



Saiba qual a
diferença entre
o espumante
e produtos
substitutos.

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

SEBRAE
*Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas*



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que borbulha é
ESPUMANTE.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas- SEBRAE
SGAS Quadra 605, Conjunto A - CEP 70200-904 - Brasília - DF
Tel.: (+55 61) 3348-7100 / Fax.: (+55 61) 3347-4120
www.sebrae.com.br

Roberto Simões - Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho - Diretor Presidente
Carlos Alberto dos Santos - Diretor Técnico
José Cláudio Silva dos Santos - Diretor de Administração e Finanças
Enio Queijada de Souza - Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio
Léa Maria Lagares - Coordenadora Nacional de Fruticultura e de Vitivinicultura

Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN
Alameda Fenavinho, 481 - Ed. 29 - Cx. Postal 2577 - CEP - 95700-000
Bento Gonçalves - RS
Tel.: (+55 54) 3455 1800 / Fax: (+55 54) 3455 1814
www.ibravin.org.br

Alceu Dalle Molle - Presidente
Eduardo Piaia - Vice-Presidente
Carlos Raimundo Paviani - Diretor Executivo

Coordenação do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos,
Espumantes e Sucos de Uva
Janine Basso Lisbôa – IBRAVIN
Léa Maria Lagares – SEBRAE

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros - constitui violação dos direitos autorais (lei no 9.610/98).

1. ESPUMANTE

1.1 O que é um vinho espumante?

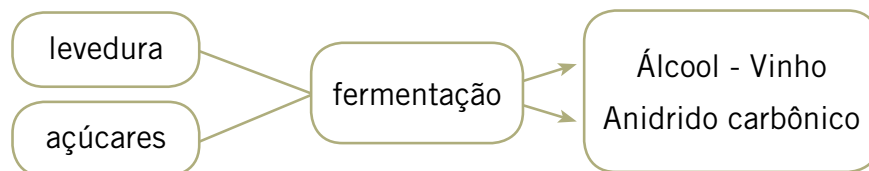
O vinho espumante é resultante da fermentação da uva sã, fresca e madura, no qual se encontra presente o anidrido carbônico – as borbulhas naturais - proveniente da sua fermentação.

Há basicamente dois tipos de vinhos espumantes, que assim são definidos segundo a sua forma de elaboração: o espumante e o moscatel espumante.

1.2 Espumante

O espumante se diferencia das demais bebidas por ser elaborado a partir de duas fermentações alcoólicas. A primeira fermentação é a mesma que se faz para produzir um vinho tranquilo, sem “bolinhas”.

Só para explicar, fermentação é o que ocorre quando a levedura que se encontra presente na uva come o açúcar, que também está presente nela, e o transforma em álcool e anidrido carbônico (as “bolinhas”).



Quando se elabora o vinho, normalmente o anidrido carbônico é liberado. Portanto, não é da primeira fermentação que vêm as “bolinhas”. É por haver uma segunda fermentação que este produto se torna tão especial.

As duas formas mais utilizadas de se fazer esta segunda fermentação são:

Tradicional: a primeira, mais antiga, é denominada método tradicional ou *champenoise* (por que é assim que é feito em Champagne).

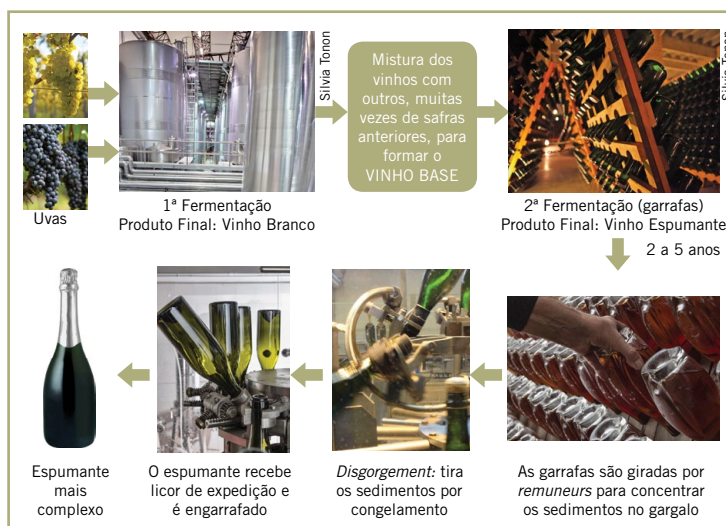
Charvat: a segunda é denominada de método *charvat*. O nome Charvat homenageia o engenheiro que introduziu o referido método na França, Eugène Charvat. Embora muitos considerem que este o tenha inventado, posto que o patenteou em 1907, há indícios de que o verdadeiro autor foi o enólogo italiano Federico Martinotti, que o teria inventado em 1895.

1.3 Método tradicional

O método tradicional implica em fazer esta segunda fermentação dentro da própria garrafa. E é por esta fermentação ocorrer dentro da garrafa, fechada, que o espumante terá as suas “bolinhas”, pois o anidrido carbônico ficará retido dentro da própria garrafa.



Silvia Tonon



Fonte: Elaborado com base em GRASSO, 2013.

1.4 Método charmat

No método charmat a fermentação acontece em grandes tanques, denominados de autoclaves, e nos quais o anidrido carbônico que normalmente é liberado pela fermentação fica retido. Posteriormente este é engarrafado por meio de um processo especial que preserva as “bolinhas” e as transporta para as garrafas.

O espumante resultante destes dois métodos irá se diferenciar por características organolépticas, tais como cor, sabor e paladar.

Espumantes elaborados pelo método tradicional podem apresentar características mais marcantes que aqueles elaborados pelo método charmat. Isso pode ocorrer por que, após a segunda fermentação dentro da garrafa, esta pode permanecer um longo tempo deitada, repousando... deixando o vinho em contato com as leveduras. Com o tempo essas leveduras fazem a autólise – se autodestroem – e



Silvia Tonon

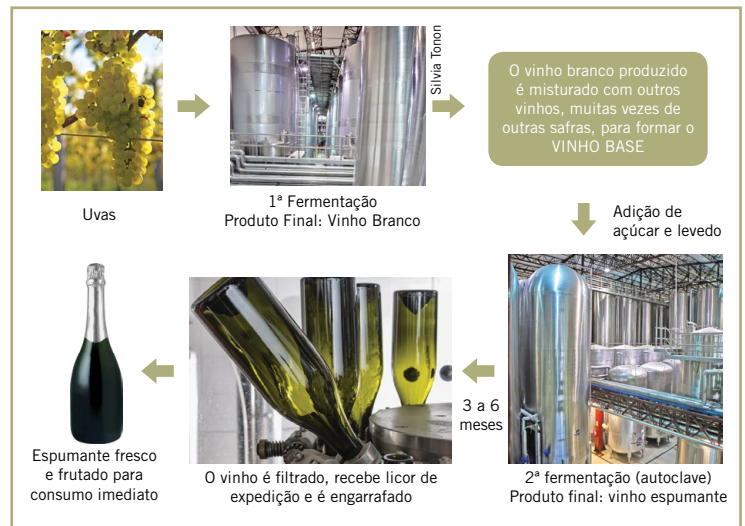
esse processo todos deixa no espumante um toque especial.

Mas há alguns parâmetros que são válidos para os dois:

O teor alcoólico do espumante deve ser entre 10 e 13% em volume.

O anidrido carbônico (“bolinhas” ou perlage) deve ser proveniente exclusivamente da fermentação (não pode ser adicionado), e sua concentração deverá ser de 4 atmosferas à 20°C.

Por isso, se não tivermos cuidado ao abrir a garrafa de espumante, ou se deixarmos a uma temperatura muito elevada, com certeza o líquido vai ser projetado para fora com muita força.



Fonte: Elaborado com base em GRASSO, 2013.

1.5 O que é um Brut? Um Sec? Ou um Demi-Sec?

Esta expressão traduz a quantidade de açúcar presente no espumante. Assim, um espumante será:



1.6 Mas, como é que sobra esta quantidade de açúcar no espumante?

Em regra as leveduras já consumiram todo o açúcar que havia no vinho, e o transformaram em álcool e anidrido carbônico. Todavia, quando o vinho vai ser engarrafado (no caso do método charmat) ou quando é feita a limpeza dos resíduos provenientes das leveduras (no caso do método tradicional) é acrescentado ao espumante o chamado “licor de expedição”.

É este que, contendo mais ou menos açúcar, vai definir que tipo de espumante será feito: do extrabrut ao doce.

*Na legislação brasileira ainda não há regra para o uso do termo “Nature”, mas segundo as regras do Mercosul este pode ser utilizado e significa que há menos de 3 gramas de açúcar por litro de vinho.

1.7 Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?

Leia bem o rótulo.

Em regra as principais informações, como tipo de produto, graduação alcoólica, classificação

quanto ao teor de açúcar, método de elaboração e marca devem estar no rótulo principal, da seguinte forma:



Se não tiver as designações obrigatórias → desconfie!

1.8 Qual a diferença entre um Champagne e um Espumante?

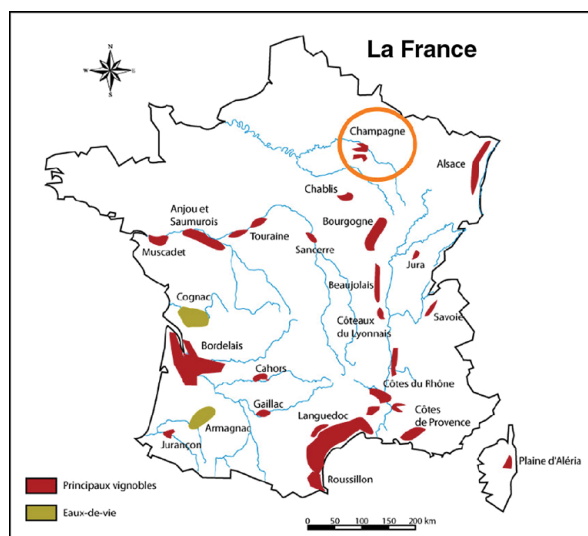
Alguns nomes podem nos confundir na hora de escolher um espumante, por isso é muito importante saber que Espumante é um tipo de produto, e este pode ser elaborado em diversas regiões do mundo.

Algumas regiões possuem características especiais em seu clima, seu solo, seu relevo e inclusive na forma tradicional de se elaborar um espumante, e por isso se tornaram mundialmente conhecidas.

Este é o caso de Champagne. Trata-se de uma região localizada na França, que se tornou conhecida por produzir um dos melhores espumantes do mundo. Portanto um Champagne só pode ser produzido em Champagne e com o método tradicional daquela região: o champenoise!

Por isso lembre:

Todo Champagne é um espumante! Mas nem todo o espumante é um Champagne!!!



Fonte: http://www.google.com.br/imgres?q=aoc+champagne&hl=pt-BR&tbo=d&biw=1517&bih=741&tbn=isch&tbnid=a6bAx2Z_PH_wYM:&imgrefurl=http://mumulesvignes.com/2009/11/30/la-champagne/&docid=J95XaO-gv9UhwM&imgurl=http://mumulesvignes.files.wordpress.com/2009/11/carte_france_ch.jpg&w=859&h=773&ei=Gmn4UOPvOcqOAXrzlCADw&zoom=1&iact=hc&vpx=247&vpy=256&dur=2369&hovh=213&hovw=236&tx=150&ty=82&sig=108974582465736542387&page=2&tbnh=146&tbnw=164&start=39&ndsp=44&ved=1t:429,r:74,s:0,i:306

1.9 O que é Cava?

Outra região que tem se tornado conhecida por produzir bons espumantes é Cava, que localiza-se em várias partes da Espanha.

O Brasil também está sendo internacionalmente

reconhecido pelo seu espumante, mas até o momento não há um nome específico que o denomine. Por isso o denominamos simplesmente de Espumante.

1.10 E o que é prosecco?

Prosecco é o nome da uva com a qual é feito o espumante. Isso não quer dizer que o espumante será mais seco ou mais doce, pois ele poderá ser um brut ou um demi-sec.

Na Itália, todavia, este é o nome de uma região que para eles se tornou conhecida por produzir espumantes e lá a nossa uva prosecco se chama glera.

E já que estamos falando de uva, no Brasil se costuma fazer espumante especialmente a partir da uva branca Chardonnay, que é considerada uma uva internacional, pois é cultivada em todo mundo. O interessante é que em cada lugar ela

dá origem a vinhos diferentes e únicos!

Também usamos a uva branca riesling itálico para elaborar espumantes, assim como uvas brancas moscato.

Com estas se faz o que muitas chamam de blanc de blanc – vinhos espumantes brancos feitos de uvas brancas.

Mas também se pode elaborar vinhos brancos com uvas tintas! É o que se faz, por exemplo com a uva tinta pinot noir. Estes são os chamados blanc de noir – vinhos espumantes brancos feitos de uvas tintas.

1.11 Existe espumante rosé ou tinto?

Com certeza! Dependendo da cor da uva que for utilizada e dependendo de como for feita a fermentação,

podemos ter: Espumantes Brancos; Espumantes Rosés ou Rosados e Espumantes Tintos ou Rouge.

2. MOSCATEL ESPUMANTE

O espumante moscatel, ao contrário do espumante tradicional, passa apenas por uma fermentação dentro de um grande recipiente (autoclave), o qual também não permite que o anidrido carbônico seja eliminado. Ele também é conhecido por ser elaborado pelo método asti, pois é assim que se fazia este produto na região piemontesa de Asti, na Itália.

O moscatel não tem um vinho base. Ele é feito diretamente da sua primeira fermentação.

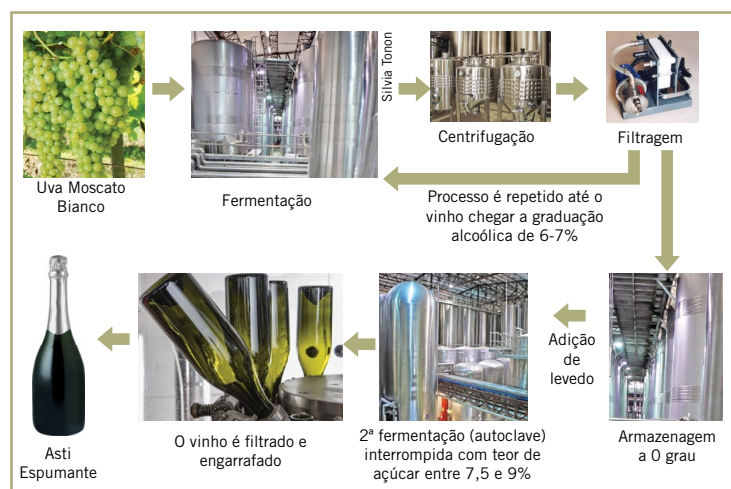
Outra observação é que, como o nome já diz, o espumante moscatel só pode ser elaborado a partir de uvas da família moscatel, que lhe dá as características organolépticas (em especial aquele perfume fresco, frutado) específicas.

Além disso, sua graduação alcoólica é mais baixa que o espumante tradicional, ficando entre 7 e 10% em volume.

Outra característica que o diferencia é que ele não é classificado em brut ou demi-sec, como o tradicional.

Em sua composição deve possuir no mínimo 20g de açúcar, sem um limite máximo.

Por fim, o anidrido carbônico deve ser proveniente exclusivamente desta primeira fermentação (não pode ser adicionado), e sua concentração deverá ser de 4 atmosferas à 20°C.



Fonte: Elaborado com base em GRASSO, 2013.



Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



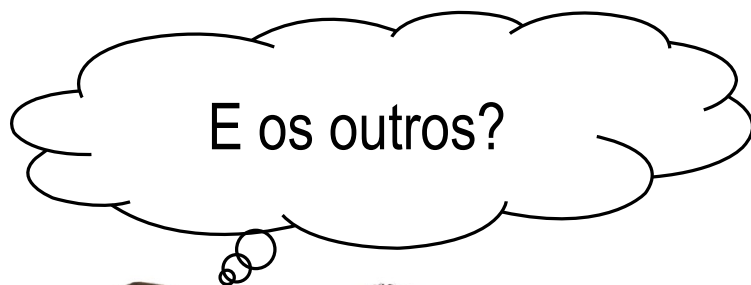
ESPUMANTE É SÓ O ESPUMANTE E O MOSCATEL ESPUMANTE

3. OS OUTROS

OS OUTROS PRODUTOS NÃO SÃO ESPUMANTE!

Além dos dois tipos de espumantes, existem outros produtos, previstos em lei, que apresentam “bolinhas”, mas que não podem ser confundidos com os espumantes.

“Bolinhas” não são sinônimo de espumante



Alguns são também provenientes da uva, como o vinho gaseificado, o vinho frisante e o filtrado doce.

Outros são provenientes de outras frutas, como a sidra (que é feita de maçã) e outros fermentados de fruta.

Há também produtos que são uma mistura de tudo um pouco, que são conhecidos como bebida alcoólica mista, pois neles há, além de fermentado, algum destilado alcoólico (álcool de cana), acrescido dos mais diferentes componentes. Este é o caso, por exemplo, do cooler, da sangria e demais coquetéis.

Nem tudo que borbulha é ESPUMANTE.

E, dentre aqueles borbulhantes que se definem sem álcool, o que encontramos na verdade são refrigerantes, para quem não pode beber álcool por questões de saúde ou religiosa. Estes podem ser

“normais” ou virem inclusive na versão light e diet, podendo ser de maçã, de uva ou mistos.

Vamos explicar as características de cada um:

3.1 Vinho Gaseificado

O vinho gaseificado é também um VINHO, com teor alcoólico de 7% a 14% em volume. Mas, ao contrário do espumante, suas “bolinhas” são ADICIONADAS, mediante a introdução de anidrido carbônico puro, assim como é feito nos refrigerantes. E a pressão deve ser um pouco menor que a dos verdadeiros

espumantes: de 2,1 a 3,9 atmosferas.

Como saber se estamos comprando vinho gaseificado ou espumante? A lei determina que esta expressão esteja bem clara no rótulo principal do produto. Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



3.2 Vinho Frisante

O frisante é um VINHO, que possui um teor alcoólico de 7 a 14% em volume e é um pouquinho gaseificado, ou seja, tem uma pressão de 1,1 a 2 atmosferas a 20°C.

Como saber a diferença? Em regra as “bolinhas” naturais serão mais fininhas e delicadas que as artificiais. Mas o fabricante deve informar isso na rotulagem.

Todavia, este gás pode ser NATURAL, proveniente da própria fermentação ou ADICIONADO ao vinho depois de pronto.

Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



3.3 Filtrado Doce

O Filtrado Doce é uma bebida proveniente do MOSTO DE UVA (suco de uva), parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa.

Não é considerado vinho por que este é exclusivamente a bebida proveniente da fermentação da uva sã, fresca e madura, e o filtrado doce pode ser só parcialmente fermentado.

Além disso, tem uma graduação alcoólica

bem baixa, de no máximo 5% em volume.

A presença das “bolinhas” também pode se dar através da ADIÇÃO de anidrido carbônico em até 3 atmosferas.

Sua concepção original vem da Itália. Mas do produto original pouco sobrou.

Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



3.4 Sidra

Primeiramente: **sidra não é espumante, nem vinho, nem é feito de uva.**

A sidra é uma bebida obtida pela fermentação da MAÇÃ, cuja graduação alcoólica vai de 4% a 8% em volume. Ao contrário do espumante, ela é proveniente de uma única fermentação e tradicionalmente não era gaseificada.

No Brasil a sidra foi regulamentada de uma forma um pouco diferente:

- pode ser gaseificada;
- pode ser proveniente da fermentação do mosto de maçã, do suco concentrado ou ambos, com ou

- sem adição de açúcar;
- pode ser adoçada e receber outros aditivos (corante, aromatizante);
- pode ser desalcoolizada.

De qualquer maneira, é só testar: o resultado é um produto completamente diferente do Espumante.

Vale ressaltar que há marcas que são reconhecidas no mercado brasileiro como sinônimo de sidra, que popularizou esta bebida no Brasil, mas nem todas são genuinamente SIDRAS!!!

Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



3.5 Fermentado de Frutas

Há ainda o fermentado de frutas genérico.

Trata-se de uma bebida com graduação alcoólica de 4% a 14% em volume.

Sua elaboração se dá a partir do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do seu suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

Este produto pode ser:

- adicionado de açúcar,
- de corante,
- de aromatizante,
- e, eventualmente, de dióxido de carbono (“bolinhas”). Ele pode ainda ser desalcooolizado.

Dentre os fermentados há ainda o HIDROMEL, que é o fermentado de mel, o fermentado de cana e o saquê ou SAKE, que é o fermentado de arroz.

Ah, e como fermentado ainda temos a CERVEJA que é obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro proveniente do malte de cevada e água potável, por ação de levedura e com adição de lúpulo. Sendo que o malte de cevada poderá ser substituído em até 45% por adjuntos cervejeiros, ou seja, cereais maltados ou não-maltados, bem como amidos e açúcares de origem vegetal – sim dá para colocar milho e arroz para fazer cerveja!

O que mais nós encontramos no mercado referente a este tipo de produto é o seguinte:



3.6 Bebida Alcoólica Mista

A bebida alcoólica mista, como o próprio nome já diz, é uma mistura de bebidas. Dentre estas podemos encontrar o cooler, a sangria e os mais variados coquetéis.

Esta deve ter graduação alcoólica de 0,5 a 54%. Ou seja, pode ser quase de um refrigerante a uma aguardende....

Ela pode ser feita de: álcool etílico potável de origem agrícola; destilado alcoólico simples de origem agrícola; bebida alcoólica; ou a mistura destes.

Ela pode ainda ser adicionada de: bebida não-alcoólica; de suco de fruta; de fruta macerada; de xarope de fruta; de leite; de ovo; de outra substância de origem vegetal; de outra substância de origem animal.

E esta poderá ainda ser gaseificada, adoçada e aditivada (com corantes e aromatizantes).

Que mistura!

O que a diferencia dos demais produtos na sua rotulagem? Preste atenção:



3.7 Refrigerante

O refrigerante é um produto não alcoólico.

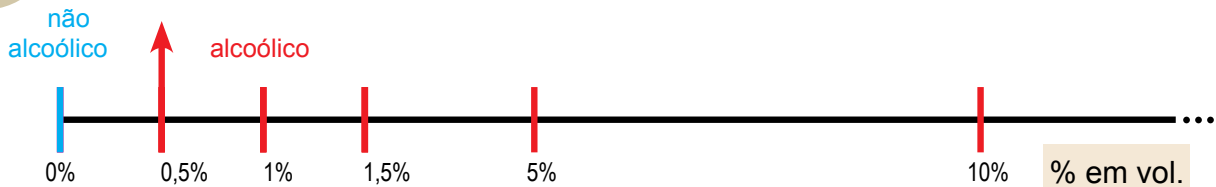
Qualquer destas bebidas já mencionadas não poderão ser consideradas sem álcool – na dúvida saiba que o que você está tomando é refrigerante.

No máximo estas podem ser desalcoholizadas, e neste caso deverão ser identificadas como “bebidas desalcoholizadas”, que é diferente de “bebidas sem álcool”.

A primeira em regra sofreu todo o processo de fermentação e depois passou por um outro processo para retirar o álcool – como o cozimento para que o álcool evapore.

A segunda nunca teve álcool.

No Brasil, para que uma bebida seja considerada não alcoólica, ela deve ter até 0,5% de álcool em volume. Isso não quer dizer que ela esteja isenta de álcool, mas que legalmente ela não é considerada uma bebida alcoólica:



Para cada tipo de fruta há um percentual mínimo de suco que o refrigerante deverá conter:



Não dá para confundir as coisas, né?

Mas... como é que eu vou encontrar este produto no mercado?

Há produtos, perdidos no meio dos espumantes, que em regra possuem um dizer bem grande do tipo “não alcoólico”. E em algum lugarzinho da embalagem nós encontramos a

definição de que se trata de refrigerante!

Infelizmente há empresas que usam a mesma marca e a mesma embalagem para identificar todos os produtos acima mencionados!

Bem, é assim que vamos encontrá-lo na prateleira do supermercado, bem longe dos outros refrigerantes em regra:



Referências:

Lei do Vinho – Lei n. 7.678/1988 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e outras providências.

Decreto do Vinho – Decreto n. 99.066/1990 - Regulamenta a Lei n.º 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva.

Lei de Bebidas – Lei n. 8.918/1994 - dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Decreto de Bebidas – Decreto n. 6.871/2009 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Regulamento Vitivinícola do Mercosul – MERCOSUL/GMC/RES Nº 45/96.

GRASSO, Adriana. Disponível em: <http://vinhositalianos.blogspot.com.br>. Acesso em: 02 abr 2013.

Este material pode ser reproduzido, no todo ou em parte, desde que citada a fonte:

BRUCH, Kelly Lissandra. **Nem tudo que borbulha é ESPUMANTE**. 2. Ed. Revista e Atualizada. Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2012. 12 p.

Dúvidas? Sugestões? Estamos a disposição: juridico@ibravin.org.br



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO

Nem tudo que borbulha é **ESPUMANTE.**



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO