



**Dr. Niazi Dias Rubez**

*é membro titular do CBR,  
médico radiologista e membro  
do "Wine and Spirits Education  
Trust" de Londres - Inglaterra.  
niazi@ig.com.br*

## **Riesling: A Nobre Alemã**



### **1 - Características Organolépticas**

Plantada ao redor de todo o mundo, apesar de não estar na moda. É uma casta aromática e frutada que retém sua acidez. Resistente e de maturação tardia, características que a tornam ideal para a produção de vinhos de sobremesa.

É capaz de produzir numa grande variedade de climas e solos. Em locais frios, como no Mosel (Alemanha), pode ter um caráter muito fresco com aromas de maçã, e a alta acidez é balanceada por algum açúcar. Quando plantada em locais mais quentes, como Alsácia, Áustria e Clare Valley (Austrália) resulta vinhos com notas mais cítricas e de pêssego. Alguns Rieslings da Austrália têm um diferente caráter de lima.

Como a Chardonnay, a Riesling produz vinhos que variam com e refletem seu Terroir. Diferentemente da Chardonnay, a Riesling não se beneficia de técnicas como envelhecimento em carvalho. O argumento para isso seria o fato de que com sua riqueza esta casta não necessita de nenhum aroma adicionado. As exceções seriam os vinhos de sobremesa feitos com uvas afetadas pelo fungo Botrytis cinerea. Esse fungo dá origem à chamada "Podridão Nobre": ele invade a fruta sem afetar a casca, consumindo toda a água. O resultado é um bago íntegro, rico em açúcar.

As regiões clássicas de produção da Riesling incluem Mosel, Nahe, Rheingau e Pfalz na Alemanha; Wachau na Áustria; Alsácia na França; Clare e Eden Valleys na Austrália; e Marlborough e Nelson na Nova Zelândia.

Graças à sua alta acidez e riqueza de fruta os vinhos feitos a partir desta casta podem envelhecer muito bem, desenvolvendo notas de mel, defumado e às vezes algo como petróleo.

### **2 - Países e Regiões**

#### **2.1 - Alemanha**

A Riesling é a casta nobre da Alemanha por excelência sendo responsável por quase um quarto de todos os vinhedos do país. É usada na produção dos bons vinhos do Mosel e do Rheingau.

Quando jovens tem um caráter floral fresco. Com o envelhecimento desenvolvem notas minerais (petróleo e querosene).

Graças à sua alta acidez envelhecem muito bem.

Referência deve ser feita aos esplendidos vinhos de sobremesa.

#### **2.2 - França (Alsácia)**

Diferentemente da maioria das regiões francesas aqui o nome da casta aparece no rótulo. Se isso ocorrer o vinho tem de ser feito com 100% da referida uva.

Responsável por quase um quarto das plantações a Riesling é o orgulho da região.

Aqui esta casta produz vinhos com finos aromas frutados e alta acidez. São

mais secos e encorpados que seus correspondentes alemães.

#### **2.3 - Áustria**

Plantada nas regiões de Wachau, Kamptal e Kremstal.

São vinhos geralmente secos, encorpados, com aromas de pêssegos maduros. Aromas minerais são comuns e esses vinhos podem envelhecer desenvolvendo grande complexidade.

#### **2.4 - Austrália**

No Sul da ilha-continente, ao norte da cidade de Adelaide estabeleceram-se imigrantes alemães no século XIX.

No Vale do Éden o clima um pouco mais frio produz excelentes Rieslings. São vinhos moderadamente encorpados, secos ou meio-secos, com alta acidez. Os jovens têm aromas cítricos nítidos. Ao envelhecer desenvolvem petróleo, mel, e notas tostadas.

Mais ao norte, a região do Vale do Clare produz vinhos mais leves e austeros que os do Vale do Éden por causa do clima mais frio, especialmente à noite.

### **3 - Harmonização Eno-Gastronômica**

A classificação alemã dos brancos é tão complicada quanto a língua e merece um outro artigo.

Os Riesling da Alsácia são muito maleáveis em termos de harmonização. Vão bem com pratos como torta de cebola até frango condimentado.

Os alsacianos e australianos são excelentes para acompanhar a condimentada cozinha chinesa e tailandesa.

Riesling bem secos e ácidos também são ótimos com saladas.

### **4 - Referências Bibliográficas**

1 - ROBINSON, Jancis. The Oxford Companion to Wine, Terceira Edição, Oxford: Oxford University Press, 2006.

2 - CLARK, Oz. Grapes and Wines, Primeira Edição, Londres: Websters International Publishers International, 2007.