

Jo

REVISTA DE VINHOS

30 anos
DESDE 1989

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 362 - JANEIRO 2020



Barbeito

RICARDO FREITAS E O JAPONÊS

Henriques & Henriques
O lado racional do Vinho Madeira

Talhas e naturais
+ 30 vinhos provados

Azeite da Beira Baixa
O novo velho olival

Vinhas em extinção
*Campos-Masseiras, Carcavelos,
Colares e Porto Santo*



Novidades: Susana Esteban, Hélder Cunha, Márcio Lopes e ainda... Pedro Sousa, o pioneiro da cerveja artesanal · Clarinhas de Fão · Crítica gastronómica



1808 TINTA RORIZ
& TOURIGA NACIONAL
RESERVA BIOLÓGICO 2018
Beira Interior / Tinto / Casca Wines

* Preço para Portugal Continental



seu por
6,00€

4,00€ CONTINENTE - 6,00€ ANGLA - REVISTA MENSAL - WWW.REVISTADEVINHOS.PT

Quando entrou para a empresa da família em 1989, Ricardo Diogo Freitas, um dedicado professor de história, não tinha noção do que viria a acontecer. Apenas dois anos depois, a concretização da joint-venture com a família Kinoshita mudou não apenas o futuro da Barbeito. Mudaram também os caminhos e destinos de Ricardo Diogo e, por que não dizer, o do próprio Vinho Madeira.

A Barbeito vivia um momento complicado, em que as decisões precisavam de ser tomadas. Ricardo preparou a parceria com os japoneses mas não tinha certeza de que continuaria na empresa. Foi aí que entrou em cena Yasuhiro Kinoshita. Partiu do japonês o pedido para Ricardo não apenas ficasse na empresa mas que passasse a comandá-la. Começava ali o que se tornaria uma revolução nos vinhos da Madeira. Um dos primeiros atos de Ricardo foi acabar com a produção de vinho a granel. “Foi fácil tomar esta decisão. Sabíamos que iríamos precisar de alguns anos para recuperar a produção dos vinhos em canteiro. Mas sabíamos que era algo que precisava ser feito. A produção de vinhos a granel sacrificava a empresa e prejudicava a produção de vinhos de melhor qualidade. E essa foi a decisão chave”, lembra Ricardo.

Outras decisões e mudanças administrativas foram feitas ao longo dos primeiros anos. Era a chegada da modernização a Barbeito. “Não havia uma grande organização. Nos primeiros anos mudei algumas práticas que já não faziam sentido. Entre 1989 e 2001 fui aprendendo cada vez mais, experimentando mais. E esse processo correu em paralelo à reconstrução da nossa produção dos vinhos em canteiro”, afirma. “Fui mudando progressivamente as coisas, construindo uma equipa mais nova e dinâmica que nos permitiu todos os anos lançarmos coisas novas. Fizemos single casks, os lotes de 20 anos. Estávamos a renascer e a fazer coisas para pequenos nichos. E isso ajudou imenso. Claro que sofri muitas críticas. Mas quem não sofre críticas?”, conta Ricardo.

Mas não era o suficiente. Cheio de ideias, certezas e convicções, Ricardo tinha fome de mudanças. E sabia que o caminho a ser percorrido não seria livre de percalços. Mas nenhuma revolução se faz sem que paradigmas sejam quebrados. “Pode parecer injusto com a minha mãe, ou o meu avô, que muitos sacrifícios fizeram para aguentar a empresa. Mas eu não gostava nada dos vinhos que eles faziam. Eram muito doces,

carregados na cor. E eu queria vinhos mais puros, com mais acidez, características que julgo essenciais para o Vinho Madeira”, lembra. “Então, em 2001, tomei a decisão de não mais adicionar caramelo para transformar a cor. Era uma tradição muito antiga, mas há tradições que podemos e devemos romper. As cores e aromas passaram a ser outras, os vinhos, mesmo os mais doces, ficaram mais secos e damos mais ênfase à acidez. E o Madeira é muito sobre acidez. Hoje em dia toda gente fala em acidez, mas naquela época nem se falava tanto nisso. Não foi simples”, garante Ricardo. Veja-se o Duas Pipas Bastardo agora apresentado. Estas vinhas foram plantadas em 2004, por Teófilo Cunha, em São Jorge. A primeira vindima de Ricardo Diogo foi em 2007. E a grande surpresa foi a rápida oxidação da Bastardo em canteiro. A partir daí, é tudo tentativa e erro - ou acerto.

O poder da teimosia

Mas a teimosia compensou e os vinhos foram dando que falar. “Ao frequentar feiras e provas, pude notar que, com esses vinhos mais secos, com mais acidez, mais elegantes e limpos na cor, ganhamos um público mais jovem. Quando comecei a mostrar esses vinhos ao consumidor mais clássico, mais velho, aquele senhor na faixa dos 60 anos, que estava acostumado ao vinho mais tradicional, não gostava nada daquilo. Podia ter desistido ali. Mas percebi que um público mais novo, diferente, ali pelos 30, 40 anos, gostava dos vinhos. Ganhei um público novo. E percebi também que o vinho dava-se bem na restauração. Por conta da acidez, de um vinho mais limpo, funcionava bem com comida. E isso foi fundamental para mim. Mercados como Estados Unidos, Japão ou países nórdicos começaram a pedir os nossos vinhos”, lembra.

Desistir não costuma fazer parte do léxico de Ricardo. “Às vezes dizem que sou teimoso. Em casa dizem-me sempre isso. Eu não sou teimoso. Ouço sempre o que me dizem. Mas no vinho talvez seja um pouquinho. Fui sempre em frente, seguindo as minhas ideias, indo pela minha cabeça. Diziam-me ‘não faças isto, não faças aquilo’, mas eu nunca ouvi nada disso, sempre fazia o que julgava o correto, fui persistente. Mas era uma teimosia positiva. Tanto que chegamos aqui. E ainda temos espaço, ideias e energia para fazer mais algumas coisas”, diverte-se Ricardo.

Hoje os vinhos da Barbeito gozam de enorme prestígio em todo o mundo. E a ascendência da casa coincide com a valorização do Vinho Madeira em todos os mercados. E é impossível dissociar uma coisa da outra. Goste-se ou não do estilo de Ricardo Diogo, o produtor desempenhou um papel crucial neste crescimento recente da região. Tanto que, para muitos, Ricardo chegou mesmo a promover uma revolução no Vinho Madeira. Hoje é cada vez maior o número de rótulos que primam pela elegância, pela acidez pungente e pela limpeza. Exatamente o ideal de vinhos que Ricardo tinha em mente há 30 anos, quando começou.

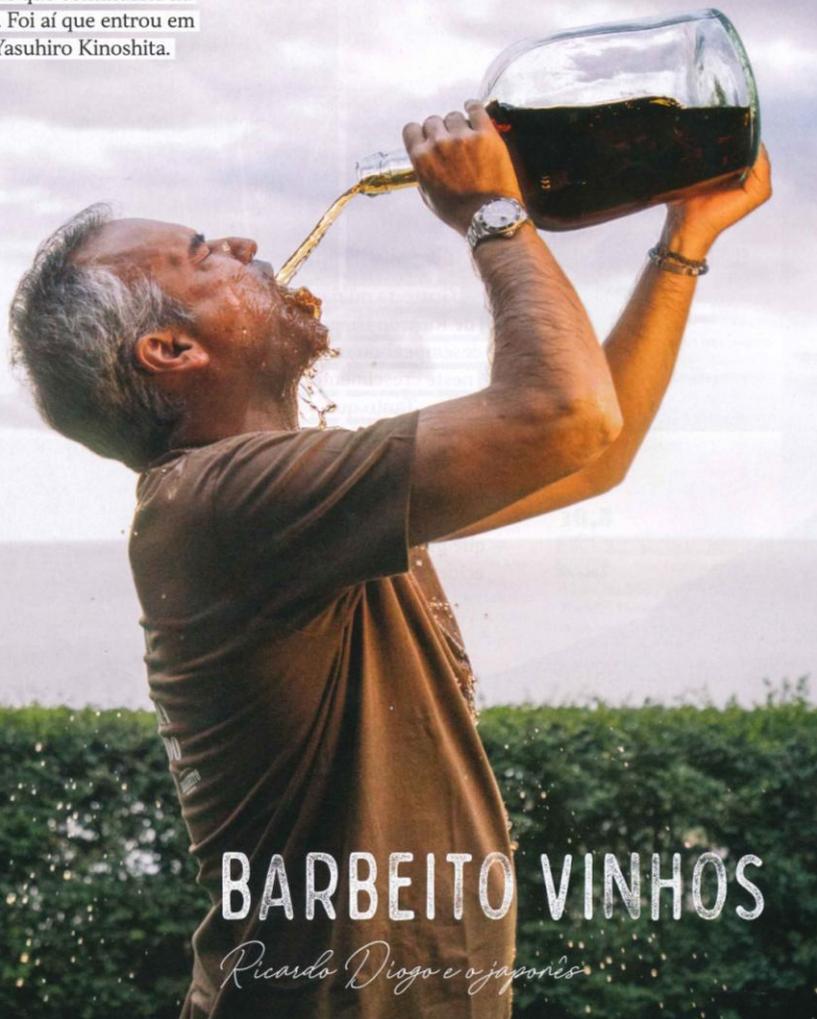
Mas, mesmo assim, apesar de reconhecido em todo o mundo como visionário capaz de modernizar uma região tão cheia de história e glória como a Madeira, Ricardo ainda carece de um reconhecimento maior justamente no quintal de casa. “Cheguei a tantas partes do mundo que até me surpreendo. Eu era um simples professor de história, não entendia nada daquilo. Mas empenhei-me em aprender, em melhorar, nunca tive medo de experimentar, de mostrar, de dar as caras. E até hoje emocionou-me com o carinho com o qual sou tratado em todas o mundo. Talvez o lugar onde meu trabalho seja menos valorizado seja aqui na Ilha da Madeira. Mesmo em Portugal continental eu vejo um reconhecimento que na minha terra talvez não tenha tanto. Mas não me importo. Não faço as coisas em busca de reconhecimento. Quero apenas ter a tranquilidade para continuar a fazer coisas novas, com qualidade, e seguir em frente”, desabafa.

Ricardo Diogo anda a preparar homenagens a personagens que moldaram o seu carácter e personalidade ao longo dos anos. Aqui, o laureado é Yasuhiro Kinoshita, o homem que decidiu levar a Barbeito ao Japão. E, por outras vias, acabou por mudar a vida de Ricardo. Mais uma vez, a emoção deu voz a um vinho espetacular, superlativo, inesquecível. E seguir em frente, a fazer vinhos notáveis, carregados de alma, emoção e vibração é tudo o que se espera de Ricardo Diogo Freitas. Um ex-professor tornado revolucionário e que, de tanto gostar do assunto, acabou ele mesmo a fazer história.

BARBEITO VINHOS

Estrada da Ribeira Garcia / Parque Empresarial de
Câmara de Lobos - Lote 8 / 9300-324 Câmara de Lobos
T. 291 761 829 / E. info@vinhosbarbeito.com.pt

A Barbeito vivia um momento complicado, em que as decisões precisavam de ser tomadas. Ricardo preparou a parceria com os japoneses mas não tinha certeza de que continuaria na empresa. Foi aí que entrou em cena Yasuhiro Kinoshita.



Goste-se ou não do estilo de Ricardo Diogo, o produtor desempenhou um papel crucial neste crescimento recente da região. Tanto que, para muitos, Ricardo chegou mesmo a promover uma revolução no Vinho Madeira. Hoje é cada vez maior o número de rótulos que primam pela elegância, pela acidez pungente e pela limpeza.



20**Barbeito Malvasia 50 anos****O Japonês***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

No nariz, é um monumento. Notas de frutas secas, conservas, sucedem-se e confundem-se com especiarias doces, castanhas assadas. E na boca: uma dimensão quase etérea, combinada com uma vibração contagiante, uma nota picante e um final que não acaba. Consumo: 2020-2050
490,00 € / 14°C

**19****Barbeito Frasqueira Sercial Eugénio Fernandes 1993***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

A relação de Manuel Eugénio Fernandes e os vinhos Barbeito data de 1946. Relação esta que ultrapassou o fornecimento de uvas para transformar-se em amizade verdadeira e duradoura. Este é o terceiro engarramento que homenageia esta relação de confiança e amizade. É um Sercial salgado, cítrico, forte, tenso, elétrico, ácido. E delicioso. Consumo: 2020-2035
270,00 € / 14°C

**18,5****Barbeito Malvasia Colheita****Single Cask 83 b+c 2005***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

Um vinho que desafia convenções. Num primeiro ataque a sensação de doçura confirma-se na boca, termina quase seco e com enorme frescura.



Casca de laranja, avelã, marmelo e até notas salinas e especiadas (especialmente noz moscada). E mesmo com toda a concentração do mundo, é fino, equilibrado. Quase delicado. E longo. Excelente.

Consumo: 2020-2040
38,00 € / 14°C

18**Barbeito Verdelho Reserva Branco 2017***Madeirense / Branco / Barbeito Vinhos*

Neste vinho, 9% de Sercial do Seixal vem reforçar este Verdelho da costa sul. A curtimenta de 48h por que passa o Verdelho, aliado ao estágio de um ano em barricas francesas e húngaras, agregam volume e textura. Servem de base. Mas a graça mesmo está na salinidade, nos toques cítricos (especialmente toranja), na frescura e no nervo do vinho. Já está deliciosamente bom agora. Mas vai ser engraçado acompanhar a evolução deste branco, que tem tudo para reescrever a história dos vinhos tranquilos da Madeira.

Consumo: 2020-2023
32,00 € / 11°C

17,5**Barbeito Frasqueira****Verdelho Eugénio****Fernandes 1995***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

Quarto engarramento-homenagem à relação das duas famílias (Barbeito e Eugénio Fernandes). Vinho cheio de personalidade, com força, volume, um toque salino e cheio de nuances no



nariz (chá preto, fruta seca, cacau). Não vibra e emociona como o Sercial, mas é um belíssimo vinho.

Consumo: 2020-2030
250,00 € / 14°C

17**Barbeito Bastardo Duas****Pipas***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

Este Duas Pipas traz uma pipa de 2010 feita com curtimenta e um 2012, em bica aberta. E resulta num vinho seco, firme, fresco, tenso, carregado de noz pecan, macio até dizer chega. Ou seja: o resultado é promissor.

Consumo: 2020-2030
36,00 € / 14°C

16,5**Single Harvest Tinta Negra****2008***Vinho Madeira / Fortificado / Barbeito Vinhos*

O grande desafio ao fazer um Tinta Negra é encontrar o equilíbrio. Fazer com que à fruta juntem-se nervos, tensão. Ricardo apanhou metade das uvas um pouco mais cedo, a fim de garantir uma acidez mais vibrante, e parte mais tarde, mantendo a fruta primária. O resultado é bom. O vinho é macio, fácil, com boa frescura e um conjunto bem amarrado.

Consumo: 2020-2028
25,00 € / 14°C