



De 30 de novembro a 2 de dezembro, a EV-Essência do Vinho e o Diário de Notícias da Madeira estreiam no Funchal a primeira edição do evento “**Essência do Vinho Madeira**”. No Centro de Congressos da capital insular estarão representados centenas de vinhos de todo o país, mas para quem visitar a ilha nestas datas pode, e deve, aproveitar para ficar a conhecer melhor um tesouro local, o Vinho Madeira. E se porventura ainda estiver reticente, apresentamos de seguida seis excelentes pretextos para descobrir um vinho absolutamente divinal.

TEXTO RUI FALCÃO FOTOS ARQUIVO

Seis razões para provar Vinho Madeira

Seis razões para provar Vinho Madeira

Durante muitos anos, o Vinho Madeira foi sobrevivendo numa obscuridade de difícil compreensão, fechado sob si próprio, escondido e solitário, desligado do mundo real e ignorado pela maioria dos consumidores nacionais e internacionais. Falar de Vinho Madeira há pouco mais de quatro ou cinco anos era sinónimo de estranheza, sinónimo de estar a falar sobre algo raro e misterioso, sobre um vinho que a maioria desconhecia em todos os sentidos da palavra. Recordo-me bem de nos dias seguintes após ter sido publicado o meu primeiro guia de vinhos individual, em 2007, ter recebido inúmeros comentários de espanto e incredulidade perante o facto de constarem sete vinhos da Madeira entre os 30 melhores vinhos de Portugal, circunstância estranha e extraordinária pela singularidade para a maioria dos leitores e analistas nacionais.

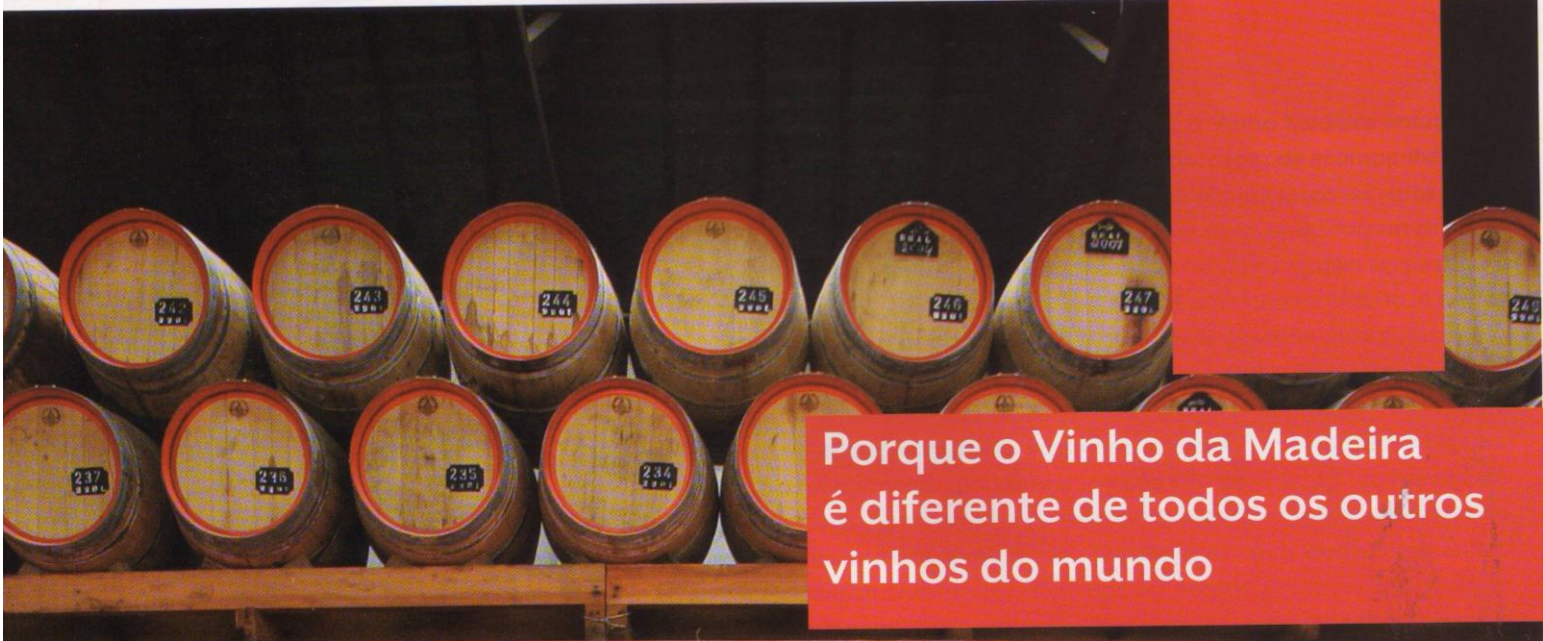
Hoje, e apesar de permanecer relativamente desconhecido para uma larga fatia de consumidores, mesmo dos enófilos mais entusiastas, o Vinho Madeira reencontrou-se com o esplendor do passado, assumindo de forma natural o estatuto de vinho de sonho, de vinho referência que se situa no topo da hierarquia mundial. Hoje, a nomeação de um ou muitos vinhos da Madeira entre a elite do mundo já não espantaria ninguém, desde o crítico de vinhos mais distraído ao consumidor ocasional que não deseja perder demasiado tempo com discursos sobre o vinho.

O Vinho Madeira é um vinho extraordinário que merece um reconhecimento especial por parte de todos nós. Infelizmente, se a questão da notoriedade do Vinho

Madeira parece ser hoje uma questão ultrapassada, recompensando o esforço de promoção e divulgação que os principais produtores de vinho da Madeira e do Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato da Madeira têm levado a cabo, os que realmente passaram das palavras aos atos, assumindo a consumo de Vinho Madeira com naturalidade, são ainda poucos. Se hoje já se fala muito sobre o Vinho Madeira, infelizmente ainda se bebe pouco Vinho Madeira, discutindo mais sobre os seus predicados que realmente investindo na prova dos vinhos.

Para tal circunstância contribuem muitos fatores, muitos pretextos, muitas justificações. Ora porque eles são mal distribuídos no continente, o que infelizmente é em muitos casos verdade, ora porque os estilos são confusos, ora porque as categorias não são fáceis de decifrar, ora porque não se compreende a ligação com a mesa, ora porque se olha com alguma desconfiança para as datas de colheita, indiciando algumas dúvidas sobre vinhos que por vezes mostram datas tão antigas.

Foi precisamente para combater alguns desses preconceitos, e todos sabemos como os preconceitos são difíceis de combater, que decidi adiantar seis razões de consumo, seis boas razões para decidir tomar o grande passo, provar e beber Vinho Madeira. Mas cuidado, depois de ter franqueado esta porta vai aperceber-se rapidamente que o Vinho Madeira pode ser insistente, ser viciante e causar dependência... ▶



Porque o Vinho da Madeira é diferente de todos os outros vinhos do mundo

Nenhum outro vinho se pode comparar no estilo, na filosofia e na prática aos vinhos da Madeira, vinhos que seguem à risca todos os preceitos académicos... de como não fazer vinho! Aqueles que são os dois principais demónios do vinho, os inimigos declarados de todo e qualquer enólogo, calor e oxigénio, transformam-se nos dois maiores amigos e cúmplices do Vinho Madeira.

Enquanto o mundo inteiro protege os seus vinhos, a grande custo, dos excessos de calor, a Madeira obriga os seus vinhos a amargar com as agruras do calor sob o efeito de estufas forçadas, no método de estufagem, ou sob uma forma mais natural, no método de canteiro. Enquanto o mundo inteiro protege os seus vinhos, com grande custo, do contacto com o oxigénio, a Madeira prefere castigar e oxidar os seus vinhos na fase da infância e puberdade, assegurando que o seu

destino será eterno. Enquanto o mundo inteiro se preocupa com o grau alcoólico das uvas e com estados de maturação fenólica perfeita, os enólogos e produtores da Madeira preocupam-se em manter a acidez das uvas numa escala elevada, retendo a frescura e tensão que caracterizam os vinhos da Madeira.

Na Madeira tudo é diferente e funciona um método único que faria a ruína de todo e qualquer outro vinho do mundo. Por um milagre qualquer que ninguém sabe bem explicar, na Madeira estas práticas redundam em vinhos maravilhosos que desafiam a lógica racional e tradicional dos princípios elementares da enologia, tal como ela é pensada em todos os países e regiões do mundo. ▶

2

20112 L

5

21500 L

4

23334 L

11

12

13

13

14

15



Porque o Vinho da Madeira cobre todos os estilos

São poucos os vinhos do mundo que conseguem cobrir todos os espectros de doçura, dos mais secos aos mais doces, dos mais enxutos aos mais ricos e espessos. São raros os vinhos que se prolongam por tantos estilos, dos vinhos de lote que combinam vinhos de diversos anos até aos vinhos de uma só data, de um só ano agrícola, exibindo a data de uma colheita no rótulo. Porque são raros os vinhos que se mostram igualmente esplendorosos quando são elaborados com uvas brancas ou uvas tintas, sem predileção natural por qualquer um dos estilos possíveis. Porque são raros os vinhos portugueses, vinhos fortificados incluídos, que se apresentam sempre na versão estreme como condição, salvo as raríssimas exceções de dois rótulos, apostando nos vinhos monovariais como modelo em detrimento da condição de vinho de lote que costuma definir a identidade dos vinhos nacionais.

Desde os vinhos da casta Sercial, secos e vibrantes na rispidez, passando pelos vinhos da casta Verdelho, elaborados num estilo meio seco, mais terno e acessível, passando pelos vinhos da casta Boal, vinificados num estilo meio doce que proporciona vinhos complexos e opulentos até à casta Malvasia, desenhada sempre num estilo doce e cheio que dá azo a vinhos ricos, gulosos, viscosos e untuosos. Em qualquer dos casos sempre salvaguardados pela intensidade de uma acidez endémica que reforça o equilíbrio e garante a lucidez e tensão de todos os estilos. ▶

verdelho
boal
malvasia
verdial

Porque o Vinho Madeira é perfeitamente versátil à mesa

Em parte por conseguir cobrir tantos estilos, o **Vinho Madeira** anuncia-se como um dos vinhos mais versáteis do mundo, capaz de acompanhar uma refeição desde os momentos iniciais, com os vinhos secos servidos ainda antes do repasto, até à sobremesa e pós sobremesa, onde entram em cena os vinhos mais gordos e doces. E não se pense que a ligação sai forçada e potencialmente perturbadora por se tratar de um vinho fortificado. A acidez violenta consegue sempre alegrar e disfarçar o peso do álcool, tornando os vinhos muito mais leves e acessíveis do que a ficha técnica poderia fazer supor.

O Sercial, vestido num estilo mais seco, permite combinações invulgares, servido como simples aperitivo ou investido na posição de acompanhante de sopas claras, como uma canja, acompanhando maioneses ou fatias muito finas de presunto de boa qualidade. Os vinhos da casta Verdelho encantam no acompanhamento de patés densos ou mesmo *foie-gras*, prestando-se ainda a harmonizações perfeitas com queijos de consistência mais mole e cremosa. São igualmente companheiros de mesa ideais para conciliar com pratos de comida indiana especiada, sobretudo caril vermelho.

Os dois estilos mais ricos, Boal e Malvasia, terão de ser relegados para o final de refeição, para o momento das sobremesas, podendo no primeiro caso ser emparelhados com chocolates de leite e, no segundo caso, com chocolates negros mais amargos e intensos. A combinação com sobremesas cheias e viscosas, pudins e afins, é igualmente brilhante graças à acidez vibrante e nervosa que os dois estilos costumam apresentar. A ligação com o prato propriamente dito é igualmente lendária, acrescentando vigor e complexidade ao prato como nenhum outro vinho agencia. Tenha o cuidado, porém, de entender que o Vinho Madeira é muitíssimo mais que um simples vinho de culinária, ajudando na confeção mas afirmando-se muito mais no copo que nos tachos. ▶





Porque o Vinho da Madeira pode ser guardado para sempre

Ao contrário da maioria dos vinhos do mundo, que têm de ser apapariados e protegidos das intempéries para poderem ter alguma hipótese de sobrevivência, o Vinho Madeira é virtualmente indestrutível, mostrando-se capaz de resistir à maioria dos tratamentos desumanos que lhe são infligidos, podendo manter as suas características essenciais mesmo muitos meses depois de a garrafa ter sido aberta. Por isso, sempre que encontrar uma garrafa de Vinho Madeira velho, mesmo que com uma idade provecta, tem uma probabilidade muito elevada de se vir a deparar com um vinho excelente ou pelo menos em excelente estado de conservação.

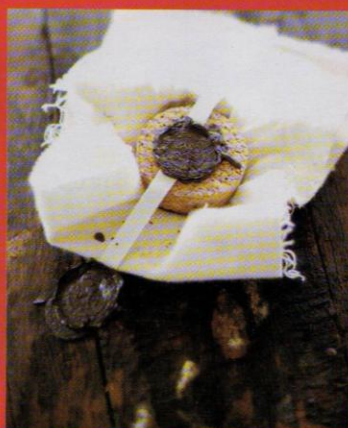
Não se assuste, por isso, se por algum feliz acaso encontrar alguma garrafa perdida de Vinho Madeira com indicações de ser uma colheita do início do século XX... ou mesmo do século XIX. Em casos extremos, de felicidade insuperável, poderá até encontrar em leilão ou em coleções particulares tesouros do século XVIII. Saiba que **ao contrário dos restantes vinhos do mundo, de qualquer parte do mundo, que estariam impossibilitados de voar tão alto, os vinhos da Madeira têm capacidade para se manter na flor da juventude durante mais de dois séculos**, episódio único entre os seus pares.

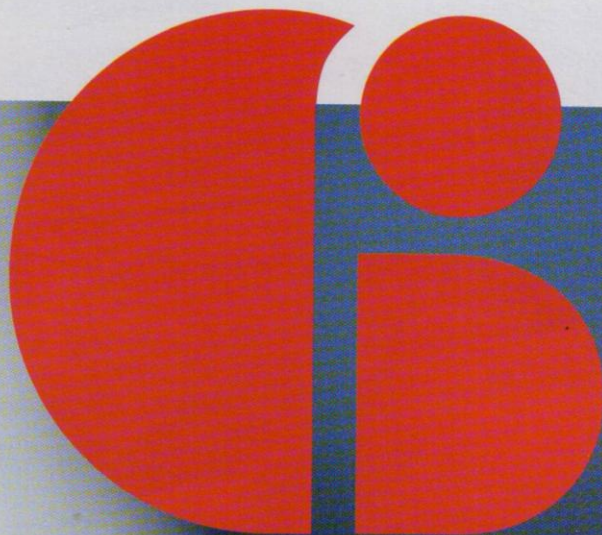
Talvez ainda melhor que saber que os vinhos dos séculos anteriores estão numa forma invejável, já que eles serão quase impossíveis de encontrar, vale a pena distinguir que os vinhos da Madeira podem sobreviver sem qualquer dificuldade durante muitos meses após a garrafa ter sido aberta, mantendo os seus predicados durante um longo período de tempo. Esta característica é especialmente útil para o consumo caseiro, para quem pretende abrir uma garrafa de um vinho fortificado para o ir desfrutando de forma pausada, mas também para a restauração, onde servir vinho a copo passa a ser uma facilidade em vez de uma dificuldade porque a gestão da garrafa deixa de constituir um risco.



Porque o Vinho da Madeira oferece algumas das melhores relações qualidade/preço do mundo

Por o Vinho Madeira não ser um vinho especialmente cobiçado nos mercados nacionais e internacionais ao longo das últimas décadas, por ter estado apagado dos holofotes mediáticos e dos movimentos especulativos nos tempos loucos em que o mundo ocidental se julgava rico, por se ter mantido consistentemente afastado de leilões e outras formas de procura, por ter vivido durante tanto tempo sob um manto de sombras mantendo uma atitude *low profile*, o **Vinho da Madeira conseguiu manter os preços num patamar interessante para os consumidores**. Apesar de se contarem entre os melhores vinhos do mundo, os vinhos da Madeira podem ainda hoje ser adquiridos em Portugal e nos mercados anglo-saxónicos a preços contraditórios com o seu estatuto e com a qualidade apresentada, apresentando-se muito mais acessíveis e económicos que o expectável face a tamanha qualidade. Desafortunadamente para a maioria dos consumidores nacionais, esta é uma predisposição que dificilmente se poderá manter num futuro próximo, na sequência do despertar de entusiasmo pelo Vinho Madeira que se sente em Portugal e nos mercados internacionais. Tendo em conta a produção anual verdadeiramente liliputiana e a escassez de vinhos velhos no mercado e nas caves dos produtores é natural que os preços disparem nos anos mais próximos. Por isso, talvez esta seja uma das derradeiras hipóteses de poder comprar garrafas de vinhos da Madeira velhos ou Frasqueira de engarrafamentos mais recentes, enquanto esta premissa se mantém. Mas mesmo no caso de vinhos muito velhos, digamos que um grande Madeira Frasqueira de 1850, os preços sugeridos de 600€ ou 700€ são preços que, embora obviamente e compreensivelmente elevados para um vinho parado há mais de 160 anos, são quase ridículos face aos preços demenciais cobrados por garrafas de vinhos das colheitas mais recentes de Bordéus ou da Borgonha que podem chegar a duplicar estes valores. Por isso sim, os preços dos vinhos da Madeira estão entre os mais simpáticos do mundo. ▶





Porque ao Vinho da Madeira não falta carácter

Se quer encontrar carácter num vinho, personalidade e confiança, então o Vinho Madeira é o modelo certo. Nenhum outro vinho possui um carácter tão forte e individualizado como o Vinho Madeira, carregado de acidez e de aromas estranhos, sempre com uma concentração portentosa e um extrato seco avassalador. O Vinho Madeira é um vinho de extremos, de ferocidade e arestas, arestas que se sentem mesmo no caso dos vinhos de estilo mais doce, os Boal e Malvasia, vinhos que apesar da doçura pungente conseguem terminar frescos e tensos graças à acidez assertiva que tempera o final de boca. **A única dificuldade com o Vinho Madeira está no desafio de encontrar garrafas e na transgressão da inércia de dar o primeiro passo, de ganhar a determinação de o querer provar.** Depois, tudo se torna mais fácil e é um mundo novo que se abre de par em par. ■

