

"Criar um vinho é um desafio diário de inovação"

09/04/2013

0 Comments

Entrevista

*Pedro Pereira Gonçalves é diretor-geral de Viticultura e Enologia do Monte da Ravasqueira, no Alentejo, há menos de um ano mas já começou a deixar a sua marca. O enólogo tem na inovação o seu grande "segredo" e é por isso que quer criar vinhos "que sejam todos os anos fruto de experiências inovadoras". **Fátima Ferrão***

Em conversa com o *Travel & Taste*, Pedro revelou ainda que os vinhos que lhe dão mais gozo criar são os que exigem maior trabalho intelectual e que também por isso a região do Alentejo é a sua preferida. Ali o conhecimento técnico é essencial para a diferenciação dos néctares, uma vez que o *terroir* possui características muito semelhantes a regiões do Novo Mundo.

O Monte da Ravasqueira tem uma área total de vinha de 65 hectares e uma produção anual de mais de 700 mil garrafas. Realizou a sua primeira vindima em 2001, comercializando actualmente no mercado nacional e de exportação as marcas Prova, Calantica, Fonte da Serrana e Monte da Ravasqueira.

Iniciou a sua carreira num grande produtor como é o Esporão. Que mais valias considera que essa experiência lhe trouxe?

O Esporão foi a primeira experiência que tive e o primeiro contacto relevante com o mundo da enologia. Apesar da dimensão do projecto, foi uma experiência muito enriquecedora principalmente porque serviu decisivamente para me guiar no curso de Engenharia Agronómica que estava a tirar.



D.R.

Já passou por diversos produtores e diferentes regiões vitivinícolas. Que diferenças encontrou entre elas? Qual aquela com que mais se identifica no que se refere aos vinhos produzidos?

As diferenças entre regiões e adegas são enormes a todos os níveis, o que torna tão fascinante o mundo dos vinhos. A região com que mais me identifico é, sem dúvida, o Alentejo. Existem outras regiões na zona Centro e Sul de Portugal que são igualmente desafiadoras para qualquer enólogo. Mas o Alentejo é a região em Portugal que mais se assemelha a qualquer região do novo mundo, em que, para se fazer a diferença, o desafio do conhecimento técnico é constante e presente no dia a dia, quer na vinha, quer na adega.

Também teve experiências internacionais. O que mais gostou? E o que aprendeu com elas?

As experiências de trabalho nos países por onde passei serviram sem dúvida para alargar conhecimentos e conceitos. Estamos sempre a aprender com tudo o que fazemos, mas trabalhar fora de Portugal noutras adegas e realidades diferentes são experiências únicas que marcam a nossa maneira de encarar cada vindima que se segue.



D.R.

Com experiências tão distintas, o que lhe dá mais gozo fazer no processo de produção de um vinho?

Existe sempre grande motivação em tudo o que esteja ligado à vinha e à adega. A fase de acompanhamento da evolução da maturação das uvas e a fase de realização de lotes são, sem dúvida, os pontos altos e o culminar de todo um trabalho.

Neste momento trabalha com uma adega bastante inovadora em termos tecnológicos. Considera a tecnologia uma vantagem ao serviço da produção do vinho? Porquê?

O facto de termos equipamento inovador na vinha e adega é importante mas não é decisivo por si só. Penso que o mais importante e realmente decisivo é sermos inovadores no dia-a-dia de forma a retirarmos o máximo partido de todas as ferramentas que temos à disposição.

O que se ganha/perde numa produção mais tecnológica face ao processo tradicional?

Se combinarmos as duas, nada se perde, só se ganha. Se tivermos os extremos, então perdemos nas duas. No equilíbrio entre a tradição e a modernidade, está a verdadeira enologia e viticultura que melhor traduzem todos nossos vinhos.

O que garante a qualidade de um vinho? A uva que lhe dá origem, o processo a que é submetida, ou o blend com o toque do enólogo?

O resultado final depende de todos estes factores. Começa sempre com a qualidade das uvas, que define tudo o que virá depois. Mas a qualidade das uvas depende do enólogo, ou de quem é responsável pela sua produção. Por isso, quem garante a qualidade do vinho na minha visão é toda a equipa que acompanha a produção das uvas até à garrafa.

Sempre quis ser enólogo ou esta é uma profissão que "aconteceu"?

A enologia e viticultura surgiram logo com a entrada no Instituto Superior de Agronomia para o curso de Engenharia Agronómica. Aconteceu com a paixão pelo campo e muito também pela influência que todos exercemos no seio de um grupo de amigos – hoje em dia somos quase todos enólogos.



D.R.

Qual o vinho que lhe deu mais gozo fazer até hoje?

Não existe um vinho específico. Vivo muito intensamente todos os vinhos que faço e como é um trabalho constante o que vem a seguir preenche automaticamente o anterior. Mas os que dão mais gozo são, sem dúvida, os que dão mais trabalho intelectual, os que diariamente puxam por nós e nos obrigam a pesquisar e a saber cada vez mais.

Os vinhos portugueses são atualmente competitivos face a concorrentes internacionais no que se refere à qualidade?

Temos uma relação qualidade/preço muito boa. Estamos a evoluir de ano para ano, mas ainda falta percorrer um longo caminho. Actualmente ainda não somos competitivos.

Da sua experiência, como é visto Portugal lá fora?

É um país de vinhos muito pouco conhecido. São conhecidas algumas marcas, mas não o país como referência. Não temos nenhuma força lá fora e o trabalho que é feito de promoção é feito muito individualmente por cada produtor.



D.R.

Está no Monte da Ravasqueira há menos de um ano. Em que já deixou a sua marca?

A marca como enólogo começa com os vinhos 2012 e os vinhos tintos 2011 engarrafados desde a minha entrada. Cada enólogo tem a sua maneira de trabalhar, a sua visão e experiência, mas é principalmente o sentido crítico e dedicação que, combinados com as anteriores, diferenciam um projecto dos restantes. É esse o meu objectivo em todos os vinhos que produzo e está patente nos novos vinhos da Ravasqueira.

Quais os seus principais objetivos em termos de produtos para a próxima colheita?

Continuar o trabalho que foi iniciado na vindima de

2012. Consolidar o conceito definido para cada vinho e, acima de tudo, aproximar o consumidor do projecto Monte da Ravasqueira com a criação de vinhos que sejam todos os anos fruto de experiências inovadoras.

Estão previstas novidades ou novas marcas para breve?

Sim, existem uma série de vinhos novos de 2012 que serão lançados durante este ano e também no próximo. Entre as novidades está um colheita tardia e um espumante.

Para os mais jovens: qual o maior desafio da profissão de enólogo?

O maior desafio de ser enólogo é, sem dúvida, o facto de ser uma busca constante pelo conhecimento de tudo o que envolve a vinha e a enologia. Mas o objectivo principal é conseguir descobrir o equilíbrio exacto de até onde devemos intervir e o momento que a expressão de cada vinho deve ser livre.

Quem é Pedro Pereira Gonçalves?

Licenciado em Agronomia, com especialização no ramo Enologia/Viticultura, pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa, Pedro Pereira Gonçalves, 31 anos, iniciou o seu percurso profissional como enólogo estagiário na Herdade do Esporão, VDS – Vinhos Douro Superior, Herdade da Malhadinha Nova e Quinta de Fafide, tendo desempenhado depois, entre 2000 e 2006, funções de consultor na Casa de Santar e em várias adegas na região da Beira Interior, para além de ter realizado um estágio na Austrália (Kamberra Winery – Hardys Wine Company).

Nos últimos seis anos, acumulou experiência em diferentes funções, quer como consultor, quer como enólogo assistente convidado, quer como chefe de enologia e director de produção, em Portugal (Herdade de Cadouços, Sociedade Agrícola João Barbosa e, mais recentemente, Vale D'Algares), na Nova Zelândia (Kumeu River Winery e Trinity Hill Winery) e Chile (Concha Y Toro, Almaviva Winery e Clos Apalta Winery).