



# clube do vinho

*Grand Cru®*

## A BATALHA DOS ESPUMANTES

Chegamos ao final do ano, com festas e confraternizações. Foi mais um ano difícil para os brasileiros e, se sobrevivemos, merecemos comemorar.

Festas nesta época lembram espumantes e borbulhas. Como sabemos, os espumantes são feitos da mesma forma que os vinhos tranquilos. O que os faz ganhar borbulhas é um segundo processo de fermentação, que pode ocorrer na própria garrafa ou em toneis de inox. O que muitas vezes gera dúvidas na cabeça dos enófilos é a diferença de cada tipo de espumante em relação à sua doçura residual. Vamos explicar.

O vinho espumante por natureza é seco, pois o açúcar que encontramos na uva é consumido totalmente pelas leveduras. Para ajustar o produto aos diferentes graus de doçura, usa-se o licor de expedição (*liqueur d'expédition*) – basicamente uma mistura de vinho, açúcar e destilado –, que é adicionado no momento da retirada dos resíduos das leveduras (método Champenoise) ou antes do engarrafamento (método Charmat).

A doçura de um espumante é um elemento característico da sua estrutura e tem relação direta com o seu sabor, gerando várias classificações.

- **Extra Brut:** *menos de seis gramas de açúcar por litro. Na boca, uma sensação de suavidade. Ideal como acompanhamento para risotos e pratos leves à base de peixe.*
- **Brut:** *menos de 15 gramas de açúcar por litro, o clássico dos clássicos. Combina perfeitamente com patê de foie gras, salame e presuntos.*
- **Extra Dry:** *de 12 a 20 gramas de açúcar por litro, é considerado o carro chefe do Prosecco. Pode acompanhar pratos de legumes, carnes brancas, peixes cozidos e grelhados ou uma salada de frutos do mar.*
- **Dry ou Seco:** *entre 18 e 35 gramas de açúcar por litro. Levemente doce, combina com queijos frescos e moles, como o brie, e sobremesas.*

- **Demi-sec:** *de 33 a 50 gramas de açúcar por litro. Exce-lentes para acompanhar tortas de frutas, peras assadas e doces simples.*
- **Doce:** *mais de 50 gramas de açúcar por litro. Combina-ção perfeita com praticamente qualquer tipo de sobre-mesa.*

Para as comemorações natalinas, selecionamos quatro espumantes de nosso portfólio. O italiano **Bottega Millesimato** é um autêntico Prosecco, com aromas de flores brancas e frutas cítricas (sobretudo maçã verde). No paladar, é fresco e equilibrado, como sugerem as borbulhas, rico e persistente desde o momento em que é servido à taça.

O brasileiro **Victoria Geisse Vintage Extra Brut Rose** é feito exclusivamente com Pinot Noir. Sua intensidade aromática remete a frutas vermelhas, e ganha notas de especiarias conforme vai passando mais tempo na taça. Tem acidez vibrante e boa estrutura.

O francês **Jeanne De Coste Brut** é ideal para uma tarde na praia quando não se quer abrir mão da excelência da bebida. Frutas tropicais exalam da garrafa. Na taça, notas de carambola e frutas amarelas compõem o aroma concentrado deste vinho, e o frescor fica ainda mais intenso no palato.

O espanhol **Cava Reyes Nature** tem os aromas que poderíamos esperar de um Cava, como abacaxi, manga e frutas tropicais, e percebem-se ainda notas de amêndoas. Já em boca, este Cava é equilibrado, com boa acidez e notas cítricas de toranja e frutas tropicais.

São quatro exemplares, um de cada país. O ideal seria abri-los todos juntos e provar com os amigos para avaliar qual se adequa mais ao gosto de cada um.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização que constam das fichas técnicas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**



R\$ 59,00

## Jeanne de Coste Brut

País	França
Uva	Corte
Composição	80% Airen e 20% Muscat
Região	Provence
Produtor	La Negly
Potencial de guarda	consumo imediato
Gradação alcoólica	11,5%
Temperatura de consumo	6°C a 8°C

*Harmonização: frutos do mar em petisco.*



R\$ 89,00

## Cava Reyes d Aragon Brut Nature

País	Espanha
Uva	corte
Composição	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Região	Calatayud
Sub-região	Aragón
Produtor	Bodega Langa
Potencial de guarda	pronto para beber jovem
Gradação alcoólica	11,5%
Temperatura de consumo	6°C a 8°C

*Harmonização: paella marinera.*



R\$ 69,00

## Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé

País	Brasil
Uva	Pinot Noir
Composição 100%	Pinot Noir
Região	Serra Gaúcha
Sub-região	Pinto Bandeira
Produtor	Cave Geisse
Potencial de guarda	vinho de guarda
Gradação alcoólica	12%
Temperatura de consumo	6°C a 8°C

*Harmonização: quiche lorraine.*



R\$ 79,00

## Bottega Millesimato Brut

País	Itália
Uva	Glera
Composição 100%	Glera
Região	Vêneto
Sub-região	Treviso
Produtor	Bottega
Potencial de guarda	pronto para beber jovem
Gradação alcoólica	11%
Temperatura de consumo	6°C a 8°C

*Harmonização: comida oriental e pratos apimentados.*