

COMER
ESTADO LÍQUIDO

VINHOS BARBEITO

Receber de braços abertos

A Vinhos Barbeito possui um historial recente, quando comparada com outras empresas existentes na ilha da Madeira, mas a aposta nas tradições aliada às modernas tecnologias são equiparadas a qualquer uma delas ao nível da qualidade. Energia e dinamismo fazem com que este produtor seja um dos melhores a receber o visitante de braços abertos.

texto Maria João de Almeida | fotos Vinhos Barbeito | Leigh Ann Beverly

Fundada em 1946 por Mário Barbeito de Vasconcelos, a Vinhos Barbeito tem sido sempre gerida, desde então, por membros da sua família. Durante os anos em que trabalhou na empresa, o empresário foi ganhando clientes em muitos países e construindo relações sólidas e próximas com os mesmos. De tal forma que alguns dos atuais clientes e fornecedores são ainda do seu tempo.



Após o seu falecimento, em 1985, a filha Manuela de Vasconcelos ocupou o seu lugar na gestão da empresa, uma vez que já trabalhava com o pai desde 1976. Uma das tarefas ainda hoje muito importante é a de dar continuidade ao trabalho de visitar regularmente importadores e ter uma presença assídua em feiras, fazendo assim com que a proximidade com os clientes continue a fazer parte da filosofia empresa.

Ricardo Barbeito, neto de Mário Barbeito e atual mentor do projeto, tudo faz para manter esses valores. Formado em História, quase por acaso foi parar aos vinhos, já que era professor desta disciplina. Mas a paixão pelos vinhos falou mais alto e é ele hoje a cara da empresa e o seu grande dinamizador.

Ao nível do enoturismo a Barbeito oferece dois formatos de visitas. Uma é a visita guiada à adega para grupos, onde se conta a história da empresa e, ao mesmo tempo, se explica o processo de vinificação desde as vindimas até ao produto final. Após a visita, o grupo é convidado a ir até à loja de vinhos onde podem provar dois diferentes tipos de vinho Madeira de 5 anos. A prova pode ser feita na varanda com uma vista panorâmica sobre a Câmara de Lobos e o Funchal. Já o outro tipo de visita assume o formato de provas personalizadas (máximo 6 pessoas), onde o visitante é sempre acompanhado por um guia que lhe explica com maior pormenor todo o processo de produção do vinho, desde a receção das uvas ao produto final, do lagar robótico até à cave onde os vinhos fazem estágio em barricas de carvalho. No final, o visitante tem a oportunidade de provar 10 vinhos diferentes.

A prova personalizada é a mais interessante, sendo, como referimos, realizada com 10 vinhos, mas desta feita com idades entre os 5 e os 20 anos. Essa prova é realizada na Sala de Memórias, um espaço onde estão expostos todos os vinhos produzidos pela Barbeito, assim como vários documentos e recordações que marcam a história da empresa desde a sua fundação. No entanto, outras provas podem ser feitas sob consulta. Há descontos para quem comprar vinhos no final da visita.

