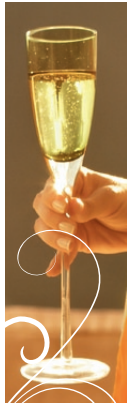
A woman with long brown hair, wearing a white dress with large orange and grey abstract patterns, stands in a warm, golden light. She holds a green wire in her right hand and a flute glass of sparkling wine in her left. In the background, the silhouette of Christ the Redeemer is visible against a bright sky. The overall mood is elegant and sophisticated.

Nem tudo que borbulha
é **ESPUMANTE.**

Saiba qual
a diferença
entre o
espumante
e produtos
substitutos.



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 proveniente da sua fermentação.

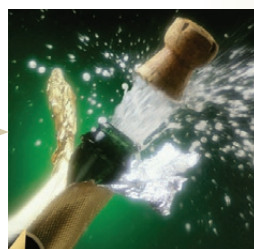
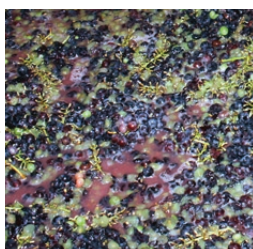
Há basicamente dois tipos de vinhos espumantes, que assim são definidos segundo a sua forma de elaboração: **o espumante e o moscatel espumante.**



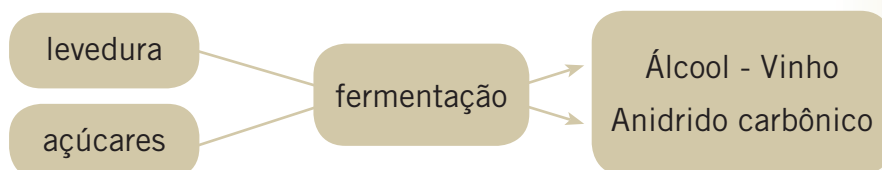
Espumante

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”).



divulgato



É por haver uma segunda fermentação que este produto se torna tão especial. Mas há duas formas de se fazer esta segunda fermentação.

A primeira, mais antiga, é denominada método tradicional ou champenoise (por que é assim que é feito o champagne).

A segunda é denominada de método charmat.

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.



arquivo Casa Valduga

Método charmat

No método charmat a fermentação acontece em grandes tanques, denominados de autoclaves, e nos quais o anidrido carbônico liberado pela fermentação é retido.



Gilmar Gomes



O espumante resultante destes dois métodos irá se diferenciar por características organolépticas, tais como cor, sabor e paladar. 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, é que o líquido vai ser projetado para fora com tanta força.

E quanto à quantidade de açúcar presente no espumante, este pode ser denominado de:

Classificação	Quantidade de açúcar por litro
Extrabrut	0g a 6g
Brut	6g a 15g
Sec / Seco	15g a 20g
Meio Seco / Meio Doce / Demi-Sec	20g a 60g
Doce	mais de 60g

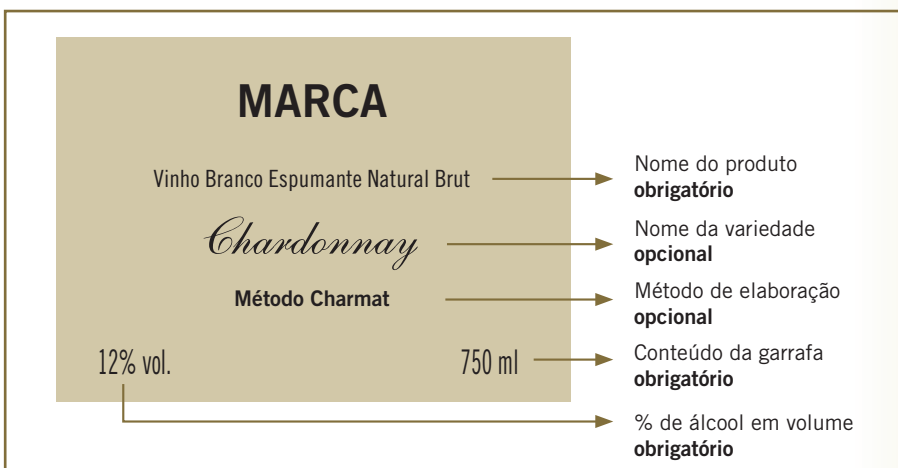


Mas, como é que sobra esta quantidade de açúcar no espumante?

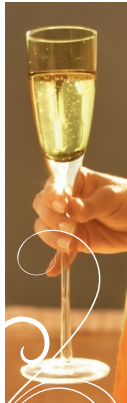
Em regra as leveduras já consumiram todo o açúcar que havia no vinho, e o transformaram em álcool e anidrido carbônico. Todavia, quando o vinho vai ser engarrafado (no caso do método charmat) ou quando é feita a limpeza dos resíduos provenientes das leveduras (no caso do método tradicional) é acrescido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

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!



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 como método asti, pois é assim que se fazia este produto na Itália. Assim, este 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 da uva moscatel, que lhe dá as características organolépticas (em especial aquele perfume fresco, frutado) específicas.



arquivo Ibravin

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.

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.

Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?



ESPUMANTE É SÓ O **ESPUMANTE** E O **MOSCATEL ESPUMANTE**



E OS OUTROS? OS OUTROS NÃO SÃO ESPUMANTES!



E os outros?

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.

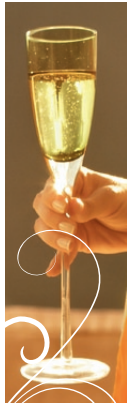
Alguns são também provenientes da uva, como o vinho gaseificado, o vinho frisante e o filtrado doce.

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.

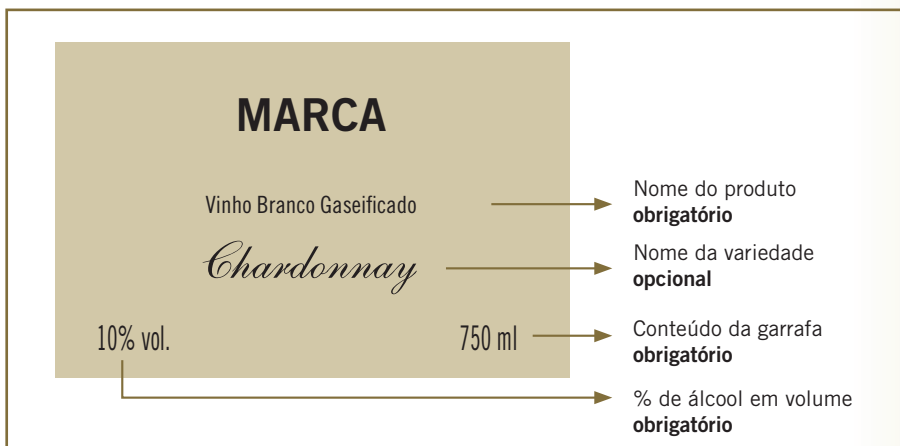
E, dentre aqueles borbulhantes que se definem sem álcool, o que encontramos na verdade são refrigerantes! Sejam eles de maçã, de uva ou mistos.

Vamos explicar as características de cada um:



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. 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?

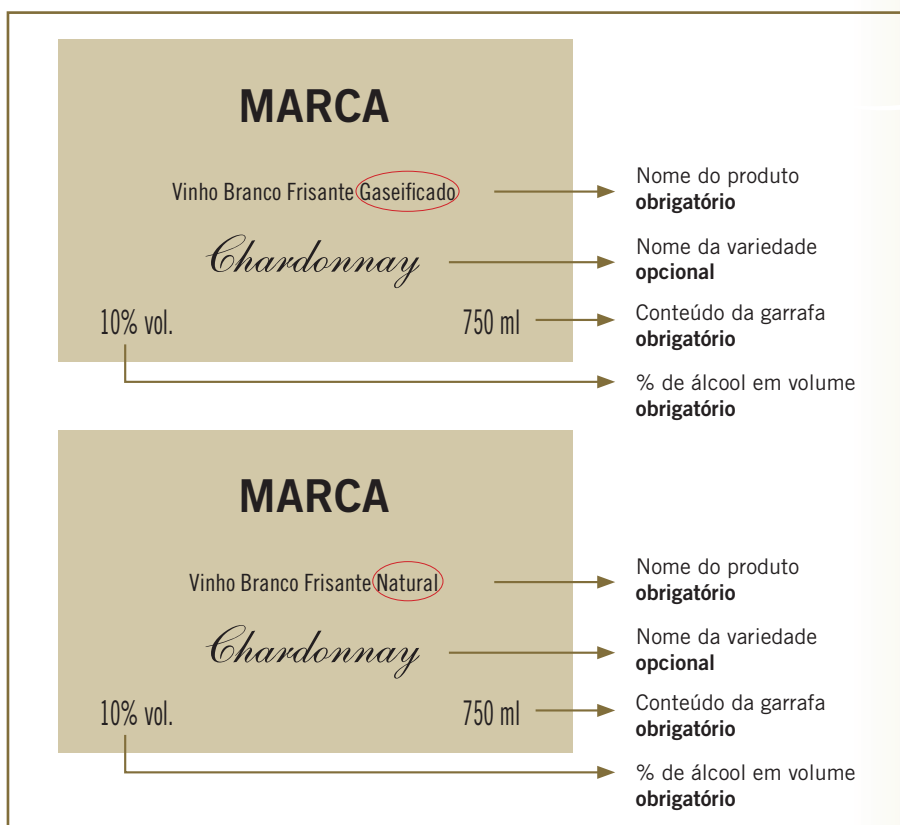


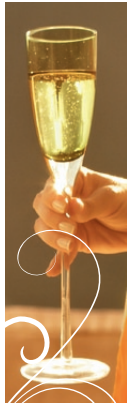
Vinho Frisante

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.

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

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. Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?





Filtrado Doce

O Filtrado Doce é uma bebida proveniente do mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa.

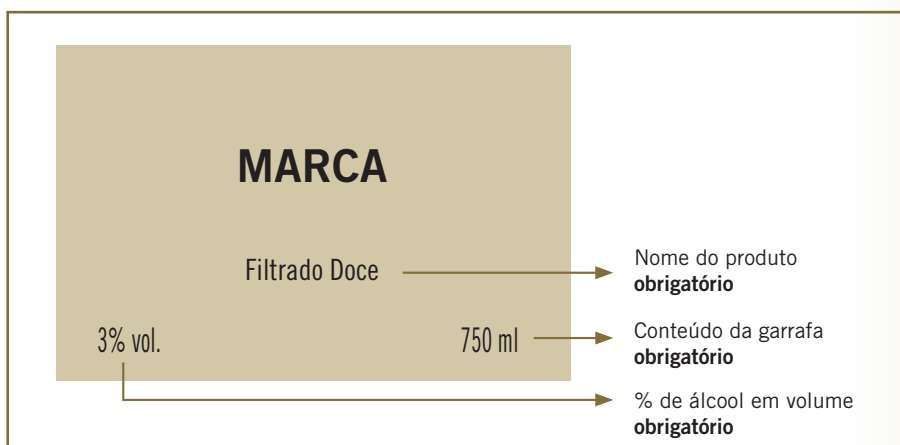
Não é considerado vinho por que este é exclusivamente a bebida proveniente da fermentação da uva sã, fresca e madura.

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?



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 é gaseificada.

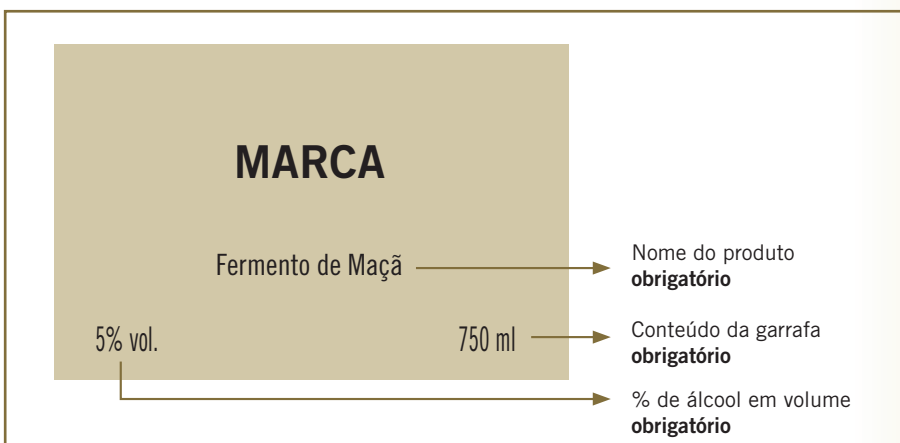
No Brasil a sidra foi regulamentada de uma forma um pouco diferente:

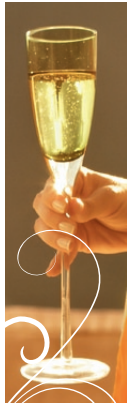
- pode ser gaseificada;
- pode ser proveniente da fermentação do mosto de maçã, do suco concentrado ou ambos, com ou sem adição de açúcar;
- pode ser adoçada e receber outros aditivos (corante, aromatizante);
- pode ser desalcooolizada.

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.

Como reconhecer este produto na prateleira de um supermercado?





Fermentado de Frutas

Há ainda o fermentado de frutas genérico.

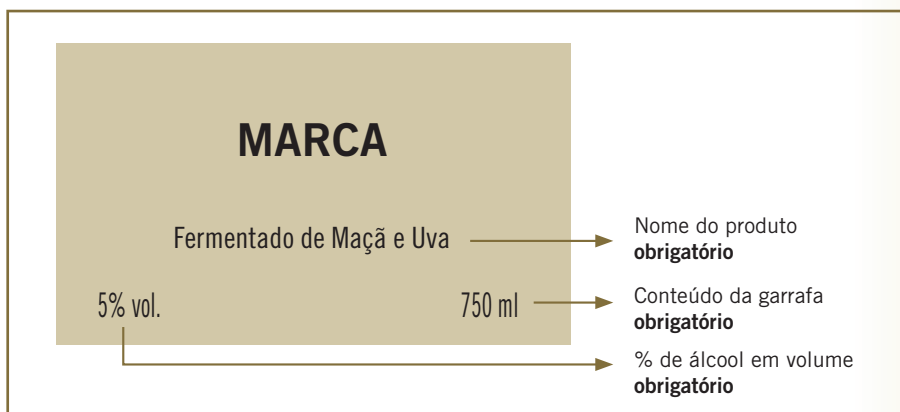
Trata-se de uma bebida com graduação alcoólica de 4% a 14% em volume. Sua elaboração se dá a partir do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do seu suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

Este produto pode ser adicionado de açúcar, de aditivos (corante, aromatizante) e de água. Pode também ser adicionado de dióxido de carbono, passando assim a chamar-se “fermentado de (nome da fruta) gaseificado”. Ele pode ainda ser desalcoholizado.

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:



Bebida Alcoólica Mista

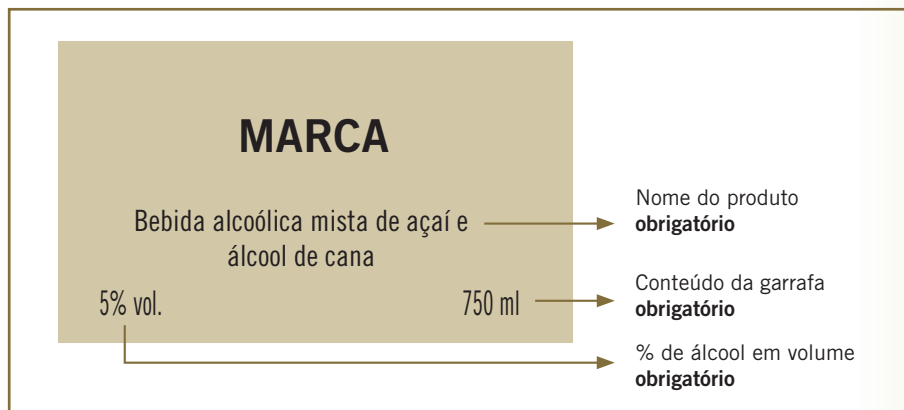
A bebida alcoólica mista, como o próprio nome já diz, é uma mistura de bebidas. Dentre estas podemos encontrar o cooler, a sangria e os mais variados coquetéis.

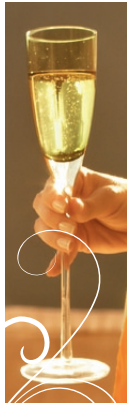
Esta deve ter graduação alcoólica de 0,5 a 54%, devendo ser elaborada com: álcool etílico potável de origem agrícola; destilado alcoólico simples de origem agrícola; bebida alcoólica; ou a mistura destes.

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:

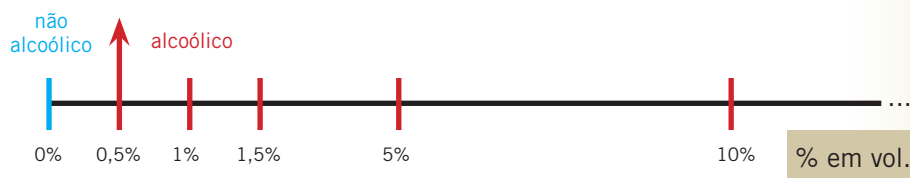




Refrigerante

O refrigerante é um produto não alcoólico.

Qualquer destas bebidas acima mencionadas não poderão ser consideradas sem álcool – na dúvida saiba que o que você está tomando é refrigerante. No máximo estas podem ser desalcooolizadas, mas até 0,5% de álcool em volume, que é o limite para se considerar uma bebida alcoólica ou não alcoólica.



E o que é o refrigerante?

É a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de um suco ou extrato vegetal, adicionada de açúcar.

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

Tipo de fruta ou extrato vegetal	Percentual contido no refrigerante
Laranja, tangerina e uva	10%
Maçã	5%
Limão	2,5%
Guaraná	0,02%
Noz de cola	Deve conter

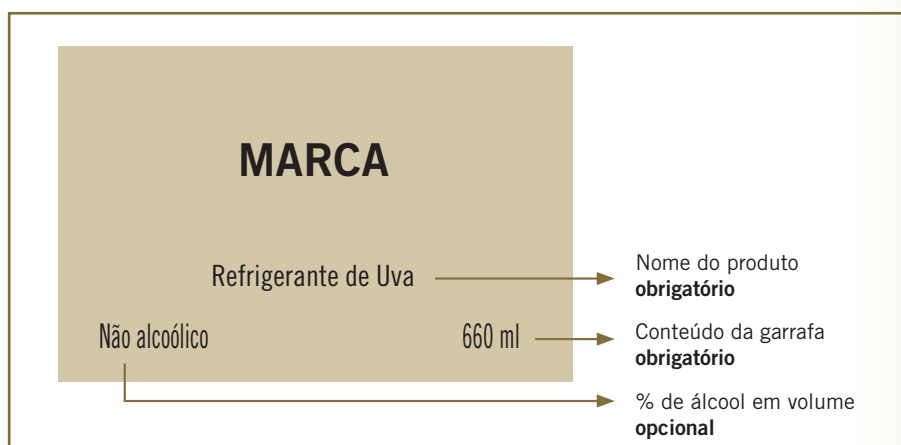
Não dá para confundir as coisas, né?

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 marcar 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:





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.

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

Bruch, Kelly Lissandra. Nem tudo que borbulha é ESPUMANTE. Bento Gonçalves: IBRAVIN, 2009. 9 p.

Pesquisa e Textos: Kelly Lissandra Bruch – consultora jurídica do Ibravin.

Arte e Diagramação: Alvo Global Publicidade e Propaganda.

Ibravin - Instituto Brasileiro do Vinho.

Alameda Fenavinho 481, Ed. 29 - Bairro Fenavinho - Bento Gonçalves - RS - Brasil

Cep: 95700-000 - Fone: 54 3455 1800 - Fax: 54 3455 1814

ibravin@ibravin.org.br - www.ibravin.org.br