



## Espumante é Pop!

**E**spumantes são os vinhos que contém efervescência. Suas borbulhas são obtidas pelo método tradicional, o champenoise, onde a segunda fermentação acontece dentro da garrafa; ou pelo método charmat, cuja segunda fermentação ocorre em grandes cubas de aço fechadas ou autoclaves. Inserimos aqui os crémants franceses, os proseccos frizzantis ou spumantis italianos, os sekts alemães e os sparklings – espumantes de regiões de língua inglesa.

Diferentemente do champanhe, que só pode ser feito com as uvas chardonnay, pinot meunier e pinot noir, todos

esses vinhos são elaborados com uvas típicas de suas regiões. O italiano Asti, do Piemonte, é feito com uma única fermentação em grandes cubas e sua típica doçura vem da uva moscato bianco. O italiano Franciacorta, da Lombardia, é feito pelo método tradicional do champanhe e equiparase a ele. Não podemos nos esquecer do lambrusco, italiano de Emilia Romana, que é elaborado com a uva do mesmo nome.

Os cavas, originários da Catalunha, são muito apreciados e utilizam as uvas brancas macabeo, xarel-lo, parellada ou chardonnay já as tintas garnacha, monastrell e pinot noir compõe os rosés.

*Por Claudia Oliveira*

---

No Brasil, os espumantes são feitos por ambos os métodos, com as uvas clássicas do champanhe ou riesling itálico. As uvas prosecco ou glera e moscatel são usadas no método charmat. Os principais produtores estão na região da Serra Gaúcha; São Joaquim, em Santa Catarina; e no Vale do São Francisco, na Bahia.

Nossos espumantes são comumente premiados no exterior, comprovando o potencial do vinho nacional. Dentre eles, recomendo os produtores Adolfo Lona, Aurora, Quinta Don Bonifácio, Casa Valduga, Cave Hermann, Cave Geisse, Dunamis, Lídio Carraro, Miolo, Maximo Boschi, Pericó, Piagentini Décima, Pizzato, Salton, Vallontano e Villa Francioni.

---

***Nossos espumantes  
são comumente  
premiados no exterior,  
comprovando o  
potencial do vinho  
nacional.***

---

Foi-se o tempo em que o espumante era um vinho elitizado e servido apenas em requintadas comemorações. Ele caiu no gosto popular e há bons espumantes para todos os bolsos.