

## SÍTIO DO VINHO



ANTÓNIO MARQUES DA CRUZ  
amcruz@sitiodovinho.com

### Vinhos espumantes

Designam-se espumantes os vinhos gaseificados através de uma segunda fermentação, natural ou incitada pela adição de leveduras e açúcares. Champanhes são apenas os espumantes provenientes da região francesa com o mesmo nome. Estes vinhos delicados e, sem dúvida, deliciosos, são estupendos companheiros gastronómicos e reconhecidos vinhos de aperitivo. O método champanhês tem como base a fermentação em garrafa e a sua prática remonta ao século XVII, quando Dom Perignon, um monge beneditino, se aplicou ao estudo e aperfeiçoamento de técnicas enológicas nesta região francesa. Para além de espanhóis e italianos, que afincadamente reproduziram estas técnicas para elaborar os seus espumantes, também Portugal conta com uma já vasta produção de vinhos espumantes de qualidade. O clima fresco e húmido das regiões dos vinhos verdes e Bairrada, em simultâneo com a existência de castas autóctones ácidas e de qualidade, são características propícias à elaboração de óptimos vinhos. Naturalmente, daqui provêm os nossos mais emblemáticos exemplares.

A costumeira designação "brut" classifica vinhos com baixo teor de açúcar (cerca de 10g / litro). Assim, e passando por seco e meio seco, chegamos à designação doce, que classifica espumantes com um elevado teor de açúcar (cerca de 50g / litro). Embora raros, existem vinhos com a classificação "brut zero", estes primam pela total inexistência de açúcar.

#### SUGESTÃO DA SEMANA:

Aqui vai uma sugestão de origem nacional. Espumante Vértice Reserva Bruto, 2001 (Douro).

As Caves Transmontanas têm vindo a prenda-nos com alguns dos melhores espumantes nacionais. Este não foge à regra, apresentando-se com bolha fina e persistente. Os seus aromas de fruta fresca dão-lhe parte dos encantos. Na boca tem um bom volume e a acidez, aprimorada, sustenta o final.