



# Serviço de vinhos

Reconhecer, caracterizar e servir vinhos



Inês Serra Brandão

19 EFJ

2011/2012



# Conteúdos



- ❧ Tipos de vinhos/ sua classificação
  - ❧ Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- ❧ Importância da valorização dos vinhos portugueses
- ❧ Regiões demarcadas portuguesas e características dos respectivos vinhos
- ❧ Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- ❧ Modos de conservação dos vinhos
- ❧ Tecnologia dos equipamentos e utensílios
  - ❧ Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
  - ❧ Armazenamento e conservação dos equipamentos e utensílios utilizados

- ❧ Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa
  - ❧ Regras para servir os diversos tipos de vinho
  - ❧ Procedimentos de transporte
  - ❧ Temperaturas a que devem ser servidos
  - ❧ A apresentação e o desarmar da garrafa
  - ❧ Decantação
  - ❧ O verter do vinho
  - ❧ A degustação
- ❧ Boas práticas de higiene e segurança

# Bebidas



- ∞ As bebidas são géneros alimentícios líquidos que servem essencialmente para combater a sede. Podem ser ingeridos para nutrir, para alimentar ou para estimular.
- ∞ As bebidas estão divididas em dois grandes grupos, que são:
  - ∞ **Bebidas alcoólicas**
    - ∞ Bebidas fermentadas
    - ∞ Bebidas destiladas
    - ∞ Bebidas compostas.
  - ∞ **Bebidas não alcoólicas.**



❧ As bebidas fermentadas são bebidas que se obtêm através da fermentação alcoólica.



❧ A fermentação alcoólica é a transformação do açúcar do mosto em álcool e gás carbónico por acção de leveduras com libertação de calor.

❧ Uma levedura é um microorganismo vivo que tem como função principal comer o açúcar presente no mosto e transformá-lo em álcool e gás carbónico.

❧ O mosto é um líquido adocicado.

# Vinhos



- ❧ O vinho é o produto resultante de fermentação alcoólica total ou parcial de uvas frescas ou do seu mosto e produzido pelos processos tecnológicos admitidos por lei. É uma bebida fermentada através de uvas.
- ❧ Existem dois tipos de vinhos, que são: **Vinhos comuns e os vinhos especiais.**

# Vinhos Comuns



- ☞ São aqueles que se obtêm a partir da fermentação total ou normal do mosto. São chamados de vinhos de mesa ou vinhos de Pasto. A fermentação total acontece quando as leveduras comem todo o açúcar do mosto.
- ☞ As uvas verdes têm muito ácido málico o que vai provocar uma fermentação secundária que acontece dentro da garrafa que é uma fermentação malolática e isso faz com que o vinho verde fique com gás.
- ☞ Os vinhos verdes são pouco alcoólicos porque as uvas têm pouco açúcar porque não são maduras. São vinhos secos.

# Vinhos Especiais



- ❧ São vinhos que têm fabrico diferente dos vinhos comuns.
- ❧ Os vinhos especiais são:
  - ❧ Vinhos Adamados
  - ❧ Vinhos licorosos
  - ❧ Vinhos espumantes naturais
  - ❧ Vinhos espumosos gaseificados.
  
- ❧ Vinhos Adamados ou vinhos doces de mesa são vinhos com graduação alcoólica não superior a 14 graus cujo açúcar que contém resulta da interrupção da fermentação com anidrido sulfuroso e ácido sorbico admitidos por lei.

# Vinhos Adamados



- ❧ Vinhos adamados são obtidos através de uma fermentação interrompida.
- ❧ A fermentação pode ser interrompida conforme a graduação alcoólica que se pretende que o vinho tenha, ou seja, quanto mais tempo o vinho for fermentado maior é a graduação alcoólica.
- ❧ **Marcas: Grandjó; Grande Monte**

# Vinhos licorosos



- ❧ Vinhos licorosos são vinhos com uma graduação alcoólica entre os 15 e os 22 graus obtidos por adição de álcool ou aguardente vínica durante ou após a fermentação.
- ❧ Vinho abafado é um vinho licoroso obtido do mosto de uva, adicionado de aguardente vínica, no decurso da fermentação em quantidade tal que esta não possa persistir.
- ❧ A Jeropiga é um “vinho” licoroso obtido do mosto de uva adicionado de aguardente vínica antes da fermentação em quantidade tal que esta não se desenvolva.

# Denominações



## ☞ Vinhos Portugueses - Vinhos comuns

- ☞ V.Q.P.R.D - Vinho de qualidade produzido em regiões determinadas
  - ☞ D.O.C - Denominação de origem controlada ( vinho de qualidade )
  - ☞ I.P.R - Indicação de proveniência regulamentada ( vinho de menor qualidade produzido numa região com regulamentos )



*Vinhos V.Q.P.R.D. são : Vinhos verdes, vinhos do Douro, vinhos da Bairrada, vinhos do Dão, vinhos de Colares, vinhos de Bucelas, vinhos do Alentejo, etc.*

*Vinhos Regionais são : Vinhos do Minho, Vinhos das Beiras, Vinhos do Algarve, Vinhos Alentejanos, Vinhos das Terras do Sado, etc.*

# Denominações (cont.)



## ☞ Vinhos especiais

☞ V.L.Q.P.R.D. – Vinho licoroso de qualidade produzido em região determinada

☞ Os vinhos V.L.Q.P.R.D. são:

☞ Vinho do Porto

☞ Vinho Moscatel do Douro

☞ Vinho do Ribatejo

☞ Vinho de Carcavelos

☞ Vinho de Setúbal

☞ Vinho de Palmela Vinho do Alentejo

☞ Vinho da Madeira

☞ Vinho do Pico

☞ Vinho Biscoitos

# Fabrico do Vinho



# Fabrico do Vinho



- ✧ A qualidade da uva têm enorme influência sobre o sabor e qualidade do vinho, por isso a colheita deve ser realizada no tempo certo. Uma colheita antes do tempo resulta em um vinho aguado, com baixa concentração de açúcar e, conseqüentemente, de álcool. Se a uma colheita for tardia, a uva produzirá um vinho rico em álcool, mas com pouca acidez.
- ✧ Alguns vinhedos utilizam técnicas mecânicas de colheita, mas a maioria emprega trabalhadores para colher as uvas com as mãos.

☞ Depois, as uvas são trazidas para a vinícola. Muitas vinícolas são localizadas dentro dos vinhedos ou perto deles. O **esmagamento** era feito com os pés, hoje em dia o processo é mecanizado com pouco contacto humano.



As uvas são prensadas ao chegar à vinícola. Dentro da prensa, existe um tambor giratório perfurado. Os buracos no tambor permitem que o suco e a casca das uvas passem, mas os galhos ficam retidos dentro do tambor.

As uvas prensadas e o suco são conhecidos como **mosto**.

# Fermentação



- ❧ O mosto, seja ele de uvas tintas ou de uvas brancas prensadas, é enviado para os tanques de fermentação.
- ❧ Os tanques de fermentação são vedados, feitos de aço inoxidável e podem armazenar de 5 mil a 12 mil litros. Os tanques são refrigerados, para evitar que a temperatura suba demasiado.
- ❧ O produtor adiciona açúcar e levedura para começar o processo de fermentação. O tipo de levedura e a quantidade de açúcar dependem do tipo de uva.



- ∞ O processo de fermentação dura de 2 a 4 semanas.
- ∞ Durante esse tempo, o produtor de vinho recolhe a amostra da fermentação do mosto e mede os níveis de pH para saber se o processo está a acontecer correctamente.



# Armazenamentos



- ☞ Somente depois do processo de fermentação ser concluído, é que os vinhos tintos são enviados para a prensa para separar a pele do vinho.
- ☞ Os vinhos são filtrados e a levedura é removida. Os vinhos brancos (que já estão sem a casca) são colocados para descansar e a levedura é filtrada.
- ☞ Depois disso, os vinhos são armazenados em tanques de aço inoxidável ou barris de carvalho (o carvalho dá um sabor característico a muitos vinhos) dependendo do tipo de vinho.

3

---



# Vinho do Porto



☞ **Definição** - Vinho licoroso generoso produzido na Região Demarcada do Douro, envelhecido em cascos de madeira de carvalho, obtido a partir de uvas brancas ou tintas, cuja fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. O seu teor alcoólico varia entre os 19° e 22°, excepto um vinho do Porto branco “leve e seco” que possui 16,5°.



- ✧ A Região Demarcada do Douro é uma das mais importantes e antigas regiões demarcadas do mundo, tendo sido feita a primeira demarcação em 1757 por Marquês de Pombal e, em 1761 foi feita a definitiva tendo em 1921 sendo feita a sua actualização.
- ✧ Abrange uma área de 250 000 hectares de terra e subdivide-se em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.

## Cor e Doçura

	Cor	Doçura
<b>Tintos</b>	Retinto (vintage)	Muito doces (Lágrima)
	Tinto (LBV e rubi)	Doces
	Tinto alourado (tawny)	Meio doces
	Alourado (tawny com indicação de idade)	Meio secos Secos Extra seco
<b>Branco</b>	Branco pálido	
	Branco palha	
	Branco alourado	



## Os Vinhos do Porto tintos classificam-se em 2 grupos:

### 1. Vinhos do Porto sem data de colheita ou de lote

✧ **Ruby** - Vinho do Porto jovem, tinto, encorpado e frutado (essencialmente a frutos vermelhos), obtido por lotação de vinhos de diversas colheitas e com uma idade média de 3 anos

✧ **Ruby Reserva** - Obtido da lotação de rubis de excelente qualidade, encorpado, frutado e com uma idade média entre 3 e 4 anos



❧ **Tawny** - É obtido a partir de lotações de vinhos de diferentes colheitas que envelhecem em cascos de carvalho. Devido à sua oxidação, o seu processo de envelhecimento é rápido. Possui uma cor tinto alourado e a sua idade média é de 3 anos.



✧ **Tawny reserva** - É obtido a partir de vinhos de diferentes colheitas que envelhecem em cascos de carvalho e cuja idade é indicada no rótulo. Possuem uma cor que vai desde o alourado ao alourado claro e no contra rótulo tem de ter a data de engarrafamento



❧ **Crusted** - Resulta normalmente da lotação de 2 ou 3 vinhos que não são filtrados, daí que poderá apresentar depósito “crosta”. Deverá ser engarrafado após um estágio mínimo de 2 anos em madeira e 3 anos em garrafa e no seu rótulo deve apresentar a data de engarrafamento

❧ **Tawny com indicação de idade** (10, 20, 30 e mais de 40 anos)



## 2. Vinho do Porto com data de colheita

✧ **L.B.V. (Late Bottled Vintage)** - De uma só colheita é produzido em ano de boa qualidade, com boas características organolépticas, tinto e encorpado, de aroma e paladar finos. É engarrafado entre o 4º e 6º ano a contar do ano da respectiva colheita e tem de ter no rótulo o ano de colheita e no contra rótulo a data de engarrafamento



✧ **Vintage** - De uma só colheita é produzido em ano de reconhecida qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos. É engarrafado entre o 2º e 3º ano a contar do ano da respectiva colheita e tem de ter no rótulo o ano de colheita e no contra rótulo a data de engarrafamento



☞ **Colheita** - De uma só colheita é produzido em ano de boa qualidade e envelhece no mínimo 7 anos em cascos de carvalho. Tem de ter no rótulo o ano de colheita e no contra rótulo a data de engarrafamento

☞ **“Garrafeira”** - Envelhece 7 anos em casco de carvalho e posteriormente é colocado em garrações de vidro, onde permanece durante décadas

# Serviço de Vinhos

## Normais

---

### Ordem de serviço dos vinhos

O vinho branco deve servir-se antes do tinto.

O vinho seco antes do doce.

O vinho mais fraco antes do mais forte.

O vinho leve antes do encorpado.

O vinho mais novo antes do mais velho.



☞ Ao servir o vinho deverá ter alguns cuidados:

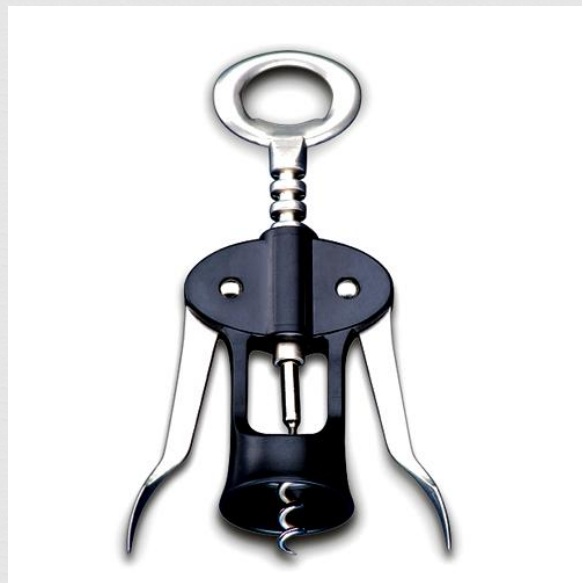
- abrir a garrafa correctamente;
- observar se o vinho necessita ser decantado;
- Confirmar a temperatura do vinho.

# Material indispensável ao serviço de vinhos



- ❧ Saca rolhas de alavanca
- ❧ Faca para corte de cápsulas
- ❧ Suportes especiais para vinhos generosos
- ❧ Copos de vários tamanhos e feitios
- ❧ Jarros para água, sangria e outros
- ❧ Baldes e pinças de gelo
- ❧ Cestos para garrafas
- ❧ Tenaz para cortar gargalos
- ❧ Decanters
- ❧ Lamparina
- ❧ Carta de vinhos actualizada
- ❧ Bloco, esferográfica e fósforos

## ☞ Saca Rolhas



## ☞ Corta Cápsulas



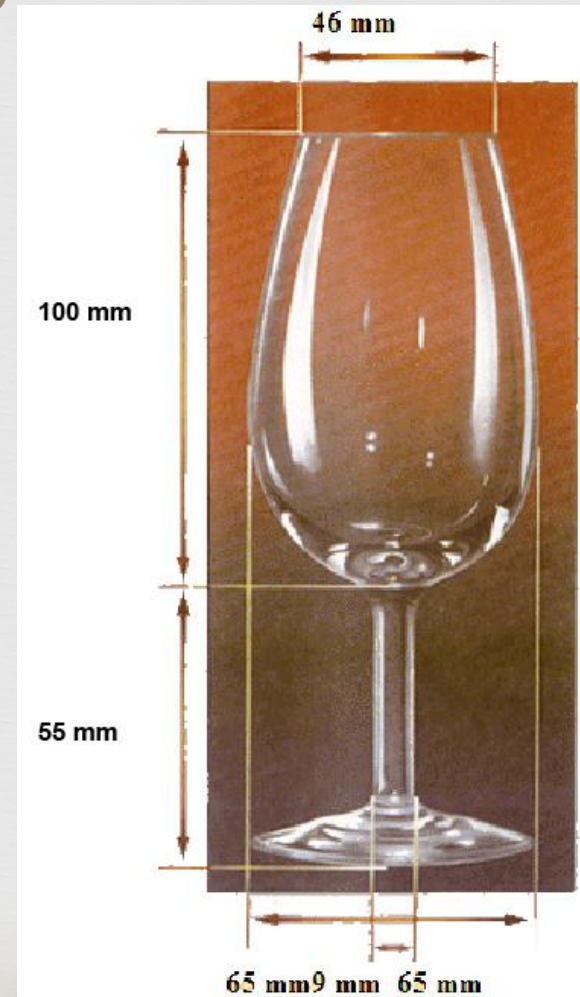
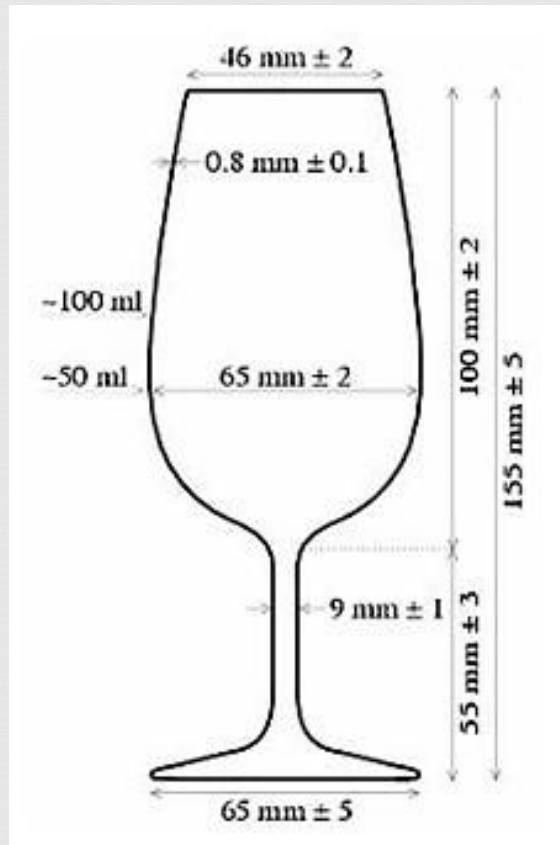
☞ Flute Espumante



☞ Copo vinho tinto

☞ Copo vinho branco

# ☞ Copo de Prova





☞ Copo Vinhos licorosos





œ Bordeaux



œ Borgonha





☞ Jarros Sangria

☞ Jarro Água



☞ Baldes e pinça de gelo



☞ Peanha





☞ Champanheira



☞ Cesto para garrafas



☞ Decanter



☞ Tenaz para corta gargalos





☞ Lamparina



☞ Vela



# Abrir a garrafa



**saca-rolhas tradicional**



**É a mão que deve girar, não a garrafa**

☞ A abertura da garrafa deve ser feita com algum cuidado:

1. Cortar a parte superior da cápsula (normalmente de chumbo ou de plástico) e retirá-la;
2. Limpar o topo da rolha e os bordos da garrafa com um pano limpo para remover qualquer resíduo;

3. Introduzir o saca rolhas no centro da rolha, mantendo a garrafa na posição vertical, tendo o cuidado de não perfurar a rolha de alto a baixo, de forma a evitar a queda de resíduos de cortiça para dentro da garrafa
4. De seguida, puxe a rolha lentamente e sem agitar a garrafa;
5. Limpar os bordos da garrafa e a parte superior do seu interior, para remover qualquer resíduo;
6. Cheirar a rolha para detectar alguma anomalia.

# Temperatura do Vinho



☞ Aperitivos generosos ou licorosos	5 a 7°
☞ Espumantes naturais	6 a 8°
☞ Brancos adamados e verdes	6 a 8°
☞ Brancos secos e tintos verdes	8 a 10°
☞ Vinhos rosados	10 a 12°
☞ Tintos leves e novos	12 a 15°
☞ Tintos encorpados	14 a 16°
☞ Tintos velhos	16 a 18°
☞ Tintos garrafeiras especiais	18 a 20°
☞ Generosos ou licorosos doces	18 a 20°
☞ Moscatel	12 a 14°

# Decantação



- ✧ A operação de decantação é uma operação delicada, que pode ser necessária quando o vinho apresenta depósito.
- ✧ Os vinhos velhos, com mais de 10 anos, desenvolvem sedimentos podendo por isso necessitar de ser decantados.



- ❧ No caso de optar por não decantar o vinho deve servi-lo com maior cuidado, não inclinando demasiadamente a garrafa.
- ❧ Segure o copo inclinando-o ligeiramente e verta o vinho o mais regularmente possível.
- ❧ Repita a operação para os restantes copos sem colocar a garrafa na posição vertical.

## Se optar por decantar o vinho deverá ter os seguintes cuidados:



- ✧ Antes de decantar, a garrafa deve ficar 24 a 48 horas na posição vertical para que o depósito fique todo no fundo;
- ✧ Depois de retirada a rolha, verta lenta e progressivamente o vinho da garrafa para o decanter – jarro (esta operação deverá ser efectuada na presença de uma fonte de luz, podendo assim ver perfeitamente a chegada do depósito).
- ✧ Quando as primeiras partículas de depósito aparecerem perto do gargalo para a operação, coloque, com um movimento rápido, a garrafa na vertical.

# Cuidados ao servir o vinho



☞ O vazar do vinho nos copos obedece a certas regras, que variam com a sua natureza:

☞ O vinho branco maduro deve verter-se no copo cerca de 3 cm acima do bordo deste.

☞ O vinho com *agulha* deve verter-se um pouco mais alto, a fim de melhor desprender o gás carbónico.

☞ O vinho tinto considerado novo deve verter-se no copo ligeiramente mais baixo do que o vinho branco maduro.



❧ O vinho velho com intenso aroma deve vazar -se com o gargalo da garrafa quase a tocar no copo, evitando assim que ele perca o seu perfume.

❧ O vinho de garrafeira deve verter-se copo com este na mão do empregado de mesa/bar, de forma a correr pelo copo.





Outro cuidado é a quantidade a servir no copo:



Três quartos da capacidade deste para o vinho branco



Metade da capacidade deste para o vinho tinto



# Os Vinhos e a Gastronomia



## ☞ Entradas

Com as entradas deve ser servido vinho branco seco, vinho verde branco, vinhos generosos secos ou ainda vinhos espumosos secos.

## ☞ Sopa

Com sopa é clássico "molhar-se a boca" com generosos secos. No entanto, os vinhos rosados e os espumosos podem servir de vinho único ao longo de uma refeição.

## ☞ Mariscos

Os mariscos servem-se, normalmente, com o mesmo vinho servido para os aperitivos (vinho branco seco ou verde) ou, se forem acompanhados por molhos picantes, com vinho branco suave, adamado.

## ❧ Saladas e escabeches

Aos pratos avinagrados, como saladas muito temperadas ou escabeches, não convém nenhum tipo de vinho.

## ❧ Peixes

Com peixe serve-se normalmente o mesmo vinho que serviu para os aperitivos (vinho branco seco ou verde). Se forem servidos com molhos picantes, aconselha-se um vinho branco suave, adamado.

## ❧ Peixe estufado e caldeiradas

Com peixe estufado ou em caldeirada, convém apresentar vinhos tintos ligeiros (ou mesmo encorpados, se a caldeirada for picante).

## ☞ **Carnes frias**

Com carnes e aves frias serve-se vinho branco adamado ou tinto ligeiro.

## ☞ **Massas**

Com massas, legumes, arroz e ovos servem-se vinhos brancos adamados ou tintos ligeiros.

## ☞ **Carnes vermelhas e caça**

As carnes vermelhas e a caça, assadas ou guisadas ou em pasta (tortas recheadas, empadas), servem-se acompanhadas por vinho tinto encorpado. As carnes assadas também combinam com vinhos espumosos secos.

## ☞ Carnes grelhadas

Com carnes grelhadas ou assadas (desde que sem molho) serve-se vinho tinto leve.

## ☞ Chanfana

Um prato confeccionado com um determinado vinho serve-se sempre acompanhado pelo vinho utilizado na sua preparação.

## ☞ Queijos

Com queijos fermentados (crus) servem-se vinhos tintos fortes. Queijos de pastas cozidas (tipo gruyère) pedem vinhos tintos mais leves. Com queijos frescos servem-se vinhos brancos suaves.

## ☞ Doces

Com doces não alcooolizados servem-se vinhos doces brancos, espumosos doces ou ainda generosos doces e meio-doces. Com doces confeccionados com licores ou aguardentes, só devem servir-se as bebidas utilizadas na sua preparação.

## ☞ Fruta

Com fruta nunca se servem vinhos.

## ☞ Café

Com café devem servir-se aguardentes.

# Conservação dos Vinhos



☞ Para conservação e envelhecimento dos vinhos, estes devem ser armazenados em:

☞ Locais fechados

☞ Sombrios

☞ Relativamente húmidos (70 a 75% de humidade)

☞ Frescos (11 a 15°C )

☞ Sem alterações bruscas de temperatura.

→ Deve-se medir regularmente a temperatura e humidade.

❧ **A disposição dos vinhos é bastante importante, em termos de conservação, devendo ser ordenada do seguinte modo:**

❧ Vinhos brancos perto do solo;

❧ Vinhos tintos colocados por cima dos brancos;

❧ Vinhos de reserva colocados nos locais menos acessíveis da adega;

❧ As garrafas de consumo imediato na parte mais acessível;

❧ As garrafas compradas em caixas de cartão nunca devem permanecer neste tipo de caixa ao contrário das de madeira.

# Vinhos espumantes naturais

---

❧ **Definição** - É um vinho obtido de um vinho ou da mistura de vinhos, cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzidos pelos processos tecnológicos clássicos.

# Métodos de fabrico



- ✧ **Método Charmat ou contínuo** – consiste em provocar a segunda fermentação dentro de cubas fechadas cujo vinho sai directamente para as garrafas através de filtros especiais
- ✧ **Método clássico** – é utilizado na região de Champanhe e a segunda fermentação decorre em garrafa. Neste método o espumante é obtido por duas fases principais.



- ❧ **Método Charmat** - na primeira fase o vinho é colocado numa cuba hermeticamente fechada onde lhe é adicionado o “licor de tirage” e onde fica a fazer a segunda fermentação. Após a fermentação que não pode ser inferior a 18 dias, procede-se à filtragem e engarrafamento do espumante a baixa temperatura. A última fase do fabrico consiste na adição de “licor de expedição” para conferir o grau de açúcar ao espumante.
- ❧ **Método Contínuo** - Este é um método que funciona a partir de cubas fechadas interligadas.

# Tipos de Espumantes



∞ Vários tipos dependendo do grau de doçura

∞ Bruto - Inferior a 15g de açúcar por litro

∞ Extra seco - entre 12g a 20g de açúcar por litro

∞ Seco - entre 17g a 35g de açúcar por litro

∞ Meio seco - entre 33g a 50g de açúcar por litro

∞ Doce - Superior 50g de açúcar por litro

# Qualidade espumante



- Reserva – desde o início da champanhização até ao degorgement passou 12 meses no mínimo
- Super Reserva – desde o início da champanhização até ao degorgement passou 24 meses no mínimo
- Reserva Velha ou Grande Reserva – desde o início da champanhização até ao degorgement passou 36 meses no mínimo

# V.E.Q.P.R.D.



---

☞ Vinho espumante de qualidade produzido em região determinada. Regiões:

☞ Douro

☞ Bairrada

☞ Dão

☞ Távora-Varosa

☞ Ribatejo

☞ Bucelas (Caves velhas, murmure)

☞ Palmela

☞ Alentejo

☞ Espumante de Vinho Verde

☞ Beira Interior

# Champagne



- ❧ Definição - É um vinho espumante natural produzido na região de **champagne** a nordeste de França situada no vale do Marne próximo de Epernay e de Reims.
- ❧ O champanhe nasceu em França em 1670 na zona de Champanhe e quem o descobriu foi o D.Perignom que era o chefe de cave de uma abadia Benedictine em Hautvillers. Depois de várias experiências verificou que o vinho após a 1ª fermentação se fosse colocado num recipiente fechado e lhe fosse adicionado uma quantidade de leveduras e açúcar iria acontecer uma 2ª fermentação e o vinho iria ficar com gás e a partir daí surgiu o champanhe.
- ❧ A rolha era feita de madeira e era revestida a canha.

# Forma de servir



☞ O espumante serve-se frio a uma temperatura de 6° a 8°C em flutes.

# Tipos de Champagne



- ❧ **Blanc de blancs** – champagne de qualidade muito fino obtido exclusivamente a partir da casta chardonnay.
- ❧ **Blanc de noirs** – champagne obtido exclusivamente a partir da casta pinot noir e pinot meunier.
- ❧ **Cremant** – champagne com menos gás que o normal, devido à menor quantidade de licor de tirage que lhe é introduzido para provocar a 2ª fermentação.
- ❧ **Vintage ou Millesimé** – champagne produzido com vinhos de uma só colheita, com pelo menos 3 anos de cave (tem no rótulo a data da colheita).

# Espumantes Franceses



- ✧ Mousseux – São vinhos espumantes franceses que podem ser produzidos em certas regiões específicas, fora de champanhe.
- ✧ Cremant – são vinhos espumantes franceses com menos gás que o normal produzidos em determinadas regiões como por exemplo, Cremant de Bourgogne.

# Espumantes Espanhóis



- ✧ Em Espanha produzem-se dois espumantes: Cava e Granvas.
- ✧ Cava - Espumante espanhol produzido pelo método clássico. Têm direito à denominação de origem os Cavas produzidos na Catalunha. Os verdadeiros Cavas tem uma estrela de 4 pontas no fundo da rolha.
- ✧ Granvas - Os espumantes espanhóis produzidos pelo método charmat são designados por Granvas e têm um círculo no fundo da rolha.

# Espumantes Italianos



- ✧ Em Itália os espumantes são designados por “spumante” e são na maior parte dos casos obtidos a partir da casta moscatel.
- ✧ Asti – Espumante de gosto adocicado produzido na região de Piemonte, dentro de uma pequena zona de produção designada por “Asti”. Tem marcas como: Asti cinzano, Asti riccadonna, Asti martini, Asti gancia. Este espumante faz-se a partir da casta moscato.
- ✧ Prosecco – Vinho espumante ligeiramente doce produzido no veneto a partir da casta “prosecco”.
- ✧ Lambrusco – Vinho espumante tinto produzido na região de Emilia-Romana a partir da casta “lambrusco”.

# Espumosos Gaseificados



- ❧ Definição - Vinhos brancos ou rosés aos quais se juntou “licor de expedição” e gás carbónico por meio de aparelhos apropriados e a baixa temperatura.
  
- ❧ Como identificar as garrafas de Espumoso
  - A muselete só cobre a rolha e o arame
  - No fundo da garrafa tem E.G. em relevo
  - As garrafas são de merisa simples
  - Não existe o tipo bruto

# Espumosos Gaseificados aromatizados

---

✧ São vinhos brancos adicionados de gás carbónico, açúcar, extractos de frutos e corantes nalguns casos.