

* mercado



Rosas de Verão

Com o eliminar dos preconceitos contra os **vinhos rosés**, os produtores apostaram e os vinhos melhoraram muito. Veio a moda, foi-se, e o que restou foi uma gama de vinhos muito interessantes, cada vez melhores, mais equilibrados, mais delicados, mais ambiciosos. Recentemente, um novo salto de qualidade. Os rosés portugueses seduzem.

TEXTO *Luís Antunes* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

* mercado

Parece hoje quase inacreditável como os vinhos rosés eram antes considerados “refrescos”, “não realmente vinhos”, e havia um certo pudor em ser visto com uma garrafa com líquido cor de rosa em cima da mesa. Rosés eram coisas para turistas, e o homenzarrão português gostava era de tintol! Aliás, o mesmo argumento era usado para apoucar os vinhos brancos, do género: “e por não haver vinho bebeu-se branco”. Felizmente, a vergonha de gostar de vinho branco vai passando devagar, enquanto os vinhos melhoram cada vez mais e por todo o país. Ao mesmo tempo, aconteceu algo muito estranho com os vinhos rosés (ou rosados, como algum legislador de bom senso gostaria que lhes chamássemos): os rosés entraram na moda. Será que a masculinidade portuguesa fica com isso condenada ao caixote do lixo, junto com a memória dos bigodes? Mas até os bigodes vão regressando e, entretanto, aconteceu outra coisa estranha: os rosés passaram de moda. Mas neste vai-e-vem de modas, algo ficou de perene: é que todas as casas portuguesas (todas, vá, passe o exagero) passaram a ter um rosé na sua gama. De entre os muitos rosés que ajudaram a definir esta história, alguns merecem aqui menção. O primeiro, Faisca, da José Maria da Fonseca, já não se faz, foi um precursor do Lancers, da mesma casa. O prestigiado Mateus, da Sogrape, chegou a ser o

vinho mais vendido em todo o mundo e ainda hoje vende mais de 15 milhões de garrafas em mais de 125 países, sendo o vinho português de maior sucesso de sempre. A história moderna dos rosés em Portugal talvez não fosse a mesma sem o Niepoort, que em 1999 definiu um caminho autónomo, para um produtor pequeno e focado na qualidade, e eliminou muitas barreiras e pruridos.

Os vinhos rosés podem ser feitos de diversas formas, incluindo a mistura de vinhos brancos com tintos, embora isso seja pouco usual. Mais usual é usar mosto proveniente de sangrias, usadas para aumentar a concentração e a percentagem de matéria corante em tintos ambiciosos. A sangria tem como consequência nefasta ter o mesmo teor alcoólico do tal tinto ambicioso, logo, normalmente os vinhos resultam muito alcoólicos, pesados, com falta de frescura. Estes defeitos podem ser ultrapassados, mas as técnicas usadas nem sempre são admitidas pelos regulamentos das várias regiões demarcadas. Para obter um vinho mais fresco e equilibrado, quase sempre é melhor colher uvas de propósito, escolhendo cuidadosamente as castas e marcando com rigor a data de vindima. Algumas castas têm já tão pouca cor que parecem talhadas para rosé, sendo o melhor exemplo a minhota Espadeiro.





Pretende-se obter um vinho leve, com teor alcoólico moderado, de forma a poder ser bebido no Verão seguinte à sua produção, acompanhando a cozinha estival: peixes e mariscos em confeções singelas, saladas e pratos leves, ou mesmo pratos mais fortes como caldeiradas e cataplanas. Mas também podem ser consumidos sem qualquer acompanhamento, na esplanada a ver o mar, ou à beira da piscina. Leves e refrescantes é o mote. Pode haver algum açúcar residual, que favorece o consumo a solo, mas bebem-se muito bem desde que o equilíbrio seja mantido, o que pode acontecer com bons teores de acidez, ou até um pouco de gás.



Ao preparar esta peça, alguns produtores protestaram que já não fazem rosés, ou antes, fazem, mas espumantizam-no, já que o rosé é um vinho que não "paga" o esforço, uma vez que tem de ser consumido no primeiro ano após a produção, e não consegue atingir o preço dos melhores vinhos tintos ou brancos. Já o espumante, não sofre destes estigmas, e é até mais valorizado do que o espumante branco. São notados estes pontos, mas há um outro lado da moeda: cada vez mais aparecem vinhos rosés intencionalmente estagiados durante mais tempo, e lançados com um preço que posiciona o produto num patamar mais ambicioso. Se em Portugal ainda não se faz um rosé como o mítico Lopes de Herédia Viña Tondónia, lançado cerca de 10 anos após a colheita, aparecem já produtos que parecem querer construir cá uma tradição parecida. E não me refiro aos vinhos, e também os há, que, não conseguindo as vendas no ano devido, aparecem com "muuuito" optimismo no ano seguinte, a fingir que ainda estão frescos e viçosos.

Agora que o rosé já não é fonte de excitação, parece que pacatamente alguns produtores voltaram a pensar no assunto, e apareceram uma quantidade de novos rosés, cuidadosamente desenhados, e num patamar novo de ambição. Normalmente de cor salmonada muito leve, jogam num campeonato de frescura, subtilidade, delicadeza e elegância. Os teores alcoólicos ainda são relativamente altos, mas já parecem convergir pouco a pouco para valores mais moderados. A exceção vem dos Vinhos Verdes, que parece ter descoberto a sua vocação natural para os rosés: os vinhos têm um grau alcoólico naturalmente muito baixo e uma leveza e uma acidez natural fantásticas. Os vinhos rosés estão cada vez melhores, e cada vez mais interessantes. A gama que escolhi percorre as várias regiões do país, várias castas e estilos, e por coincidência a paleta de cores foca-se mais no salmão ou rosa velho, sinal de vinhos cuidadosamente desenhados. Há alguns vinhos com um cheirinho de madeira, outros com um pouco de gás, um ou outro com doçura controlada. O mote principal é o equilíbrio, a delicadeza, que parece ser o tom dos novos rosés. Uma saborosa tentação para desfrutar no Verão e fora dele, finalmente sem preceitos.

em
prova



17 €6,50

Dona Maria

Reg. Alentejano rosé 2013
Júlio Bastos

Salmão muito brilhante. Fruta suave e fragrante, muito delicada e tentadora. Na boca está intenso, sumarento, elegante, com o corpo redondo muito bem envolvido pela acidez fresca, final sofisticado, longo, muito prazeroso. (12,5%)



17 €20

MR Premium

Reg. Alentejano rosé 2013
Soc. Agr. D. Diniz

Cor salmão brilhante, quase amarelada. Aroma muito subtil, com frutas, minerais e tostados em suave mistura. Aromático, com secura bem envolvida no corpo redondo, as notas de madeira prolongam-se até ao final fragrante. (13%)



15,5 €4,50

Casa da Passarella O Brasileiro

Dão rosado 2013
O Abrigo da Passarella

Cor rosada muito leve. Aroma com frutas vermelhas suaves, um pouco de borracha fresca, folhas e leves tostados. Fresco e focado, com acidez e secura muito integradas, final espeditado e alegre. (13%)



16 €8

Covela

Reg. Minho rosé 2013
Lima & Smith

Cor rosa salmonada. Aroma cheio e intenso, com romãs, especiarias, mato seco. Poderoso na boca, com acidez viva, corpo cremoso e glicerinado, boa secura a dar-lhe seriedade, final intenso, cheio e austero. (12,5%)



16 €9,90

Colecção Privada

Domingos Soares Franco

Reg. Península de Setúbal
Moscatel Roxo rosé 2013
José Maria da Fonseca

Cor rosa velho muito aberta. Notas florais e citrinos doces, a mostrar a casta mas sem excessos de exuberância. Leve mas texturado, focado, bem seco, com sucessivas vagas aromáticas a dar complexidade. (12,5%)



15 €3,89

Mateus

Vinho rosé
Sogrape

Cor rubi brilhante. Aroma discreto, com frutos vermelhos suaves, como groselhas e romãs, casca de toranja, notas de geleia. Volumoso na boca, com o gás a dar um tom cremoso e cheio, acidez no ponto, muito focado, com delicadeza. (11%)

