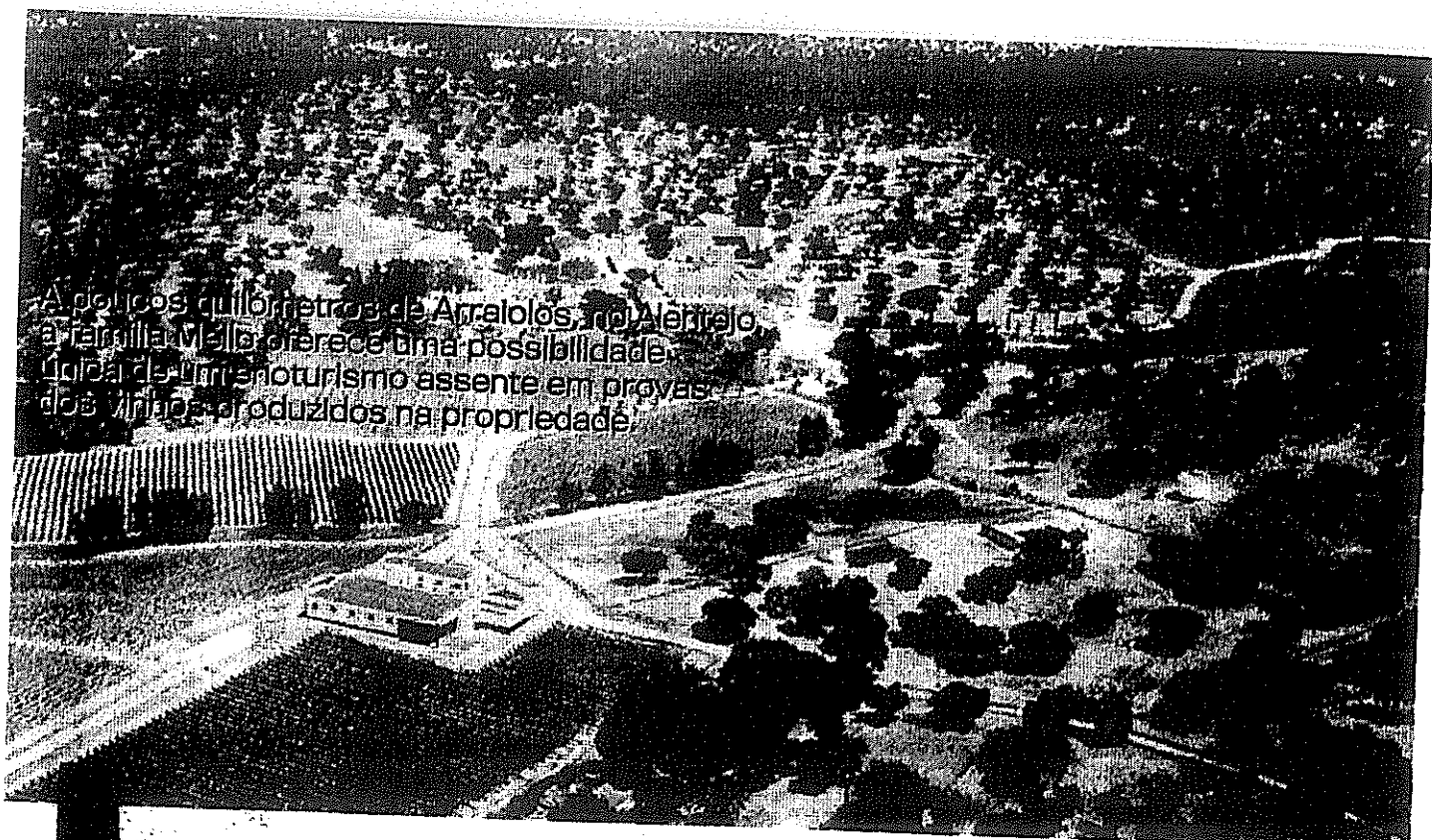


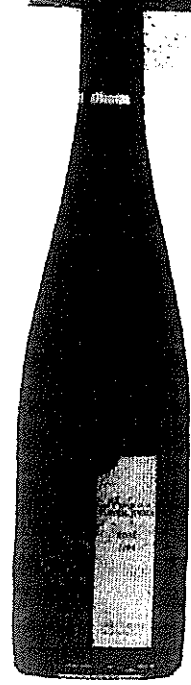
Deion 17.06.05

► Consumir

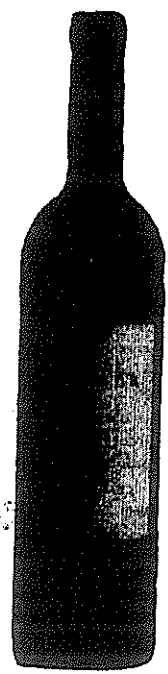
Os sabores e as tradições no Monte da Ravasqueira



A poucos quilómetros de Arraiolos, no Alentejo, a família Mello oferece uma possibilidade única de enoturismo assente em provas dos vinhos produzidos na propriedade.



**Monte da Ravasqueira
Rosé 2004**
 Produtor: Soc.
 Agrícola D.Diniz SA
 Enólogo: Rui
 Reguenga
 Região de
 Produção: Alentejo
 Geologia do Solo:
 Argiloso com
 partículas de xisto
 Castas: Aragonaz e
 Syrah
 Longevidade
 prevista: Um a
 dois anos
 Alcool: 12,8%
 Preço: 4,30 euros



Festa Serrana 2003
 Produtor: Soc.
 Agrícola D.Diniz SA
 Enólogo: Rui
 Reguenga
 Região de
 Produção: Alentejo
 Geologia do Solo:
 Argiloso com
 partículas de xisto
 Castas: Aragonaz e
 Trincadeira
 Longevidade
 prevista: Três a
 quatro anos
 Alcool: 13,4%
 Preço: 4,60 euros

VASCO NORONHA

vnoronha@economicasgpps.com

Muito se diz que a tradição já não é o que era. Mas, como qualquer outra, também esta regra comporta excepções. Numa área de 3.000 hectares de terreno, com um típico relevo do Alto Alentejo, o empresário José Manuel de

Mello, patriarca de uma das mais importantes famílias do universo empresarial português, está apostado cada vez mais em demonstrar que ainda há tradições que são o que eram e que a criação dos cavalos puro-

sangue alentejanos ou a produção de vinhos regionais com castas seleccionadas, necessariamente ligados ao enoturismo, ainda são valores tradicionais em que vale a pena apostar. Tudo no "palco" do Monte da Ravasqueira, a

herdade que está nas mãos da família Mello desde a década de 50 e que em 2000 iniciou esta aventura, com um investimento entre os 2,5 a 3 milhões de euros. "Sendo um projecto pessoal, o Monte da Ravasqueira é, contudo, desenvolvido como se fosse um negócio", salienta uma fonte próxima da família Mello.

Gerida pela Sociedade Agrícola D. Diniz S.A., liderada por Pedro de Mello, o Monte da Ravasqueira proporciona a possibilidade de um enoturismo, que integra actividades tão diversas como visitas a um original museu de

atrelagens e à coudelaria onde são criados os puro-sangue lusitanos, que já tantas vezes foram campeões internacionais da especialidade. Aliás, a colecção particular de arreios e carros de atrelagem de diferentes épocas e estilos que integra o espólio do Museu de Atrelagens relembra, de algum modo, a conquista, em 1996, do Campeonato Mundo de Atrelagem, prova ganha por Félix Brasseur, com vários cavalos desta raça criados na coudelaria do Monte da Ravasqueira.

Porém, num projecto como este, a gastronomia e os vinhos ocupam, como não podia

deixar de ser, lugar central. Prova da aposta nas boas tradições vinícolas é o recente lançamento do primeiro rosé com a chancela Monte da Ravasqueira, sob a supervisão do enólogo Rui Reguinga. A sua produção ascende apenas às dez mil garrafas e a sua comercialização arranca já em Julho. Para um futuro próximo está previsto o arranque de uma aposta na produção dos vinhos brancos.

Visitas à adega, um ambicioso projecto onde foram investidos entre 2,5 a 3 milhões de euros, "para garantir a qualidade da vinificação" e às vinhas – onde pontuam castas se-

leccionadas como a Trincadeira, o Aragonez, o Syrah ou a Touriga Nacional (entre as tintas) e o Chardonnay, o Arinto ou o Antão Vaz (entre as brancas) – são outros pontos fortes deste projecto enoturístico, onde o objectivo é exactamente o de proporcionar aos visitantes a possibilidade de contactarem de perto com um projecto agrícola e acompanhar todo o processo de produção dos vinhos ou da criação dos puro-sangues lusitanos.

Pontos altos, para quem o deseje e desde que o marque previamente, são a prova dos vários vinhos produzidos na Ravasqueira e um almoço em que se aposta nas tradições gastronómicas da região e se pode testar a qualidade e os sabores tradicionais do azeite e do vinho produzidos na propriedade da família Mello. Tudo num ambiente tipicamente alentejano e onde nem falta a possibilidade de, aos interessados, visitar também a fábrica de tapetes de Arraiolos.

Para quem deseje pernoitar na região, o Monte da Ravasqueira proporciona, sob condições preferenciais e sujeito a confirmação, a hipótese de alojamento na Pousada de Nossa Senhora da Assunção (Pousada de Arraiolos), instalada num mosteiro do século XVI, e que está localizada a dois quilómetros da propriedade e integrada na rede Pousadas de Portugal.

Situado a uma hora de Lisboa, o Monte da Ravasqueira constitui não só uma prova de que a tradição ainda pode ser o que era mas também de que as paixões pessoais (como é o caso desta aposta da família Mello) não têm necessariamente de ser pouco rentáveis. ■



DOIS VINHOS RAVASQUEIRA ENTRE OS PREMIADOS DA REVISTA DECANTER

O Fonte Serrana 2003 foi distinguido com uma medalha de bronze na categoria de vinhos com preço inferior a 10 euros, enquanto o Monte da Ravasqueira 2003 recebeu uma menção honrosa entre os vinhos com preço superior a 10 euros no âmbito dos galardões atribuídos pela revista especializada "Decanter". As distinções, que premiam também outros 12 vinhos portugueses, ocorreram na recente "Wine Trade Fair" em Londres, onde são anualmente distinguidos os vários vinhos mundiais.