

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: Segredos do espumante					Temática: Generalista	
2006/08/24	O PRIMEIRO DE JANEIRO – PRINCIPAL	Pág.11	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: n.a.

Paula Alexandra Almeida



A garrafa inicial é a que vai para o consumidor final, exigindo mil cuidados

PROCESSO MANUAL TORNA CADA GARRAFA ÚNICA E IRREPETÍVEL

Segredos do espumante

Muitos poderão confundir vinho com “bolhinhas”, gasificado e que faz espuma com espumante, mas a verdade é que esta é uma bebida única e insubstituível. É preciso conhecer como se produz este vinho para se poder apreciar devidamente as suas qualidades.

PAULA ALEXANDRA ALMEIDA

Na grande maioria dos casos, e nomeadamente na elaboração do espumante de método clássico, o processo é praticamente todo manual, o que torna cada garrafa única e irrepetível.

Na vinha as uvas para espumante são as mesmas que para outro vinho. A primeira diferença surge nas vindimas. As uvas para espumante são vindimadas num estado de maturação antes do utilizado para vinho de mesa, quando possuem um teor alcoólico que ronda os 10,5 ou 11 graus. Nesta altura preservam ainda a frescura do aroma e uma componente ácida bastante intensa. A vindima é feita para caixas que não ultrapassem os 25 quilos, e as uvas são transportadas intactas para a adega para evitar oxidações e o início de fermentações indesejáveis. Uma vez na adega são esmagadas em prensas que não interferem em nada com a parte sólida da uva, indo depois a fermentar em cubas de pequena capacidade e com controle de temperatura

entre 16 a 20 graus. Esta primeira fermentação demora 15 a 20 dias, dependendo da sua evolução. No final deste processo tem-se um vinho branco base que é sujeito a um simples processo de filtração e limpeza, entrando depois no processo de espumantização.

O momento mágico

Até aqui está-se em presença de um vinho branco normal, mas do qual depende a qualidade do espumante a produzir. Este vinho passa então ao processo de tiragem (a maioria dos termos utilizados neste método provém do francês) e que consiste no engarrafamento, juntando leveduras e licor de tiragem. Dá-se assim início a uma segunda fermentação que tem por objectivo formar a bolha e a mousse do espumante. A bolha são as “bolhinhas” que se vê quando o espumante está no flute – pretende-se fina e permanentemente, ou seja, que se mantenha enquanto se aprecia o espumante. A mousse é a espuma que se forma no cimo do líquido e é agradável também poder vê-la constante.

Neste processo de fermentação, feito nas

tradicionais caves com temperaturas que rondam os 13 a 15 graus, as leveduras vão libertar dióxido de carbono para o meio e vão dar as características de espumante ao vinho base engarrafado. É o momento mágico da transformação.

Este processo dura cerca de 30 dias, só depois é que o vinho entra em estágio. Os períodos de estágio são definidos por lei e em Portugal existem quatro categorias: 6 meses para espumantes correntes, 12 meses para os Reserva, 24 meses para os Super Reserva e 36 meses, ou mais, para os Grande ou Velha Reserva. Mas este período pode atingir dez anos, dependendo da qualidade que se pretender obter.

Depois do estágio correcto, passa-se ao processo de remoagem. Durante a fermentação há um processo de formação de determinados precipitados que são restos de

Estágio pode atingir dez anos, tudo depende da qualidade

leveduras e borra do vinho que formam depósito no fundo da garrafa.

Ora acontece que a garrafa inicial é a que vai para o consumidor final e, portanto, há que retirar esse depósito. Durante o período de remoagem, as garrafas são colocadas com o gargalo para baixo e operadores

vão oscilando as garrafas e fazendo com o depósito se vá concentrando no gargalo, girando-as a quartos de volta. Estes homens chegam a rodar entre 50 a 60 mil garrafas por dia.

As definições da gama

Passa-se então ao “dégorgement”, que pode ser “à la volée” ou “à la glace”. À la volée é o processo tradicional, manual, em que o operador com uma chave própria retira a cápsula, faz sair o depósito e verticaliza a garrafa, em segundos, ficando o vinho para consumo. É, sem dúvida, uma operação de destreza, perícia e muitos, muitos anos de prática. À la glace, o gargalo é congelado. Verticalizando-se a garrafa, retira-se então a cápsula e o bloco de gelo sai com a pressão, ficando o vinho limpo do depósito. Chega-se assim ao espumante em bruto e é nesta fase que se decide a gama de vinhos, se bruto, se seco, doce ou meio seco. No caso de um bruto zero, sem açúcar, é feito o dégorgement, metida a rolha de cortiça e o vinho sai para o mercado. Para as outras gamas, após o dégorgement é retirado um pouco de vinho e adicionado o licor de expedição. Os valores permitidos são para meio seco de 12 a 22 gramas, para meio doce de 22 a 35 gramas e para o doce 50 ou mais gramas.