

Vinho, História e Arte

com 500 anos de Património
no Monte dos Perdigões em
Reguengos de Monsaraz

Em tempos casa de Damião de Góis, humanista Luso do século XVI, e mais tarde de Luís de Freitas Branco, ilustre compositor e figura referencial da cultura portuguesa contemporânea, o Monte dos Perdigões é um lugar marcado pelo pensamento livre e obra feita.

A Adega procura conjugar os métodos tradicionais com a tecnologia mais evoluída sempre com o objetivo de respeitar a

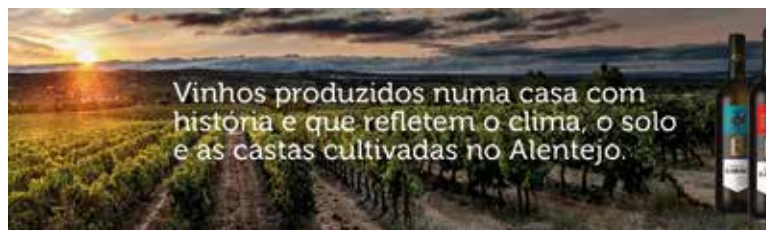
uva e as suas características. Nesta casa tipicamente alentejana, as castas típicas foram tidas como base. Em tintos, encontramos o Aragonês e a Trincadeira, nas brancas, a escolha recaiu no Antão Vaz e no Arinto. No entanto, fazem-se vinhos de lote em conjunto com castas estrangeiras como o Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon ou Viognier. Com cerca de 250 hectares de vinha, o milhão e meio de garrafas anuais não espelham todo o seu potencial, “uma vez que 30% da área pertence a novas plantações que ainda não estão no auge”, explica o produtor. Os vinhos dos Perdigões tentam passar para o consumidor a mais fiel imagem das condições em que forem produzidos, que têm a ver com o clima, solo e as castas aí plantadas.

No mercado estão presentes sob vários rótulos. A gama Poliphonia apresenta-se com um Signature (topo de gama), um reserva tinto e um reserva branco; em outra gama, foram lançados recentemente o Vathek, Belcanto e Duas

Danças, continuando com o Tapada do Barão primeira marca e também recentemente com a entrada do Góis em exclusivo para a restauração. Em Portugal, têm distribuição própria, e a exportação já representa 30% da atividade, onde Brasil e Angola são os mercados mais expressivos. No entanto, Jorge Rosado revela que a empresa está “a situar-se muito bem na Alemanha, China, Suíça e Inglaterra, sendo que EUA, Rússia e Canadá serão o próximo desafio estratégico a curto prazo”.

Relativamente ao enoturismo recebem, sob marcação prévia, todas as pessoas que os queiram visitar, para realizar provas e visitar a adega. Como explica o responsável, a adega “não é a melhor nem a pior mas as pessoas ficam surpreendidas pelo que vêm. A totalidade da uva é selecionada por uma moderna mesa de escolha ótica, que escolhe os melhores bagos por análise de imagem, e todo o transporte de massas é efetuado por gravidade. São utilizados tradicionais lagares em mármore, cuja elevada inércia térmica de geometria baixa e larga, permitem maximizar a extração de taninos e aromas, sendo a pisa assegurada por modernos e automáticos pisadores. Após o tempo de estágio adequado, em meias barricas, os vinhos são engarrafados a preceito, sempre com rolha de cortiça natural, à espera de serem abertos e apreciados pelos mais exigentes entusiastas do vinho.”

A consolidação da marca Monte dos Perdigões em Portugal e no estrangeiro é o foco. “Aproveitando esta avalanche turística, os próximos anos são de uma extrema importância marcar presença nas feiras e concursos estrangeiros, lembrando que este produto é de excelência” conclui Jorge Rosado.



Vinhos produzidos numa casa com história e que refletem o clima, o solo e as castas cultivadas no Alentejo.

