

# Os rosés estão na moda

Mateus e Lancers passam a estar muito acompanhados

J.F. PALMA-FERREIRA

**Q**UEM procura vinhos lançados este Verão não conseguirá ignorar os rosés. Com imagem diferente dos tradicionais Lancers ou Mateus — o campeão mundial do vinho português, que acabou de lançar uma garrafa de 25 centilitros —, boa parte dos novos rosés tentam ser mais sofisticados, para captarem a procura dirigida aos congêneres importados de Espanha, França e Itália.

Na realidade, «entre os vinhos estrangeiros, os rosés sempre estiveram associados a vinhos mais sofisticados, sobretudo nos champagnes», observa o produtor da Quinta da Cortezia, em Alenquer, Miguel Reis Catarino. Exemplos emblemáticos são os «premium» Louis Roederer Vintage Rosé, D. Pe-

rignon Rosé e Moët & Chandon Brut Imperial Rosé.

Reis Catarino admite que «os rosés voltaram a estar na moda, mas não me perguntem porquê». Uma das razões que incentiva o seu consumo estará relacionada com o calor estival, pois o rosé pode ser bebido a uma temperatura entre 10 e 12 graus. «Eu próprio ando com vontade de lançar um touriga nacional rosé», adianta.

Os novos rosés são segmentos muito marginais da produção — «não fazem volume», diz Reis Catarino — e integram-se no conceito de «boutiques». Entre eles, no Alentejo, destacam-se os rosés da Peceguina, feito na Herdade da Malhadinha Nova, e do Esporão, que tem o Vinhas da Defesa. Na Bairrada, em Cantanhede, há o Marquês de Marialva Baga. No Ribatejo encontra-se o Rosé Lagoalva. A Casa Nieport tem o

Redoma Rosé. E a Fiúza tem o Rosé Cabernet Sauvignon.

António Soares Franco, da José Maria da Fonseca (JMF) — dona do Lancers —, considera que «há quem recorra à produção de rosés para sangrar entre 5% a 10% do mosto do tinto, que depois terá uma cor mais concentrada». E acrescenta: «Na realidade, não há grande mercado em Portugal para os rosés de alto preço». Mas a própria JMF, que já produziu um rosé da casta Syrah, não exclui a possibilidade de retomar esta produção. Quanto ao Lancers, persegue o objectivo de vender um milhão de garrafas anuais nos EUA, dentro de quatro anos, quando festejar 65 anos de permanência no mercado norte-americano.

## WS dá 96 à Quinta do Crasto

NA ÚLTIMA avaliação da Wine Spectator (WS), o Touriga Nacional Douro 2001 da Quinta do Crasto conseguiu 96 pontos em 100, a nota mais alta de sempre atribuída pelos editores da revista norte-americana a um vinho de mesa português.

Para uma quinta que exporta 70% da sua produção e tem nos Estados Unidos o seu melhor mercado nos vinhos do Porto e de mesa, a classificação deste monocasta «como um clássico tem certamente um grande impacto», admite o director de produção, Tomás Roquette, que viu também

os seus Douro Vinha Maria Teresa 2001 e Douro Reserva Old Vines 2001 incluídos no «top 10» dos vinhos de mesa nacionais.

Com os seus 70 hectares de vinhedos implantados entre a Régua e o Pinhão e uma produção de 300 mil garrafas, a Quinta do Crasto começou a construir o seu sucesso no mundo dos vinhos de mesa há apenas 11 anos, nos Estados Unidos, Brasil e Europa.

Em Portugal, onde a Quinta de Leonor e Jorge Roquette se estreou na comercialização deste tipo de vinhos só há cinco anos, o Touriga Nacional Douro 2001, que teve uma produção limitada de quatro mil garrafas, é já muito difícil de encontrar. Nos Estados Unidos, de acordo com a «Wine Spectator», custa 100 dólares.

MARGARIDA CARDOSO

