



logout

///VINHOS



POR  
JOÃO PAULO  
MARTINS

## ROSADOS E ESTIVAIS

OS VINHOS ROSÉS têm longa história em Portugal, remontando aos anos 40 do século XX o aparecimento quer do Mateus quer do Lancers. Durante décadas, outras empresas fizeram o mesmo tipo de vinho, sempre inspiradas no modelo fundador e sempre à procura de uma garrafa que fosse suficientemente original. Foram anos e anos assim, e foi preciso chegar à década de 90 para se começar a perceber que outro modelo de rosés era possível. Esse tal modelo, para ser inovador, deveria então trazer algumas mudanças: ser seco (em vez de ter açúcar, como tinham todos) e não ter gás, o que até então acontecia. Foi assim que lentamente o consumidor se começou a familiarizar com novas marcas de rosé, de produtores conhecidos por outros tipos de vinho. A conversa em torno do rosé presta-se a confusões e, não raramente, a muitos disparates por parte dos consumidores; isto porque não só o gás, se for na dose certa, não incomoda nada como o açúcar, se também ele for em conta certa, peso e medida, pode facilitar muito a prova, principalmente se o rosé for bebido a solo. Lembremo-nos apenas que o champagne, apesar de em geral indicar ser da variedade bruto, pode ter até 12 gramas de açúcar por litro, e poucos darão pela doçura. Ao contrário dos nossos, e com um modelo bem distinto, a zona francesa da Provença ganhou fama pelos seus rosés e, desse tipo, selecionámos hoje

aquele que será o melhor representante português do estilo provençal, o MR Premium. A Provença produz hoje muitos milhões de litros de rosé e granjeou fama mundial, com os seus vinhos a serem vendidos em patamares de preços bem elevados. O Mateus, que hoje também selecionamos, está bem diferente do que era, por exemplo, há 30 anos, e provavelmente muitos dos que dizem que não gostam nem se lembram da última vez que o provaram! O vinho não tem denominação, porque é feito com mosto comprado em várias regiões, com grande foco na Beira Interior, e atualmente não só é tecnicamente muito mais perfeito como tem menos açúcar e menos gás do que noutros tempos. Com o prato certo e à temperatura certa, é imbatível. Entretanto, **muitos produtores se interessaram pelos rosés, e hoje temos um leque muito diversificado de estilos, do Minho ao Algarve. Se há tipo de vinho que se produz em todas as regiões, esse tipo é mesmo o rosé.** Hoje já todos esqueceram o tal modelo fundador, e cada produtor procura agora o seu próprio tipo. O rosé tem de ser um vinho de convívio, de esplanada, de consumo fácil. Ora, quando vemos que, afinal, tem 14% de álcool (ou perto disso), percebemos que não acertaram no alvo; resulta por isso pesado, alcoólico e obriga a muitos mais cuidados no consumo. Desta forma, o consumidor tem de ter alguns factos em conta quando compra: mais alcoólicos apenas para a mesa, menos alcoólicos (até 12%) e eventualmente com leve doçura residual para a esplanada. ●

## SUGESTÕES DA SEMANA



### 1 REDOMA ROSÉ 2013

**Região:** Douro **Castas:** Tinta Amarela, Touriga Franca e outras (50%) **Produtor:** Niepoort **Enologia:** Carlos Raposo **Preço:** €7,50. Muito original, com leve presença das notas de madeira. Muito harmonioso **Dica:** Perfeito para aperitivo, acompanhando carnes fumadas, por exemplo

### 3 MATEUS ROSÉ

**Região:** Sem indicação de região **Castas:** Não comunicadas **Produtor:** Sogrape Vinhos **Enologia:** Miguel Pessanha **Preço:** €3,40. Leve gás e algum açúcar residual, perfeito de aromas de fruta **Dica:** Bem para culinária oriental, mas também massas e pizzas. A solo, na esplanada? Porque não?

### 2 MR PREMIUM ROSÉ 2013

**Região:** Alentejo **Castas:** Touriga Nacional **Produtor:** Sociedade Agrícola Dom Diniz **Enologia:** Pedro Pereira Gonçalves **Preço:** €20. Luxuoso, de aromas muito subtis, precisa de bons copos para se mostrar **Dica:** Perfeito para aperitivo e para a esplanada (ou para o iate)