



# MONTE DA RAVASQUEIRA

COM A RECENTE ENTRADA DO ENÓLOGO PEDRO PEREIRA GONÇALVES APOSTA NUM NOVO CONCEITO DE TERROIR COM BASE EM VITICULTURA DE PRECISÃO E NUMA ENOLOGIA MODERNA E INOVADORA

No coração do Alentejo, no concelho de Arraiolos, Pedro Pereira Gonçalves assumiu funções de diretor-geral de enologia e viticultura do Monte da Ravasqueira, propriedade com 44 hectares de vinha que promete novos vinhos e novas apostas para 2012.

**Como surgiu o Monte da Ravasqueira?** O Monte da Ravasqueira é um projeto relativamente recente, apesar de a quinta ser uma casa com história e estar na família José de Mello há muitas décadas. Surgiu em 2000, altura em que se começou por plantar as primeiras vinhas. A adega foi construída em 2003 e começaram-se, então, a produzir os primeiros vinhos. É uma casa que tem cerca de 44 hectares de vinha, onde 90% são castas tintas. Os restantes 10% são castas brancas.

**Porquê esta aposta no vinho tinto?** Não foi uma aposta inicial. Acho que, na altura, o que se pensava é que o tinto é que se vendia e, a partir de certa altura, começou a haver uma inversão, o consumo de vinho branco começou a aumentar imenso, e surgiram inúmeras novas plantações de vinho branco no Alentejo. Mas, na altura em que estas vinhas foram plantadas, o conceito era vinho tinto e, por isso, foi uma aposta do que se achava correto

no momento. Hoje em dia e como o consumo se inverteu os brancos devem ser parte importante dos nossos vinhos, não só pela procura mas principalmente pelo potencial que verifiquei nesta vindima de 2012 que aqui temos.

**Acha que os consumidores associam o vinho tinto ao Alentejo e isso não acontece tanto com o vinho branco?**

Também, e acho que continuam a associar. O Alentejo não é uma região que se associe ao vinho branco, porque em geral não é uma região ideal e com as características necessárias para fazer grandes vinhos brancos, apesar de existirem zonas de exceção com maiores amplitudes térmicas e temperaturas mais baixas. Um vinho branco deve ter como espinha dorsal acidez e exuberância e isso é muito difícil conseguir com as maturações que normalmente acontecem no Alentejo. Na minha opinião a maior parte do Alentejo não tem carácter em termos de vinho branco e com isto refiro-me ao facto de serem alcoólicos e não terem acidez, por isso é efetivamente uma região mais de tintos e não existem muitas referências de brancos alentejanos para o consumidor. Os nossos vinhos brancos nada têm a ver com o perfil dos vinhos brancos do Alentejo e essa deve ser uma aposta nossa. Por outro lado, os vinhos da Ravasqueira a partir



**Nero D'Avola**  
**19,90€**  
(IVA incluído)

## VINDIMAS | MONTE DA RAVASQUEIRA

deste ano vão mudar de perfil, porque o meu conceito é totalmente diferente do que era feito e é algo que eu assumo. **E qual é o seu conceito?** Acho que, infelizmente, cá em Portugal a viticultura está separada da enologia o que não acontece lá fora, e não existe um conceito único e integrado, e quando cá cheguei acontecia isso. Uma vez que sou responsável por ambas as áreas, isso passa a estar automaticamente ligado uma vez que todas as decisões estão centralizadas e não existe separação de pensamentos ou ideias. Ou seja, o conceito que tenho para os vinhos e da experiência que adquiri ao trabalhar nos países por onde passei, Chile, Nova Zelândia e Austrália, é de potencializar ao máximo todas as uvas que temos à nossa disposição, mas de forma muito mais aprofundada, usando a viticultura de precisão para conhecermos ao pormenor os nossos 44 ha partindo de um talhão e chegando cepa a cepa através de uma análise profunda. Este tipo de análise que combina fotografia aérea, dados analíticos, observação e prova de bagos é um trabalho muito de pormenor, que precisa de dedicação enorme para que os resultados possam ser considerados diferenciadores e que realmente possam potencializar toda a expressão da qualidade que temos.

**Como se faz viticultura de precisão?** Viticultura de precisão é um tema muito vasto pouco ou nada estudado e aplicado cá em Portugal. O que fazemos é uma fotografia aérea da vinha, a qual nos dá vários indicadores como vigor, potencial de produção, potencial de estrutura, acidez, etc. Através desse mapa da vinha, consegue-se fazer uma zonagem e selecionar zonas diferentes dentro de um mesmo talhão. Estas zonas são analisadas separadamente em termos de controlos analíticos, prova de bagos e observação da vinha e os resultados e conclusões de potencial refletem uvas totalmente diferentes, podendo ter uvas dentro de um mesmo talhão de uma mesma casta, com qualidade *Premium*, *Super Premium* e *Icon*. Isto é um novo conceito de *terroir*, e de expressão e potencialização máxima de cada microzona da nossa vinha da Ravasqueira. É feita depois a colheita de todas as zonas selecionadas o que dá origem a vinhos específicos e completamente diferentes entre eles. Dentro de um talhão de 1 ha podem existir várias zonas diferentes em que cada uma é adequada para diferentes gamas de vinho. A Ravasqueira tem 44 ha espalhados por 29 talhões o que origina uma diversidade enorme.

**Que vinhos produz o Monte da Ravasqueira?** Temos o Fonte Serrana, que é o nosso primeiro vinho e que tem de ser fresco, gastronómico, amigo do consumidor e refletir as castas que tem. Depois, no início da gama *Premium* temos a gama Monte da Ravasqueira, que é uma gama que procura expressar as castas que temos plantado de uma forma selecionada e expressiva. Deve ser uma gama referência na


**RAVASQUEIRA FLAVOURS -  
VIIGNIER 2010**

Límpido e brilhante, de um amarelo a tender para o palha. Aroma intenso e complexo, marcado pela fruta madura, melão, alperce, com toques minerais e aromas da fermentação em madeira bem integrados. Na boca, mostra-se volumoso e encorpado, equilibrado e fresco, graças à sua acidez, a madeira está bem presente, sem se sobrepor à fruta e aromas da casta.  
P.V.P. 18,10€ (IVA incluído)

**PERFIL**

Pedro Pereira Gonçalves tem 32 anos e é diretor-geral, responsável pela enologia e viticultura do Monte da Ravasqueira desde julho de 2012. Apesar de jovem, tem uma vasta experiência em empresas privadas no sector vitivinícola nacional e internacional, com extensa experiência em quase todas as regiões do País, e na Austrália, na Nova Zelândia e no Chile.



gama em que se insere e presença obrigatória do dia a dia do consumidor. A partir deste ano vamos ter um Monte da Ravasqueira Reserva branco e tinto, na gama *Super Premium*, vinho com estágio mais prolongado, com maior profundidade, concentração e elegância. O Vinha das Romãs é um *Super Premium*, que tem como conceito-base uma seleção das uvas de várias zonas específicas dentro de cada talhão de cada casta da vinha das Romãs que mais se destacou no ano. A vinha das Romãs é uma vinha particular e de características específicas pela sua implantação e localização dentro da Ravasqueira. Na gama do Ravasqueira *Flavours*, no fundo uma gama que reflete as especialidades da Ravasqueira e do Enólogo irá haver uma série de novidades. Na gama *Icon* temos ainda o *MRPremium*, que é um vinho de homenagem ao mentor do projeto, José Manuel de Mello, só sai em anos excecionais e é um vinho para conhecedores. A única colheita foi feita em 2007 e irá com certeza sair a próxima do ano de 2012. É um vinho que é feito a partir de uma seleção de cepa a cepa dentro de uma zona selecionada de um talhão e castas específicas. É um vinho para conhecedores. Em 2012 iremos ter também duas novidades, um espumante e um *late harvest* (colheita tardia).

**Como caracteriza uma vindima?** Uma vindima é uma altura de trabalho intensíssimo para toda a gente envolvida

## VINDIMAS | MONTE DA RAVASQUEIRA


**VINHA DAS ROMÃS,  
TINTO 2009**

Cor granada. Aroma de grande complexidade. Notas de fruto preto maduro, conjugadas com abaunilhados da barrica. Sabor com boa estrutura, equilibrado, final longo e elegante.  
P.V.P. 14,50€ (IVA incluído)

no projeto. Mesmo quem está à volta do negócio dos vinhos muitas vezes não tem noção do trabalho que envolve, só quem está na adega é que sabe. Para ter uma noção, temos uma média de 18 horas de trabalho por dia durante dois meses, todos os dias. Este ano começámos a vindima no dia 20 de agosto e terminámos no dia 10 de outubro. O resultado é recompensador.

**Como é que se processa a vindima?** É difícil descrever um dia de vindima pois é muito técnico. Mas muito resumidamente e de uma forma simples e passando toda a questão da zonagem e de todo o trabalho já explicado, as uvas vêm para a adega, são colocadas em câmaras frigoríficas de forma a baixar a temperatura e preservar todo o potencial aromático no bago –, depois faz-se uma escolha de cachos, decidimos como são esmagadas e para que tipo de cuba vai. Faz-se então uma fermentação variável que pode ir de seis a vinte dias acompanhada – provamos os vinhos várias vezes ao dia, em cada cuba, é a nossa forma de trabalhar. Comigo trabalha o Vasco Rosa Santos, enólogo com experiência em várias regiões de cá e lá fora como a Nova Zelândia e acompanha todo o trabalho de enologia e viticultura. No final da fermentação fazemos uma série de análises e provas, decidimos e confirmamos o potencial de cada vinho com o que foi decidido na vinha. Neste momento estamos em fase de fermentação maloláctica nos tintos e pré-estágio nos brancos. No fundo, até ter os vinhos estáveis, arrumados, com análises, que eu diga que este vinho começa agora em estágio, é um processo que se prolonga até dezembro.

**Porque é que iniciou a vindima a 20 de agosto?** Este ano a vinha teve o abrolhamento muito tardio, houve temperaturas muito baixas na Ravasqueira até muito tarde – aqui há grandes amplitudes térmicas, o que é fantástico e muito particular e incaracterístico da região que nos inserimos. Normalmente, com as castas que temos, num ano normal,

### III QUANTAS CASTAS TÊM?

TEMOS CINCO CASTAS BRANCAS E NOVE CASTAS TINTAS. As que têm maior influência nos nossos vinhos são Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot e Alicante, nas tintas e Viognier e Alvarinho nas brancas. São as castas com maior potencial e as que na minha visão mais irão contribuir para o nosso perfil de vinhos. Temos cerca de 44 hectares com 29 talhões, o que nos dá uma grande especificidade dentro de cada casta, porque os talhões são todos diferentes, e isto permite uma enorme variedade de lotes e potencial de escolha para *blends* ou monovarietais.

estava a apanhar entre 5 e 10 de agosto, e este ano foi muito mais tardia, devido também ao baixo teor de água no solo na fase de crescimento inicial da planta. É um ano com muito boas perspectivas, apanhámos tudo sem chuva, com maturação longa e equilibrada o que prevê grande potencial de qualidade. Ao contrário da quebra de produção, em Portugal, que se fala, nós tivemos um aumento de 4%, em relação ao ano passado, e com muita qualidade.

**Como é um dia normal de vindima?** Começa às 4 horas com início da apanha da uva com decisão prévia no dia anterior. A uva começa a chegar à adega às 4.30 horas, segue-se a seleção e separação de uva de cada zona/talhão. A partir das 7 horas, começo a provar os vinhos e planeia-se o dia, porque cada cuba tem de ser “trabalhada/acompanhada” três a quatro vezes ao dia. Ao final da manhã segue-se nova prova sobretudo para ver a reação dos vinhos às decisões e ao trabalho realizado de manhã. À tarde novas análises, programação e dimensionamento de todo o trabalho da adega e acompanhamento contínuo da vinha e toda a logística e decisões que envolve. São feitas análises dos vinhos diariamente sempre e ao final da tarde é feito todo o tratamento de dados recolhidos desde a manhã que ditarão o trabalho a fazer ao início da noite.

