

Vejinha São Paulo Extrato do Artigo "Para pedir sem medo" (outubro 2006)

Por Arnaldo Lorençato

Nada do docinho do passado. Os rosés evoluem, viram opção no calor e ganham adeptos na cidade.

Foi-se o tempo em que o rosé era um vinho intragável, dono de uma fama tão ruim quanto a dos adocicados brancos alemães de garrafa azul. Nesse antigo e desalentador panorama, a exceção ficava por conta de **alguns rótulos da Provence**, região do sul da França. "Quando eu dizia aos amigos que gostava de rosés, eles me olhavam espantados", lembra o publicitário e enófilo Fernando Rodrigues. "Parecia coisa de marciano, porque era raro encontrar bebida de qualidade." Com os avanços nas técnicas de vinificação, esse cenário mudou expressivamente a partir de 2000. Produtores de vários pontos do mundo, inclusive no Brasil, passaram a investir em bons rosados. Hoje, essas garrafas são trazidas por praticamente todos os importadores brasileiros e estão em alguns dos melhores restaurantes paulistanos. Chegaram também às prateleiras de lojas especializadas e de supermercados.

"Para quem toma muito tinto, **o rosé é um bom substituto no verão**", sugere o sommelier **Manoel Beato**, do restaurante Fasano. "Tem um pouco **mais de estrutura que o branco e é frutado e cheio de frescor**." Beato afirma que o vinho vai bem com **peixes e massas ao molho de tomate fresco com manjeriço**. É uma boa opção, da mesma forma, nos **restaurantes asiáticos**, em particular os **japoneses**."

Para servir, a temperatura ideal varia entre 8 e 12 graus. Uma dica importante é prestar atenção à safra. Como se trata de uma bebida para ser consumida jovem, as garrafas com mais de quatro anos perdem a vivacidade. Dono da importadora Mistral, uma das maiores do país, o empresário **Ciro Lilla** acredita que **a nova onda não é um modismo passageiro**. Tanto que ele mantém no catálogo da empresa 37 rosados de países tão diversos como Líbano e Nova Zelândia. "**Há uma tendência à sofisticação da bebida**", diz. ... "**Ou seja, os rosés ganharam até status...**"