

*lançamento

Ravasqueira e o carácter norte-alentejano

A Herdade da Ravasqueira soma e segue. Agora sobre a orientação técnica de Pedro Pereira Gonçalves, os vinhos de Arraiolos vão sofrer algumas modificações mas ninguém lhes quer mudar o carácter.

TEXTO António Falcão * NOTAS DE PROVA Luís Lopes * FOTOGRAFIA Ricardo Palma Veiga

Ao pé de Arraiolos, no Alto Alentejo, a Herdade da Ravasqueira resultou do sonho de José de Mello, o patriarca da família. Amor ao campo, à terra, mas também aos cavalos e aos vinhos. Os filhos continuam com a obra alentejana do pai (à excepção dos cavalos) e os vinhos mostram-se melhores do que nunca. Pedro Mello é um dos 10 filhos do fundador e o responsável pela parte agrícola (entre outras tarefas, que a família está presente em vários sectores de actividade).

Ao longo do tempo, muito vinho de qualidade tem saído desta herdade. Nos últimos anos a responsabilidade enológica recaiu em Rui Reguinga mas desde Julho do ano passado é o técnico Pedro Pereira Gonçalves a 'assinar' os rótulos da casa. Pedro é ainda o responsável pela viticultura mas conta com uma boa equipa de adegas e campo para o ajudar.

O grosso da produção vai para as marcas Fonte da Serrana (a 'marca de combate') e Monte da Ravasqueira, no patamar logo a seguir. "Tudo o resto é nicho de mercado", considera Pedro Mello. "Nicho" é uma força de expressão porque estamos a falar de cerca de 50.000 garrafas, distribuídas pelos reservas, pelo Vinha das Romãs, pelos vinhos monocastas e pelo Late Harvest. O primeiro espumante está já na forja. Pedro Mello considera, aliás, que a dimensão mínima para esta exploração vinica ser rentável ronda as 700.000 garrafas. Como não há uvas suficientes na Ravasqueira, a empresa compra algumas uvas em Estremoz, mas apenas tintas. O que é bom, porque os terrenos em Estremoz são diferentes dos existentes na Ravasqueira (onde predomina o granito) e há assim mais flexibilidade nos lotes. A empresa passou recentemente a distribuição dos vinhos para a Pernod Ricard, que tem a árdua tarefa (vender no es-



15,5 €2,99

Fonte da Serrana
Reg. Alentejano branco
2012
Soc. Agr. D.
Diniz
Antão Vaz
(80%) e
Arinto. Profundo, boas
notas tropicais, pêssego e
ananás maduro. Muita
fruta, cheio, com
apontamentos limonados,
e uma boa frescura de
boca. Qualidade invulgar
neste segmento de preço.
(12,5%)



15 €2,99

Fonte da Serrana
Reg. Alentejano
tinto 2012
Soc. Agr. D.
Diniz
Muito limpo,
cheio de fruto,
leves notas tostadas, muito
suave, envolvente, leve,
com corpo, apontamentos
florais, bonito, bem
conseguido. (13,5%)



16 €5,49

Monte da Ravasqueira
Reg. Alentejano
branco 2012
Soc. Agr.
D. Diniz
Viognier,
Alvarinho,
Semillon e Arinto. Bem
elegante, muito texturado,
com fartos apontamentos
limonados e minerais, leve
tropical. Acidez muito viva,
intenso, fresco, longo e
definido. Muito bem.
(12,5%)





Norte alentejano: parte da vinha com a adega em fundo. Pedro Pereira Gonçalves, o director de produção, com o administrador Pedro Mello, em plena acção de prova.

tado actual do mercado nacional é bastante complicado) algo facilitada porque metade da produção vai para exportação. Alguma coisa mudou também na enologia. Pedro Pereira Gonçalves afinou alguns perfis de vinhos, diz ele "para os adaptar melhor aos consumidores". Na vinha também, especialmente na informação: a zonagem começou imediatamente, com o auxílio, para já, de tecnologia à base de infravermelhos. Pedro ficou ainda impressionado com o clima: "esta zona tem grandes amplitudes térmicas e é mais fresca do que se pensa: conseguimos apanhar uvas brancas perfeitamente maduras com 12/12,5 graus", afirma. Os primeiros vinhos seus já aí estão e prometem bastante. Denominador comum, a brancos e tintos: um excelente equilíbrio ácido, que lhes confere uma frescura que poucos associam ao Alentejo mas que é natural nestas terras do norte alentejano.



16 €9,99

Monte da Ravasqueira

Reg. Alentejano Reserva branco 2012
Soc. Agr. D. Diniz

Viognier e Alvarinho com alguma barrica. A leve tosta da barrica é evidente mas envolve-se bem com a fruta, com nuances minerais, muita frescura, bela acidez citrina. Tem complexidade e comprimento. (12,5%)

16 €12,90

Monte da Ravasqueira

Reg. Alentejano Alvarinho branco 2012
Soc. Agr. D. Diniz

Feito sem madeira, para melhor exprimir a casta, está muito mineral e bastante citrino no aroma intenso. Encorpado, expressivo e limonado, cremoso, crocante. Muito jovem ainda, pode crescer em garrafa. (12%)

16,5 €12,90

Monte da Ravasqueira

Reg. Alentejano Viognier branco 2012
Soc. Agr. D. Diniz

Fermentado em barrica, mas apenas 30% madeira nova. Intenso e perfumado, flores secas, alperce seco, ananás. Denso e untuoso, com o corpo aligeirado por excelente acidez. Belo exemplo da casta. (12,5%)

16,5 €9,99

Monte da Ravasqueira

Reg. Alentejano Reserva tinto 2011
Soc. Agr. D. Diniz

Syrah e Touriga Nacional. Curiosamente, as castas "de fora" não lhe roubam o carácter alentejano, tem muito boa profundidade, apontamentos de ameixa, eucalipto e terra, com taninos firmes, equilibrado e persistente. (14,5%)



17 €14,90

Monte da Ravasqueira

Vinha das Romãs
Reg. Alentejano Reserva tinto 2011
Soc. Agr. D. Diniz

Syrah e Touriga Franca. Austero e fechado, seco e firme, com taninos poderosos mas bem envolvidos, ameixa, cacau, amoras. A fruta fresca da Touriga Franca, impõe-se, está um tinto profundo e muito longo.