



No caminho do êxito

Como em todos os projectos onde a família Mello entra, a fasquia é colocada bastante alta, mas também é para vencer. No Monte da Ravasqueira, a produção de vinho segue o caminho certo em direcção ao sucesso. Prova disso mesmo é o espantoso tinto aqui produzido em 2003

Texto **Álvaro Roneberg**
Fotografias **Patrick Grosner**

A denominação Alentejo foi criada em 1998, sendo uma das mais recentes no panorama vinícola nacional. Mas esta "juventude" é apenas aparente pois muito antes desta data o Alentejo já produzia vinhos – ainda que muito diferentes dos actuais, já que tinham muito mais estrutura tanínica e eram bastante adstringentes em novos, envelhecendo em beleza e tornando-se ímpares, como o saudoso Tinto Velho José de Sousa Rosado Fernandes, de Reguengos, ou alguns "garrafeiras" de outras casas.

O perfil dos vinhos de hoje é, no entanto, bastante diferente, centrando-se muito mais na fruta, na suavidade e na elegância, dando um imenso prazer a quem os bebe e cativando assim cada vez mais consumidores. E aqui os números não mentam: a par dos vinhos verdes, os alentejanos são os mais consumidos a nível interno, apresentando uma quota altíssima. Esta liderança deve-se a vários factores, como por exemplo o clima ameno, que possibilita uma homogeneidade de colheita para colheita, em termos de qualidade, ou à sua suave geografia, pouco acidentada, conseguindo uma alta rentabilidade devido ao facto de a maioria das propriedades serem contíguas e de grandes dimensões.

Um projecto pensado a longo prazo. Dos anos 90 até hoje, muita vinha foi plantada e muitos novos produtores surgiram, alguns dos quais com projectos feitos sem



grande rigor financeiro e à procura de lucros rápidos – que se esqueceram de que nisto do vinho tudo se passa muito devagar e que, para além de produzir, é preciso pensar na distribuição e venda do seu produto. Ao mesmo tempo, houve o aparecimento de projectos dignos de nota que foram traçados a longo prazo, com uma base empresarial sólida e a firme intenção de obter um crescimento sustentável. É de entre estes últimos que se destacam a incontornável Herdade do Esporão, algumas cooperativas agrícolas e a Sociedade Agrícola D. Diniz, em Arraiolos, que assegura a gestão do Monte da Ravasqueira.



Propriedade da família Mello há várias gerações, os hábeis gestores não tiveram reservas no momento de constituir a quinta com todo o potencial e equipamento necessários à produção de um vinho de excepção. Assim, a família rodeou-se de tudo o que poderia potenciar ao máximo o seu projecto, captando qualidades quer humanas quer técnicas, de modo a poder obter a médio/longo prazo os objectivos traçados. Ou seja, conseguir produzir vinhos de mais elevada qualidade distintiva, investindo para isso fortemente tanto na adega como na plantação da vinha. Hoje com uma área plantada de cerca de 35 hectares – planeando-se o seu aumento

para 45 –, o Monte da Ravasqueira tem a particularidade de ter introduzido a casta Alvarinho na selecção da vinha. Note-se que esta nunca havia sido plantada no Alentejo, pelo que a família Mello apostou na inovação para produzir vinhos bastante diferenciados daqueles que a zona dos verdes produz.

Para encaminhar todo o projecto que ali nasceu, sob a administração do engenheiro Manuel Cabral, escolheu-se um dos mais cotados enólogos do mercado, Rui Reguenga, que dispensa apresentações. Tendo começado a pensar nas possibilidades da Ravasqueira e na adega, numa época em que a vinha era ainda bastante jovem, o projecto teve tempo de se formar e amadurecer. Depois de visitar várias adegas de Napa Valley, nos Estados Unidos da América, o enólogo optou por uma construção única, dando origem a uma das mais modernas adegas do País – dividida em duas partes distintas, onde as uvas são separadas por qualidade consoante a gama de vinhos a que se destinam.

Outras potencialidades. Sendo gerido por uma equipa de grande visão, o projecto da Quinta da Ravasqueira nasceu com uma vertente adicional. Além da capacidade e empenho na produção de vinhos de grande qualidade, aqui promove-se uma vertente de enoturismo – ainda tão subproveitada no nosso país, se bem que tenhamos todos os elementos necessários para a sua exploração e êxito.

Neste subprojecto – que se encontra em fase de acabamentos – será dado um



especial destaque ao cavalo Lusitano, um dos ex-libris desta herdade, que, inclusive, já ganhou um campeonato mundial de atrelagem. O conceito é tão simples quanto ousado – e de sucesso quase garantido! A ideia é proporcionar a realização de reuniões de empresas ou outras actividades, complementando-as com uma componente turística que une o aspecto vitivinícola, gastronómico e equestre. Assim, no Monte da Ravasqueira vai poder desfrutar de passeios de atrelado pelas vinhas, rela-

resume a possuir capital para investir e pagar aos enólogos e técnicos para se fazer o chamado vinho “comercialmente correcto”. Claro que, com as constantes evoluções a nível técnico, o trabalho do enólogo tornou-se um pouco mais facilitado. Mas este tem de estar a par dessas actualizações, possuir olho clínico em relação ao que se faz noutros países e, principalmente, encaminhar os seus vinhos para o que o consumidor final aprecia.

A feitura de um vinho é um trabalho de

EUA, Austrália, Nova Zelândia, Argentina ou Chile. Estas experiências possibilitaram-lhes o contacto com maneiras de fazer vinho totalmente diferentes, dando-lhes uma visão global do produto. De entre estes enólogos destaca-se Rui Reguinga, com projectos no Dão, Ribatejo, Estremadura, Alentejo e futuramente, pela primeira vez para um português, no Chile.

Mas o mais recente projecto deste enólogo é mesmo o Monte da Ravasqueira, no Alentejo, mais precisamente em Arraiolos. Aqui a família Mello e Rui Reguinga iniciaram juntos a plantação de vinha em 1998, tendo sido feitos anteriormente estudos geológicos para determinar quais os solos a que as castas se adaptavam melhor. Investiu-se ainda numa estação meteorológica ligada a várias sondas volumétricas que indicam as condições da vinha, poupando-se assim nos tratamentos fitossanitários, e a rega foi também alvo de um estudo aturado.

Na época das vindimas, foram contratados trabalhadores de fora da herdade – exclusivamente mulheres, já que, dizem, estas têm outra sensibilidade na escolha dos melhores cachos –, visto que a escolha começa na vinha e só posteriormente é feita na adega, tudo visando uma maior selecção para obter o máximo de qualidade. O primeiro

vinho desta propriedade foi o Fonte da Serrana, colheita 2002, que foi pouco para as encomendas. O passo seguinte teve forma na vontade de fazer ainda melhor, estando hoje a família Mello a lançar o fruto desse novo empenho: o Monte da Ravasqueira 2003, feito predominantemente com aragonez e trincadeira, condicionadas em menor quantidade com alicante bouschet, cabernet e touriga nacional. Um vinho que prima pela elegância, tem raça e está bem ao nível dos belíssimos exemplares de puros-sangue Lusitanos que a herdade possui.

comproento@independente.pt

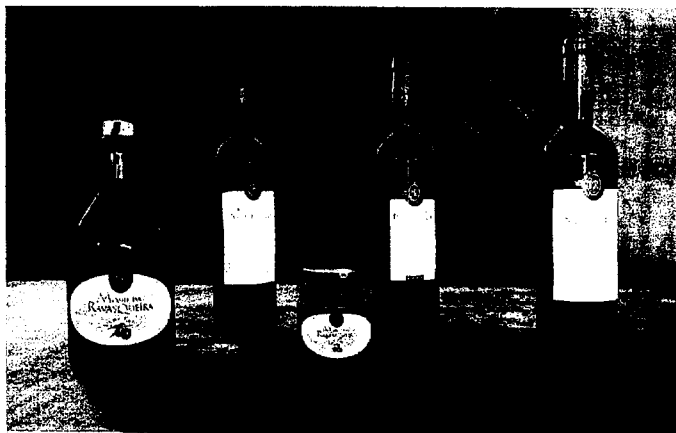


Ficha técnica

Região Alentejo
Colheita 2003
Castas aragonez, trincadeira, alicante bouschet, cabernet sauvignon e, em pequena percentagem, touriga nacional
Vinificação vindima manual.
Desengaçação total.
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26/27° C.
Maceração de três a quatro semanas. Estagiou posteriormente 40 por cento do lote, durante seis meses, em barricas de carvalho francês.

Prova

Na cor é límpido, com matizes de rubi, nariz intenso, sobressaindo os aromas a frutos vermelhos, cerejas e morangos. Na boca tem um ataque expressivo mas muito elegante, precisando claramente de arejar para abrir. Nota-se que as vinhas são novas, pois falta alguma estrutura e fim de boca, mas já dá para adivinhar um futuro auspicioso para os próximos vinhos.



xar e delectar-se com um magnífico almoço no restaurante da herdade, visitar o fantástico museu de arreios e atrelagens de várias épocas, etc. Mas qualquer que seja a opção, ou mesmo que opte por todas elas, será de certeza um dia muito bem passado

Um vinho distinto e com muita raça.

Com a tecnologia e conhecimentos enológicos actuais, é bastante mais difícil produzir vinhos maus do que fazê-los bons. Mes o Monte da Ravasqueira 2003 é verdadeiramente especial.

Ao apesar das facilidades, desengane-se quem julga que isto de fazer vinhos se

conjunto entre o enólogo e o viticultor, cuidando este da vinha e seleccionando as melhores parcelas segundo as suas orientações, enquanto o primeiro extrai o máximo das uvas, a fim de obter o perfil certo para o seu vinho. Mas, apesar de sermos um país com tradições nos vinhos, há poucas universidades que leccionem Enologia, reduzindo-se as referências à Universidade de Trás-os-Montes e ao Instituto Superior de Agronomia – ambas com fraca adesão, para mais. Ainda assim, desta nova geração de enólogos houve vários que tiveram êxito, muito devido à sua perseverança e aos estágios e constantes viagens aos países do Novo Mundo como os