

REPORTAGEM

Borbulhas catarinenses na taça do brasileiro

Pesquisas da Epagri com espumantes permitiram o desenvolvimento de uma nova cadeia produtiva no Estado

Cinthia Andruchak Freitas – cinthiafreitas@epagri.sc.gov.br

Santa Catarina produz espumantes com qualidade comparável aos melhores do mundo. Já são cerca de 20 vinícolas que apostam nesse nicho e produzem a bebida borbulhante em escala para impulsionar as vendas e ampliar o portfólio de produtos. “Os espumantes são os vinhos, em geral, com o maior valor agregado, e esse incremento é benéfico para os produtores”, destaca Vinícius Caliari, pesquisador e gerente da Estação Experimental de Videira (Epagri/EEV). Segundo ele, uma garrafa de espumante rende ao fabricante, em média, receita 40% maior do que a de vinho.

Apesar de consolidada e promissora, essa cadeia produtiva ainda é recente no Estado. Tudo começou em 2003,

quando a equipe da Epagri/EEV iniciou as pesquisas nessa área. Primeiro, produziu o espumante de uva Niágara pelo método asti em parceria com várias vinícolas da região. Em 2007, começou a produzir a bebida pelo método tradicional, também conhecido como *champanoise*. Dois anos depois, iniciou as pesquisas com o método *charmat* e também com o método *asti* usando diversas variedades de uva.

Hoje, os métodos mais utilizados na estação são o *champanoise* e o *charmat*. A principal diferença entre os dois é que, no caso do *champanoise*, a segunda fermentação do vinho base ocorre na garrafa, e no *charmat*, em uma autoclave. Além disso, o período de envelhecimento no *champanoise* é maior:

no mínimo 18 meses. Ambos os métodos são mundialmente conhecidos, mas a Epagri ajudou a popularizá-los entre os produtores catarinenses.

Qualidade crescente

Esse trabalho permitiu o desenvolvimento de uma nova cadeia produtiva em Santa Catarina e, ao longo dos anos, tem beneficiado os produtores com novas tecnologias para o segmento. Os pesquisadores de Videira já fizeram a caracterização aromática dos espumantes fabricados no Estado e vêm, constantemente, aprimorando os processos de produção.

Os estudos da Epagri também permitiram produzir espumantes com dife-

rentes tipos de uva. “Esse trabalho possibilitou o uso de variedades de uva distintas e inovadoras em Santa Catarina, como a Villenave, além da elaboração de espumantes rosés com as variedades Cabernet Sauvignon e Merlot e o uso de variedades italianas como Vermentino, Manzoni Bianco e Garganega”, destaca o pesquisador Vinícius. Hoje, as principais uvas usadas nos rótulos catarinenses são Chardonnay, Pinot Noir, Niágara e Moscato.

Mercado em festa

Com espumantes de alta qualidade que oferecem boa relação custo/benefício, os catarinenses conquistam cada vez mais consumidores em um segmento promissor. “O mercado de espumantes tem aumentado vertiginosamente no Brasil”, frisa Vinícius Caliari.

A Vinho de Altitude – Produtores Associados, que reúne 35 produtores catarinenses, dos quais 20 são vinícolas com marca, produz cerca de 450 mil garrafas de espumante por ano. A bebida já responde por quase um terço do total da produção dos associados, que é de 1,5 milhão de garrafas por ano. “O merca-



Maior valor agregado da bebida beneficia os produtores, diz o pesquisador Vinícius Caliari

do de vinhos de altitude cresce 20% ao ano”, destaca Acari Amorim, diretor da associação.

A presença maior do espumante nas taças dos brasileiros também tem a ver com mudanças de comportamento. O estourar das rolhas, que não se restrin-

ge mais às comemorações de réveillon, tem dado vigor para as vendas. “O mercado interno está aceitando mais esse tipo de vinho e a procura está cada vez maior. Em eventos, antes se servia cerveja, agora se serve espumante”, comemora Acari. ▶



Foto: Vinho de Altitude Produtores Associados

Nos métodos *charmat* e *asti*, segunda fermentação ocorre em tanques de inox

Conheça os principais métodos de fabricação de espumantes no Brasil

Champenoise: O método de elaboração de vinho espumante tradicional, com fermentação na garrafa, foi desenvolvido na região de Champagne, na França, e também é utilizado em outras regiões vitivinícolas do mundo. O vinho base é geralmente elaborado com uvas Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Dependendo da região, pode ser elaborado com outras variedades.

Charmat: O que caracteriza esse método é a segunda fermentação realizada em tanques de inox que suportam alta pressão (autoclaves). “O princípio de elaboração do espumante é o mesmo do método tradicional, pois o vinho base fermentado em ambiente fechado produz pressão por meio do dióxido de carbono liberado”, explica o pesquisador Vinícius Caliari. As etapas realizadas na primeira fermentação são similares ao método clássico, porém, em geral, utilizam-se uvas com menor qualidade.

Asti: Esse método surgiu na Itália, na região que leva esse nome. No Brasil, também é chamado de método moscatel espumante. Esse produto é submetido somente a uma fermentação e, na preparação do mosto, a uva usada é do grupo das moscatéis. O mosto é filtrado e conservado em câmara fria para evitar a fermentação e, a partir dele, o espumante moscatel é produzido durante todo o ano.

Espumante é o mesmo que champanhe?

A definição legal de espumantes é bem restritiva e varia de país para país de acordo com suas denominações de origem e indicações geográficas de procedência. O pesquisador Vinícius Caliarí, da Epagri, explica que champanhe refere-se exclusivamente à bebida produzida na região de Champagne, na França, como uma Denominação de Origem. Em outros países ou regiões, a bebida recebe nomes distintos, como é o caso das cavas espanholas e dos talentos italianos.

No Brasil, espumante é o vinho cujo anidrido carbônico (que forma as borbulhas) provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método *chamenoise*) ou em grandes recipientes

(método *charmat*), com uma pressão mínima de 4 atmosferas a 20°C e com teor alcoólico de 10% a 13% em volume. A concentração de açúcar da bebida é responsável pelas classificações *extra-brut*, *brut*, *seco (sec)*, meio-doce (*demi-sec*) e doce.

Já o vinho moscatel espumante é aquele cujo anidrido carbônico provém da fermentação de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel em recipiente fechado, nas mesmas condições de temperatura e pressão do espumante. Nessa bebida, o teor alcoólico é de 7% a 10% em volume, e há, no mínimo, 20 gramas de açúcar remanescente por litro. ■



O Estado já fabrica mais de 450 mil garrafas por ano

Foto: Nilson Teixeira/Epagri