



CEGOS POR PROVAS
CASTELÃO



Cegos por: Castelão

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Paixão pelo Vinho** > **Cegos por Provas**: Somos um grupo de quatro amigos (**Carlos, Daniel, Marco e Miguel**) enófilos empedernidos, que nos dedicamos, por paixão, a provar "às cegas" quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só). **Nota**: O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Castelão, também conhecido como Periquita, João de Santarém ou Castelão Francês, é uma casta que produz vinhos concentrados, aromáticos, algo rústicos e com uma boa capacidade de envelhecimento. É uma casta com grande plasticidade, que permite fazer, além de tintos, vinhos rosés e até vinhos brancos. Foi, durante muitos anos, uma das castas mais plantadas no nosso país, encontrando-se, agora, mais presente nas regiões da Península de Setúbal, Tejo, Lisboa, Alentejo e Algarve.

Foi em Setúbal, no Hotel do Sado, empreendimento com uma magnífica vista sobre a cidade e o luminoso mar, onde o rio encontra o oceano, que realizámos mais uma prova cega.

A escolha desta cidade não foi despendida, pois são da Península de Setúbal os produtores, que em maior número se dedicam a produzir vinhos com a casta Castelão, apresentando-nos, muitos deles, esta casta vinificada como monovarietal (única ou com mais de 85% do lote).

Decidimos, para percebermos um pouco melhor a maneira como estes vinhos envelhecem, optar por não termos vinhos novos. Escolhemos o intervalo temporal de 2010 a 2013 (houve duas excepções, ponderadas e aceites) para os 21 vinhos que estariam em prova cega.

Na ampla Sala Atlântico, onde múltiplas janelas nos oferecem um vastíssimo horizonte, ajudados pelo *staff* local com a simpaticíssima Teresa Ferreira à cabeça (directora e relações públicas do Hotel do Sado), vários membros da Paixão pelo Vinho (destacando

a "nossa" sempre solícita e incansável Maria Helena) e o já "velho" amigo de outras "cegadas" Gonçalo Patraquim (gerente do *wine bar* "Corktale"), fomos preparando a prova.

Seriam mais de 40 pessoas, entre elas algumas das responsáveis pela produção dos vinhos a servir.

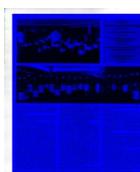
O processo de abrir tantas garrafas e prová-las é sempre trabalhoso, mas essencial. Não é incomum algumas apresentarem problemas e, mais uma vez, foi o caso. Depois de substituídas por outras iguais, mas sem defeitos, estávamos prontos para começar.

O enólogo Luís Simões (Casa Agrícola Horácio Simões) e o agrónomo Filipe Cardoso (Quinta do Piloto e SIVIPA) tiveram a gentileza de elucidarem os presentes acerca da casta Castelão e do *terroir* da Península de Setúbal. Abrimos então as hostilidades, começando por provar algumas curiosidades para afinarmos o palato.

Como disse acima, a plasticidade desta casta permite que seja vinificada de modo a termos vinhos brancos e rosés, além de tintos. Foi com os primeiros que começámos.

"Se boa parte da piada destas provas está na discussão que os vinhos, à medida que são provados, vão provocando, outra boníssima parte, está no saber que se adquire acerca da casta em questão..."

Sempre "às cegas", mas sem pontuar, servimos dois brancos de Castelão: o algarvio Marchalégua e o "peninsulense" Herdade do Cebolal; ambos frescos, mas com peso e complexidade. De seguida, dois rosés: mais um algarvio, o Malaca e outro da Península, o Pegos Claros; mais "gastronómicos" que os anteriores, como seria de esperar, cheios de fruta vermelha, mas secos e elegantes. De lápis em riste, folha de prova a clamar números e copos a gritar por inclemência



TOP 5	
1º FITA PRETA TINTO DE CASTELÃO 2010	(16,929 p.)
2º LOBO MAU RESERVA 2010	(16,414 p.)
3º ANTÓNIO SARAMAGO RESERVA 2010	(16,409 p.)
4º MALÓ PLATINUM VINHAS VELHAS GRANDE RESERVA 2013	(16,314 p.)
5º QUINTA DA INVEJOSA RESERVA 2011	(16,069 p.)



tintureira, os vários produtores, agora "aquecidos" pelos Castelão atípicos, começaram finalmente a provar os tintos, os reis da festa, nesta prova.

Servidas em grupos de 3, as estrelas vínicas, tapadas dos olhares curiosos, começaram a desfilar por esta ordem:

Casal Figueira - Castelão 2015 (Lisboa), Quinta de Chocapalha - Castelão 2013 (Lisboa) e Casa Agrícola Horácio Simões - Vinha Vale dos Alhos 2013 (Pen. Setúbal); Malaca - Castelão 2014 (Algarve), Venâncio Costa Lima - Palmela Reserva 2013 (Pen. Setúbal) e Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa 2012 (Pen. Setúbal); SIVIPA - Serra Mãe Reserva 2013 (Pen. Setúbal), Coop. Agrícola St. Isidro de Pegões - Fontanário de Pegões 2013 (Pen. Setúbal); Encosta da Quinta - Humus Castelão 2012 (Lisboa), Pegos Claros - Tinto 2012 (Pen. Setúbal) e Fernão Pó Adegas (Freitas & Palhoça) - ASF 2013 (Pen. Setúbal); Casa Agrícola Horácio Simões - Grande Reserva 2013 (Pen. Setúbal), Quinta de Alcube - Castelão 2012 (Pen. Setúbal) e Maló-Tojo - Maló Platinum Vinhas Velhas Grande Reserva 2013 (Pen. Setúbal); Casa Ermelinda Freitas - Quinta da Mimosa

2013 (Pen. Setúbal), Pegos Claros - Grande Escolha 2012 (Pen. Setúbal) e Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa Reserva 2011 (Pen. Setúbal); António Saramago - António Saramago Reserva 2010 (Pen. Setúbal), Casa Agrícola Assis Lobo - Lobo Mau Reserva 2010 e Fita Preta Vinhos - Tinto de Castelão 2010.

Se boa parte da piada destas provas está na discussão que os vinhos, à medida que são provados, vão provocando, outra boníssima parte, está no saber que se adquire acerca da casta em questão, pois com tantos vinhos, com as nuances e variações que apresentam, conseguimos perceber, no mínimo, algumas das características básicas da casta. Há pontos em comum, que mesmo com vinificações diferentes, estão lá. No caso destes Castelão com alguns anos, poucos, a fruta preta, madura, ainda algo rústica e a pedir mais tempo de garrafa, é praticamente transversal. Muitos têm ainda a madeira muito presente, na tentativa de arredondar os taninos. Nos mais novos, taninosos, nota-se mais a fruta silvestre, como amora preta e vermelha, mirtilo e groselha.

São, portanto, na sua maioria, vinhos de guarda, que requerem de quem os compre

a calma necessária para serem bebidos na altura certa.

Depois das contas feitas (como é hábito, as pontuações vão de 0 a 20, com meios pontos), o grande vencedor acabou por ser um intruso alentejano entre tantos setubalenses, o Fita Preta Vinhos - Tinto de Castelão 2010. Seguiram-se, quase empatados, os Casa Agrícola Assis Lobo - Lobo Mau Reserva 2010 e António Saramago - António Saramago Reserva 2010.

Fecharam os primeiros cinco, outros dois vinhos da Península de Setúbal, o Maló-Tojo - Maló Platinum Vinhas Velhas Grande Reserva 2013 e o Filipe Palhoça - Quinta da Invejosa Reserva 2011. Surpresas pela positiva e o seu contrário são quase certas numa prova cega com tantos produtores.

Uma coisa podemos garantir: tentamos sempre que as provas sejam o mais justas possível, sabendo das condicionantes que temos (como a ordem de prova, a disposição de cada um, a influência a que sujeita quem fala e a que é sujeito quem ouve), por respeito aos corajosos produtores e aos curiosos produtores.

Há outra coisa que também garantimos: estas provas nunca são aborrecidas!

CISION

ID: 65883010



01-08-2016

Tiragem: 27000

País: Portugal

Period.: Trimestral

Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 1

Cores: Preto e Branco

Área: 4,00 x 0,56 cm²

Corte: 3 de 3



CEGOS POR CASTELÃO