

ESPUMANTE

Vinho espumante é, por definição, um vinho obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica de uvas frescas, de mosto de uvas ou de vinho.

Os vinhos espumantes produzidos em regiões vinícolas fora da Região de Champanhe são classificados em várias categorias segundo o processo de elaboração, de acordo essencialmente com a forma de se tomar espumante e com a separação do depósito das leveduras.

O Vinho Verde apresenta ótimas características para a produção de espumantes, devido sobretudo ao grande potencial de algumas castas da Região para a sua produção. Assim, e aliada a diferentes modos de promoção e divulgação dos produtos, a monotonia não existe, podendo sempre o consumidor descobrir vinhos adaptados a diversos paladares e diversas situações. Neste sentido, a Região tem vindo a experimentar a produção de novos produtos com base no Vinho Verde, destes são o exemplo os vinagres e os espumantes. Os últimos têm-se revelado de grande

qualidade e como um dos mais bem sucedidos produtos já experimentados. Apesar de já existirem na Região experiências de elaboração de espumante, o seu enquadramento como denominação de origem VINHO VERDE ESPUMANTE é recente, estando previsto apenas a partir da revisão dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, em 1999.

A Região dos Vinhos Verdes produz vinhos que, pelas suas características de acidez natural e teor alcoólico relativamente baixo, têm, teoricamente, grandes potencialidades para a produção de espumantes de qualidade. Após vários ensaios com as diversas castas da Região, verificou-se que essas potencialidades eram reais, sendo apenas necessário trabalhar os vinhos-base e colocar os conhecimentos enológicos ao serviço deste novo Vinho Verde.

O Vinho Verde Espumante tem por base um Vinho Verde, podendo apenas ser elaborado pelo método clássico, em que a segunda fermentação ocorre em garrafa, durante um período mínimo de 9 meses.

Estes espumantes têm um teor alcoólico igual ou superior a 10%vol. e uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 gr./lt. em ácido tartárico. Em termos de prova, este Espumante mantém o perfil dos Vinhos Verdes, sendo reforçadas as características de frescura aromática, associada a uma maior complexidade gustativa, devida à segunda fermentação em garrafa. Oferecem-se, actualmente, desde os brutos naturais aos meio secos, dos novos aos super reserva, podendo o consumidor descobrir também no Espumante de Vinho Verde o perfil que mais lhe agrada e que melhor se adequa a cada situação.

Nos últimos 3 anos, desde o surgimento do Vinho Verde Espumante, em 2000, com 3 marcas, tem havido um crescimento exponencial, atingindo actualmente já as 16 marcas.

No entanto, muitos espumantes estão ainda a ser preparados por vários produtores da Região, prevendo-se que a curto prazo a Região possa ter um papel determinante na produção de Espumantes de Qualidade.



