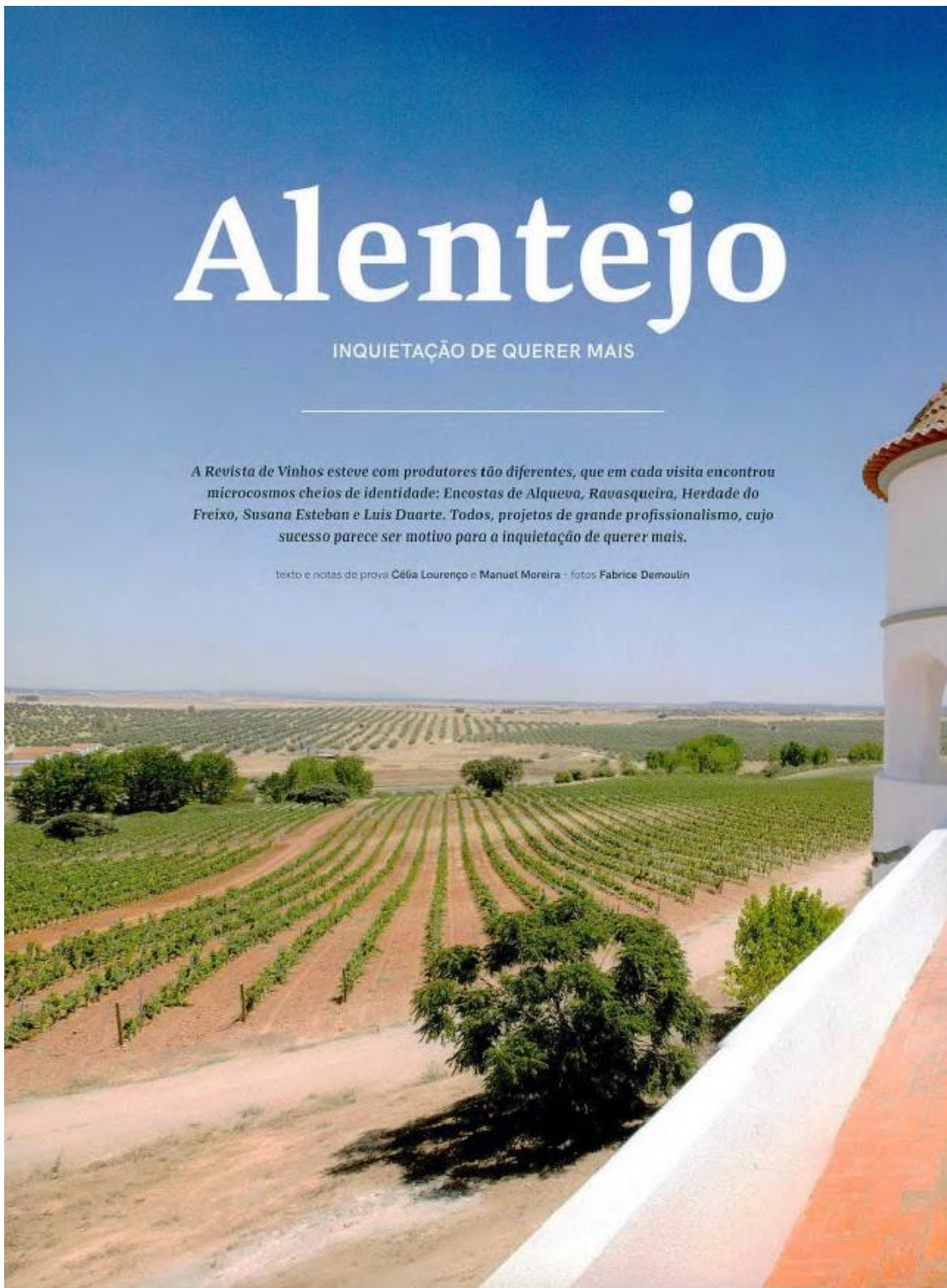


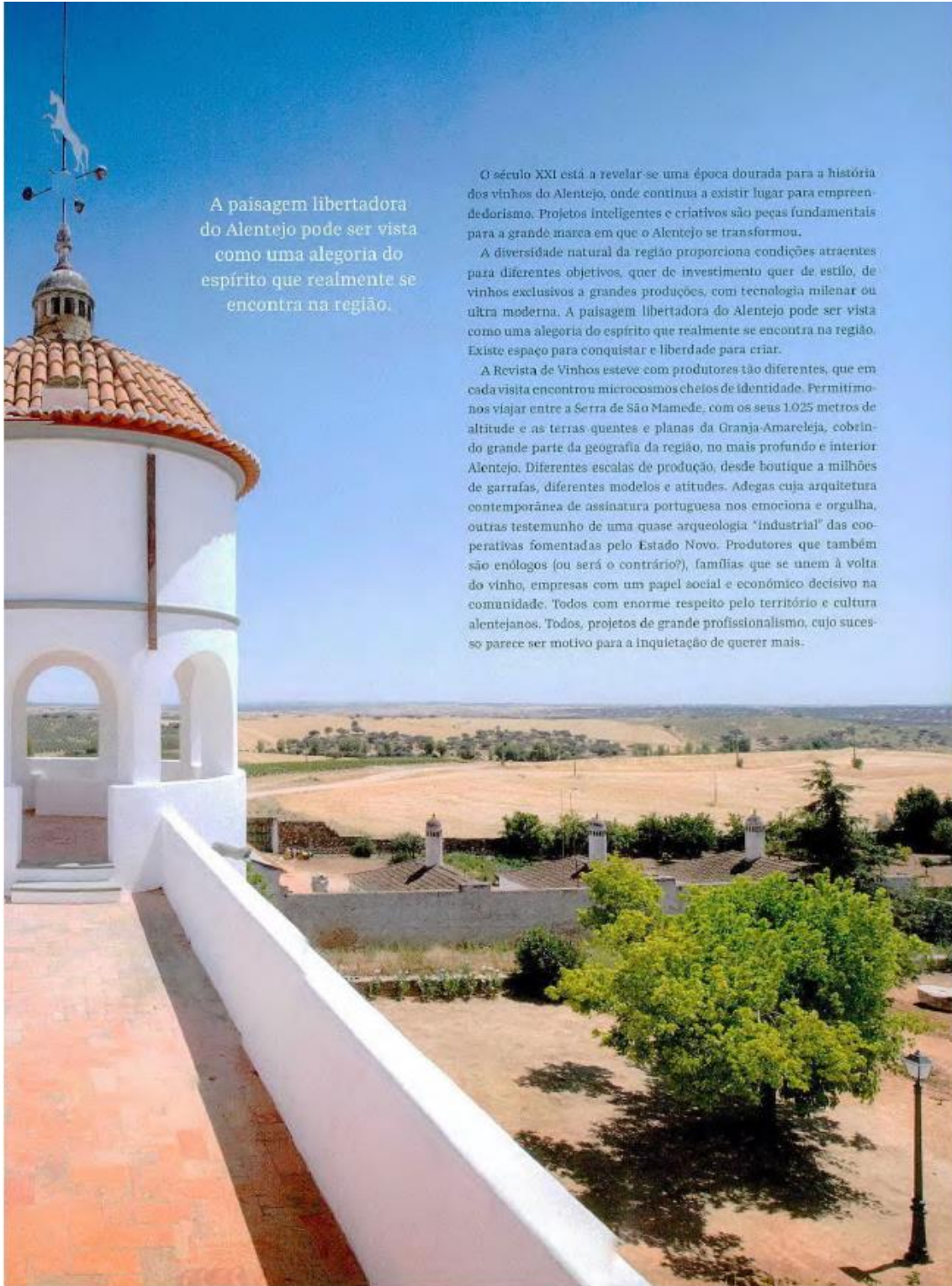
Alentejo

INQUIETAÇÃO DE QUERER MAIS

A Revista de Vinhos esteve com produtores tão diferentes, que em cada visita encontrou microcosmos cheios de identidade: Encostas de Alqueva, Ravasqueira, Herdade do Freixo, Susana Esteban e Luis Duarte. Todos, projetos de grande profissionalismo, cujo sucesso parece ser motivo para a inquietação de querer mais.

texto e notas de prova Célia Lourenço e Manuel Moreira - fotos Fabrice Demoulin





A paisagem libertadora do Alentejo pode ser vista como uma alegoria do espírito que realmente se encontra na região.

O século XXI está a revelar-se uma época dourada para a história dos vinhos do Alentejo, onde continua a existir lugar para empreendedorismo. Projetos inteligentes e criativos são peças fundamentais para a grande marca em que o Alentejo se transformou.

A diversidade natural da região proporciona condições atraentes para diferentes objetivos, quer de investimento quer de estilo, de vinhos exclusivos a grandes produções, com tecnologia milenar ou ultra moderna. A paisagem libertadora do Alentejo pode ser vista como uma alegoria do espírito que realmente se encontra na região. Existe espaço para conquistar e liberdade para criar.

A Revista de Vinhos esteve com produtores tão diferentes, que em cada visita encontrou microcosmos cheios de identidade. Permittimo-nos viajar entre a Serra de São Mamede, com os seus 1025 metros de altitude e as terras quentes e planas da Granja-Amareleja, cobrindo grande parte da geografia da região, no mais profundo e interior Alentejo. Diferentes escalas de produção, desde boutique a milhões de garrafas, diferentes modelos e atitudes. Adeegas cuja arquitetura contemporânea de assinatura portuguesa nos emociona e orgulha, outras testemunho de uma quase arqueologia "industrial" das cooperativas fomentadas pelo Estado Novo. Produtores que também são enólogos (ou será o contrário?), famílias que se unem à volta do vinho, empresas com um papel social e económico decisivo na comunidade. Todos com enorme respeito pelo território e cultura alentejanos. Todos, projetos de grande profissionalismo, cujo sucesso parece ser motivo para a inquietação de querer mais.

Monte da Ravasqueira

Tradição e modernidade

José Manuel de Mello é uma figura carismática da história empresarial recente portuguesa. Entre as propriedades, investimentos e empresas, está o Monte da Ravasqueira, comprado por seu pai e hoje na posse dos seus 12 filhos, com Pedro de Mello na presidência.

A propriedade localiza-se em Arraiolos e data de 1943. José de Mello sempre acreditou no potencial para a produção de vinho, mas quis a história que a vinha fosse plantada apenas no final dos anos 90 do séc. XX, tendo a adega sido construída em 2002 (a família apenas conseguiu recuperar a totalidade de propriedade nos anos 80).

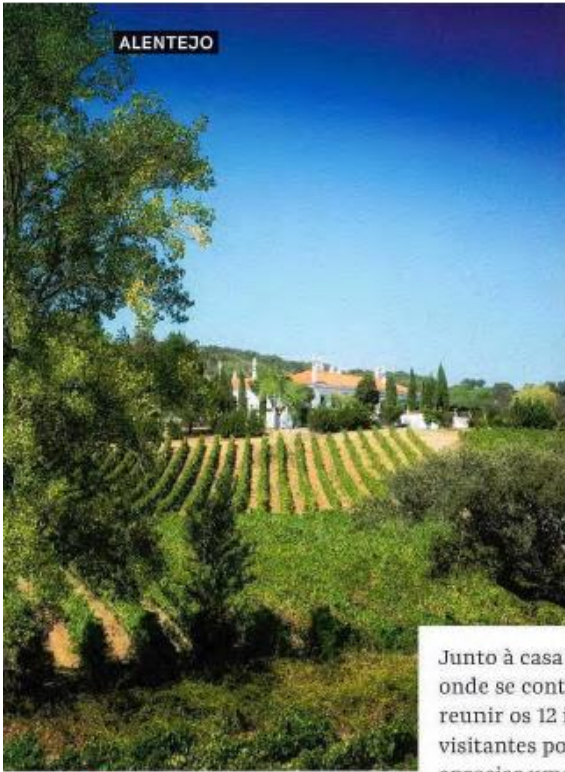
A herdade tem 3.000 ha, com uma orografia muito própria, conforme nos explica Pedro Pereira Gonçalves, administrador e diretor de enologia e viticultura. A vinha ocupa 45 ha, distribuída por 29 talhões com diferentes exposições, altitudes e declives, em solos franco-arenosos com xisto e granito. As principais variedades de uva são Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca e Petit Verdot, nos tintos, enquanto nos brancos as escolhas recaem sobre Arinto, Vioignier, Alvarinho e Antão Vaz.

Quando entramos na Ravasqueira passamos por uma das oito barragens da propriedade e percebemos que a água é uma riqueza muito especial. O monte está impecavelmente conservado e preparado para enoturismo, recebendo 60.000 pessoas por ano para visitas, provas e refeições. Junto à casa da família, onde se continuam a reunir os 12 irmãos, os visitantes podem ainda apreciar uma das maiores coleções de Atrelagens, num museu que exibe a coleção particular de José Manuel de Mello. Os cavalos eram uma das paixões e o prazer de colecionar carros e arreios resultaram neste conjunto único de peças de várias épocas, proveniências e estilos. Em 1996, a Ravasqueira foi campeã do mundo de Atrelagem, com cavalos puro-sangue da própria coudelaria. Não é, assim, por acaso que para o rótulo dos vinhos MR Premium, homenagem ao patriarca da família, se tenha escolhido uma carruagem.

Pedro Pereira Gonçalves, com passagem por Austrália, Nova Zelândia, Chile e Estados Unidos, está na Ravasqueira desde 2012 e tem no enólogo Vasco Rosa Santos o braço direito na adega. Com a chegada de Pedro, a Ravasqueira começou a praticar uma viticultura de precisão, usando a fotografia aérea de infravermelhos como ferramenta que considera indispensável para tomar decisões ao nível das intervenções na vinha, das vindimas, do destino de cada talhão, parcela ou planta. Esta ferramenta determina o índice NDVI (Normalized Difference Vegetation Index), ou seja, o vigor da planta, mostrando cada um dos pés de vinha dos 45 ha, sinalizado com uma cor (diferente conforme o estado da planta).

Nos últimos anos, temos vindo a assistir à consolidação de um portefólio que é agora enriquecido com uma gama totalmente vocacionada para a restauração, chamada Monte da Ravasqueira Seleção do Ano. A Revista de Vinhos provou a Secção do Ano em primeira mão.



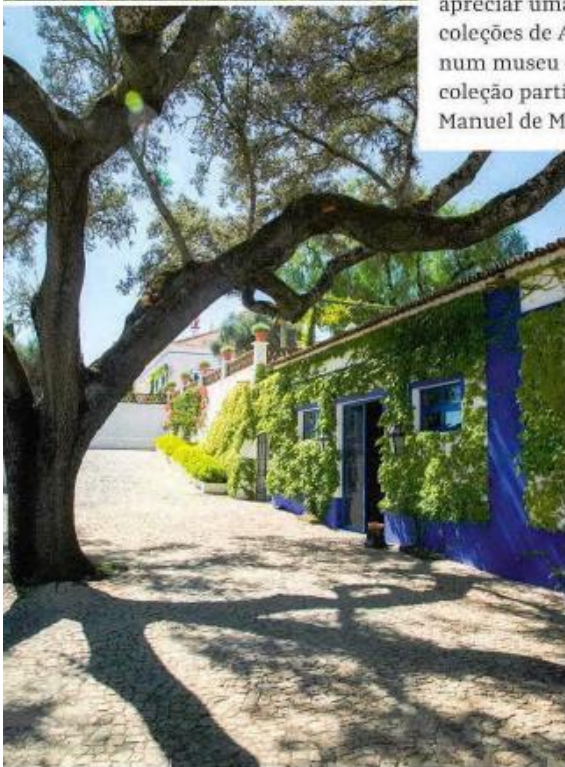


ALENTEJO



PEDRO PEREIRA GONÇALVES

Junto à casa da família, onde se continuam a reunir os 12 irmãos, os visitantes podem ainda apreciar uma das maiores coleções de Atrelagens, num museu que exhibe a coleção particular de José Manuel de Mello.



17**VINHA DAS ROMÃS 2014***Alentejo / Tinto / Monte da Ravasqueira*

Cor muito densa. Os aromas são intensos e quentes, com notas de chocolate, cacau, fruta madura, num perfil elegante. Na boca, sente-se muito jovem e concentrado, com taninos, acidez e barrica a esconder um pouco a fruta. Termina com secura e promessa de óptima evolução. CL

15,00 € / 16°C

Consumo: 2017-2021



e ligeiro fumado. A boca mostra potencial, com taninos finos, textura e estrutura que não pesa. É um vinho bem desenhado e intencional, acessível no estilo. CL

7,50 € / 16°C

Consumo: 2017-2021

16**MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO BRANCO 2016***Alentejo / Branco / Monte da Ravasqueira*

Cor suave, casca de limão. Nariz muito aromático, com fruta e frescura bem proporcionadas. Na boca, tem volume q. b., acidez alta, notas de fruta madura, com o pêssego em evidência. O final é seco e povoado por alguns tons mais amargos, perfeitos para a refeição. CL

7,50 € / 11°C

Consumo: 2017-2019

**16****MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO ROSÉ 2016***Alentejo / Rosé / Monte da Ravasqueira*

Cor suave salmonada, com tons de casca de cebola. O nariz é muito particular e sedutor, com notas de rosa. A boca é quase mentolada, evidenciando grande frescura.

Cerejas maduras e sugestões de doçura, num vinho seco e untuoso, com final exótico em notas de gengibre. CL

7,50 € / 11°C

Consumo: 2017-2019

16,5**MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO 2016***Alentejo / Tinto / Monte da Ravasqueira*

Carmim de média densidade. O nariz está muito jovem, com fruta farta e fresca, algumas notas vegetais

Além destas vinhas, a Ravasqueira compra uva a produtores locais, tendo, neste momento, uma produção que ascende aos dois milhões de garrafas por ano. O valor envolvido representa 90% do volume da empresa, correspondendo os restantes 10% à produção de cortiça e gado.

Nos últimos anos, temos vindo a assistir à consolidação de um portefólio que é agora enriquecido com uma gama totalmente vocacionada para a restauração, chamada Monte da Ravasqueira Seleção do Ano. Foi feito um estudo sobre o perfil do consumidor e o que se procurou foi conseguir vinhos muito aromáticos, sedutores logo no nariz e sem demasiada complexidade, mas que tivessem o ADN das gamas superiores. Todos passaram por barrica, o branco 10%, o rosé, 15% e o tinto tem 20%, pretendendo Pedro Gonçalves dar-lhes apenas uma textura que os relacionasse melhor com a mesa. Para já, as produções situam-se nas 15.000 garrafas para o branco, 10.000 para o rosé, e 20.000 para o tinto.

A Revista de Vinhos provou a Seleção do Ano em primeira mão e o resultado são vinhos realmente muito aromáticos, quase descontraídos, que permitem aproximações diversas. Expressam uma versatilidade para diferentes refeições e podem ser entendíveis por diversas sensibilidades e gostos. Transversais a vários tipos de restauração. O objetivo parece, assim, ter sido cumprido.