vinetur

Røsnæs mais perto de se tornar a região vitivinícola protegida mais setentrional da Europa

A UE abriu um período de três meses para objeções após publicar a candidatura da península dinamarquesa ao estatuto de Denominação de Origem Protegida

quinta-feira, 5 de novembro de 2026



Uma estreita península varrida pelo vento, na costa ocidental da ilha dinamarquesa da Zelândia, está mais perto de obter reconhecimento oficial europeu como região vitivinícola. Um passo que faria dela uma das denominações mais invulgares do continente e, provavelmente, a mais setentrional.

Røsnæs, uma península com 15 quilómetros situada a cerca de 110 quilómetros de Copenhaga, candidata-se ao estatuto de Denominação de Origem Protegida da União Europeia. Em outubro, a UE publicou o caderno de especificações da região, abrindo um período de três meses durante o qual os outros Estados-Membros podem apresentar objeções. Se nenhuma for aceite, a denominação tornar-se-á oficial.

A candidatura foi apresentada pela Røsnæs Vinlaug, a associação local de produtores. Se for aprovada, Røsnæs tornar-se-á a segunda denominação vitivinícola protegida da Dinamarca, depois de Dons, reconhecida em 2018 para vinhos espumantes da região de Kolding. Røsnæs fica ligeiramente mais a norte, o que a coloca acima de Dons em latitude e faz dela a denominação vitivinícola protegida mais setentrional da Europa.

Para o pequeno setor vitivinícola dinamarquês, esta iniciativa teria um significado que vai além do simbólico. Os produtores de Røsnæs esperam que o nome protegido acrescente valor comercial aos seus vinhos e dinamize o turismo enogastronómico numa região que alguns já promovem como o «Vale de Napa da Dinamarca».

O caso reflete também uma mudança mais ampla na viticultura europeia. Regiões antes consideradas demasiado frias para uma produção comercial de vinho de qualidade estão agora a atrair investimento, beneficiando de condições de cultivo mais quentes e de castas desenvolvidas para resistir a climas frios e à pressão das doenças.

Røsnæs tem várias vantagens naturais que, segundo os viticultores locais, a distinguem do resto da Dinamarca. O clima é marítimo, com o mar a rodear a península por três lados. De acordo com a candidatura dos produtores, a região recebe cerca de 520 milímetros de chuva por ano, aproximadamente 100 milímetros menos do que grande parte do país. Conta também com até mais 200 horas de sol do que a média nacional. As encostas viradas a sul ajudam as videiras a captar mais calor e luz durante a época de crescimento.

Os solos são outro dos argumentos apresentados. A península é descrita como uma moreia calcária composta por argila, areia e cascalho. Os viticultores afirmam que a camada superficial tem boa drenagem, enquanto as camadas mais profundas retêm água suficiente para as raízes alcançarem durante os verões secos, depois de as videiras estarem estabelecidas. O resultado, dizem, são vinhos com grande frescura, mineralidade marcada e fruta madura, apesar da localização setentrional.

As regras propostas para a denominação são rigorosas e adaptadas ao clima local. As castas brancas autorizadas são Solaris, Souvignier Gris, Johanniter e Muscaris, bem como Pinot Noir vinificada como vinho branco. Os rosés podem ser produzidos a partir de Cabernet Cantor, Rondo, Monarch e Pinot Noir. O caderno de especificações prevê vinhos brancos, rosés, vinhos licorosos e espumantes elaborados pelo método tradicional.

A categoria dos espumantes inclui um dos requisitos de qualidade mais claros. Os vinhos elaborados pelo método tradicional têm de permanecer pelo menos nove meses sobre as borras. Os rendimentos das vinhas não podem ultrapassar 60 hectolitros por hectare, e o engarrafamento tem de ocorrer dentro da área de produção. Os produtores afirmam que as curtas distâncias permitem prensar as uvas apenas algumas horas após a vindima, o que, defendem, ajuda a preservar a qualidade.

A denominação proposta abrange apenas cinco adegas: Dyrehøj, Stub, Røsnæs Vingård, Barfod Vin e Krogstrup. Em conjunto, formam um pequeno núcleo, mas com um papel de relevo na viticultura dinamarquesa. A Dyrehøj é descrita como a maior adega do país, com mais de 50 000 videiras. A propriedade pioneira da região é a Røsnæs Vingård, fundada em 1989, 11 anos antes de a UE reconhecer a Dinamarca como país produtor de vinho, em 2000.

Segundo os dados citados pelos produtores, a região representa atualmente cerca de um quinto da produção de vinho dinamarquesa. A Barfod Vin, situada a 55,7 graus de latitude norte, está entre as vinhas mais setentrionais do mundo. A adega recebeu também classificações superiores a 90 pontos da Decanter e do crítico Robert Parker, um sinal de que pelo menos alguns vinhos desta latitude estão a conquistar atenção para lá da Dinamarca.

A denominação proposta não abrange uma vasta gama de estilos nem de castas internacionais. Em vez disso, centra-se em castas capazes de resistir à pressão das doenças fúngicas e de amadurecer de forma consistente numa época de crescimento fresca. Esta aposta é comum nas novas regiões vitivinícolas do norte da Europa, onde as castas resistentes às doenças se tornaram centrais para o modelo de negócio.

O reconhecimento colocaria Røsnæs num grupo pequeno, mas em crescimento, de regiões vitivinícolas situadas nos limites da viticultura tradicional. Daria também à região um lugar formal no sistema da UE que associa produtos agrícolas a locais específicos e a regras de produção. Para um país mais conhecido pela cerveja, pelos lacticínios e pela carne de porco do que pelas vinhas, seria mais um passo para transformar o vinho dinamarquês de curiosidade numa categoria estabelecida.

A próxima etapa depende agora do processo de análise da UE. Se as objeções de outros Estados-Membros não alterarem o resultado da candidatura publicada em outubro, os cinco produtores da península poderão comercializar os seus vinhos sob o nome protegido Røsnæs.