

DESCOBRINDO OS VINHOS ROSÉS

Palestra Virtual

com Carlos Bernardo Alves Aarão Reis

28

JANEIRO
ÀS 18H

I. O que são vinhos rosés?

Definição: Vinhos rosés são um tipo de vinho que incorpora um pouco da cor da casca da uva, mas não o suficiente para qualificá-lo como um vinho tinto. São sempre elaborados com uvas tintas.

Breve Nota Histórica: Muitos dos primeiros vinhos tintos tinham uma cor mais próxima do rosé moderno, já que muitas das primeiras técnicas de vinificação envolviam a prensagem logo após a colheita, com pouco tempo de maceração, ou seja, pouco tempo de contato com as cascas, gerando vinhos com pouca pigmentação. Os antigos enólogos romanos e gregos preferiam vinhos com pouca cor, sem muito contato com as cascas. Tal “preferência” continuou na Idade Média, e até pouco depois quando os *clarets* de *Bordeaux* ganharam o mundo, em especial a Inglaterra (os *vin d'une nuit* ou “vinhos de uma noite”), época que vinhos tintos (com mais contato com as cascas) eram considerados de menor qualidade.

Classificação quanto ao grau de açúcar residual: os vinhos rosés podem ser secos, meio secos (*off dry, demi-sec*), doces.

Estilos: Os vinhos rosés podem ser tranquilos, frisantes, espumantes e fortificados.

Principais Uvas: *Carignan; Cinsault; Grenache; Malbec; Merlot; Mourvèdre; Pinot Noir; Sangiovese; Syrah; Tempranillo, Cabernet (Sauvignon e Franc); Touriga Nacional; Sangiovese, Zinfandel etc...*

As cores: a paleta de cores dos vinhos rosés depende da variedade de uva e do método de elaboração usado (inclusive o eventual tempo de contato/maceração do suco com as cascas). Variam da “casca de cebola” ou rosa pálido, até o rosa mais forte ou púrpura. O *Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence* lista as seguintes cores: melão *Cantaloupe*, pêssego, groselha, toranja/pomelo, manga e tangerina.



Rosé x Laranja x Vin Gris:

(i) Os vinhos laranjas são vinhos brancos, secos em regra, no qual, ao contrário do que ocorre com os brancos, o vinho fica, durante a fermentação, em contato prolongado com as cascas das uvas, daí ganhando sua coloração "laranja" ou âmbar, podendo apresentar oxidação.

(ii) Já os *vins gris* são vinhos produzidos a partir da prensagem imediata de uvas tintas sem qualquer tempo de maceração, extraíndo-se muito pouca cor, tal qual com os vinhos brancos.



II. Métodos de Elaboração:

São quatro os principais métodos para a elaboração dos vinhos rosés:

- (i) **Maceração curta:** As uvas tintas são esmagadas e as cascas permanecem em contato com o suco por um curto período, normalmente de duas a vinte horas. O mosto da uva é então prensado e as películas/cascas separadas ("descuba"), ao invés de serem deixadas em contato durante a fermentação (como na produção de vinho tinto). Quanto mais tempo as cascas ficam em contato com o suco, mais intensa é a cor do vinho final. É o principal e mais nobre método para a elaboração de vinhos rosés.
- (ii) **Sangria (*Saignée*):** Inicia-se como a fermentação de um vinho tinto, isto é, ocorre a fermentação do mosto em contato com as películas. Então, retira-se ("sangria") parte do suco do mosto para concentrar mais profundamente os fenólicos, que conferem cor e sabor ao vinho tinto. Esse subproduto decorrente da "sangria" origina um vinho rosé.
- (iii) **Corte ou Mistura de Vinhos Tintos e Brancos:** Vinhos tintos e brancos já prontos são misturados. Na França é autorizado apenas para os *Champagnes* e outros vinhos espumantes.

(iv) **Descoloração:** Outro método de produção de vinho rosé é “descolorir” um vinho tinto usando carvão absorvente, como carvão ativado. Embora possa ser usado para descolorir um vinho, raramente é usado em rosés de qualidade, pois pode retirar outros elementos dos vinhos.

III. Principais Regiões Produtoras e *Terroirs*:

Há inúmeras regiões produzindo e experimentando a elaboração de vinhos rosés. Praticamente toda região do mundo elabora algum vinho rosé. Destacaremos a seguir as principais.

FRANÇA:

➤ **TAVEL:** Oficialmente instituída em 1936, a AOP *Tavel* (comunas de *Tavel* e *Roquemaure*) produz apenas vinhos rosés, e as principais cepas utilizadas são *Grenache* e *Cinsault*, seguidas da *Syrah* e da *Mourvèdre*. São permitidas ainda a *Clairette*, a *Bourboulenc*, a *Carignan*, a *Picpoul*, e a *Calitor*. Não há vinhos monovarietais, e a uva predominante não pode exceder 60% do assemblage. Os vinhos de *Tavel* são secos e encorpados, em contraponto aos delicados rosés da Provence, tendo maior potencial de guarda que os demais vinhos rosés.

- **RESTO DO RHÔNE:** Além de *Tavel*, as principais AOPs são *Lirac*, *Gingondas* e *Vacqueyras*, e as principais uvas são *Syrah*, *Mourvèdre* e *Grenache*.
- **PROVENCE:** Dois terços dos vinhos da *Provence* são rosés, mais delicados e para serem bebidos jovens. As principais uvas são *Grenache*, *Cinsault*, *Mourvèdre*; *Syrah*, dentre outras. As principais AOPs são: *Côtes de Provence*, *Coteaux d'Aix-en-Provence*, *Coteaux Varois*, *Bandol* e *Bellet*.
- **OUTRAS REGIÕES FRANCESAS:** *Loire* (e.g. *Rosé d'Anjou*, *Cabernet d'Anjou*), *Languedoc-Roussillon* (maior produtor de vinhos rosés da França, com destaque para *Minervois*), *Borgonha* e *Beaujolais*, *Bordeaux*, *Jura* (destaque para a *Arbois* AOP com uso da *Pinot Noir*, *Poulsard* e *Trousseau*) etc...



ITÁLIA:

Diversos estilos são elaborados no país.

(i) No sul, rosés mais encorpados e com mais açúcar residual (e.g. *Calábria, Sicília, Puglia*).

(ii) No norte, vinhos mais delicados (e.g. *Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige*).

(iii) Os termos mais comuns encontrados para designar os vinhos rosés são: *Rosato, Chiaretto, Cerasuolo* (muito comum na AOP *Montepulciano d'Abruzzo*) etc...

(iv) *Occhio di Pernice*: uma versão rosada do *Vin Santo* elaborado com a *Sangiovese* em diversas regiões da *Toscana*.

ESPANHA:

Navarra é a principal região para vinhos *rosados*. As principais uvas são *Garnacha, Graciano, Tempranillo* etc... Outras regiões: *Alicante, Jumilla, Utiel-Requena, Yecla, Txakoli, Cigales, Tierra de Leon and Ribera del Duero*.



PORTUGAL:

Praticamente todas as regiões produzem versões de vinhos rosés, dos secos aos doces, espumantes, frisantes, espumantes e fortificados (*Porto*), com destaque para as regiões do *Douro, Dão, Lisboa* etc... A *Touriga Nacional, Tinta Barroca, Baga, Rufete* são as principais uvas. O vinho *Mateus Rosé*, um vinho fresco e levemente doce, é conhecido em todo o mundo, com sua mítica garrafa-cantil.

OUTRAS REGIÕES DA EUROPA:

Alemanha (termos mais comuns: *Weißherbst* para vinhos monovarietais; *Rotling* para cortes); Áustria (*Schilcher* um rosé da Estíria feito com a *Blauer Wildbacher*); Suíça (*Süssdruck* elaborado com a *Pinot Noir*).

ESTADOS UNIDOS:

White Zinfandels, rosés meio doce a doces lançados na década de 1970 e devido ao grande sucesso acabaram por ajudar a salvar e preservar vinhedos antigos plantados com a *Zinfandel*. *Blush wines* lançados também na década de 1970 e elaborados com a *Cabernet Sauvignon*, em geral com maior grau de doçura.

DEMAIS REGIÕES DE NOVO MUNDO:

Brasil (*Merlot* e outras); Chile (*Cabernet Sauvignon* e outras), Argentina (*Malbec* e outras) etc...

**Para mais informações sobre vinho:
www.vinocult.net**