

MAGAZINE

[REDACTORES](#)
[VINHO](#)
[GASTRONOMIA](#)
[ENOTURISMO](#)
[CULTURA VÍNICA](#)
[OUTROS](#)


BARBEITO – A Hora das Malvasias

Publicado em 16 julho 2014

Texto **Olga Magalhães Cardoso** Tradução **Teresa Calisto**

Falar de vinhos Barbeito é falar, em primeiro lugar, de tradição com paixão. Tudo começou em 1946 com Mário Barbeito Vasconcelos, numa altura em que existiam mais de 30 produtores e exportadores de vinhos Madeira. Hoje em dia existem apenas sete.

Em 1985, com o falecimento de Mário Barbeito, foi a sua filha Manuela Vasconcelos, quem assumiu a gestão da empresa, tornando-se na primeira mulher a exercer a actividade de exportação de vinhos Madeira. Em 1991, Manuela passou o testemunho ao seu filho, Ricardo Diogo Freitas. Apesar de manter o respeito por métodos tradicionais, Ricardo trouxe uma nova energia e espírito de inovação aos **Vinhos Barbeito**.

Gosto do seu atrevimento e da forma “rebelde” como encara a produção dos Madeira. Marcou a diferença ao lançar vinhos únicos, de cascos únicos e vinhas únicas. Para além disso, foi também um dos primeiros a valorizar a Tinta Negra (casta que não faz parte das chamadas castas nobres), através do envelhecimento da mesma no tradicional método de canteiro.



Photo by Barbeito Wines | All Rights Reserved

Eu costumo chamar-lhe o Dirk Niepoort da Madeira. E é disto que o país precisa. Pessoas que pensem fora da caixa e que elevem o nome de Portugal e dos vinhos Portugueses.

Produzir vinhos e vendê-los nos mercados internacionais é hoje muito distinto do que era há 30 anos atrás. Competimos com grandes marcas e grandes países produtores. Por essa razão, impõe-se pensar diferente, fazer diferente e ser diferente! Somos muito pequenos, nunca poderemos competir em volume, mas poderemos competir em qualidade e singularidade.

Singularidade é coisa que não falta aos vinhos Madeira. São vinhos emocionais, vinhos intelectuais que contam com o tempo e a mestria de quem os faz...vinhos que envelhecem suavemente e para os quais o tempo é um factor de qualidade e distinção!

A Barbeito produz excelentes vinhos provenientes das diferentes castas Madeirenses, mas é de Malvasias que irei agora falar, até porque esta casta tem uma relação intrínseca com este produtor, quanto mais não seja por ser a casta preferida de Manuela Vasconcelos.



A Blend All About Wine, Lda. não segue o novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

Photo by Blend - All About Wine | All Rights Reserved

MALVASIA 2002 – Casco Único 260 D + E

Este vinho foi envelhecido em cascos de carvalho francês segundo o método tradicional de Canteiro. Nos seus aromas primários predominam o pêssego e as nectarinas. Mas são o caramelo e os frutos secos que se fazem mais sentir. Senti ainda algum caule e vegetal. A boca é densa e volumosa, doce como é típico de um Malvasia, mas anda assim, pareceu-me mais seco que a maioria dos Malvasias existente no mercado. Boa concentração, com notas de figos e casca de laranja. Elegante e com notável acidez, deverá ser servido e desfrutado a uma temperatura entre os 12 e os 14 graus.



Photo by Blend - All About Wine | All Rights Reserved

MALVASIA 20 YEARS – Lote 14050

Pareceu-me um vinho muito moderado no nariz. Fino e delicado. Elegante e com grande chame. Cativa pela contenção olfactiva que depois explode em enormes sensações no palato. Na boca é pungente, profundo e poderoso. É aqui que ele mostra toda a sua raça.

Imagino que seja um grande desafio para o produtor fazer um vinho destes. Quase feito a metro e esquadro. Tudo muito bem pensado e executado. A mestria da mão humana faz-se bem sentir aqui.

Foram produzidas apenas 1020 garrafas e quem tiver a oportunidade de o comprar, dará certamente o seu dinheiro por bem empregue. Apesar de poderoso, consegue ser também fino e bem cuidado. O seu final de boca revela toda a sua finura, acidez complexante e enorme persistência.



Photo by Blend - All About Wine | All Rights Reserved

MÃE MANUELA - 40 Years

E eis que chegamos ao crême de la crême das Malvasias! Uma forma de terminar um artigo em apoteose! Sendo a Malvasia a casta preferida de Manuela Vasconcelos, Ricardo Diogo, resolveu fazer um tributo à sua mãe, engarrafando 1050 garrafas deste precioso vinho feito a partir de uma mistura de Malvasias com 40 anos e alguns vinhos mais velhos da coleção privada da família.

Com evidentes aromas a frutos secos e caramelo, são ainda perceptíveis as suas notas de frutos cítricos e casca de laranja. Quase tudo é possível detectar-se neste vinho tal a sua complexidade. Figos secos, folha de tabaco e toques de madeira velha, são também bastante notórios.

Este vinho já mereceu enormes elogios por parte da imprensa especializada, nacional e internacional, e é muito fácil perceber a razão. Nobre, estruturado e elegante, mostra uma boca apaixonante, com uma acidez picante e um final muito focado...quase interminável!

Existem vinhos de antologia??? Então este é um deles...!!!

Veja [aqui](#) e [aqui](#) a opinião da Sarah Ahmed - The Wine Detective.

Contactos:

Barbeito Wines

Estrada da Ribeira Garcia

Parque Empresarial de Câmara de Lobos – Lote 8

9300-324 Câmara de Lobos – Madeira – Portugal

Phone: 00 351 291 765 832

Email: info@vinhosbarbeito.com.pt

Site: <http://www.vinhosbarbeito.com>



Comentar

Nome (obrigatório)

E-mail (obrigatório)

1000 caracteres

Notificar-me sobre comentários futuros



Atualizar

Enviar