

imperdível

GOURMET

Da Sicília para o Alentejo

JOSÉ MANUEL DE MELLO GOSTAVA DOS VINHOS DA SICÍLIA
E AGORA PODEMOS PROVÁ-LOS COM A MARCA RAVASQUEIRA

NOME **MONTE DA RAVASQUEIRA NA**
CASTAS **NERO D'ALBA**
PRODUTOR **MONTE DA RAVASQUEIRA**
ENÓLOGO **PEDRO PEREIRA GONÇALVES**
PREÇO **16 EUROS**

POR **EDGARDO PACHECO**

A descoberta de nova casta faz a felicidade de um crítico de vinhos, que, coitado, passa os dias a provar os tourigas, encruçados, alvarinhos e arintos desta vida. Defendemos as nossas variedades, mas uma novidade calha sempre bem. Exige atenção, puxa pela capacidade de prova, desenjoa e dá-nos sentido de humildade. Para lá do Minho ou de Elvas também se

faz bom vinho. Ora, o tinto que nos chamou a atenção por estes dias não é novidade em folha, visto que já vai na segunda edição, mas não o conhecíamos. Trata-se do Monte da Ravasqueira NA 2012, um tinto feito com a casta siciliana Nero d'Avola.

A casta veio parar ao Alentejo porque José Manuel de Mello – fundador da Ravasqueira e apreciador de coisas requintadas – era tão apaixonado por estes tintos do Sul de Itália que não se importou em saber bem se a casta se adaptaria aos solos e ao clima de Arraiolos. Gostava do perfil do vinho e quis fazê-lo nas

suas terras. Ponto final. As cepas plantadas em menos de meio hectare são melindrosas. Qualquer corrente de ar deruba-as, mas quando as coisas correm bem, as uvas dão tintos perfumados, com raça e, por via da acidez, indicados para evoluírem com finesse em garrafa.

Algumas castas estrangeiras entram em Portugal porque os donos das quintas engraçaram com os vinhos provados nos solários naturais. Depois, acontece por vezes que se adaptam e cativam a atenção dos consumidores portugueses. Poderá ser o caso da Nero d'Avola. ☉

NOTA DE PROVA: Aromaticamente é um vinho curioso, que parece misturar coisas das castas cabernet sauvignon e syrah. Donde temos notas de especiarias com cerejas e até chocolate. Na boca, combina macieza com frescura. Viverá bem em garrafa.

À volta do Mundo

Pedro Pereira Gonçalves é um enólogo jovem, mas com ideias próprias, resultado de viagens e trabalho na Austrália e no Chile. Esta experiência nota-se nos seus vinhos, que merecem ser provados. Brancos, tintos, rosés, espumantes e colheitas tardias.



Burocracias

Nas primeiras colheitas (2010 e 2012), a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana não admitia a casta, pelo que o Nero d'Avola era considerado um vinho de mesa. Agora que as autoridades regionais já a reconhecem, a próxima colheita já será classificada Regional Alentejana.

