



CASTAS

E TUDO COMEÇA NA VINHA...

TINTA MIÚDA

Um caso com futuro incerto

{ AROMAS A VIOLETAS E BAGAS SILVESTRES }



QUER EXPERIMENTAR?

Encontrar um vinho estreme da casta Tinta Miúda não é tarefa fácil nem intuitiva. Na verdade pode mesmo revelar-se infrutífera face à pouca notoriedade da casta. Ela é, sobretudo, uma casta de lote, melhoradora e retemperadora de frescura, apenas visível em alguns contra-rótulos de vinhos da Estremadura e Ribatejo, mas dificilmente legível no rótulo principal. As duas recomendações provêm precisamente da Estremadura, embora não no formato estreme... e de colheitas já clássicas. A primeira, mesclada com a casta Merlot, numa interpretação curiosa do lote. A segunda, ainda mais idosa e difícil de encontrar, pode ajudar a compreender melhor a casta quando associada à parceira ideal, a Tinta Roriz (Aragonês).

■ Casa Santos Lima Tinta Miúda/Merlot 2000

■ Caves Velhas Tinta Roriz & Tinta Miúda 1999

APARENTEMENTE, tem tudo para ser uma das coqueluches do património ampelográfico nacional... mas, infelizmente, ninguém, ou quase ninguém, parece prestar-lhe a devida atenção mantendo-a desgarrada na prateleira do esquecimento. Durante anos constituiu um dos maiores mistérios da viticultura nacional, pouco se sabendo sobre a sua origem. Hoje, conhece-se a sua afinidade directa com a Graciano, casta rainha espanhola, estrela maior da prestigiada região da Rioja. A Portugal terá chegado de Espanha, pelas mãos de um padre de nome António, plantada pela primeira vez em Sobral de Monte Agraço, às portas de Lisboa. Tal especulação ajuda a explicar a sinonímia mais célebre da casta, Tinta do Padre António. Também evidencia os porquês da casta se situar primordialmente na região da Estremadura, área de maior expressão e densidade geográfica da Tinta Miúda. Explica mas, seguramente, não o justifica. A Estremadura é, muito provavelmente, a região menos favorável para o crescimento da Tinta Miúda. Por ser

uma casta de abrolhamento e maturação serôdias, uma casta muito tardia, que não se dá bem com a humidade no solo e no ar, por não engraxar com solos férteis, a Estremadura está longe de ser o seu terreno de eleição. Os climas continentais e secos, de solos pobres, de temperaturas elevadas e verões prolongados, reúnem as condições ideais para uma correcta maturação sem dificuldades de sanidade. Será pois uma casta especialmente indicada para o Alentejo e Algarve, sobretudo quando descobrimos que a sua característica mais peculiar é a acidez pungente. Tradicionalmente é uma casta especialmente útil na arte do lote, acrescentando frescura em zonas onde ela não abunda! Emparelha especialmente bem com a casta Aragonês. Tem boa capacidade de envelhecimento, cor intensa e taninos generosos. Por regra dá origem a vinhos especiados, com aromas marcados a violetas e bagas silvestres. Felizmente, já há quem esteja a realizar ensaios produtivos, aparentemente com bons resultados.

RUI FALCÃO

CURIOSIDADE: SINAIS DE DECADÊNCIA CIVILIZACIONAL?

Em tempo de anunciada crise são inquietantes os sinais de aparente degradação moral, de decadência civilizacional, revelados por algumas empresas associadas ao mundo do vinho e acessórios. Entre muitos exemplos possíveis, mais ou menos chocantes, apresentamos dois que nos impressionaram especialmente, no primeiro caso pelo caricato, no segundo pela total ausência de decoro. A empresa Moët Hennessy, proprietária da marca Dom Pérignon, acaba de lançar um novo exemplar e modelo de copo de champanhe, fundamentando o molde no formato e volume... dos seios de Claudia Schiffer, "top model"

alemã, numa recriação contemporânea das taças redondas, alegadamente baseadas nos seios de Marie Antoinette. Estes novos copos, inúteis e absolutamente impróprios para beber champanhe ou qualquer outro vinho espumante, custam a módica quantia de 3.000 euros! Verdaderamente arrepiante é a nova proposta da tanoaria Radoux, uma edição limitada de uma barrica bordalesa tradicional, forrada a couro nos aros metálicos... e vedada por um batoque (espécie de pequena rolha que serve para vedar a barrica) coberto por cristais Swarovski... segundo a fase promocional, para o enólogo que já tem tudo! Um "brinde" vendido

pelo dobro do preço de uma barrica topo de gama... sem que se perceba qualquer qualidade impar da barrica, para além do discutível efeito estético. Para alimentar a ilusão de mistério e exclusividade, nem sequer são revelados o tipo e origem da madeira, "segredo de estado" que a tanoaria Radoux se escusa avançar, adiantando apenas que a barrica é construída com madeira de carvalho proveniente das melhores florestas francesas. Segundo as expectativas da casa, o mercado conseguirá absorver cerca de cem barricas por ano das quais, e apesar da crise, as primeiras vinte já estão vendidas. Inacreditável!