



VÍCIOS

## VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

## La vie en rosé

É uma moda... mas veio para ficar!

Os tempos do preconceito já lá vão. A tese antiga que afirmava que o rosé era “vinho de senhoras”, ou que, “nem sequer era vinho”, já está enterrada, isto apesar de alguns mais dados à tolice do que à lucidez dizerem que não. Em boa verdade a qualidade dos rosés cresceu exponencialmente e acabaram os xaropes com açúcar e gás que por cá tentavam imitar (mal) o Mateus Rosé, cujo modelo se mantém, com vigor e imensa qualidade, curiosamente com muito menos gás e menos açúcar do que os tolos afirmam. Entretanto, a nível internacional, os rosés foram ganhando o seu espaço e hoje é na Provence (sul de França) que se ditam as modas. Pede-se a quem compra e quem bebe que mantenha, neste assunto, algum bom senso. Porquê? Porque agora “o que está a dar” é rosés sem cor; olha-se para a garrafa e parece que está cheia de água. É verdade que a cor só por si não define qualidade mas, vamos lá, os olhos também

bebem! Quanto à cor, a paleta pode ter várias gradações (depende da casta e da maneira como é feito), sendo que a que por cá vai ganhando mais adeptos é a cor de salmão, de que são bons exemplos os vinhos que hoje seleciono, havendo outros produtores que se mantêm fiéis às tonalidades da framboesa e groselha. Nos últimos anos o rosé ganhou personalidade: feito com mais cuidado, deixou de ser um subproduto da vinificação dos tintos, perdeu álcool, deixou-se de excessos de doçura e todos ficámos a ganhar. Por isso a escolha hoje é tão alargada. A fama dos “provençais” fez com que outras regiões de França se interessassem pelo rosé. Veja-se o exemplo da empresa Vranken Pommery (além de casa de Champagne é também proprietária da empresa de Vinho do Porto Rozès) que detém, na zona da Provence, quase 2000 hectares de vinhedos, com boa parte deles destinados à produção de rosé. Veem-se os preços disparar, com as

melhores cuvées a chegarem aos €30 e €40 a garrafa e muitas marcas a situarem-se na casa dos €20. Sejam claros: algum rosé que hoje se faz em Portugal já tem um nível muito elevado de qualidade, já está pensado para públicos exigentes, conhecedores e dispostos também a pagar um preço mais alto. É nesse sector que se inclui o MR Premium, até ver o melhor rosé que se faz entre nós, com uma qualidade de nível internacional. Nesta altura do ano seria conveniente que todos os rosés já estivessem no mercado. É que chegar a julho ou agosto com o vinho por rotular e vender porque “ainda não acabei de vender a colheita anterior” é brincar ao negócio do vinho. Quanto ao consumo, esteja atento à graduação (que deveria rondar os 12%), sirva bem fresco mas não gelado, nos mesmos copos usados para branco. Um bom rosé é o companheiro perfeito para refeições leves de verão, incluindo peixes fumados ou peixes nobres em cozinhado curto.



### Lybra rosé 2015

Região: Reg. Lisboa  
Casta: Syrah  
Produtor: José Bento dos Santos  
Enologia: Graça Gonçalves / Grégory Viennois  
Preço: €7,50  
Muito equilibrado, com boas notas vegetais e leve frutado  
Dica: muito convivial, será vinho do agrado de todos e polivalente à mesa



### Rola rosé 2015

Região: Douro  
Castas: Touriga Nacional / Tinta Roriz  
Produtor: Ana Rola  
Enologia: Ana Rola  
Preço: €8,50  
Impressivo no aroma, com notas vegetais secas e um tom austero que lhe fica bem  
Dica: muita harmonia entre corpo e acidez, permite (e sugere) prova a solo



### MR Premium rosé 2014

Região: Reg. Alentejano  
Casta: Touriga Nacional  
Produtor: Soc. Agríc. Dom Diniz  
Enologia: Pedro Pereira Gonçalves  
Preço: €20  
Muito polido, requintado no aroma, com imensa classe  
Dica: cheio, com textura mas sem perder a elegância. Um rosé muito bem feito

OS PREÇOS FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES