

VIAGEM AO MUNDO ESCONDIDO DOS CHINESES EM PORTUGAL

www.visaonline.pt

VISÃO



Nº 569 • 29 JANEIRO A 4 FEVEREIRO 2004 • PORTUGAL €2,70



MIKLOS FEHÉR, 1979 - 2004

# CHOQUE

Os últimos dois dias do jogador do Benfica.

As conversas com os amigos, os telefonemas, os planos.

O que a televisão não mostrou

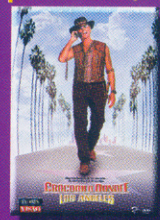


Escândalo de corrupção de **DICK CHENEY** passa pela Madeira

Artigo de **MÁRIO SOARES**  
**'Até o patriotismo se esbate'**

Os fóruns de Davos e Bombaim vistos por Rui Vilar e Boaventura Sousa Santos

13.º DVD  
**VISÃO**  
por mais € 8,90





# Belos e benditos Madeiras

**R**icardo Diogo, o enólogo dos Vinhos Barbeito, tem efectuado nos últimos anos uma viragem no envelhecimento e estilo dos vinhos desta casa fundada em 1946 por Mário Barbeito de Vasconcelos. No essencial, esforçou-se por vinificar casta por casta, diminuindo a presença da Negra Mole (a casta mais vulgarizada na Madeira) para apostar nas castas nobres: Malvasia, Boal, Verdelho e Sercial, da mais doce à mais seca. Para além da vinificação por casta com amuo tradicional do mosto através da adição de álcool vínico, aquele enólogo preferiu o envelhecimento de canteiro para os seus vinhos Madeira, em vez da estufagem, que apressa o acabamento dos vinhos. Os resultados têm sido muito positivos e, quando saboreamos estes Madeiras assinados por Ricardo Diogo, facilmente nos apercebemos que não têm nada a ver com os vinhos utilizados na cozinha para a feitura de molhos com Madeira. A opção da Barbeito, que beneficiou de apoios comunitários numa primeira fase, acaba por devolver aos vinhos Madeira a monumentalidade das grandes castas e dos grandes vinhos.

É neste quadro vínico que se inscreve o último lançamento de Ricardo Diogo, o Barbeito Madeira Boal Colheita 1995 casco 81A. Trata-se de um vinho muito bonito, pela sua cor âmbar brilhante. Ao nível aromático, como tem apenas oito anos, sobressai o cheiro da casta, como se esmagássemos entre os dedos bagos bem amadurecidos de Boal. Envelheceu bem em canteiro, em barricas de carvalho sujeitas às amplitudes térmicas diárias e anuais da cave. A madeira de carvalho não se impôs e o Boal marca a sua personalidade, tanto no plano aromático como no plano dos sabores. Está sedoso, macio, levemente amendoado. É uma sinfonia em que se eleva de forma intensa e persistente o seu sabor.

O casco 81A foi comercializado em 888 garrafas de 0,5 litro e o vinho apresenta-se com 19% vol. álcool. Um grande vinho da Madeira, sem dúvida.

Na mesma esteira chegou ao mercado o Barbeito Madeira Sercial 1978 (a €44,90), feito exclusivamente de uvas desta casta e envelhecido pelo método de canteiro. A casa Barbeito dispõe também de Madeiras varietais es-

tremes de 10 anos (Malvasia, Boal, Verdelho e Sercial) a €19,35 a garrafa de venda ao público.

► José A. Salvador



## Rótulo

**Quem produz:** Vinhos Barbeito, Estrada Monumental, 145, Funchal; tel.: 291762434.

**Cifrões:** €19,90 (na garrafeira Diogo's, Funchal, tel.: 291233357)

**Boas companhias para a leitura de *Respiração Assistida*, de Fernando Assis Pacheco**