



O país do vinho espumante

O Brasil possui o segundo melhor terroir do mundo para a produção de vinhos espumantes. Boa notícia, pois o consumo da bebida está em alta

Luciana Paiva

Com a proximidade das festas de fim de ano os brasileiros intensificam a corrida para aquisição de champagnes, vinho espumante ou de sidras. A tradição de brindar a chegada do novo ano com o estouro desses vinhos borbulhantes é o mesmo em qualquer classe social, o que difere é o tipo de espumante. Depois da França, o Brasil é o país em que mais se consome espumante. O consumo dessa bebida no Brasil cresceu 40% nos últimos dois anos e a preferência pelo produto nacional é uma forte tendência, 70% das espumantes que são consumidas no Brasil são de empresas nacionais. No Brasil, 20% das uvas são destinadas à produção de vinhos espumantes, enquanto a média mundial é de 4%.

A maioria das pessoas ainda se refere a esse tipo de vinho como champagne ou champanha, mas o vinho espumante só pode ter o nome de champagne quando elaborado na região do próprio nome na França, porque este país estipulou uma lei que conserva a eles o direito deste nome - champagne. A saída para outros países foi encontrar um outro nome. Na Itália tem o Prosecco produzido com uvas tipo Pinot Noir e Chardonnay, mas tem também o Asti, este segundo é mais doce e utiliza a uva Moscatel, já na Espanha são os Cava que utilizam as uvas Macabeo, a Xarel-lo e a Parellada.

O Brasil ainda não encontrou sua denominação, mas um grande passo já foi dado, a maioria das vinícolas não fala mais champagne e está usando no rótulo, por enquanto, apenas vinho espumante. "O que existe hoje é o seio de procedências para vinhos e espumantes elaborados no Vale dos Vinhedos, mas estamos trabalhando para buscar essa denominação de origem a partir de um trabalho realizado pela Associação dos Produtores do Vale dos Vinhedos (Aprovale)", diz Adriano Miolo, diretor-técnico da Vinícola Miolo, que hoje ocupa a posição de 3ª maior produtora de espumantes do Brasil e a líder na produção pelo método champenoise (é quando a fermentação se dá dentro da própria garrafa. O outro método é o charmat, a fermentação acontece em tanques de aço inoxidável). A Miolo tem dois projetos de espumantes, um no Vale dos Vinhedos, o Miolo Cuvvé Tradition, e um no Vale do São Francisco, o Terranova.

O segundo melhor terroir do mundo - terroir é uma expressão francesa que identifica os quatro elementos fundamentais para a produção de um bom vinho: o solo, o clima, a



Parreirais da Chandon na Serra Gaúcha

casta e a interferência do homem. Segundo os especialistas em viticultura, a região da Serra Gaúcha apresenta o segundo melhor terroir do mundo para a produção de vinhos espumantes, só perde para a região de Champagne na França. A cidade de Garibaldi é popularmente conhecida como a "Capital do Champanhe Brasileiro", pois lá estão sediadas várias empresas especializadas na produção desses vinhos, inclusive a pioneira na elaboração de champanhes no Brasil, a Peterlongo, que produz a bebida da mesma maneira artesanal desde 1915. Garibaldi é responsável pela elaboração de mais de 60% do champanhe nacional e 50% dos vinhos finos nacionais. A cidade também é sede de outras marcas de vinhos espumantes tradicionais, como a Georges Albert e a Chandon do Brasil.

Karina Quarita, gerente de comunicação da Moët Hennessy do Brasil (Chandon) explica que os vinhedos encontram-se na Serra Gaúcha, região montanhosa com elevações oscilando entre 400 e 800 metros sobre o nível do mar. Os solos caracterizam-se por resultar da degradação do subs-

trato basáltico e apresentam variações em sua textura que vão do franco ao pedregoso. "Na verdade, o que mais determina a qualidade das uvas na região são as condições climáticas. De modo geral, a adversidade das mesmas (precipitação pluviométrica elevada e alto índice de umidade) costuma comprometer a maturação ideal das uvas para produzir grandes vinhos brancos e tintos, mas acabam se tornando muito adequadas quando o destino das uvas é o espumante", diz.

Os meses determinantes do ciclo vegetativo das videiras, quando se foca a elaboração de espumantes, são dezembro, janeiro e fevereiro. Durante este período, o número de dias de chuvas bastante elevado reduz a insolação. Ao mesmo tempo, as noites ficam frescas com temperaturas noturnas bem abaixo dos 20°C. Estes dois fatos fazem com que as uvas mantenham um bom teor de acidez com um teor moderado de açúcar. Este perfil de maturação caracteriza perfeitamente as uvas destinadas a espumantização. Por outro lado, esta maturação, por acontecer lentamente, favorece a formação de aromas extre-

mamente finos e delicados. Teor moderado em açúcar com boa acidez e formação de aromas finos são os dois fatores essenciais de qualidade dos espumantes, inclusive do champagne.

"Champagne das Américas"

- enólogos acreditam que a Serra Gaúcha oferece todos os ingredien-

& Chandon optou por investir no Brasil basicamente por três razões. A primeira é enológica: a região da Serra Gaúcha tem uma vocação nata para o cultivo de uvas com grande aptidão para a elaboração de espumantes de qualidade classe mundial. "Aliás, temos que reconhecer a ousadia e a

Brasil, especialmente, quando nessa década o País vivia seu "milagre econômico". E a terceira reside no fato que o Brasil era muito fechado nesta época; o champagne importado carregava impostos e taxas que multiplicavam seu preço até três vezes tornando seu consumo proibitivo. Tendo estas dificuldades para alimentar o mercado por fora, pensou-se em trabalhá-lo de dentro.

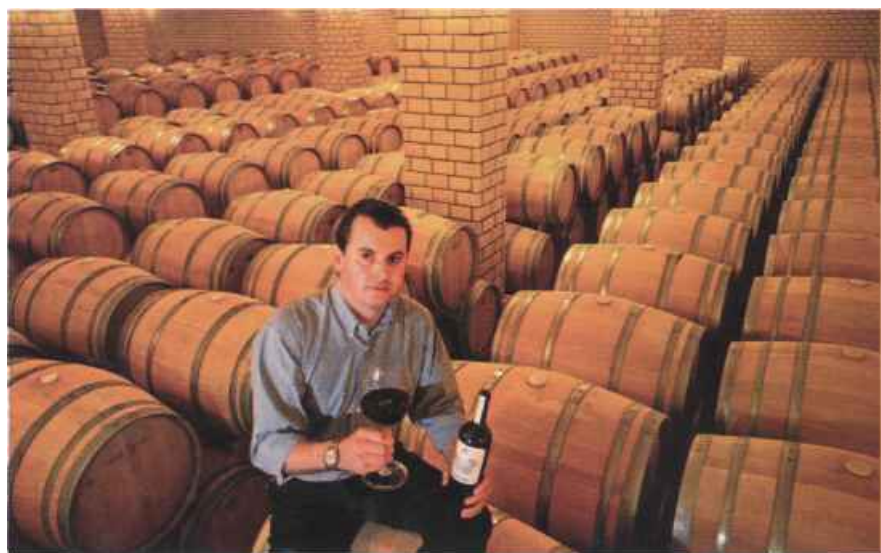
Maior qualidade e investimentos - o aumento da preferência pelo espumante nacional deve-se muito a melhoria da qualidade do produto. Hoje, as melhores vinícolas da Serra Gaúcha utilizam cepas nobres e contam com a mais avançada tecnologia, idêntica à utilizada nos principais países vinícolas da Europa. O vinho espumante produzido na Serra em degustações às cegas tem superado os italianos e espanhóis. Já aconteceu até de bater champagnes franceses.

A melhoria da qualidade tem ligação direta com o aumento dos investimentos no setor. Líder no segmento de espumantes Super Premium, a Chandon, de acordo com Karina, logo após instalar-se em Garibaldi, aclimatou as variedades europeias que hoje fornecem matéria prima para

tes para a produção do "Champagne das Américas". A região possui solos apropriados e clima onde as estações são bem marcantes: frios inverniais prolongados que possibilitam o descanso das videiras e o acúmulo de reservas, primavera com temperaturas em lenta elevação facilitando a floração e fecundação completa com a formação dos frutos, e verão quente, com noites frias, que proporciona condições perfeitas para a total maturação das uvas. "A Serra Gaúcha possui uma diversidade imensa de micro climas extremamente particular. Os solos também são muito relevantes e implicam na diferenciação de um local para outro dentro da Serra Gaúcha. Clima e o terroir muito próximos ao da região de champagne unido ao "Savoir faire" dos italianos que colonizaram a região, foi determinante", salienta Adriano Miolo.

Segundo Karina, a Maison Moët

façanha dos enólogos da matriz, a Maison Moët & Chandon que detectaram este potencial no início dos anos 1970, permitindo então que a Chandon se estabelecesse naquela região a partir de 1973", diz. A segunda razão, destaca Karina, é o atrativo de um mercado com o tamanho do



Adriano Miolo: terroir e o "Savoir faire" dos italianos



Divulgação Chandon

Todo o cuidado no recolhimento das caixas de uva

seus vinhos espumantes. Trouxe da França - para ter certeza de contar com mudas sãs e isentas de viroses - o Chardonnay e o Pinot Noir, sendo que este segundo tipo, apesar de tinto, foi introduzido para ser vinificado em branco. Apostou no Riesling Itálico, já adaptado a Serra Gaúcha e desenvolveu muitos trabalhos para melhorar esta variedade embaixadora desta região. Além da introdução de variedades importadas de uvas, os especialistas da Chandon metodizaram a poda dos vinhedos próprios, bem como a dos viticultores parceiros. Nesse sentido, estabeleceram como rotina o método de condução vertical das videiras, em "espaldeira", já empregado com êxito na França, sendo o mais apropriado para a obtenção de uvas de qualidade superior.

A empresa também investe em equipamentos de última tecnologia e o processo é todo acompanhado pelo quadro de enólogos da casa, que mantêm rigoroso controle de qualidade em cada etapa do processo. Estes profissionais, observa Karina, são todos engenheiros agrônomos ou enólogos com cursos de pós-graduação específicos em viticultura e enologia, e respondem por todas as fases do proces-

so, desde a escolha das videiras mais apropriadas a cada fim e os tratamentos culturais a que devem ser submetidas no campo, passando pela colheita e seleção das uvas, até culminar na demorada fase de processamento, envolvendo prensagem, fermentação e maturação. Viajam pelas diversas regiões vitícolas do mundo onde o grupo atua, reforçando o processo de intercâmbio de experiências que tradicionalmente interliga todas as unidades do grupo, além de participar de seminários de atualização permanente.

Enquanto a Chandon destina 100% de suas uvas para a produção de espumante, a Miolo direciona 20% das uvas produzidas no projeto do Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha), e 80% no projeto do Vale do São Francisco. A empresa concluiu este ano investimentos de aproximadamente R\$ 5 milhões realizado a partir de uma parceria com a Financiadora de Estudos e Projetos (Finep) visando buscar a excelência na produção de espumantes e triplicar a elaboração destes na Miolo no Vale dos Vinhedos para 1,5 milhões de garrafas. Os recursos foram aplicados na modernização dos vinhedos e em máquinas específicas para o champenoise. O projeto

determinou a automatização de todo o sistema da vinificação com alta tecnologia objetivando viabilizar um sistema artesanal em escala de produção. A tecnologia foi importada da Europa e desenvolvida no Brasil. "O mérito do projeto da Miolo foi inovar na atividade de vinhos espumantes", afirma Murilo Azevedo, chefe do departamento de agronegócios da Finep.

Demanda crescente - Karina salienta que a demanda por espumantes no Brasil vem crescendo ano após ano e que o setor não sentiu a crise financeira mundial. Adriano Miolo tem a mesma opinião, nos últimos três anos a Miolo vem elevando a produção, hoje é acima de dois milhões de garrafas de espumantes.



Divulgação Chandon

A Pinot Noir é uma variedade tinta, mas foi introduzida para ser vinificada em branco.

"O espumante é uma das bebidas que têm apresentado maior crescimento no seu consumo entre os brasileiros. Este ano, a expectativa é comercializar 1,8 milhão de garrafas, cerca de



Variedades de uvas brancas como a Riesling e Chardonnay também utilizadas na produção de espumantes

equilíbrio, deve-se perceber a acidez e o frescor, mas nunca em demasia. As borbulhas devem cutucar as papilas, numa sensação de comichão na boca. Sentir bem os aromas frutados e ter um final que motive a tomar a segunda taça.

Incentivar o consumo do produto durante o ano todo passou a ser um dos focos das vinícolas. "Buscamos democratizar o consumo dos espumantes que antes era elitizado. Fazer com que ele seja um produto de consumo usual e não somente para as comemorações de final de ano", diz Adriano. A Chandon passou a divulgar o consumo do produto em taças como aperitivo, acompanhando refeições e em coquetéis. Também desenvolve ações em boates utilizando grandes formatos com um ritual especial de serviço ou na versão baby para consumo individual. Assim, cada vez mais brasileiros provarão que o vinho espumante é uma bebida refrescante, descontraída e que acompanha muito bem a refeição durante o ano todo, não apenas nas festas de final de ano.

18% a mais do que no ano anterior", diz Adriano.

No Brasil, segundo Karina, as principais praças consumidoras de vinho espumante são: São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Paraná e Brasília. Adriano destaca as praças de São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Mas, os dois salientam o Nordeste como região emergente. A Chandon não atende o mercado externo, pois, de acordo com Karina, ainda há um grande potencial para o mercado interno. Já a Miolo, em 2002, partiu para a busca de mercados internacionais com o objetivo de mostrar para o mundo a vocação brasileira de produzir vinhos finos sofisticados.

Atualmente, está presente em mais de 20 países. É a maior exportadora de vinhos finos em faturamento do Brasil. Atualmente, os espumantes são exportados para os seguintes países: USA, Alemanha, Suíça, Japão, etc. Adriano salienta que o mercado ainda pode ser muito desenvolvido.

As qualidades que o consumidor deve encontrar nos vinhos espumantes - o aspecto visual é muito importante. A limpidez e o brilho da cor devem ser vivos e intensos. A borbulha ideal é fina, com bolinhas pequenas e boa espuma. Claro que a espuma depende muito das taças utilizadas. Sabão, por exemplo, acaba com qualquer bebida. Na boca, deve esbanjar harmonia e



Cuvée Tradition brut, uma das opções de vinho espumante produzidos pela Miolo

Linha de espumantes da Chandon



Divulgação: Chandon

Divulgação: Miolo

O país da sidra

O Brasil também se apresenta como o país da sidra - suco fermentado de frutas. Um bom exemplo é a Cereser, tradicional fabricante brasileira de bebidas há 83 anos no mercado, que inaugurou, recentemente, a maior linha de produção de espumantes do mundo, na sua fábrica em Jundiá, interior de São Paulo. Com 2 mil m² de área construída e dotada de tecnologia italiana de ponta, a nova instalação poderá processar cerca de 26 mil garrafas de bebida por hora ou 36 mil garrafas de tamanho individual (entre 250 e 350 ml), cerca de 25% a mais do que as maiores fábricas do gênero.

Segundo José Fontelles, diretor comercial da Cereser, a nova estrutura de produção está apta a suprir a demanda de suas marcas que crescem a uma taxa de 8% ao ano. Será envasada nessa linha a Chuva de Prata (agora também na versão sem álcool), a tradicional Sidra Cereser, e suas versões nos sabores Morango, Pêssego e Uva, todas com ou sem álcool, e a nova Cereser Zero.

Totalmente automatizada, a nova linha de produção permitirá à Cereser suprir a sua sazonalidade, fazendo com que possa atender a sua demanda de final de ano num período de apenas 90 dias. Na unidade de Jundiá, será fabricada uma quantidade superior a 2,2 milhões de caixas no mesmo período, o que corresponderá a mais de 26 milhões de garrafas de bebidas, reforçando a liderança



Nova linha de espumantes da Cereser

da empresa na categoria em que atua. Deste volume, 16% são exportados para países da América Latina (como Paraguai, Uruguai, Cuba e Venezuela), da África (entre eles, Moçambique e Nigéria) e Oriente Médio. Vale dizer que as marcas Chuva de Prata, Sidra Cereser, Cereser Sabores e Cereser Zero correspondem a 30% do faturamento da empresa. No Brasil, a região Norte/Nordeste, de acordo com Fontelles, a Sidra Cereser tem maior apelo, já no Sul e Sudeste a preferência é pela Chuva de Prata. O nicho da sidra sem álcool está em plena expansão. "Enquanto a convencional apresenta uma taxa de crescimento de 8% ao ano, a sem álcool cresce na ordem de 20%. O maior consumo deve-se a religiões que não consomem álcool e também a lei seca.

O público preferencial das sidras da Cereser pertence às classes C e D, justamente as que elevaram a condição de consumo, o que incentivou a empresa a prosseguir com o projeto de instala-

ção da maior linha de espumantes do mundo que foi concebido em 2007. "Apesar das incertezas dos mercados interno e externo, a Cereser apostou no aumento do poder de compra dos seus consumidores e concluiu a obra", diz Fontelles. A empresa acertou e agora deve estar brindando a iniciativa. TIM TIM!



José Fontelles e o produto Chuva de Prata: demanda em ascensão