



logout
/// VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

DE CHARRETE ATÉ À ADEGA

PODE PARECER ESTRANHO tal meio de transporte para chegar a algum lado dentro de uma quinta, mas, no caso do Monte da Ravasqueira, é isso mesmo que apetece. Em português dir-se-ia "carroça", mas, em boa verdade, o termo francês designa melhor a qualidade/classe/originalidade de algumas das peças de coleção de atrelados que estão à vista do visitante. São duas naves onde algumas relíquias, primorosamente recuperadas, fazem inveja às "máquinas" atuais que sulcam as vinhas. A coleção, pertença da família Mello, é notabilíssima, e ao viajante é permitido uma verdadeira viagem ao passado. A propriedade, há muitas décadas na posse da família, fica perto de Arraiolos, e há alguns anos iniciou-se na produção de vinho com marca própria. As vinhas estendem-se por 45 hectares e têm ainda outros 25 arrendados. **Por aqui pratica-se uma viticultura de precisão, a partir de uma radiografia minuciosa da vinha.** Dir-se-ia que há um controle cepa a cepa, o que permite uma melhor gestão da produção e um acertado controle das maturações. Trabalha-se com castas nacionais e algumas de fora (da região e do país) que deram bons resultados. É o caso do Alvarinho e do Viognier, nos brancos, e de algumas castas italianas ainda pouco divulgadas entre nós, como o Nero d'Avola

e a Sangiovese, nos tintos. O portefólio neste momento tem quatro patamares — a marca de entrada de gama, Fonte da Serrana, o Monte da Ravasqueira (em duas versões, normal e Reserva) e Vinha das Romãs. Lá no topo, e com edições ocasionais, o MR Premium, até aqui em tinto, mas também vai haver em branco (sairá em março/abril). Embora não seja uma novidade na região, o Colheita Tardia, aqui produzido, teve boa aceitação junto do consumidor, é feito exclusivamente de Viognier que "aqui tem melhores resultados que o Sémillon [a casta que em França é muito usada neste tipo de vinhos] mas obriga a várias passagens na mesma cepa durante a vindima", como nos disse Pedro Gonçalves, enólogo. Pedro de Mello, CEO da empresa, aposta forte nos vinhos varietais, de que é grande adepto, e tem muita expectativa em relação ao MR Premium branco, a lançar na primavera, uma vez que recorre a uma técnica muito original de produção, que a seu tempo dará a conhecer. Provámos e ficámos rendidos. Não vai ser barato, mas vai dar muito que falar. Para os apreciadores encartados, é branco obrigatório. É verdade que nem essas uvas foram transportadas num coupé nem os vindimadores se deslocaram em caleche para admirar as vistas da quinta, mas o que é certo é que o resultado é muitíssimo surpreendente. E, pensando bem, a primavera não tarda. A espera não vai ser desesperante. Mais consultas em www.ravasqueira.com.

SUGESTÕES DA SEMANA

1 MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA BRANCO 2012

Região: Regional Alentejano Produtor: Soc. Agrícola Dom Diniz Castas: Alvarinho e Viognier Enologia: Pedro Gonçalves Preço: €9,90. 60% do Viognier fermenta e estagia em barrica, parcialmente nova. O vinho tem boa frescura e está harmonioso Dica: A beber e a guardar. Pede peixes nobres em cozinhado curto

2 MONTE DA RAVASQUEIRA SANGIOVESE TINTO 2012

Região: Regional Alentejano Produtor: Soc. Agrícola Dom Diniz Casta: Sangiovese Enologia: Pedro Gonçalves Preço: €12. Casta italiana célebre em Chianti e Brunello di Montalcino. Gera sempre vinhos abertos de cor Dica: Pode provar agora, mas a cave vai fazer-lhe bem, para abrir o aroma. Muito elegante

3 MONTE DA RAVASQUEIRA LH BRANCO 2012

Região: Regional Alentejano Produtor: Soc. Agrícola Dom Diniz Casta: Viognier Enologia: Pedro Gonçalves Preço: €9,90 (meia garrafa). É um Colheita Tardia, doce mas com uma acidez elevada que lhe dá muito equilíbrio. Resulta muito afinado Dica: Beba bem fresco e não hesite em guardar algumas garrafas durante muitos anos em cave

