



GRANDES ESCOLHAS | SELECÇÃO

Rosés, vamos a eles?

TEXTO Nuno de Oliveira Garcia
FOTOS Ricardo Palma Veiga



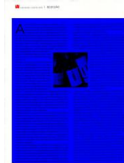


SELECCAO | GRANDES ESCOLHAS



Rosés portugueses e bons há muitos, cada vez mais. De várias regiões e castas, atualmente encontramos rosés para todos os gostos e carteiras. Entre uns e outros, ficam aqui alguns dos meus prediletos, aquelas referências que não dispenso na garrafeira e à mesa lá de casa.





A profusão de vinhos rosés, fenómeno dos últimos cinco anos, tem sofrido modas e apresentado matizes. A última das quais é, certamente, a produção de vinhos verdadeiramente de nicho e de topo; rosés que são fruto de investimento sério e de acompanhamento enológico esmerado, muitas vezes com fermentação e estágio em barricas. Quanto ao preço de alguns desses vinhos... digamos que há vários acima dos 15€, algo nunca antes visto em Portugal. Nada contra, evidentemente, tanto mais que esses rosés de luxo são, verdadeiramente, excepcionais, e devem ser bebidos, pelo menos, uma vez na vida (e, se possível, uma vez por ano...).

Todavia, se falarmos com os normais canais de distribuição, os rosés que mais se vendem apresentam um preço bem mais baixo do acima referido. Nos hipermercados, as principais referências custam entre 2,5€ e 5€, com um ou outro rosé acima, mas sem chegar aos 7,5€. Mesmo nas garrafeiras com vinhos mais exclusivos – e em algumas a quota de mercado dos rosés já se aproxima dos 5% (sobretudo no Verão) –, é muito difícil vender bem rosés acima dos 7,5€. Uma das garrafeiras contactadas – a Empor Spirits & Wines, em Lisboa – confirmou-me que vende cada vez mais rosé, sendo os turistas (e com os franceses a liderar) os principais consumidores, mas essencialmente referências abaixo dos 7€. Maria Eugénia, responsável pela loja, diz que, acima desse valor, só se vendem algumas marcas, e apenas a clientes muito especiais.

Efetivamente, o consumo de vinho rosé, inclusivamente no sul de França – onde é mais valorizado, com sub-regiões especializadas neste tipo de néctar e casas que apenas produzem este tipo de vinho em várias gamas –, é caracterizado por uma atitude descontraída e quase sempre veraneante, ou de fim de tarde. Da mesma forma, são raríssimos os casos em que mesmo os consumidores mais exigentes optam por deixar umas garrafas de rosés na garrafeira para guarda e evolução futura. Ou seja, e apesar da recente voga dos rosés de luxo, dificilmente um rosé é tido como um vinho de elite e dedicado a um momento especial.

Mas isso não significa que não devemos esperar dos rosés a mesma qualidade e distinção que esperamos dos brancos e tintos, e a minha seleção pessoal é prova disso. No meu caso, mesmo quando tenho um rosé super-premium pela frente, não penso necessariamente num momento solene, mas antes no casamento perfeito que proporciona com alguns pratos deliciosos. E tal não significa,

também, que tenha que beber o rosé do ano ou da última colheita (na minha seleção apresento vários de 2015), mas a verdade é que são raros os casos em que vale a pena guardar um rosé por mais de 2 anos.

Uma coisa é certa: independentemente da sua enorme qualidade, a verdade é que, seja pelo preço, seja pela relativa solenidade que evocam, não abrimos garrafas de rosés de luxo todos os dias. Isto significa que a seleção de rosés que aqui apresento privilegia vinhos mais acessíveis, tanto no que respeita à sua disponibilidade nas garrafei-

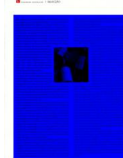
ras e na restante distribuição, como no custo final. Tendo em consideração a polivalência extrema que os rosés podem ter à mesa, e sua mais-valia nos dias de maior calor, é caso para dizer que alguns dos rosés que seleccionei são para comprar 'às caixas'. É que uma caixa com seis garrafas de um bom rosé pode não durar muito lá em casa, seja porque acompanha na sexta-feira à noite um caril de peixe, e no sábado uma piza de salame picante, ou porque serve de aperitivo com canapés na festa de almoço de domingo lá fora no jardim.

Acresce que todos os rosés que sugiro se revelaram em plena forma mesmo depois de passarem três dias no frigorífico após a abertura da garrafa (mas em vácuo, após uso de bomba), o que desmistifica totalmente o dogma de que este tipo de vinho impõe consumo imediato. Ao invés, os rosés, talvez por serem de engarrafamentos relativamente recentes, mantêm as suas características intactas depois de desrolhados por mais tempo quando comparados, por exemplo, com tintos com 5 ou mais anos.

Por tudo isto, temos a minha pequena seleção de rosés predilectos, aqueles que se destacam pelo preço, pela disponibilidade e, claro, pelo enorme prazer que proporcionam. Alguns deles acompanham-me já há algum tempo, como sucede com o Redoma (há mais de uma década que é um favorito), outros são paixões mais recentes, como o Alento ou o Vinha Grande. E outros ainda são praticamente novidade, como o Aliás ou o Pousio.

Vêm de várias regiões distintas, até porque nos rosés o terroir e as castas são, quase sempre, menos relevantes do que as opções tecnicamente enológicas (da data de vindima à programação da prensa). Aliás, em matéria de rosés, e no que respeita a quantidade e qualidade, o nosso país está muito à frente do que se encontra em Espanha ou Itália (para não de falar da Argentina ou África do Sul), o que bem revela a vitalidade do sector vitivinícola nacional e a sua capacidade de se reinventar. Ainda há pouco mais de meia década existia menos de uma dúzia





de rosés a um nível muito bom, enquanto que hoje em dia poderíamos facilmente destacar mais duas dezenas, da região dos Vinhos Verdes, a norte, ao Algarve, a sul.

A minha escolha começa pelo Redoma, o rosé da Niepoort criado no início do novo milénio e que já conta com 15 edições. Foi dos primeiros a fermentar totalmente em barricas, seguindo-se um estágio de cerca de 6 meses (actualmente existem vários rosés a seguir esta técnica). A fermentação em barrica protege o vinho e, por isso, é preciso esperar sempre alguns meses depois do lançamento para que ele esteja na sua melhor forma (evitando-se notas redutoras). É composto por castas durienses, grande parte plantadas na Quinta de Nápoles (quartel-general da empresa no Douro), com destaque para Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Rufete. Sim... nem uma uva de Touriga Nacional, casta que Dirk Niepoort entende ser demasiado solista.

Outro vinho duriense que se mantém no topo das minhas escolhas é o Vinha Grande. Belíssimo na colheita de 2015, volta a estar em grande nível na edição de 2016 (mas o 2015 continua em forma, como comprovámos recentemente). Resulta de uvas de Touriga Nacional da Quinta do Sairrão, com altitude elevada e bem próxima de São João da Pesqueira, vindimadas cedo para preservar toda a frescura e acidez, e é um vinho todo em delicadeza e sofisticação, um dos melhores rosés do país.

Outro vinho de enorme qualidade é o Aliás, do projeto V Puro liderado por Nuno do Ó e João Soares. Provém de uma pequena vinha velha de Baga sita no alto de Cadoiços (por oposição ao vale como mesmo nome, onde se encontra a vinha da versão tinta do Aliás) e é prensado directo para barricas usadas, aí fermentado com leveduras indígenas e estagiado. Na edição de 2015, a que está no mercado, o vinho esteve cerca de 6 meses na barrica e depois foi engarrafado e manteve-se com algum estágio de garrafa, o que implicou que não estivesse à venda no Verão do ano passado. Foi uma opção do produtor para reforçar a ideia de que se trata de um rosé com plena aptidão gastronómica e estrutura e acidez suficientes para aguentar alguns anos na garrafeira.

Agora do Dão, Nuno Cancela de Abreu escolheu a Quinta da Giesta (o produtor também dispõe na região da Quinta da Fonte do Ouro) para fazer o seu rosé mais coibido e um dos meus favoritos, e explica esse facto por a propriedade ser perto de Mortágua, região mais fresca, sobretudo pela proximidade da barragem da Aguieira. Touriga Nacional foi a casta por si eleita, uma uva muito

equilibrada e cujo comportamento o enólogo e produtor já conhece bem naquela quinta. O preço simpático é outra das qualidades deste vinho.

Touriga Nacional também entra no lote do Alento, um rosé de Estremoz produzido, desde 2008, pelo jovem, e profissionalíssimo, Luís Louro. A maior parte do lote (75 a 85%) é, todavia, Aragonez, uma casta que Luís entende ser propícia para rosé pois tem volume e notas de fruto encarnado, sendo que quando vindimada em cedo (ainda em Agosto...) não perde acidez. Por sua vez, o tanino por vezes

tão habitual da casta não é problema, pois o rosé é feito por prensa directa. A consistência do vinho nos últimos anos é excepcional, e o preço uma bela surpresa, e por isso nunca falta lá em casa. João Barbosa – produtor do Ninfa – também elege a casta Aragonez para o seu rosé a partir de uvas plantadas nos solos de calcário activo, em plena serra de Candeeiros, não muito longe de Rio Maior. A outra casta do lote é, todavia, menos costumeira em rosé e na região: trata-se de Alfrocheiro. O blend resulta muito bem, com o Alfrocheiro a contribuir com alguma percepção de doçura (mas atenção, é apenas percepção, pois o vinho é absolutamente seco, com 0,6 de açúcar residual).

Mais um rosé que me acompanha há algum tempo, o Lybra do produtor José Bento dos Santos. Na propriedade de Alenquer, o Syrah é rei, e por isso este rosé não foge à casta francesa. Desde o início da produção (em 2011, depois da experiência com um Clarete que foi um sucesso de vendas) que se trata de um rosé de belo porte, mas é inequívoco que nas últimas três colheitas o nível tem estado ainda mais alto. Sempre elegante, com uma boa tensão e secura, é mais um rosé para a mesa, não fosse o dono da Quinta do Monte d'Oiro um reputadíssimo gastrónomo. Provém de uma vinha virada a norte (Parcela 6), que proporciona vinhos mais herbáceos do que outras vinhas na propriedade, o que fez com que o enólogo Gregory Viennois não hesitasse em elegê-la para contribuir com o perfil seco pretendido.

Por fim, uma paixão mais recente: o Pousio, na colheita de 2016! É verdade que na colheita de 2015 o vinho desta casa alentejana da Vidigueira estava já muito bem, dando pistas para o que poderia vir a seguir... e na edição de 2016 confirma todas as previsões, e arriscamos a dizer que as supera. É um rosé todo ao estilo da Provence francesa, na cor, mas sobretudo no nariz, pleno de notas frescas a ervanária. Ao preço a que se encontra no mercado, é mais um daqueles casos de trazer para a casa 'à meia dúzia'!

Santé!





GRANDES ESCOLHAS | SELECÇÃO



17 € 8,99

Vinha Grande
Douro rosé 2016

Sogrape

Rosa claro com laivos cinza. Mantém belíssimo registo das duas anteriores edições, subtil e fresco no aroma, fruto vermelho e nota floral. Prova de boca focada e direta no prazer, talvez mais lácteo do que 2015, mas sempre com fantástica acidez. Qualidade alta, ao contrário do álcool. (11,5%)



17 € 18

Aliás
Bairrada rosé 2015

V Puro

Baga, vinha velha. Rosa profundo na cor. Leve redução a pedir arejamento. Nota a água de melancia, framboesa, ligeira percepção de madeira. Grande prova de boca, subtil e seco, mas com excelente cremosidade, acidez no limite, e belo final de boca, pleno de garra. Pode guardar algumas garrafas até ao Verão de 2018. (12%)



16,5 € 9,65

Redoma
Douro rosé 2015

Niepoort (Vinhos)

Cor salmão. Muito morango à frente, ervanária habitual na marca, percepção de complexidade acima da média. Prova de boca cheia de garra, leve traço vegetal e tanino a contribuírem para um bom sentido gastronómico. Não hesite em guardar umas garrafas por mais uns meses. (12,5%)



16,5 € 7,50

Lybra
Reg. Lisboa rosé 2016

José Bento dos Santos

Bonito tom de rosa, com laivos cinza. Mantém o registo aromático das anteriores edições, fruto apetecível e fresco, elegante. Polido, mas com ótima acidez e cheio de garra na boca, toque herbáceo, muito sabor. Bela edição deste rosé que revela muita consistência! (12,5%)



16,5 € 4,59

Pousio
Reg. Alentejano rosé 2016

HMR

Rosa levemente alaranjado. Trincadeira, Aragonez e Syrah. Aroma todo Provence apesar das castas nacionais serem maioritárias, muito fresco na definição de fruta e ervanária clássica. Muito bem na boca, lácteo e cheio de sabor, alguma mineralidade surpreendente. Excelente preço. (12,5%)



16 € 4,95

Quinta da Giesta
Dão Touriga Nacional rosé 2016

Boas Quintas

Rosa escuro luminoso. Aroma de pendor floral, bonito e silvestre. Prova de boca com acidez contida, saboroso e elegante, boa secura geral e ligeiro amargo a contribuir para a aptidão gastronómica. Aposta seguríssima, e a bom preço. (13%)



16 € 7,95

Ninfia
Reg. Tejo rosé 2015

João M. Barbosa

Rosa claro. Aragonez e Alfrocheiro. Muito afável no aroma, com o ano em garrafa a dar-lhe alguma patine, fruto exótico com boa complexidade, borraça. Macio e suave na boca, retendo sabor, ótima acidez, mas controlada, sem exageros, sério. Um rosé 'todo-o-terreno' que não precisa de ser bebido às pressas. (12%)



16 € 5

Alento
Reg. Alentejano rosé 2016

Luís Louro

Rosa claro na cor. Aragonês e pequena parte de Touriga Nacional. Mantém o registo das anteriores edições, combinando fruto encarnado com nota floral certa. Direto e irresistível em boca, cheio de sabor e com acidez presente sem incomodar. Um rosé sempre muito prazeroso e uma escolha infalível! (12,5%)

Outras Escolhas

Rosés de luxo com preço a condizer

- Quinta Nova Nossa Srª do Carmo Douro Reserva (Quinta Nova)
- Colinas Principal Tête de Cuvée (Ideal Drinks)
- Quinta do Poço do Lobo Bairrada Baga Pinot Noir Reserva (Caves São João)
- MR Premium Alentejo (Monte da Ravasqueira)
- Malhadinha Rosé (Herdade da Malhadinha Nova)
- Rosé da Fita Preta non millesimé Alentejo (Fita Preta)

Rosés com muita qualidade e bom preço

- Odisseia Douro (Jean-Hugues Gros)
- Vallado Douro Touriga Nacional (Quinta do Vallado)
- Portal Douro (Quinta do Portal)
- Casa da Passarela O Brasileiro Dão (O Abrigo da Passarela)
- Lagoalva Reg. Tejo Syrah Touriga Nacional (D&F)
- Al Ria Reg. Algarve (Casa Santos Lima)

Não somos de estereótipos, mas agora que chegou o calor os rosés ficam ainda mais apetecíveis. Vamos a eles?

**grandes
escolhas**

VINHO

Nº 1 | MENSAL | MAIO 2017 | €4

vinhograndesescolhas | www.grandesescolhas.com

**CASTAS
PORTUGUESAS**
À conquista
do mundo**ESPORÃO**
Tudo pelo
ambiente**ROSÉS**
Vamos
a eles?**TINTOS
DE PRAZER**
Por menos
de €10

Periquita Reserva tinto 2015

**Por apenas**
6€
Portugal Continental