

Moscatel espumante

Adriano Miolo

Histórico

Itália – Iniciou em 1850, pelo método de fermentação Champenoise, com uvas de moscato branco (importadas dos espanhóis no séc. XVII pelos piemonteses). Carlo Gancia aplicou o método e criou o Asti Espumante.

Brasil – Fundada em 1973, a Martini & Rossi, foi a responsável pela introdução no país dos espumantes tipo Asti. Em 1978 foi lançado o Asti Martini. A produção foi interrompida em 1986.

Lei Brasileira

LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988.

"**Art. 12.** Vinho moscatel espumante, processo Asti ou vinho moscato espumante é o com graduação alcoólica de 7 a 10° GL resultante de uma única fermentação alcoólica do mosto de uva da variedade moscatel (moscato) em garrafa ou grande recipiente com pressão mínima de 3 atm."

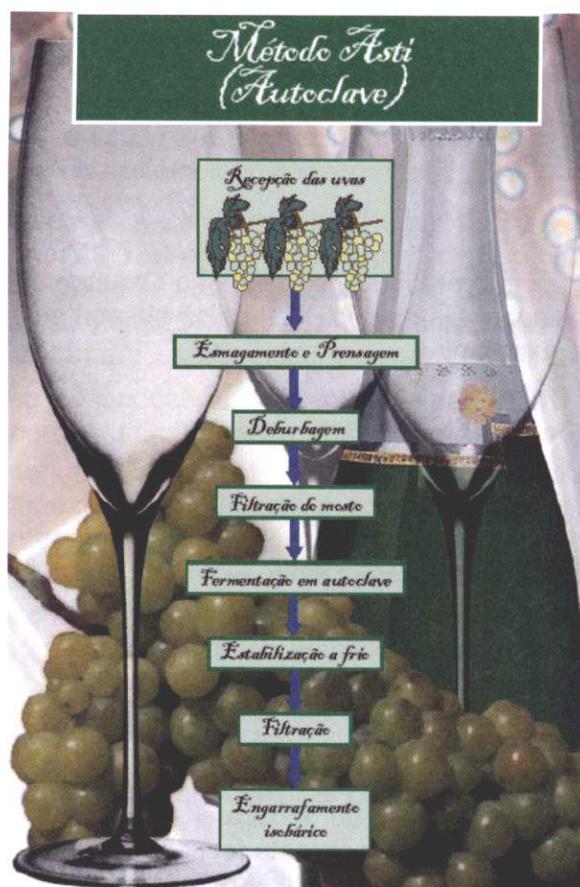
LEI Nº 10.970, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2004

"**Art. 12.** Vinho moscato espumante ou Moscatel Espumante é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente." (NR)

Elaboração

Preparação do Mosto: A uva utilizada é sempre do grupo das moscatéis. Após a extração do mosto, ele é filtrado e conservado em tanque dentro de câmara fria para não iniciar a fermentação. À medida que se deseja elaborar o espumante moscatel, utiliza-se o mosto resfriado durante todo o ano. No caso do Vale do São Francisco, não é necessário armazenar o mosto refrigerado por longos períodos, pois é possível programar a colheita da uva durante o ano inteiro. Portanto, pode-se elaborar espumante moscatel utilizando o mosto obtido diretamente após a colheita da uva, o que é uma grande vantagem.

Fermentação (tomada de espuma): uma vez iniciada a fermentação alcoólica à temperatura de 10°C, deixa-se a autoclave aberta até o mosto atingir 6% de etanol aproximadamente. A seguir, fecha-se a autoclave e inicia-se a tomada de espuma. Terminada essa fase, a pressão chega a cerca de 6 atmosferas, e o produto possui em torno de 7,5% de etanol. Esfria-se, então, bruscamente o mosto até -3°C, o que provoca a paralisação imediata da fermentação alcoólica. Deve-se manter essa temperatura por aproximadamente 15 dias para que haja a precipitação quase total das leveduras que fermentam. Após esse período, o moscatel espumante é filtrado em condições isobáricas e imediatamente engarrafado. Como a fermentação alcoólica não é completa, ele torna-se doce e com baixo teor alcoólico. Por isso, esse tipo de vinho espumante deve ser consumido novo, de preferência no mesmo ano de sua elaboração, para conservar seu aroma floral e frutado.



Produção de Uvas Moscatéis no Brasil

■ Por ano

Produção Vale do São Francisco ⇨ 220.000t

Produção no RS ⇨ 3.818t

Empresas que produzem

Moscatel Espumante –(comercializam)

38 empresas (marcas)

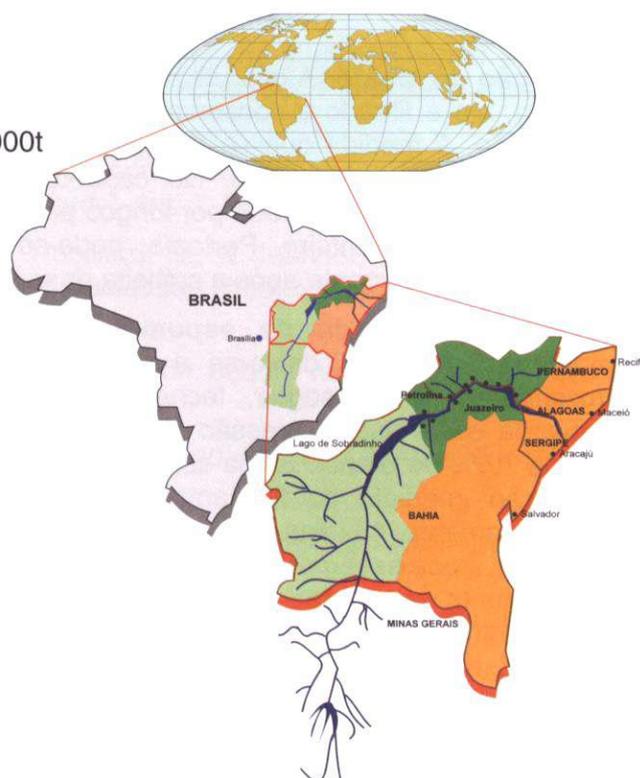
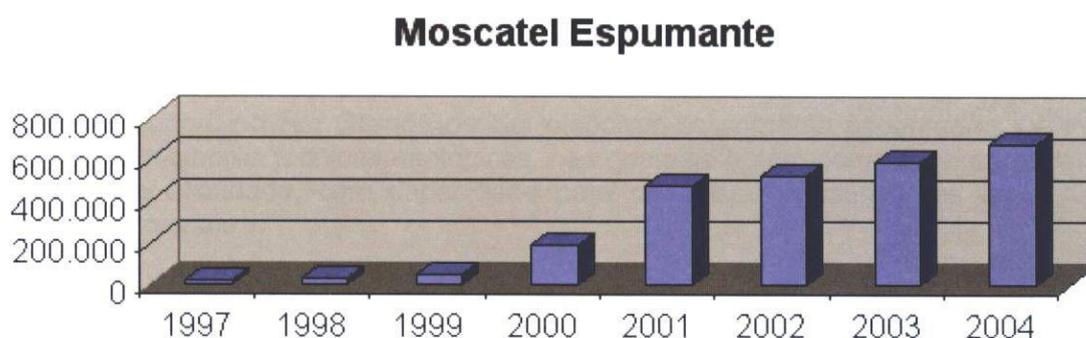


Tabela 1. Comercialização de Moscatel Espumante elaborados no RS (em litros).

Produto	Jan. a Dez	Jan. a Dez	Jan. a Dez.					
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Moscatel Esp.	19.222	29.712	50.670	193.445	474.162	525.996	594.039	671.874

Elaborado no Vale do São Francisco (2005): 850.000 L

Total aproximado/Ano 2005: 1.600.000 L (Estimativa aproximada)

**Fig. 1.** Comercialização de Moscatel Espumante elaborados no RS (em litros).**Representatividade**

1.500.000 L = Moscatel Espumante

5.000.000 L = Outros Espumantes

Estimativa Total: 6.500.000 L

