

Espumantes é tempo de borbulhas!

É muito comum ir a uma festa e ouvir um garçom gentilmente oferecer um prosecco. Muitas vezes, ele nem sabe que o que está servindo não é um prosecco! Prosecco é o nome de uma uva de origem italiana, com a qual se faz um espumante muito famoso e popular. O correto seria o garçom nos oferecer um espumante, porque qualquer vinho com borbulhas naturais – gás carbônico – é, antes de tudo, um espumante.

Os espumantes são vinhos que sofreram uma segunda fermentação após a primeira fermentação a que as uvas são submetidas e que produz o álcool que todo vinho contém. A segunda fermentação – que pode ocorrer na própria garrafa ou em tonéis – faz com que a bebida acumule gás natural, passando a apresentar uma característica mais refrescante do que a dos demais vinhos.

É a bebida perfeita para festas e comemorações e é muito eclética, acompanhando perfeitamente bem diversos tipos de pratos e petiscos, inclusive os mais sofisticados.

Pode ser produzido em qualquer lugar do mundo; porém, dependendo de como e onde é feito, recebe nomes distintos. Assim, os mais famosos espumantes do mundo são os champagnes, sendo assim chamados aqueles produzidos na região geográfica da França denominada Champagne, localizada cerca de 145 km a nordeste de Paris.

Embora se produza vinho na região de Champagne desde os tempos romanos, o vinho borbulhante ao qual chamamos de champagne foi feito pela primeira vez no final do século XVII. Conta a lenda que o champagne foi criado acidentalmente pelo abade Dom Pérignon, que teria dito estar bebendo estrelas quando o experimentou.

Por mais agradável e charmosa que seja essa história, o champagne não foi criado por Dom Pérignon (embora ele tenha sido importante no desenvolvimento desta bebida) nem por qualquer outra pessoa. O champagne foi o resultado curioso do trabalho de muitos champanheses e de um acaso da natureza.

Essa bebida é, sem dúvida, a mais lendária e charmosa de todas. Conta-se que, certa vez, Marilyn Monroe tomou um banho com 350 garrafas de champagne. Segundo o biógrafo George Barris, ela bebia e inalava champagne como se fosse oxigênio.

As uvas mais importantes na produção de um champagne são a Pinot Noir e a Chardonnay. Esse tipo de vinho pode ser rosé ou não, dependendo do tempo em que se deixa a mistura em contato com as cascas da Pinot Noir para transferir ao vinho base a cor e as características da bebida rosé. Em termos de doçura, pode ser *extra-brut*, *brut*, *extra-sec*, *sec*, *demi-sec* e, na outra extremidade, *doux*. O ajuste fino é feito no momento de fechar a garrafa, com o acréscimo de determinada quantidade de um “licor de expedição”, especialmente concebido para este fim. Quando não se faz este ajuste, a bebida é denominada *brut nature*.

Na maior parte das vezes, um espumante não apresenta em seu rótulo a safra da qual foi feito. Isso porque quase sempre é feito de uma mescla de uvas de várias safras para garantir que mantenha a mesma qualidade através dos anos. Somente os anos especialmente bons são usados para fazer espumantes exclusivos de uma única safra. Estes são denominados *millésimes*, trazem a safra no rótulo, recebem nomes pomposos e seu preço é diferenciado também.

Clube do vinho

Grand Cru

Derivando do nome da região de Champagne, tem-se a denominação do método usado para a elaboração desse tipo de bebida – Champenoise – que consiste em obter a segunda fermentação na própria garrafa. Esse é um processo demorado, cuidadoso e caro, que leva, em geral, anos para ser concluído nos subterrâneos (*caves*) das famosas *maisons* daquela região francesa. Este método acrescenta complexidade incomparável à bebida, mas a torna cara e pouco acessível.

Após a descoberta de um método alternativo – Charmat – que possibilitou a obtenção da segunda fermentação em tonéis de aço inox, o preço dos espumantes feitos por este método tornou-se acessível, o que os popularizou em todo o mundo, sendo produzidos com várias uvas em cada país.

Um dos mais famosos vinhos assim produzidos é o prosecco, feito principalmente com uvas de mesmo nome e, às vezes, com pequena quantidade de Pinot Bianco e Pinot Grigio. É uma bebida tradicionalmente feita no norte da Itália, sendo o espumante típico da região de Veneza.

Outro espumante muito famoso é o Cava da Espanha, que começou a ser produzido por volta de 1870, na Catalunha. Ainda hoje, cerca de 90% de toda a produção desta bebida vem desta região. O método de produção é o tradicional (Champenoise), mas, para ser considerado Cava, tem de ter, no mínimo, 9 meses de envelhecimento em garrafa e as uvas devem ser colhidas nos municípios autorizados. As uvas autorizadas são: Macabeo, Xarello, Parellada, Malvasia, Chardonnay, Trepát, Garnacha Tinta, Monastrell e Pinot Noir.

Para explorar este mundo das borbulhas, selecionamos três exemplares distintos.

O primeiro deles é um prosecco, de origem italiana, denominado **Dei Poeti**. O produtor – **Bottega** – é muito tradicional e faz uma bebida muitíssimo apreciada em seu país de origem e em todo o mundo. É um espumante obtido pelo método Charmat, com resultado leve, frutado e muito frescor.

O segundo chama-se **Nocturno Brut Rose** e é produzido em Mendoza, Argentina, também usando o método

Charmat, e empregando a uva Bonarda, tão tradicionalmente argentina. O vinho base passa quase um dia todo em contato com as cascas da Bonarda e delas obtém uma cor forte e vibrante, entregando-nos boa estrutura para um espumante.

O terceiro espumante é um **Cava**, o **Castelloig Brut**, produzido por Castelloig, considerada por muitos a melhor fabricante de Cavas da Espanha. De grande personalidade, esta bebida é obtida pelo método Champenoise e nos traz leveza e complexidade simultaneamente.

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

Fernando A F Rodrigues

