

Wine®

A ESSÊNCIA DO VINHO

ESPECIAL MADEIRA

ROTA DAS ESTRELAS Cozinha
Michelin no The Cliff Bay

VINHO MADEIRA
Bastidores, desafios e
oportunidades

BEEF & WINES O melhor
serviço de vinhos do país

DESTINOS GOURMET
Aventure-se para lá do Funchal

BANANA DA MADEIRA
Sabe porque é tão especial?

CANJA À BRASILEIRA + VINHOS PARA GASTRONOMIA DA EST

VINHO DA

MADEIRA

paixão certa, amor intemporal

A WINE - A ESSÊNCIA DO VINHO LANÇA PERSPETIVAS SOBRE
UM DOS GRANDES GENEROSOS DE PORTUGAL E DO MUNDO

O Vinho da Madeira é um dos grandes de Portugal, reconhecido igualmente em alguns nichos de mercados internacionais como dos melhores entre os melhores. Mas, o que verdadeiramente sabemos acerca deste vinho?

Nas próximas páginas acompanhe-nos por uma viagem pelo Vinho da Madeira, percebendo as particularidades de vindima, o potencial das castas e outros pormenores que nos voltaram a deixar simplesmente embevecidos por um vinho que começa por ser uma conquista, que se eleva a paixão e resulta num amor à prova do tempo...

VINHO DA MADEIRA

paixão certa, amor intemporal

Os vinhos da Madeira, os eternos esquecidos do trio dos grandes vinhos generosos portugueses, continuam afastados do imaginário nacional, longe de serem conhecidos ou cobichados, longe de serem compreendidos ou assimilados pela maioria dos enófilos nacionais. Se são poucos os que verdadeiramente se interessam pelos magníficos vinhos da Madeira, os que os provam, bebem e compram regularmente, são menos ainda os que realmente os compreendem e vêem para além de uma ou outra generalidade sem grande relevância.

Convenhamos, os vinhos da Madeira não são fáceis, não são imediatos e não têm aquela atração instantânea que muitos outros vinhos generosos possuem. São um gosto adquirido, um gosto que é forçoso educar e que obriga a algum esforço por parte de quem os bebe. São vinhos de nicho, vinhos de exceção, e é nessa condição que sempre se encontram. Na verdade, nem poderia ser de outra forma tendo em conta uma produção tão limitada e um espaço físico dedicado às vinhas tão circunscrito, bem como um conjunto de produtores tão restrito.

São vinhos de culto, simultaneamente intelectuais e emocionais, de apelo direto aos sentidos mas também com uma mensagem de racionalidade, vinhos intemporais mas brutais, simultaneamente delicados e poderosos, repletos de contradições e sobressaltos, de tensões e soltura, desdobrando-se numa roda-viva de emoções. São poucos os que os compreendem numa primeira abordagem, restando o ânimo perante a solidez da acidez, a riqueza de sabores, a intensidade de espírito, a profundidade e complexidade de nariz e boca.

E, há que dizê-lo, as inúmeras subcategorias existentes não ajudam à compreensão, atordoando os sentidos de quem não conheça os meandros de tantas designações, de tantos estilos, de tantas subtilezas. Serão poucos os que perdem tempo a entender as nuances de linguagem que separam um Colheita de um Frasqueira, as diferenças ténues no papel que implicam vinhos completamente distintos no estilo e complexidade. Quantos conseguirão distinguir entre as categorias 3, 5, 10, 15, 20,

30 ou mais de 40 anos, o que representam e qual o estilo pretendido para cada uma das divisões? Quantos conseguirão perceber e identificar o nome e o papel de cada casta nos diferentes estilos, o significado de nomes como Sercial, Verdelho, Terrantez, Bastardo, Boal ou Malvasia nos rótulos?

Não, **perceber o Vinho da Madeira não é uma tarefa fácil, nem imediata. Mas todos aqueles que se dão ao trabalho de o compreender... acabam invariavelmente apaixonados pelo Vinho da Madeira, rapidamente transformado quase numa obsessão,** num entusiasmo capaz de durar para o resto da vida. Nenhum outro vinho consegue reunir tantos argumentos para instigar e alimentar essa paixão, para sustentar um amor que cresce com o conhecimento, com a descoberta dos múltiplos meandros e labirintos do único vinho capaz de resistir à história.

OS BASTIDORES CONFESSÁVEIS DE UMA ADEGA

Se pedirmos aos poucos enólogos que se atrevem no Vinho da Madeira a revelar os seus protocolos na adega, ou de forma muito mais corriqueira, quais os métodos e procedimentos que seguem na adega para fazer os seus vinhos, divididos nas múltiplas cambiantes de categorias e estilos possíveis, a resposta possível é pouco esclarecedora. Ou, talvez de forma mais ajustada, a resposta irá variar em função do autor. Poucas regiões divergem tanto na forma de fazer o vinho como a Madeira, com cada uma das casas a confiar na sua versão de ver o Vinho da Madeira, na sua pequena variação na forma de encarar cada uma das castas, de encarar o envelhecimento, de encarar o tempo e o momento de fortificar o Madeira.

E, no entanto, apesar de tanta discrepância na enologia, uma divergência salutar que identifica e singulariza cada um dos seis produtores no ativo, pouca tem sido a inovação e investigação na adega, poucos

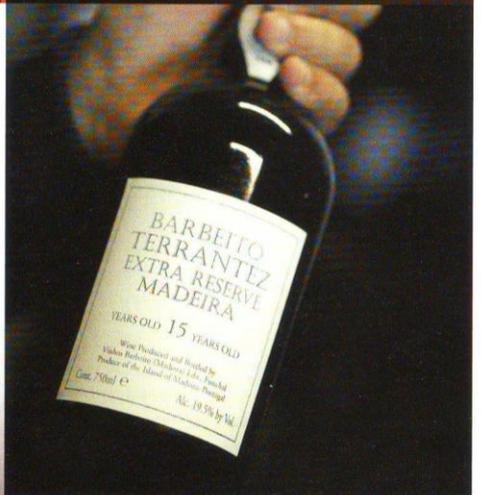
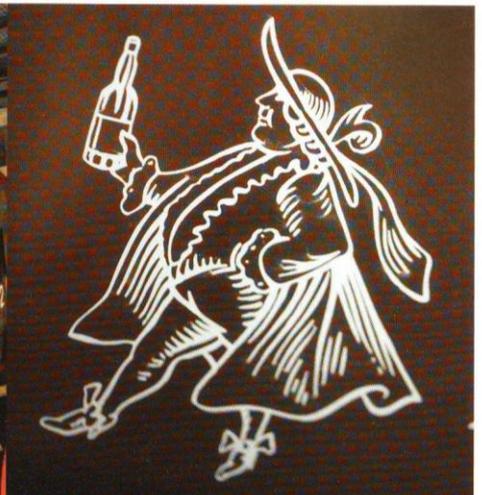
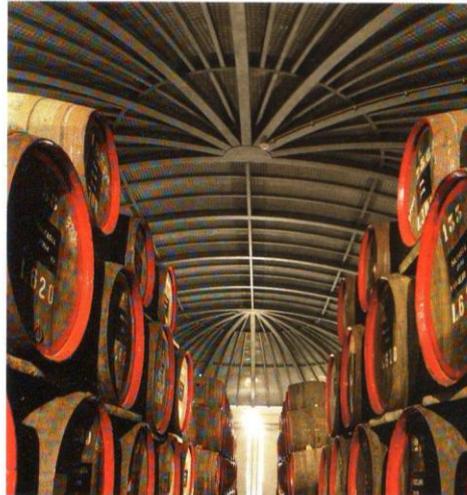
têm sido os princípios questionados, poucas têm sido as variações tentadas. Raros têm sido os ensaios com modelos alternativos de vinificação, explorando variantes como a maceração com engajo, analisando os resultados obtidos com cada casta, percebendo a evolução que cada pequena alteração imprime ao caráter do vinho... apesar de ser preciso tempo, muito tempo, para compreender com acuidade as consequências de cada opção. São as vantagens e as desvantagens de trabalhar com um vinho quase eterno que leva décadas a crescer, a compor-se e a madurar.

Claro que, inevitavelmente, algumas mentes mais inquietas, com empenho e tendência natural para querer colocar tudo em causa, têm realizado intermináveis ensaios ao longo dos últimos anos, questionando as verdades assumidas e procurando por respostas alternativas. É o caso de Ricardo de Freitas, da pequena mas influente Barbeito, que entre outros enólogos e ideólogos do Vinho da Madeira tem dirigido um número quase infinito de pequenas provocações e ensaios de vinificação, investigando e procurando soluções para as dúvidas infundáveis que assolam o seu espírito inquieto.

Um dado adquirido que se tornou ainda mais evidente quando como este ano tive oportunidade de seguir parte das vindimas na Madeira com a Barbeito, acompanhando Ricardo Freitas de perto ao longo de um par de dias, alternando os dias entre inúmeras e elucidativas viagens pelas vinhas da ilha, na conversa com vicultores, e os longos tempos passados na adega a receber uvas, a controlar graus e fermentações, a presenciar o desconhecido e profissional trabalho de fiscalização do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM)... seguido de um tempo não menos interessante e esclarecedor na sala de provas, sondando os vinhos mais jovens em fase de estágio em detrimento dos vinhos mais velhos, mais hedonistas e perfeitos, mas sem a capacidade de me informar sobre as valias de cada casta, cada fase, cada método.

Começemos pela vindima, pela fiscalização e presença obrigatória do IVBAM nas

Poucas regiões divergem tanto na forma de fazer o vinho como a madeira, com cada uma das casas a confiar na sua versão de ver o vinho da madeira, na sua pequena variação na forma de encarar cada uma das castas, de encarar o envelhecimento, de encarar o tempo e o momento de fortificar o madeira.



adegas. Por ser uma região relativamente pequena, com pouco mais de 400 hectares de vinha e com meros sete produtores no activo, se incluímos no rol a J. Faria & Filhos, o IVBAM obriga à presença de fiscais do instituto na adega no momento de admissão da uva, sem a qual nenhum produtor poderá rececionar uvas dos viticultores. As equipas dividem-se em dois homens, um dos quais controla de forma aleatória mas insistente os graus de maturação, recusando liminarmente todas as uvas abaixo do patamar mínimo definido pelas autoridades para as uvas da região, enquanto o segundo membro da equipa preenche com cuidado a caderneta de vindima com os quilos, castas e graus de maturação de cada parcela entregue na adega.

E essa é outra das idiossincrasias e prodígios que o IVBAM conseguiu introduzir nas fragmentadas vinhas da Madeira, um cadastro exaustivo e detalhado das vinhas onde para cada parcela consta a identificação do proprietário, dimensão em área e castas presentes, informação condensada na

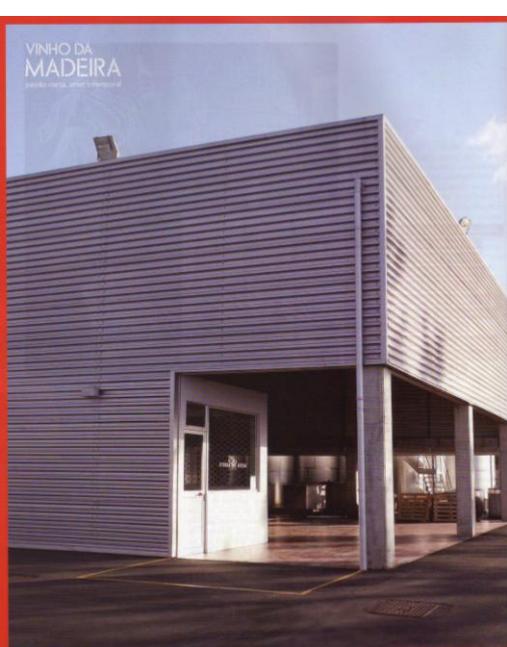
caderneta de vindima que cada proprietário levanta no IVBAM e que deve acompanhar as uvas de cada parcela no momento em que são entregues nas adegas, sendo preenchida e certificada pelas equipas de fiscalização presentes em cada adega.

Na recepção da adega cada duas ou três caixas de 20 quilos são fiscalizadas de forma expedita no grau por um fiscal do IVBAM, rejeitando liminarmente tudo o que não corresponder ao patamar mínimo de maturação, verificando ainda os quilos de uvas entregues por parcela, assegurando que não são ultrapassados os índices máximos de produtividade por hectare definidos por lei. Sem fiscais na adega não há receção de uva, não há validação de caderneta, não há direito a subsídios e pagamento de uvas. Nenhuma outra região experimenta uma inspeção e certificação tão ativas e eficientes.

Na Barbeito as uvas são valoradas de acordo com o grau potencial e com a casta, segundo uma tabela interna exposta de forma clara à porta da adega. Para quem não está

familiarizado com a Madeira, as grandezas e os valores poderão parecer inquietantes. Os valores pelo preço elevado a que são pagas as uvas, por vezes acrescidas de um subsídio governamental que acumula com os valores já pagos pelo produtor, convertendo a viticultura numa atividade económica interessante e bem remunerada na ilha da Madeira... sobretudo se tivermos em conta a produtividade muito elevada da maioria das parcelas. A grandeza pelo potencial alcoólico muito baixo, pelo menos quando encarado segundo os padrões tradicionais, com fixação de preço a partir de 8°C de álcool, com a valorização das uvas a subir a cada meio grau até ao limite padrão de 12°C, grandezas pouco habituais na Madeira.

Se analisarmos estes dados segundo a lógica habitual, seriam valores risíveis e quase incapazes de potenciar vinhos bebíveis. Mas nos vinhos fortificados da Madeira, a que é adicionada aguardente pouco depois de iniciada a fermentação, o grau alcoólico das uvas é um dado irrelevante e sem ▶



consequência, sobretudo num vinho que tem na acidez a sua principal condicionante e relevância, o sustento da alma e a afirmação da identidade. Que o grau alcoólico de castas de maturação tão difícil como o Sercial seja rasteiro é algo secundário e que nada interfere com o vinho final que se deseja seco, vibrante na acidez, tenso e elétrico. Atrevo-me mesmo a dizer que eventuais uvas da casta Sercial em estado de maturação perfeita, por estranho que tal possa parecer numa leitura rápida, seriam absolutamente inaptas para compor os grandes Sercial secos e estimulantes de que a madeira se pode orgulhar.

O que é válido e indispensável para a maioria das regiões é inútil na Madeira, numa região que já deveria estar habituada a ser diferente de todas as restantes regiões vinícolas do mundo. Afinal, na Madeira nada se faz como no resto do mundo, desde a viticultura às longas exposições ao ar e ao calor, os dois principais inimigos do vinho.

AS CASTAS... E A TINTA NEGRA

Onde a região deveria investir mais, através dos diversos agentes económicos e do patrocínio do IVBAM, é na escolha, diversificação, valorização e revalorização das castas. Se todos conhecem, falam e valorizam as principais quatro castas brancas - Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia -, poucos são os que falam das restantes castas da ilha e, sobretudo, poucos são os que elogiam a principal casta da Madeira, a Tinta Negra, anteriormente conhecida como Negra Mole. Se esta casta tinta de nome tão singular ocupa mais de 80% do encepamento de vitis vinifera na ilha da Madeira, como é possível relegá-la para segundo plano, menorizando-a e passando a ideia mediática de ser uma casta inferior?

O conceito até seria compreensível se os vinhos fossem realmente menores, se da Tinta Negra pouco mais se conseguisse aproveitar para além de vinhos de entrada de gama, apenas capazes de alimentar as categorias dos três e cinco anos. Mas todos os que conhecem a Madeira sabem bem que a Tinta Negra consegue viver para além desta triste sina, que apesar da sua plasticidade é uma casta mais que competente e capaz de dar corpo a vinhos excecionais. Aliás, basta ver que alguns vinhos velhos e muito velhos, muitos deles elaborados há mais de 100 anos, numa época muito mais laxista

em relação à fiscalização, apesar de no rótulo constar outro nome têm a Tinta Negra como base ou mesmo como casta única... sendo valorizados pela crítica como admiráveis e assombrosos!

Talvez fosse hora de revalorizar a Tinta Negra, elevando-a à condição de casta nobre, equiparada em distinção às restantes castas ditas nobres da Madeira. Porque não fazer vinhos Frasqueira com a Tinta Negra? Porque não lançar a Tinta Negra nas categorias francamente elitistas dos 15, 20 ou 30 anos, assim mesmo, com o nome bem patente, devolvendo-lhe a dignidade de uma das castas fundamentais da Madeira?

Mas nem só de Tinta Negra reza a história da Madeira, nem só na Tinta Negra se assiste a algumas sem-razões na Madeira. Porque se contemporizou durante tanto tempo com a Complexa, essa sim uma casta menor e de interesse questionável para a qualidade dos vinhos da Madeira? Porque se permitiu a reconversão de Tinta Negra em Complexa, quando esta oferece tão poucas garantias de qualidade e sustentabilidade? Mais estranho, embora a desconfiança económica de viabilidade seja compreensível, porque é que os viticultores raramente apostam nas variedades tradicionais da ilha para além dos quatro clássicos, castas como o Bastardo, Terrantez, Malvasia Cândida, Malvasia de São Jorge ou o estranho e pouco valorizado Moscatel?

Algumas delas estão quase perdidas e não ocupam hoje mais que pequeníssimas manchas de vinha quase escondidas, apesar de o registo histórico qualificar os seus vinhos como grandiosos. Um dos casos paradigmáticos é o Bastardo, a outra grande casta tinta da Madeira para além da Tinta Negra, mas com o qualificativo sedutor e sempre comercialmente atrativo de casta nobre. Como foi possível quase deixar desaparecer o Bastardo, conhecendo o potencial da casta, conhecendo e provando os muitos exemplos do passado que existem na ilha e que encantam pela qualidade e pelo exotismo de uma boca muito mais corpulenta que o habitual?

E se os Malvasia são responsáveis por uma das fatias mais generosas do reconhecimento internacional dos vinhos da Madeira, como é possível continuar a desaproveitar a casta Malvasia Cândida, a grande Malvasia da ilha, patrocinando a Malvasia Fina incomparavelmente inferior no potencial? Sim, é certo e sabido que a Malvasia Cândida é uma casta extremamente complicada, que a competição e a praga das lagartixas não são agradáveis, que tem um temperamento de diva e que não há ▶

São vinhos de culto, simultaneamente intelectuais e emocionais, de apelo direto aos sentidos mas também com uma mensagem de racionalidade, vinhos intemporais mas brutais, simultaneamente delicados e poderosos, repletos de contradições e sobressaltos, de tensões e soltura, desdobrando-se numa roda-viva de emoções.



VINHO DA MADEIRA

paixão certa, amor intemporal

muitas parcelas, mesmo em cima do mar, disponíveis para a abrigar. Mas não deveria ser consentido que a Fajã dos Padres se tenha transformado no seu último refúgio, à mercê de um qualquer contratempo que a erradique de vez da ilha. A casta é extraordinária, capaz do melhor, e deveria ser protegida e incentivada... até pelas histórias que pode contar, pela promoção que pode proporcionar.

O Terrantez, a Folgosão de Portugal continental, parece estar em recuperação sincera e augura-se um final feliz para os próximos anos. É bom também ter histórias de sucesso na recuperação de uma casta para contar. A Sercial, apesar de mal compreendida e de renegada por alguns setores da produção, é uma casta extraordinária que parece estável na popularidade e produção. O Verdelho é a casta da moda, até pela sua dupla serventia nos vinhos da Madeira e nos vinhos de mesa, crescendo exponencialmente na área ocupada. O Boal existente parece mais que suficiente, talvez suficiente de mais, e não se vislumbram quaisquer dificuldades. A Malvasia, na versão Fina, parece segura, lamentando-se o pouco estudo sobre a Malvasia de São Jorge e o quase abandono definitivo da Malvasia Cândida, ou a mais que provável extinção da Malvasia Cândida Roxa.

Por fim, o Moscatel, talvez a casta mais mal-amada na ilha, o que até parece ser compreensível. O que não falta no mundo são vinhos Moscatel de todas as proveniências, incluindo os excelentes Moscatel de Setúbal, e portanto porquê teimar numa casta de que já existem tantas variações? A resposta, apesar de relativamente incoerente e débil na argumentação, está nos Moscatel velhos da Madeira, vinhos impressionantes na dimensão e carácter, sem qualquer ponto de contacto com os restantes Moscatel do mundo, vinhos poderosos e glicerinados mas com o travo de acidez superlativo que caracteriza o Vinho da Madeira. Ou seja, a combinação do melhor de dois mundos, açúcar, gordura e acidez!

AS VINHAS DA MADEIRA

Para quem pensa que as vinhas na Madeira são todas iguais, penduradas em encostas abruptas e ordenadas em ramadas, autênticas parreiras que se estendem por longas manchas verdes, uma visita na altura das vindimas é suficiente para rapidamente fazer esquecer tal imagem.

Sim, as latadas estendem-se de forma mais ou menos contínua em alguns pontos da paisagem, e são a forma de condução da vinha mais habitual. Maximiza-se assim o espaço disponível libertando o precioso chão para outras culturas, sobretudo as hortícolas, mas também para a criação de alguns animais domésticos de pequeno porte. E sim, por vezes as latadas impressionam por serem tão baixas, obrigando quem vindima a andar de costas constantemente dobradas ou mesmo de joelhos. E sim, por vezes as latadas impressionam pelo manifesto entusiasmo na produção, pelo número esmagador de cachos pendurados, pelos quilos e mais quilos que se recolhem de cada pé de vinha. O que, claramente, não constitui qualquer problema para o Vinho da Madeira, podendo até ser encarado como um potenciador da acidez severa que adorna os Madeira.

Mas há muito mais vinha para além destas manifestações em latada. Nas vinhas mais modernas descobrem-se alguns exemplos perfeitos de vinhas em espaldeira, conduzidas com postes e arames, seguindo as práticas modernas de viticultura. Cheguei mesmo a descobrir uma vinha nova da rara casta Bastardo conduzida em espaldeira, em alinhamento perfeito, uma vinha jovem que abastece a Barbeito com os poucos quilos de Bastardo que produz. Mas, pasme-se pela surpresa, entre outras estupefações descobri uma vinha velha em taça, em vaso, em que cada pé de vinha é capaz de se suportar a si próprio, exatamente como se fazia nas vinhas muito velhas, permitindo uma exposição perfeita e um arejamento exemplar dos cachos. Afinal, a viticultura da Madeira é muito mais diversificada que o antecipado!

O problema surge quando se pretendem fazer vinhos como antigamente, quando se parte para um vinho sem ter a experiência empírica do passado. Veja-se, por exemplo, o problema surgido com os vinhos da casta Bastardo, recentemente recuperados por Ricardo Freitas. Por ter estado tantos anos sem a variedade, e por não existirem registos escritos sobre a sua vinificação, ninguém sabe com exactidão como eram vinificados, quando era interrompida a fermentação com a adição de aguardente, se numa fase mais inicial da fermentação, deixando-os ainda doces, ou se mais para o final, deixando-os mais secos.

O mesmo que se passa hoje com o engajo, quando ninguém tem bem presente quais as castas que mereciam uma maceração com o engajo, durante quanto tempo e quais as consequências para o vinho. Tal como são pouco os que investem na vinificação em lagares, avaliando as diferenças e consequências entre a mesma casta sofrendo uma maceração prolongada em lagares ou vinificada em bica aberta. E são poucos os que hoje se dão ao trabalho exaustivo e moroso de querer compreender estes fenómenos, reproduzindo dezenas de experiências para definir um perfil de cada casta e cada método, tentando criar padrões que permitam reproduzir alguns dos métodos do passado... que hoje, provando os vinhos históricos, podemos facilmente comprovar que funcionavam na perfeição.

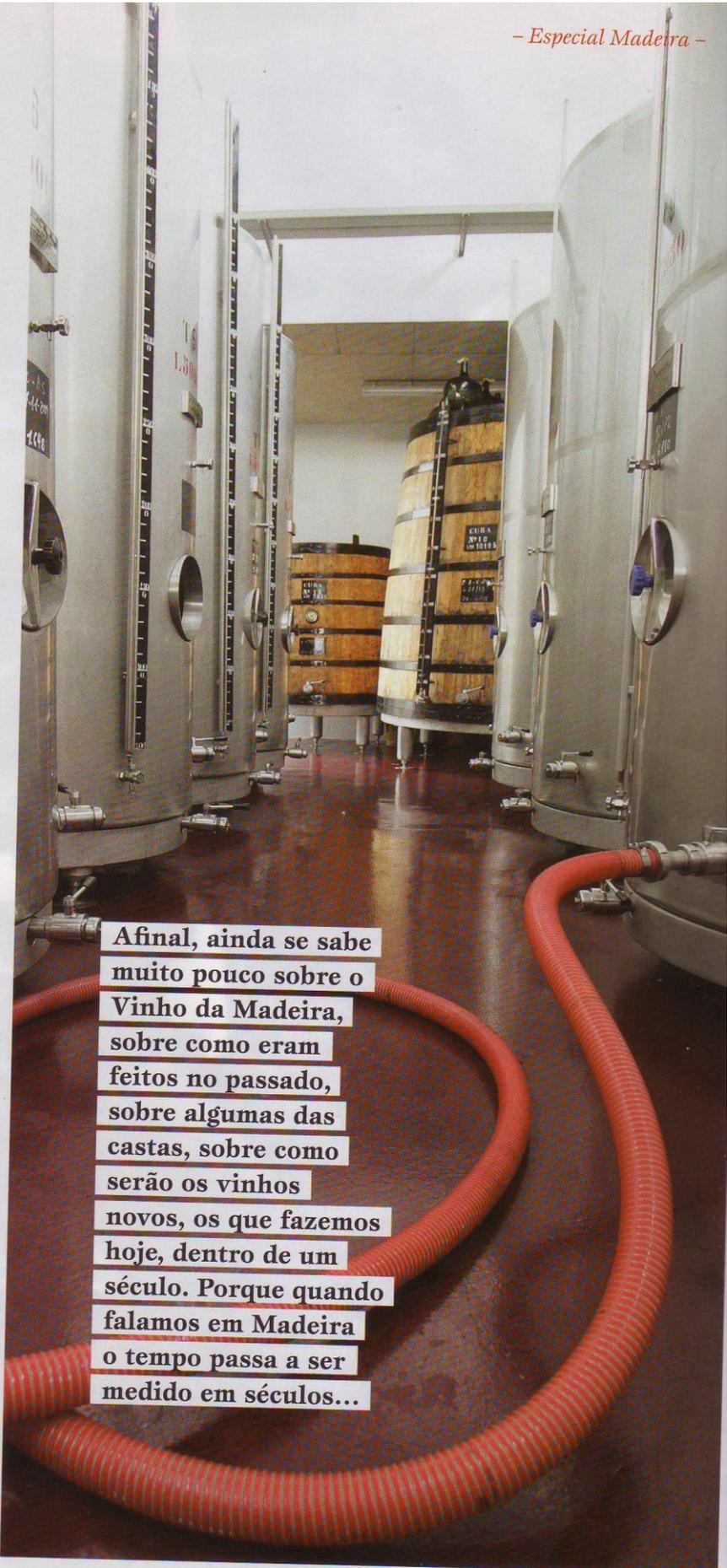
Na Barbeito estas experiências têm sido levadas quase ao extremo, com testemunhos dos diversos métodos para cada ano e casta que permitem começar a retirar algumas conclusões. Nesta visita durante as vindimas à adega da Barbeito, muito mais que provar e deliciar-me com os magníficos vinhos novos e velhos da casa, vinhos extraordinários e esmagadores, preferi provar as múltiplas experiências recentes, recolhendo amostras de cada um dos múltiplos ensaios que têm sido produzidos, decompondo os vinhos ao longo do tempo, tentando identificar como se comportam cada uma das castas durante a fase de adolescência.

As primeiras conclusões foram quase chocantes, quando percebi que a Malvasia, a mais doce e sedutora das quatro grandes castas, é a mais amargosa e áspera na juventude, dura e rebelde, quase rebarbativa nos taninos e na rispidez, praticamente imbebível durante os primeiros anos de vida. Curiosamente, em regra preferi os lotes de Malvasia em bica aberta, enquanto os vinhos de lagar, apesar de perfeitos para lote, mostravam-se demasiado intensos e veementes para poderem assumir as rédeas sem o conforto de um vinho menos ríspido... pelo menos durante os primeiros dez anos de vida.

Em compensação, a Tinta Negra é a casta mais suave e acessível, pronta para as curvas desde relativamente cedo, capaz de se mostrar em forma logo ao passar dos primeiros dois a três anos, tornando-a imbatível e imprescindível para os lotes de três e cinco anos. Mas a Tinta Negra feita em lagar, com reforço de pisa com a cruzeta, mostrou um potencial inesperado, numa expressão dura e austera, uma estrutura impressionante que lhe devolve um caráter extraordinário e que convence mesmo os mais céticos dos predicados da variedade.

Agora se um vinho novo da Madeira foi alguma vez capaz de me desassossegar, esse papel foi aqui representado por uma amostra de Malvasia Cândida de 2006, retirada diretamente de um tanque, sem sequer ter passado por qualquer estágio em madeira. Um lote de uvas da Faja dos Padres onde se percebe facilmente um potencial impressionante, uma aptidão e poder capazes de desafiar os sentidos, explicando o porquê do apelo mítico da Malvasia Cândida. Só as amostras de Complexa não me seduziram, deixando-me mesmo com uma péssima impressão da casta e do seu interesse para a Madeira.

Afinal, ainda se sabe muito pouco sobre o Vinho da Madeira, sobre como eram feitos no passado, sobre algumas das castas, sobre como serão os vinhos novos, os que fazemos hoje, dentro de um século. Porque quando falamos em Madeira o tempo passa a ser medido em séculos... em vez das medidas mais habituais e triviais de anos ou décadas. ■



Afinal, ainda se sabe muito pouco sobre o Vinho da Madeira, sobre como eram feitos no passado, sobre algumas das castas, sobre como serão os vinhos novos, os que fazemos hoje, dentro de um século. Porque quando falamos em Madeira o tempo passa a ser medido em séculos...