

## LE VIN FILOSOFIA



Suzana Barelli

### Dê uma chance para os vinhos brancos

**H**á uma certa contradição no consumo de vinhos no Brasil. Apesar do nosso clima pedir um branco, em geral uma bebida mais leve, frutada e com menor teor alcoólico, os tintos são os mais consumidos por aqui. Um exemplo é que, do volume de importação de 2019, os tintos representaram 77% do total, seguidos pelos brancos, com 17%, e pelos rosados, com 7%, segundo dados da consultoria Ideal. Entre os brancos, ainda, as variedades de origem francesa Chardonnay e Sauvignon

Blanc são as mais procuradas

Relatório da consultoria inglesa Wine Intelligence, no entanto, mostra que o ano de 2020 deve trazer o renascimento de alguns estilos de vinho. “São estilos tradicionais, mas que devem resgatar o status de novidade diante dos novos consumidores”, escreve Rodrigo Lanari, o representante da Wine Intelligence no Brasil. No caso dos brancos, os experts ingleses apostam na maior procura pelo Riesling alemão e pelos rótulos da África do Sul, de Portugal e da Grécia.

São vinhos que destacam a diversidade e convidam o consumidor a provar aromas e sabores diferentes daqueles conhecidos das duas uvas francesas. O Riesling alemão é um estilo adorado pelos especialistas, pelo seu toque mineral e pela capacidade de a mesma uva dar origem a vinhos com diversos graus de doçura, do mais seco ao de sobremesa. Mas a uva não é (ou era) tão compreendida pelos consumidores.

Portugal e Grécia são o paraíso

das variedades autóctones, como são chamadas aquelas uvas nativas de cada região. Em Portugal, há brancos que estampam no rótulo nomes inusitados como Rabigato, Viosinho, Avesso, Encruzado, Bical (a lista é bem mais ampla). Na Grécia, a uva branca mais conhecida é a Assyrtiko, mas há também a Savatiano, a Roditis, a Moschofilero. Os estilos variam conforme a vinícola e a sua localização geográfica.

Na África do Sul, por sua vez, reinam as variedades francesas, como a Chenin Blanc, originária da região do Loire, mas com uma proposta mais moderna e muito foco nas notas frutadas. Em geral são vinhos brancos secos, frutados limpos e de muito frescor. Se a previsão do tempo continua apontando para dias de calor, por que não provar esses vinhos? Fica aqui o convite.

**Confira no site do Paladar ([paladar.estadao.com.br](http://paladar.estadao.com.br)) outras histórias do mundo dos vinhos, além de sugestões de rótulos.**



#### ► Covelão

**Edição Nacional Avesso 2017**  
Com o divertido nome de Avesso, esta uva portuguesa resulta em um branco de notas florais e cítricas e um toque mineral. É elaborado na região de Vinhos Verdes por uma vinícola que não utiliza aditivos químicos em seu cultivo. Por R\$ 101, na Winebrands.



#### ► Durbanville

**Hills Chenin Blanc 2018**  
Na região vinícola perto da Cidade do Cabo e influenciada pelo Atlântico estão as vinhas deste Chenin Blanc, uva do Loire que se adaptou bem ao país. O resultado é um branco leve, com aromas que lembram frutas cítricas, e bem fresco. Por R\$ 95, na Zahil.