

Vinhos Franco abriram portas para programa de vindimas e prova didática de Castelão do Tejo - Media - Media



Com nove vinhos de produtores diferentes em prova

São já oito as edições de um programa de vindimas e prova didática de vinhos monocastas, promovidas pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo). Os primeiros anos foram dedicados à Fernão Pires, a casta branca rainha da região. Depois, em 2023, veio a sua homónima nos tintos. E foi precisamente no dia 15 de setembro desse ano que um grupo de jornalistas, bloggers, instagrammers e profissionais do sector foi acolhido na quinta dos Casal das Freiras, em Tomar. Precisamente dois anos depois, no mesmo dia, foi a vez dos Vinhos Francos, em Casais Penedos, Pontével, no concelho do Cartaxo, abrir portas para esta iniciativa de promoção do território e dos vinhos da região.

Sob o mote “Vindimas de Castelão: da Vinha ao Vinho”, o dia começou com uma animada receção, em que três carros Citroën 2CV despertaram, desde logo, a atenção dos presentes. Era neles que viajaríamos até à vinha – e assim foi, entre sons animados e muitas gargalhadas. Mas não sem antes “matarem o bicho”, com degustação de queijos, enchidos, doces e um inusitado e delicioso torricado de cebola roxa e cavala, acompanhados de uma breve introdução do anfitrião, nas palavras de Inês Franco, um dos rostos do projeto. Foi também neste momento que João Silvestre, diretor-geral da CVR Tejo, fez um enquadramento da região e da casta, recordando que a primeira vez que a CVR Tejo fizera uma prova didática de Castelão, em 2021, eram poucos os exemplares “ativos no mercado” em jeito de monocasta. Na altura, vieram à prova colheitas bastante antigas, algumas de vinhos já inexistentes. Nos dias de hoje, é já uma casta apetecível para os produtores da região, também impulsionados pela estratégia de promoção da mesma.

A viagem até ao campo foi curta, mas o trabalho ativo, liderado pelo produtor Rui Franco e explicado de forma entusiasta e simples pelo enólogo Hernâni Magalhães. Depois do corte de uvas, na viagem de regresso à adega, um passeio pelas vinhas e uma paragem estratégica no enoturismo dos Vinhos Franco: um baloiço com vista para as vinhas e para a Serra de Montejunto, bem ali ao lado. Já na adega, fez-se uma prova de mostos de Castelão, diretamente das cubas de inox, a fim de se sentirem os aromas e sabores primários da casta. Com calma e temperatura fresca, passou-se à prova didática de vinhos de Castelão do Tejo, tendo sido eleitas nove referências, algumas das quais estreadas no último ano: um espumante branco, um branco, um rosé e seis vinhos tintos, três num perfil mais clássico e com boa presença de madeira e os outros três num perfil mais elegante e fresco, com a fruta a sobressair, mas complexos e altamente gastronómicos. Neste registo, dois de 2023 e um, ao estilo Beaujolais [na região, apelidado de Tejoulais], de 2024. O Casa da Atela Castelão Vinhas Velhas 2021, o Adega do Cartaxo Tejo Castelão 2023 e Bathoreu Castelão 2023 são referência debutantes no último

ano. De destacar que o Bathoreu foi eleito o melhor Castelão no Concurso Vinhos do Tejo 2024. A conduzir a prova esteve o sommelier e embaixador dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão, acompanhado, em alguns casos, dos próprios enólogos e produtores. O almoço aconteceu noutra dos espaços de enoturismo dos Vinhos Franco e onde se encontra a casa dos produtores e o Museu, situado na adega original desta família, que leva já três gerações de vinhas e vinhos, na sub-região e terroir Bairro.

O almoço não podia ter sido mais típico, em tempo de vindimas, e carregado de simbolismo para quem na experiência de “Mãos à obra: os segredos do Torricado de Bacalhau” quis participar. O pedido foi simples: esfregar pão caseiro com alho e untá-lo com azeite, levando às brasas; assar bacalhau e desfiá-lo, para assim chegar de forma fácil e rápida à mesa. Isto sem esquecer, as batatas a murro também elas assadas naquelas brasas. No final, a sobremesa foi também ela regional, com “Isabelinhas” de uma doceira local. A acompanhar, os vinhos para prova e uma seleção de vinhos da casa que tão bem acolheu os presentes. O dia não terminou sem uma ida ao Museu, onde se puderam observar lagares, tonéis, alfaias e objetos antigos, minuciosamente cuidados e expostos. O dia fechou-se com chave-de-ouro, depois do visionamento de um emotivo filme histórico, com um brinde feito de abafado de Fernão Pires, de seu nome Sê Cá, em homenagem ao avô de Inês, por ser uma expressão muito sua.

CASTELÃO DO TEJO // VINHOS EM PROVA

(apresentados por ordem de prova, sugerida pelo sommelier Rodolfo Tristão)

Vinho: Contracena Blanc de Noirs Colheita Seleccionada Castelão branco 2024 (€10,00)

Produtor: Quinta da Ribeirinha

Vinho: Chícharo rosé 2022 (€12,00)

Produtor: Alveirão

Vinho:Monge Espumante Reserva Bruto branco 2015 (€30,00)

Produtor: Quinta do Casal Branco

Vinho: Companhia das Lezírias Senhora Companhia Vinho Novo tinto 2024 (€7,99)

Produtor: Companhia das Lezírias

Vinho: Bathoreu Castelão tinto 2023 (€15,00)

Produtor: Agro-Batoréu

Vinho: Adega do Cartaxo Tejo Castelão tinto 2023 (€13,00)

Produtor: Adega do Cartaxo

Vinho: Quinta da Alba Reserva tinto 2022 (€20,00)

Produtor: Quinta da Alba

Vinho: Joana da Cana Castelão tinto 2020 (€8,50)

Produtor: Vinhos Franco

Vinho: Casa da Atela Castelão Vinhas Velhas tinto 2021 (€17,00)

Produtor: Quinta da Atela