



## CINCO SENTIDOS

## Enólogo

## Os vinhos são portugueses, a inspiração é estrangeira

E o resultado final são duas marcas que homenageiam com dignidade a figura de José Manuel de Mello. **EDGARDO PACHECO**

Dez minutos depois de começar uma conversa telefónica com Pedro Pereira Gonçalves, fiquei com a ideia de que o timbre de voz não batia certo com as experiências profissionais que me contava. Havia um desfasamento. O actual enólogo dos vinhos Monte da Ravasqueira (família José Manuel de Mello) parece, ao telefone, um miúdo entusiasmado que acabou de arranjar um estágio, mas – vamos a ver – já passou por empresas como a Herdade do Esporão, a VDS, a Malhadinha Nova, Val D'Algaes e, pelo meio, vindimas feitas na Nova Zelândia, na Austrália e no Chile, onde aprendeu e viu que certos trabalhos na adega ficam mais baratos e bem feitos quando executados na fase da lua cheia... De maneira que, dez minutos depois do início da conversa, perdi a vergonha e perguntei-lhe pela idade. Ele, muito rápido: "Ah 33 anos". Estão a ver aquela lengalenga da "geração de jovens portugueses mais bem preparada de sempre"? Não é cliché. É mesmo verdade. Noutros tempos, o máximo que um enólogo de 33 anos conseguiria fazer era lotes numa adega cooperativa com a supervisão de um professor universitário e, quiçá, com sorte, ter viajado até Bordéus. Hoje, é o que se vê. Quando fez vinhos na Nova Zelândia, Pedro Pereira Gonçalves tinha 27 anos.

E foi neste país, na Kumeu River Wines, que o enólogo português aprendeu a técnica para fazer este branco Monte da Ravasqueira Premium 2011. A empresa é de uma família da ex-Jugoslávia que se radicou na Nova Zelândia no final dos anos 30. Hoje é gerida por Michael Brajkovich, que é o primeiro Master of Wine da Nova Zelândia e autor de vinhos Chardonnay, que colhem tremendos elogios internacionais (há mesmo quem diga que são os melhores do mundo). Para infelicidade minha, nunca me passaram à frente.

E o que tem de especial este MR Premium? É um branco resultante de processos técnicos destinados a fazer com que o vinho viva bons anos em garrafa. Pedro Pereira Gonçalves fermenta em cubas de inox, separadamente, as cinco castas brancas que tem na propriedade alentejana (Viognier, Alvarinho, Marsanne, Arinto e Semillon). Uma vez fermentados, retira cada um dos vinhos das cubas para os lotear nas várias marcas da Herdade.

Mas, os 300 litros de vinho que sobram na base de cada cuba são transferidos para barricas, onde passarão um ano em ambiente fechado. Ora, o facto dos tais 300 litros finais das cubas serem uma espécie de vinho

+ borras (ricos de compostos que interessam à complexidade e longevidade do vinho) e a circunstância do vinho passar 12 meses em ambiente sem oxigénio faz com que o resultado final seja intrigante e desafiante. Alguém distraído poderá pensar que o enólogo se esqueceu da parte aromática do vinho, mas quando se roda o copo começamos a sentir que, por detrás da madeira, há flores, folhas secas, frutos delicados e muitas notas minerais. Aliás, o vinho, na boca, é todo ele mineral. Mineral, seco e longo. É, claramente, um branco que vai evoluir muito bem em garrafa. E que, apesar de ser branco, deve ser arejado em decanter antes de ser servido.

Já o rosé MR Premium 2013 teve inspiração francesa, por via dos vinhos do Château D'Esclans, onde se faz, garantem os entendidos, o melhor rosé cá na Terra (mais uma lacuna que terei de resolver rapidamente). Certo é que para imitar o vinho francês, Pedro Pereira Gonçalves comprou, abriu e bebeu 12 garrafas de D'Esclans. Há enólogos com sorte.

Tecnicamente, pegou num talhão da casta Touriga Nacional e fermentou 70% em inox e 30% em barrica. Resultado, sentimos um vinho com aromas de frutos vermelhos delicados, puros, francos e nada, mas nada, enjoativos e impositivos. Na boca, sente-se mais o trabalho da madeira, com volume e equilíbrio perfeito entre corpo, acidez e álcool.

Os dois vinhos criados para homenagear José Manuel de Mello dão muito gozo agora, mas vão melhorar com o tempo. Num mundo ideal, deveríamos comprar uma caixa de cada vinho. O MR branco poderia ser bebido à razão de uma garrafa por ano; o MR rosé, à razão de uma garrafa em cada seis meses. Seria um exercício didáctico e muito saboroso. **W**



PARA O MR PREMIUM ROSÉ 2013  
ENCHERAM-SE 3400 GARRAFAS  
E CADA UMA CUSTARÁ ENTRE  
€15 E €17.

O MR PREMIUM BRANCO 2011 DEU  
PARA 2200 GARRAFAS  
E CADA UMA ANDARÁ ENTRE  
€20 E €22.