

A Ravasqueira

de José Manuel de Mello

PALADARES Monte da Ravasqueira

Numa propriedade junto a Arraiolos, o patriarca da família Mello desenvolveu uma vinha de castas seleccionadas e criou um vinho com a marca "Monte da Ravasqueira".

TEXTO DE PAULO VAZ TOMÉ FOTOS DE VÍCTOR MACHADO

José Manuel de Mello, patriarca de uma das famílias mais importantes do universo empresarial português, acabou de transferir para o seu filho mais velho, Vasco, a liderança do grupo. Agora, os seus olhos estão concentrados nas suas duas grandes paixões: a criação de cavalos puro-sangue lusitanos e o desenvolvimento de uma vinha de castas seleccionadas. Tudo se passa no Monte da Ravasqueira, propriedade de 3000 hectares junto a Arraiolos, desde a década de 50 na família e localizada a pouco mais de dois quilómetros da emblemática Pousada de Nossa Senhora da Assunção, à saída da mesma vila alentejana. Há cerca de cinco anos que a aposta de José Manuel de Mello se centrou na plantação de uma vinha, recorrendo às melhores técnicas existentes no mercado e a estudos realizados pelas universidades de Vila Real de Trás-os-Montes e de Bordéus. A quase totalidade dos 35 hectares de vinha já plantada é destinada a castas tintas, destacando-se o Aragonês e a Trincadeira, seguidos pela Syrah e Touriga Nacional.

As instalações associadas à produção do vinho têm um relevo expressivo na disposição do monte, destacando-se a zona da adega e a sala de provas. A produção do ano passado marcou o arranque do engarrafamento e comercialização dos primeiros vinhos da Sociedade Agrícola D. Dinis, entidade que detém o monte e que é liderada por Filipe de Mello — um dos filhos de José Manuel de Mello —, Manuel Amaral Cabral e Jorge Weber Ramos.

Considerando que a qualidade da produção resultante da vindima de 2003 ficou acima das expectativas iniciais, foi decidido comercializar este ano apenas a marca "Monte da Ravasqueira 2003", que se situa num patamar superior, quer em qualidade quer, naturalmente, em preço, face ao "Fonte da Serrana", a outra marca produzida no monte.

O "Monte da Ravasqueira 2003" é resultado de uma cuidada e criteriosa selecção de uvas, tarefa liderada pelo enólogo consultor Rui Reguinga e pela técnica residente Vera Moreira. Neste vinho predominam as castas Aragonês e Trincadeira e, em pequena quantidade, as castas Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon. O arranque da comercialização será no início de Setembro, embora o "Monte da Ravasqueira" tenha feito a sua estreia publicamente no início de Julho, por ocasião da Expovinis, que teve lugar na Exponor.

As garrafas ainda existentes de "Fonte da Serrana 2002" (cerca de 8 mil) vão continuar a ser orientadas para os actuais clientes. No próximo ano é previsível que sejam comercializadas as marcas Monte da Ravasqueira e Fonte da Serrana, estando agendado para 2006 o lançamento de um reserva, assim como o primeiro branco, que terá como castas base o Viogner, Antão Vaz, Arinto e Chardonnays. ■

ptome@economica.iol.pt

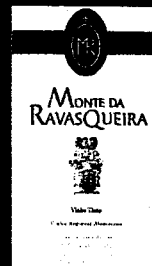


Uma vinha de 40 hectares

A casa de campo da família Mello no Monte da Ravasqueira situa-se numa zona elevada da propriedade, proporcionando uma vista geral sobre os vinhedos.

Uma adega de luxo

A criação da zona social ligada à produção do vinho foi extremamente cuidada. A adega tem instalada tecnologia de ponta de controlo de humidade e temperatura e a sala de provas acolhe as visitas com requinte.



MONTE DA RAVASQUEIRA

Este vinho é resultado de uma cuidada e criteriosa selecção de uvas, predominantemente das castas Aragonês e Trincadeira e, em pequena quantidade, das castas Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon.

A produção do "Monte da Ravasqueira 2003" é de cerca de 80 mil garrafas, das quais 28 mil são destinadas aos mercados de exportação (Benelux, Alemanha, Suíça e Brasil) e alguns clientes directos. Da produção para o mercado nacional, haverá 65 mil garrafas 0,75 litros (com o preço a rondar os 10 euros) duas mil garrafas 0,5 litros e dez mil garrafas 0,35 litros.

De cor rubi e aroma a frutos maduros, com notas de cereja preta e amora silvestre, Monte da Ravasqueira revela um sabor harmonioso. Acompanha bem pratos de carne vermelha, devendo ser servido a uma temperatura entre os 16º e os 18º C. Para consumir no imediato ou guardar até 5 anos.