagar. ▶







Fim de semana animado

Já com espírito de fim de semana, notas soltas acerca do dia de estreia do “Essência do Vinho -Madeira”. Importa, por isso, não esquecer a prova comentada pelo próprio Domingos Alves de Sousa de alguns dos seus vinhos do Douro, e as sessões de *show cooking* dos chefes Carlos Magno (da cadeia Charling Hotels Madeira, que apresentou uma trilogia do mar: budião fresco sobre pedra de calhau aquecida com crosta de broa de milho e espuma de alho, *shot* de caldeirada de budião com ervas aromáticas e bolas de massa e pastel de bacalhau sobre *pesto* de pimentão vermelho e puré de batata com beterraba) e Chakall (que de permeio por vários petiscos colocou a audiência literalmente a dançar ao ritmo das músicas que ia “mixando” na sua mesa de mistura de DJ). As sessões de cozinha ao vivo terminaram com degustações, harmonizadas com vinhos da Dão Sul e Torre do Frade, respetivamente.

Manhãzinha de sábado, segundo dia do “Essência do Vinho - Madeira”, e já Manuel Moreira retomava as ações formativas sobre vinho para profissionais da hotelaria e restauração, com o apoio da ViniPortugal. Mais adiante, o sommelier e crítico de vinhos orientava uma prova com exemplares da Quinta dos Carvalhais, o emblema da Sogrape no Dão, tendo Rui Falcão prosseguido na senda das provas comentadas com vinhos à base da casta Touriga Nacional e Raul Riba d’Ave convidado para uma viagem pelo mundo, em mais de uma dezena de vinhos. O chefe de cozinha Benoît Sinthon, do restaurante Il Gallo d’Oro, única estrela Michelin da Madeira, no hotel The Cliff Bay, mostrou a técnica e o respeito pelo produto que marcam o trabalho impoluto que tem vindo a desenvolver na ilha. Ljubomir Stanisic, outro dos chefes convidados do evento, foi ter com pescadores a Câmara de Lobos e surpreendeu com peixe gata seco (conhecido como o “bacalhau”

de Câmara de Lobos, igualmente de odor forte). Vinhos da Niepoort, no primeiro caso, e Fita Preta, no segundo, combinaram com as criações dos chefes.

O sábado terminara novamente à mesa e de novo no Beef & Wines. Jantar vínico do Esporão, em que os alentejanos de Reguengos tiveram por companhia os “primos” mais novos da Quinta dos Murças, no Douro. Na presença do enólogo David Baverstock, as atenções acabariam por se voltar para o novel Torre do Esporão 2007, um grande vinho do Alentejo e de Portugal, sem dúvida, e que apresenta pergaminhos superlativos se o compararmos com o primogénito de 2004.

A tarde de domingo repetiu a enchente do dia anterior no Centro de Congressos do Funchal. No programa que decorria paralelamente, realce para os vinhos da Bacalhôa, apresentados pelo enólogo Vasco Penha Garcia, vinhos emblemáticos do Alentejo mostrados por Rui Falcão e os prazeres que um vinho de qualidade nos pode proporcionar, por Manuel Moreira. Aos fogões, Octávio Freitas, da cadeia hoteleira Four Views na Madeira, protagonizou um dos mais bem sucedidos e descontraídos *show cooking* do evento, que culminariam com outro chefe, Vitor Matos, do Largo do Paço, Casa da Calçada, em Amarante, uma estrela Michelin. Vinhos para combinar com as degustações servidas nesses dois momentos? Da VDS e Sobredos.

Caía o pano sobre a primeira edição do “Essência do Vinho - Madeira”, uma organização conjunta da EV-Essência do Vinho e do Diário de Notícias da Madeira. Mais de 2.500 visitantes comprovavam o êxito de uma iniciativa que se promete repetir em 2013, ano em que “a principal experiência do vinho em Portugal”, o “Essência do Vinho - Porto”, celebra a 10ª edição. ■