

# Engenharia de Precisão: Monte da Ravasqueira Vinha Das Romãs

🕒 Setembro 24, 2015    💬 Sem Comentários

Texto [Sarah Ahmed](#) | Tradução Bruno Ferreira

Fiquei boquiaberta com os últimos lançamentos do Monte da Ravasqueira, em especial com o Monte da Ravasqueira Premium White 2012, o Premium Rosé 2013 e o Vinha das Romãs 2012. À terceira foi de vez porque, embora invariavelmente bem feitos, os vinhos deste produtor alentejano não foram amor à primeira vista. Escapou-me alguma coisa? Bem, até os melhores provadores de vinhos acordam do lado errado da cama.

Uma prova vertical em Junho passado respondeu, de certa forma, à minha pergunta. Provar diferentes colheitas do mesmo vinho é a minha maneira preferida de avaliar, não só pela “mão de Deus” (variação da colheita) mas também pela mão humana – as alterações a nível da viticultura e da abordagem na produção do vinho são também postas a nú. O que é que retirei ao analisar as três colheitas do Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs (2012, 2011, 2010)?

Se estivermos a falar da “mão de Deus”, todas as colheitas fizeram juz à expectativa. O 2012 apresentou-se elegante e com uma boa estrutura. O 2011, mais denso, mostrou uma fruta mais poderosa. Quanto ao 2010, estava relativamente aberto e acessível, com um toque de Alicante Bouschet, um toque rústico – significativamente o que menos melhorou com a idade (mesmo tendo em conta a sua relativa idade). Somando tudo, pareceu-me que o 2012 apresentou um toque extra de aprefeiçoamento – grande requinte. Com uma fruta mais brilhante e mais bem definida, mostrou-se mais equilibrado do que o 2011 que se inclinava mais para fruta demasiado madura. Para dizer a verdade, e contrariamente à informação que tinha em relação a estas colheitas, devo dizer que o 2012 irá superar confortavelmente o 2011 em tempo de vida.



Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Single Vineyard 2012 – Foto de Sarah Ahmed | Todos os Direitos Reservados



Enólogo Chefe Pedro Pereira Gonçalves – Foto Cedida por Monte da Ravasqueira | Todos os Direitos Reservados

Porquê? O blend varietal (70% Syrah, 30% Touriga Franca) é o mesmo, tal como a vinificação. Não penso que a diferença de um ano de vinha importe muito (como regra geral, os vinhos atingem melhor equilíbrio com os anos). Para mim, a resposta reside na adopção de uma viticultura de precisão, em 2012, por parte da **Monte da Ravasqueira** (e da entrada do dinâmico Enólogo Chefe que a implementou, Pedro Pereira Gonçalves).

Utilizando uma frase do *“The Oxford Companion to Wine”* (Jancis Robinson MW), viticultura de precisão significa que “a gestão da vinha é efectuada de uma forma individual e direccionada, em vez de implementada uniformemente em grandes áreas”. Significa utilizar tecnologias como imagens infra-vermelhos, sistemas de posicionamento global (GPS) e sistemas de informação geográfica (SIG), primeiro para avaliar e depois para gerir as variáveis da vinha (como o tipo de solo, profundidade e estrutura) que influenciam a qualidade, quantidade e estilo do vinho.





Vista de foto aérea do Monte da Ravasqueira – Foto Cedida por Monte da Ravasqueira | Todos os Direitos Reservados

Para Pedro Gonçalves, a gestão das variáveis de cada um dos 29 blocos de vinha do Monte da Ravasqueira, e até da mesma casta, tem sido a chave para a “verdadeira interpretação do terroir”. Voltando ao puro equilíbrio do 2012, percebe-se que a vinha mostrou todo o seu potencial, tornando fácil agarrar a uma menor densidade antes dos açúcares da uva dispararem e a acidez natural estava boa. De qualquer modo, certamente que explica o porquê de a colheita de 2012 ter um grau e meio a menos de volume de álcool.

Quando posteriormente revelei a Pedro Gonçalves as minhas impressões relativamente ao 2012, reconhecendo que a “mão de Deus” fez o seu papel (“2012 foi um ano fantástico para a Syrah e a Touriga Franca”), concordou com entusiasmo. **Agora pegando nas palavras de Jennifer Aniston (!)**, “aqui vem a parte científica, concentrem-se”. De acordo com o enólogo, “com a informação que obtemos através das técnicas de viticultura de precisão, foi possível identificar os locais da vinha que apresentavam maior equilíbrio e separá-los dos outros. Não quer dizer que os outros tivessem menos qualidade, mas não eram o que estava à procura para o vinho **Vinha das Romãs** que é um equilíbrio entre álcool, taninos e acidez, qualidade de taninos (níveis elevados de antocianinas e IPT’s (antocianinas+taninos)) e os tipos de sabores de fruta (sabores mais complexos, fruta preta e perfis especiados sem aquela fruta fácil que por vezes encontramos na Syrah)”.

Aqui estão as minhas notas relativamente ao Vinha das Romãs. Curiosamente, Romãs refere-se à anterior encarnação da vinha – foi um pomar de romãs até 2002, altura em que foi substituído por uma parcela de 5 hectares de Syrah e Touriga Franca. A parcela é vinificada e engarrafada em separado porque produz uvas particularmente maduras e concentradas.

**Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Single Vineyard 2010 (Vinho Regional Alentejano)** – um blend maioritariamente composto por Syrah e Touriga Nacional, com uma pequena percentagem de Alicante Bouschet e Touriga Franca (apesar do nome, o conceito de single vineyard ainda não estava implementado porque a vinha “Vinha das Romãs” apenas tem plantação de Touriga Franca e Syrah). O 2010 foi envelhecido durante nove meses em barris de carvalho francês – menos de metade do tempo do 2011 e do 2012. Isto, juntamente com a colheita em si, pode explicar o porquê de ser significativamente mais pálido e menos estruturado que as outras colheitas. No nariz e no palato apresenta um mentol distinto, um perfil especiado e notas pronunciadas de iodo, das quais me recordei da primeira prova do 2012 no início deste ano. Os tons de caça do aberto 2010, doce e com ameixa fazem-me lembrar de Rhône Syrah. Os taninos são maduros com um toque rústico. Bebe-se bem agora, não é para guardar. 14.5%

**Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Single Vineyard 2011 (Vinho Regional Alentejano)** – Este blend especiado de 70% Syrah/30% Touriga Franca foi envelhecido durante 20 meses em barris novos de carvalho francês. É o mais escuro e denso dos três. Amora concentrada e madura, e notas de azeitona preta ainda mais madura (discutivelmente demasiado maduras) estão bem enquadradas com taninos maduros mas presentes. Um impulso firme de acidez agarra na fruta para um final longo. Um vinho vigoroso. 14.5%

**Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Single Vineyard 2012 (Vinho Regional Alentejano)** – o mesmo blend e evolução do 2011, mas é um vinho mais animado e móvel. Apesar de a amora e a ameixa estarem bem equilibradas e bem definidas, tem uma qualidade espacial que permite as notas de alcaçuz picante, eucalipto e iodo brilhem. Continuo impressionada com o perfil fresco e os taninos firmes, tipo romã, deste intenso mas elegante vinho – qualidades que sugerem que irá envelhecer muito bem – pelo menos durante uma década. 13%

#### Contactos

Monte da Ravasqueira

7040-121 ARRAIOLOS

Tel: (+351) 266 490 200

Fax: (+351) 266 490 219

E-mail: [ravasqueira@ravasqueira.com](mailto:ravasqueira@ravasqueira.com)

Website: [www.ravasqueira.com](http://www.ravasqueira.com)