

IMPERDÍVEL

GOURMET

POR EDGARDO PACHECO



## UM SENHOR ESPUMANTE

Com uma casta mal-amada, o enólogo do Monte da Ravasqueira fez um vinho de grande nível

**Parece quase um milagre. Vinhas que noutros tempos davam uvas que serviam para alimentar as vacas** da herdade deram, a partir de 2012, origem a um espumante alentejano de categoria: o Ravasqueira Espumante Grande Reserva, de 2012. Esmiucem esse milagre.

Nos 45 hectares de vinha do Monte da Ravasqueira, em Arraiolos, há muita variedade de castas. E entre elas o Alfrocheiro, que, muito conhecida no Dão, é quase sempre uma dor de cabeça para os produtores por ter um comportamento vitícola muito difícil.

Na maioria das vindimas não dá vinhos interessantes porque o processo de maturação dos cachos densos é irregular e tardio. Mas quando as coisas correm bem e quando os enólogos percebem a casta, podemos ter tintos distintos e encantadores.

Ora, Pedro Pereira Gonçalves, enólogo dos vinhos Monte da Ravasqueira, já deu provas de

que um bom vinho também é um processo de engenharia que deve começar na vinha e não necessariamente na adega.

Cu seja, se as uvas da casta Alfrocheiro apodreciam à medida que a vindima avançava, a solução seria colhê-las mais cedo, com pouco álcool e muita acidez, que é tudo o que um bom espumante precisa. E, depois, deixar o tempo fazer das suas. Em boa medida, pa-



**A acidez do Alfrocheiro deu origem a um vinho invulgar**

### NOTA DE PROVA

Há uma mistura de aromas de fruta com pasteleria, sendo a bolha muito fina e cremosa. O caráter seco impressiona e a acidez pronunciada do vinho dar-lhe-á uma longevidade que será interessante acompanhar.

**PRODUTOR**  
MONTE  
DA RAVASQUEIRA

**VINHO**  
RAVASQUEIRA  
ESPUMANTE  
GRANDE  
RESERVA 2012

**REGIÃO**  
ALENTEJO

**PREÇO**  
CUSTARÁ  
CERCA  
DE 50 €



rece a história do ovo de Colombo. No caso, uma história bastante saborosa.

Quando partiu para a experiência, Pedro Pereira Gonçalves não sabia que resultado iria obter, mas arriscou, que é para isso que serve um bom enólogo.

E mais. Não teve a tentação de lançar rapidamente o vinho só para mostrar ao mercado outra inovação alentejana. Imaginando os caminhos que o espumante iria trilhar, esperou um, dois, três, quatro anos. E quando sentiu umas notas de evolução elegantes naquele universo da pasteleria fina, com as notas de manteiga e fruta à mistura (coisas que aparecem em grandes champagnes), bem como uma bolha fina, cremosa e seca pronunciada, então sim, lançou o vinho que cai agora na categoria de Grande Reserva (36 meses). As vezes são pequenos os detalhes que definem os enólogos que não se limitam a seguir as regras.