

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – PARANÁ
CURSO DE SOMMELIER
2012**

Aula 3 – Vinhos Espumantes



Sommelier Roberto Cartaxo

Trabalha desde 1994 com vinhos

Anotações de aula:

Vinhos com gás CO₂
Com perlage

No começo era considerado defeito.
Dom Perignon , monge, o aprimorou.

Nas regiões frias -> achavam que tinha parado a fermentação -> quando esquentava novamente -> voltava a fermentar as rolhas estouravam.

Champagne -> maturação lenta e fermentação lenta

Monge Dom Perignon levou a técnica para Champagne, mas era um produto turvo, aspecto feio.

Em 1900 -> desenvolvida a técnica de produção atual.

Baixa maturação -> alta acidez

Champagne { Pinot Noir
Pinot Meunier -> tintas vinificadas em branco
Chardonnay -> branca

Os rosê -> tintas vinificadas em tinto e misturadas ao branco.

Blanc de blanc -> Champagne só de Chardonnay

Uvas Chardonnay -> cítrico, frutas brancas

Outras denominações: Cava (Espanha), Franciacorta (Lombardia), Proseco (Vêneto), Asti.

Enólogas mulheres de Champagne ficaram famosas.

Viúva Clicout aprimorou o método Champanoise.

Dois processos: Charmat e Champagnoise

Proseco: de uva Proseco (ou Glera) produzido no Vêneto.

Chile: tem permissão da França para produzir espumantes com denominação "Champegne".

MÉTODO CHARMAT

- Vinho base: ácido.
- Segunda fermentação em cuba de inox -> inoculado + levedura e liquer de tirage (vinho ou suco com açúcar, calculado para não explodir a garrafa e não fermentar muito pouco).
- Depois é filtrado (após segunda fermentação).
- Charmat rápido (2 meses) e Charmat longo (9 meses) -> fica guardado em cuba de inox.
- Após segunda filtragem é engarrafado.

É mais rápido e mais barato.

(Proseco e vinhos espumantes)

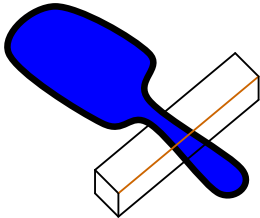
Millesimé -> Champagne de uma única safra (vinho base)

Bolhas pequenas → Champanoise ou Chamat longo (melhor qualidade)

MÉTODO CHAMPANOISE

- 1ª. fermentação
- Vinho Base + Liqueur de Tirage → 2ª. fermentação na garrafa
- Maturação de no mínimo 15 meses
- Remuage – 6 semanas
- Descanso
- Retiradas impurezas
- Liqueur de Expedition (seco a doce) → vinho + essências
- Rolha, rótulo, embalagem

Pupitres → prateleiras para girar as garrafas (remuage por 20 dias)

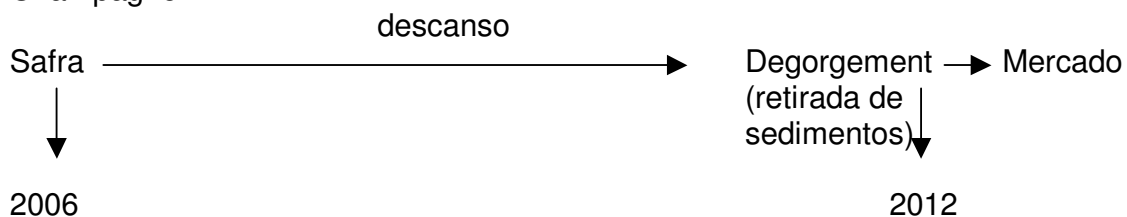


Outras uvas utilizadas em Champagne (além da três tradicionais): Pinot Blanc, Pinot Merlier e Arbanni (espumantes Moutard)

Depois da remuage → congelamento com Nitrogênio líquido (-5 a -25 °C)
(antigamente era com sal, álcool e gelo a -6 °C)

depois completa com Liquer de expedition

Champagne:





Espumante → pressão de 6 Atm. ou mais

≠

Frizante → Muito menos gás e menos pressão (Lambrusco)

Brasil → 2º. melhor lugar para produzir espumante, pelas condições de clima e solo

↓ Temperaturas = {
- aromas
- doçura (nos doces)
- acidez

5 °C até no máximo de 12 °C

Acidez limpa a boca (salivação) → combina com gordura

Champagne + carne de porco ou comida picante

Napoleão dizia que Champagne era “merecida na vitória e necessária na derrota”

Garrafa → fundo convexo e mais grossa para agüentar a pressão



Serviço:

- segurar no fundo da garrafa
- taça sobre a mesa
- abrir com a garrafa deitada em diagonal para diminuir pressão
- girar a rolha contra a garrafa, com dedo sempre sobre a rolha
- servir em 2 vezes para não transbordar e não perder perlage

Alguns espumantes nacionais:

Miolo, Valduga, Habitat Dom Bonifácio, Terra Nova, etc.

VINHOS ESPUMANTES DEGUSTADOS



Pro Seco DOC Extra Dri

Italiano, uva Glera

Cor clara dourada

Abacaxi doce

Menos perlage,
Boa acidez, faz salivar

Bom como acompanhamento



Splendore – LPG Wine

Nacional, Serra Gaúcha
uva Chardonnay

Cor esverdeado, mais escuro

Amêndoa tostada, levedura

Bem mais perlage,
Mais acidez, mais estrutura

Uva selecionada no vinhedo

VINHOS CHAMPAGNE DEGUSTADOS



DEUTZ

Brut

Perlage intensa

Cor Dourada

Mel, flor, cítrico,

Mais ácida

Mais líquida



VIUVE CLICQUOT

Brut

Perlage com bolhas pequenas

Cor dourado claro

Menos ácida

Mais cremosa

(Maior complexidade que espumantes)