



D Mais // Lazer

VINHOS

Ravasqueira – vinhos, enoturismo e bom gosto

POR *António Mendes Nunes*

No final do mês passado estivemos no Monte da Ravasqueira, pertinho de Arraiolos, propriedade da família José de Mello. Estava calor e no entanto as vindimas ainda não tinham acabado. O último talhão seria vindimado no dia seguinte. Estranho ano este, em que no Alentejo as vindimas se prolongaram até tão tarde. No entanto, o eng.º Pedro Mello, administrador da Sociedade Agrícola D. Dinis, a que pertence a Ravasqueira, está muito optimista em relação aos vinhos de 2010: "Este ano as uvas estavam muito equilibradas. Vai ser um bom ano de vinhos de gama média." Mais tarde, na adega, haveríamos de verificar a boa qualidade das vinificações.

A meta da Ravasqueira é atingir no final de 2010 o milhão de euros como volume de negócios. No mercado interno (que está mais ou menos estagnado) e na exportação, onde Angola já é um destino significativo, mas também na Europa (França, Bélgica e Alemanha), nos Estados Unidos (gama alta) e no Brasil, com envios pontuais para outros mercados como a China (Macau e Hong Kong), por exemplo.

Além dos vinhos, a actividade da Ravasqueira é complementada pelo azeite, mel, cortiça, a criação de gado e a criação de cavalos Lusitanos.

Fazendo parte da Rota de Vinhos do Alentejo, o Monte da Ravasqueira tem disponíveis várias actividades de enoturismo que podem ser consultadas em www.ravasqueira.com. A não perder é a bem cuidada colecção de carros de atrelagem.



UM PETIT VERDOT COM FUTURO

Na Ravasqueira tivemos oportunidade de provar dois vinhos que ainda não estão à venda. Ao almoço bebemos um vinho branco das castas Alvarinho e Viognier, que se apresentou delicioso, perfumado sem ser em excesso, aveludado na boca, sedoso e com um final muito agradável. Com um fantástico borrego assado no forno, além dos já conhecidos MR Premium e Vinha das Romãs, provou-se um Petit Verdot 2008 muito agradável, já muito bebível, com boa evolução no copo e taninos finos. Aroma com um toque de especiarias, couro e apara de lápis. A lançar no início de 2011, deverá situar-se no patamar dos 17/20 euros.



MONTE DA RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS TINTO 2008

Produtor

Soc. Agríc. D. Dinis
Variedade Syrah e Touriga Nacional e também Alicante Bouschet e Touriga Franca.
Acompanha bem com borrego assado (se possível em forno de lenha)
Preço 15/17€

O enólogo Rui Reguinga concebeu este vinho com um toque de modernidade casado com alguma coisa que também o associa ao Alentejo. Há o toque dos frutos vermelhos e das flores, café e chocolate. Nota-se a fruta madura e os taninos, sem serem agressivos, estão presentes. O final é longo.



ESPORÃO RESERVA TINTO 2008

Produtor

Herdade do Esporão
Variedade Aragonês, Cabernet Sauvignon e Trincadeira
Acompanha bem com pratos da cozinha regional alentejana
Preço 15/17€

A artista plástica Joana Vasconcelos desenhou novos rótulos para os Reserva do Esporão, inspirando-se nas faianças criadas por Rafael Bordalo Pinheiro. O Reserva Tinto 2008 é um vinho equilibrado, com notas de frutos vermelhos, chocolate e baunilha bem integrados com a madeira nova.