



Galatrixa in the bottle

Chef Octávio Freitas launched a Madeiran white with grapes from the tourist property he owns in Calheta

O chefe de cozinha Octávio Freitas lançou um branco madeirenses com uvas da propriedade turística que possui na Calheta

TEXT **REDAÇÃO ESSENCIAL MADEIRA** • PHOTOS **MIGUEL NÓBREGA**

In the Portuguese spoken in the most hidden places in Madeira, and among the less literate people, the small lizard that is abundantly found in Madeira, the Lagartixa, is called Galatrixa. It was the inspiration for the chef Octávio Freitas to name the first wine produced from the Socalco Nature Calheta, the tourist property where the well-known Madeira gastronome bet on planting vineyards.

The Galatrixa also serves to launch Octávio Freitas Winery, which promises to launch more labels in the coming years.

For now, 1,750 bottles of this blend between Verdelho, Malvasia Fina (Bual) and

Folgasão (Terrantez) have been bottled. The vines are new, planted at the time of the opening of Socalco in 2020.

It is a crystalline wine, citrus-colored, with an intense aroma, with floral notes and tropical fruit, especially pineapple and banana. It is fresh in the mouth, enveloping and persistent, with a balanced acidity.

The vineyards, planted in terraces, at an altitude of about 100 meters and about 200 meters from the sea, have an extreme sun exposure. They are certified vineyards, with sustainable production.

Octávio Freitas intends Galatrixa to be a tribute to Madeira and its identity. The small

No português falado nos lugares mais recônditos da Madeira, e entre as pessoas menos letradas, o pequeno lagarto que se encontra com abundância na Madeira, a Lagartixa, é chamado de Galatrixa. Foi a inspiração para o chefe Octávio Freitas dar o nome ao primeiro vinho produzido a partir do Socalco Nature Calheta, a propriedade turística onde o conhecido gastrónomo madeirense apostou na plantação de vinhas.

O Galatrixa serve também para fazer o lançamento da Octávio Freitas Winery, que promete lançar mais rótulos nos próximos anos.

Para já foram engarrafadas 1.750 garrafas deste blend entre Verdelho, Malvasia Fina (Bual)



CHEF OCTÁVIO FREITAS



e Folgasão (Terrantez). As vinhas são novas, plantadas na altura da abertura do Socalco, em 2020.

É um vinho cristalino, de cor cítrica, com aroma intenso, com notas florais e fruta tropical, sobretudo ananás e banana. É fresco na boca, envolvente e persistente, com uma acidez equilibrada.

As vinhas, plantadas em socalcos, a cerca de 100 metros de altitude e a cerca de 200 metros do mar, têm uma exposição solar extrema. São vinhas certificadas, com produção sustentável.

Octávio Freitas pretende que o Galatrixa seja uma homenagem à Madeira e à sua identidade. O pequeno réptil, a Lagartixa, endémico da Madeira é presença frequente entre as vinhas, sendo o primeiro a provar as uvas ainda na fase inicial da maturação.

Este vinho é mais uma das realizações deste Chefe que se considera ligado à terra e às tradições. O chefe diz ter "muito orgulho" neste vinho e explica que o Galatrixa surge ligado à unidade turística Socalco, uma vez que as vinhas marcam a paisagem da propriedade agrícola com 8 casas e um bloco de 10 quartos. É um conceito em que os hóspedes são convidados, se assim o desejarem, a participar nas atividades da quinta.

A garrafa é feita de vidro 100 por cento reciclado, o que mostra uma preocupação pela sustentabilidade. O rótulo é uma reprodução das escamas da lagartixa.

Octávio Freitas lançou há alguns anos o vinho OF, do qual é o wine selector. É produzido em Portugal Continental, a partir de uvas selecionadas pelo chefe. Galatrixa é o primeiro de terras madeirenses. ■

reptile endemic to Madeira, the Lagartixa, is a frequent presence among the vines, being the first to taste the grapes still in the early stages of ripening.

This wine is another achievement of this chef who considers himself connected to the land and traditions. The chef says he is "very proud" of this wine and explains that Galatrixa is linked to the Socalco tourist unit, since the vineyards mark the landscape of the agricultural property with 8 houses and a block of 10 rooms. It is a concept in which guests are invited, if they wish, to participate in the estate's activities.

The bottle is made of 100 percent recycled glass, which shows a concern for sustainability. The label is a reproduction of the scales of the lizard.

A few years ago, Octávio Freitas launched the OF wine, of which he is the wine selector. It is produced in mainland Portugal, from grapes selected by the chef. Galatrixa is the first from Madeira. ■

