Castelão alentejano

COM UMA CASTA MAL-AMADA NO ALENTEJO SE FAZ UM TINTO DIFERENTE, FINO E COM BOM POTENCIAL DE GUARDA

VINHO **TINTO DE CASTELÃO**
PRODUTOR **FITA PRETA**
PREÇO **18,50 €**

POR **EDGARDO PACHECO**

Sempre tive um fraquinho pela casta Castelão trabalhada nos terrenos de areia da península de Setúbal. Este tipo de solo e a disponibilidade de água no subsolo faz com que as uvas desta e de outras castas se apresentem sempre com boa saúde.
Ora, uvas sãs de Castelão dão vinhos com um perfil aromático peculiar (frutos vermelhos, matéria lenhosa das vides e cinza), bom corpo, mas abertos de cor. Foi justamente a componente cromática que fez com que muita gente (produtores e consumidores) se desinteressassem pela casta. Para este universo, vinho que não seja carregado de cor não é vinho. Nos dias que correm, as coisas ainda são assim, mas, aos poucos, e à medida que os consumidores contactam com vinhos de grande nomeada e de fama mundial, a cor aberta deixou de ser defeito. É feitio. E um bom feitio. Mais ainda. Alguns dos bons tintos com idade que tenho provado são feitos com Castelão. Evoluem bem e dão elegância às refeições.
É por isso que tiro o chapéu a António Maçanita, responsável da Fita Preta, pelo facto de ter apostado num tinto cem por cento Castelão, ainda por cima feito no Alentejo, região que, nos últimos anos, arrancou tudo o que era cepa desta casta, lá está, pelo facto dos tintos 'descascarem' muito rapidamente. Em alentejano, descascar que dizer descorar.
Maçanita não só vai contra as modas como faz questão de explorar o potencial de evolução do vinho. Apesar de serem poucas garrafas (2600 garrafas), estou em crer que a sua ideia é demonstrar, num futuro breve, que os vinhos de Castelão darão que falar. Cá estaremos para confirmar a tese.

NOTA DE PROVA: Sentimos frutos vermelhos à mistura com notas de especiarias e fumo, num conjunto bem diferente do perfil habitual dos tintos alentejanos. Na boca está muito macio, suave, mas com corpo e frescura. Daqui a uns anos ainda estará melhor.



Enologia e gestão

António Maçanita é daqueles enólogos que é muito bom na adega e excelente no marketing. A sua Fita Preta tem uma linha de vinhos para grande consumo e, depois, pequenos mimos (vinhos de assinatura) que, encantando consumidores mais exigentes, dão notoriedade ao enólogo. Tudo pensado ao detalhe.

