

Ravasqueira: monte virado para a vitivinicultura e o enoturismo

“Fonte da Serrana”: o primeiro vinho de qualidade produzido



A cerca de dois quilómetros de Arraiolos, o Monte da Ravasqueira torna-se encantador para quem o visita e que descobre, entre o casario típico pintado de azul e branco, vinhas novas e viçosas, de excelentes castas, bem tratadas, que se estendem por parcelas de terrenos nalguns pontos ligeiramente declivosos.



Árvores de grande porte insinuam-se na paisagem urbano-rústica desse local acolhedor e sossegado onde o seu proprietário, o empresário José Manuel de Mello, decidiu, há poucos anos ainda, plantar vinha, fa-

zer uma adega (das mais modernas do País) e produzir os melhores vinhos, que gosta de apreciar.

O Alentejo está na moda e torna-se cada vez mais aliciante descobrir os sabores e os aromas de néctares que abundam no antigo “ceieiro de Portu-

gal” - como era conhecido - e agora transformado como que em “gigantesca adega”, implantada com os melhores equipamentos desde Portalegre até às proximidades de Beja, para vinificar matéria prima de alta qualidade. Nos estudos geológico para escolha

das castas mais apropriadas, intervieram dois reputados técnicos (primeiro o australiano Richard Smart e actualmente o Prof. Bugaret, da Universidade de Bordéus), tendo-se plantado, em 35 hectares, nove castas tintas e seis brancas, repartidas por





Os administradores da empresa: Amaral Cabral, Filipe Melo e Jorge Ramos



Aspecto da visita e o Enólogo Rui Reguinga



O Alentejo está na moda e torna-se cada vez mais aliciante descobrir os sabores e os aromas de néctares que abundam no antigo "celeiro de Portugal"

dez parcelas: vinhas do Monte (Viognier), da Horta (Touriga Nacional), do Vale Fundo (Touriga Nacional), da Adega (Alfrocheiro), da Ribeira (Trincadeira, Petit Verdot e Touriga Nacional), das Romãs (Syrah e Touriga Franca), da Serra Brava (Alicante Bouschet), dos Colos (Charca, Aragonês e Touriga Nacional), do Cabeço do Taco (Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Aragonês) e do Peneco Gordo (Antão Vaz, Arinto e Chardonnay). Está previsto plantar mais 10 hectares de vinha, designadamente na Cerca Cinco.

"Monte da Ravasqueira" – topo de gama a sair em 2005

Para além do vinho, que produz desde 2001, feito pelo enólogo consultor, eng.º Rui Reguinga, técnico de apreciável experiência e pela sua assistente, eng.ª Vera Moreira, a exploração do Monte da Ravasqueira, de 3000 hectares, abrange a cortiça, o gado bovino e cavalar, com excelente coudelaria de cavalos lusitanos.

Tudo feito com muito rigor, os fortes investimentos dos últimos anos incluíram as instalações de controlo meteorológico e fitosanitário, bem como as infraestruturas de apoio ao desenvolvimento do enoturismo,



Orlando Iglésias entrega o diploma de sócio e a tambuladeira ao administrador Filipe de Melo

tendo em conta a vocação turística de Arraiolos, com destaque para a Pousada de Nossa Senhora da Assunção, a funcionar num mosteiro do século XVI.


O tinto "Fonte da Serrana", Regional Alentejano da colheita de 2002, é o primeiro fruto, aliás muito saboroso, do grande empreendimento do empresário José Manuel de Mello, conforme pudemos observar durante a visita efectuada em 9 de Maio, ao Monte da Ravasqueira, com membros da Associação dos Escanções de Portugal, de que faziam parte os presidentes da Assembleia Geral, Octávio Ferreira, da Direcção, Orlando Iglésias e do Conselho Fiscal, José Costa.

Os escanções inteiraram-se de todas as circunstâncias do projecto, explicadas pelo enólogo Rui Reguinga e tiveram oportunidade de contactar

os administradores da Sociedade Agrícola D. Diniz, SA, eng.º Manuel Amaral Cabral, dr. Jorge Webber Ramos e Filipe de Melo, bem como o gestor residente, Carlos Bragança. Trata-se de uma equipa coesa que desenvolve os melhores esforços para promover o projecto ambicioso de José Manuel de Mello, grande apaixonado dos vinhos, aliás como seu filho Filipe de Melo, merecendo destaque, para além da modernidade da adega e seus equipamentos, o excelente arranjo das diversas salas (de provas e do enoturismo, por exemplo), assim como os quadros com colecções de rótulos de grandes vinhos estrangeiros (franceses e alemães, que muito apreciamos) e os painéis de cada vinha, com indicação das castas nelas plantadas.

Na sala de provas os visitantes pude-

ram apreciar, além do vinho "Fonte da Serrana" 2002 as amostras das castas Trincadeira e Aragonês, da colheita de 2003, que estagiam em barricas de carvalho até Junho do próximo ano, prevendo-se que em 2005 seja posto à venda um novo vinho, topo de gama: "Monte da Ravasqueira", que promete grande sucesso, a aferir pelas amostras referidas.

O almoço com que os escanções foram obsequiados teve como elemento principal um prato (admirável de qualidade) de ensopado de borrego, regado com o Fonte da Serrana 2002, de 13% de vol., promissor vinho que é já uma realidade, com aroma a frutos maduros, notas de cereja preta e amora silvestre, taninos suaves e estrutura mediana e final longo e persistente. 

S.M.

Durante a prova de vinhos

