

Origem, identidade e qualidade dos vinhos espumantes Prosecco brasileiros

Lucindo Copat

Resumo

A uva prosecco tem sua origem na Província de Treviso (Itália), onde é estudada e, desenvolve-se perfeitamente nas montanhas entre as cidades de Conegliano e Valdobbiadene. A uva possui resistência a enfermidades e seu vinho tem características organolépticas únicas, podendo ser consumido como vinho, vinho frizado ou mesmo para ser refermentado como espumante.

No Brasil, este varietal se adaptou muito bem, e vem crescendo sua produção rapidamente sendo que no ano de 2005 a colheita atingiu quase 800.000 kg.

Na Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul elaboram-se somente espumantes de Prosecco seguindo as melhores técnicas enológicas, nas quais se obtém como resultado, um produto de excelente qualidade, com capacidade para conquistar consumidores tanto nacionais como internacionais.

História

A história desta uva é muito antiga, confunde-se desde o tempo do Império Romano. Começou realmente o estudo desta variedade, com a criação da Escola de Viticultura de Conegliano no século XIX, onde se procurou fazer um histórico profundo de sua origem na qual determinou-se que, na região do Veneto em suas colinas existia e existe uma uva chamada de "Serprina" sendo sua característica exatamente igual ao "Prosecco" dos dias de hoje (Dalmasco 1937), podendo-se concluir que sua origem seja até antes do Império Romano.

O certo é que, com o nome de uva "Prosecco" se encontra somente a esquerda do Vale do Rio Piave junto às encostas meridionais dos Alpes dolomíticos desde Valdobbiadene, cidade localizada a 250m acima do nível do mar, estendendo-se até a cidade de Conegliano, inclusive desenvolvendo-se até os confins da província de Udine.

Existem outras regiões que possuem esta uva como no litoral de Trieste e algumas zonas do Friuli oriental onde é chamada de "Glera".

Vinhedos característicos do Prosecco

O Instituto de Viticultura e Enologia de Conegliano é a entidade que mais estuda o Prosecco nos dias de hoje, desenvolvendo a mais de 30 anos, clones desta uva adaptados ao clima e solos daquela região. Hoje, há em torno de 20 clones catalogados, cada um com suas características ampelográficas e organolépticas.

Dois clones foram os que deram origem aos demais, Proseccos de hoje – o chamado "Prosecco de Balbi" nome original do Conde Balbi, pois em suas terras era cultivada esta uva sendo denominada também de "Prosecco Redondo" devido seus grãos possuírem este formato. E um segundo clone original, chamado de "Prosecco Longo" assim também dado pelo formato dos seus grãos cuja origem se presume seja nas colinas de São Martino (este clone possui problemas de fertilidade (Sannino, 1913) pela formação floral defeituosa).

O vinhedo de Prosecco é vigoroso, com boas produções, sendo que os clones desenvolvidos pela pesquisa são resistentes às enfermidades. O formato dos cachos é piramidal, alado e alongado com comprimento de 20-25cm seus grãos estão soltos e seu pedicelo é longo.

Biótipo redondo – peso do cacho 230-350 gramas
peso dos grãos 1,87-2,20 gramas

Biótipo longo – peso do cacho 280-360 gramas
peso dos grãos 2,07 gramas

Região do Prosecco

A região de produção do Prosecco engloba um território de 15 comunas e se estende por uma área de 18.000 ha de superfície agrícola. A videira é cultivada somente nas colinas ensolaradas, a uma altitude entre os 50 e 500m sobre o nível do mar, o restante são bosques.

Atualmente na Denominação de Origem Controlada (DOC) são inscritos 4.300ha de vinhedos, trabalhados por 5.000 produtores, sendo destes 106ha em uma sub-denominação chamada “Superior de Cartizze” sendo que desta sub-região, se elabora por ano mais de 1 milhão de garrafas de Espumante.

A região do Prosecco é montanhosa sendo de difícil mecanização, portanto, necessita uma grande mão-de-obra para os tratos culturais, poda e colheita.

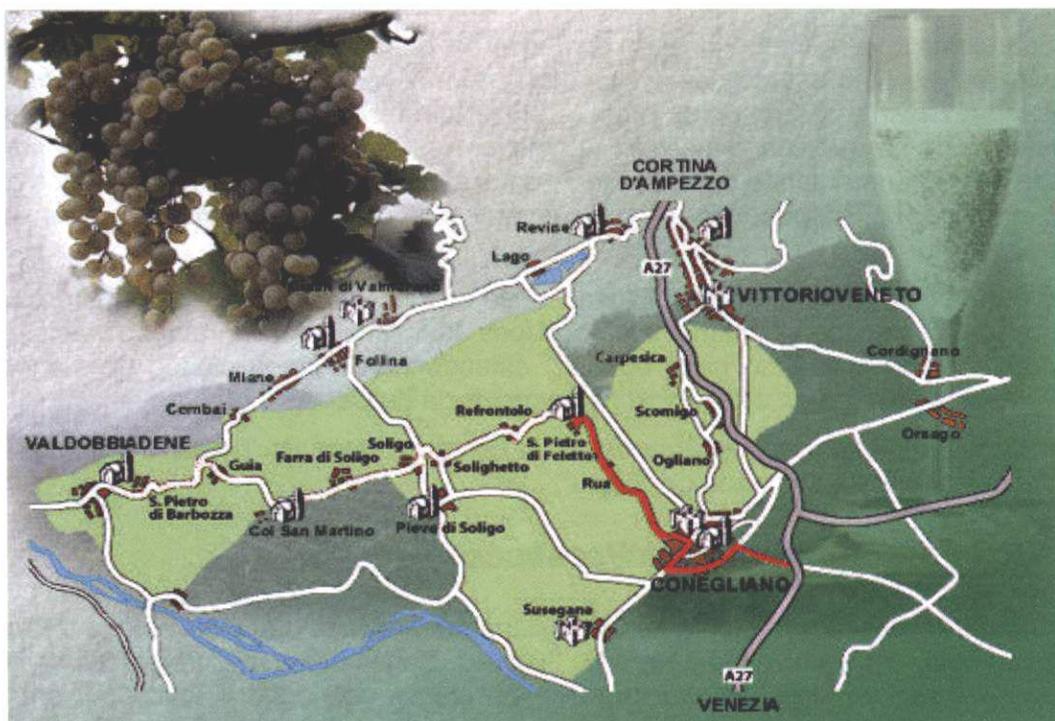


Fig. 1. Mapa zona do Prosecco

AMPELOGRAFIA DO PROSECCO



Fig. 2. Prosecco longo e Prosecco Redondo, respectivamente.
Fonte: Delle Viti Proseccche, página 77.

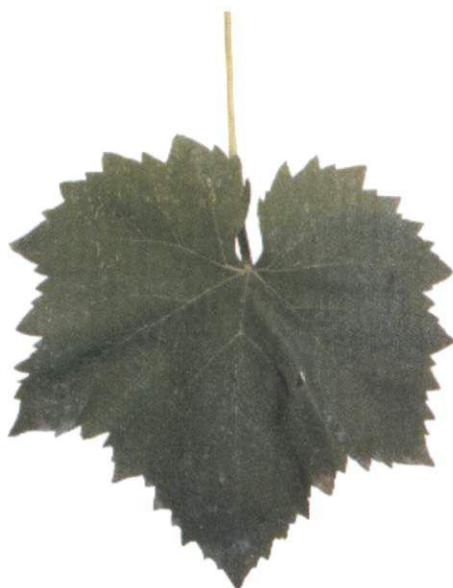


Fig. 3. Folha do Prosecco Redondo.
Fonte: Delle Viti Proseccche, página 78.



Fig. 4. Folha do Prosecco Longo.
Fonte: Delle Viti Prosecche, página 78.

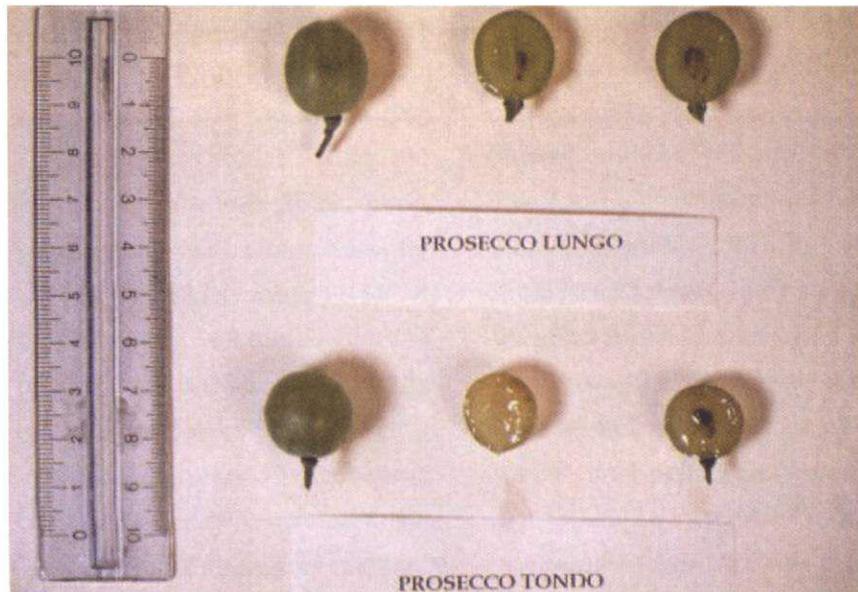


Fig. 5. Bagas do Prosecco longo e do Prosecco Redondo, respectivamente.
Fonte: Delle Viti Prosecche, página 79.



Fig. 6. Prosecco Redondo.
Fonte: Delle Viti Prosecche, página 79.

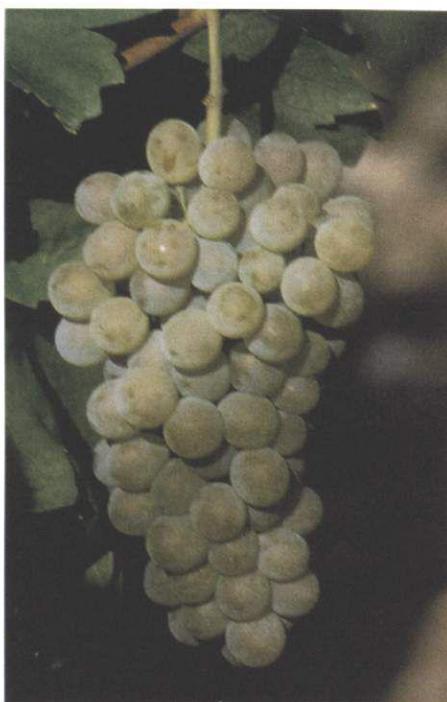


Fig. 7. Prosecco Longo
Fonte: Delle Viti Prosecche, página 79.

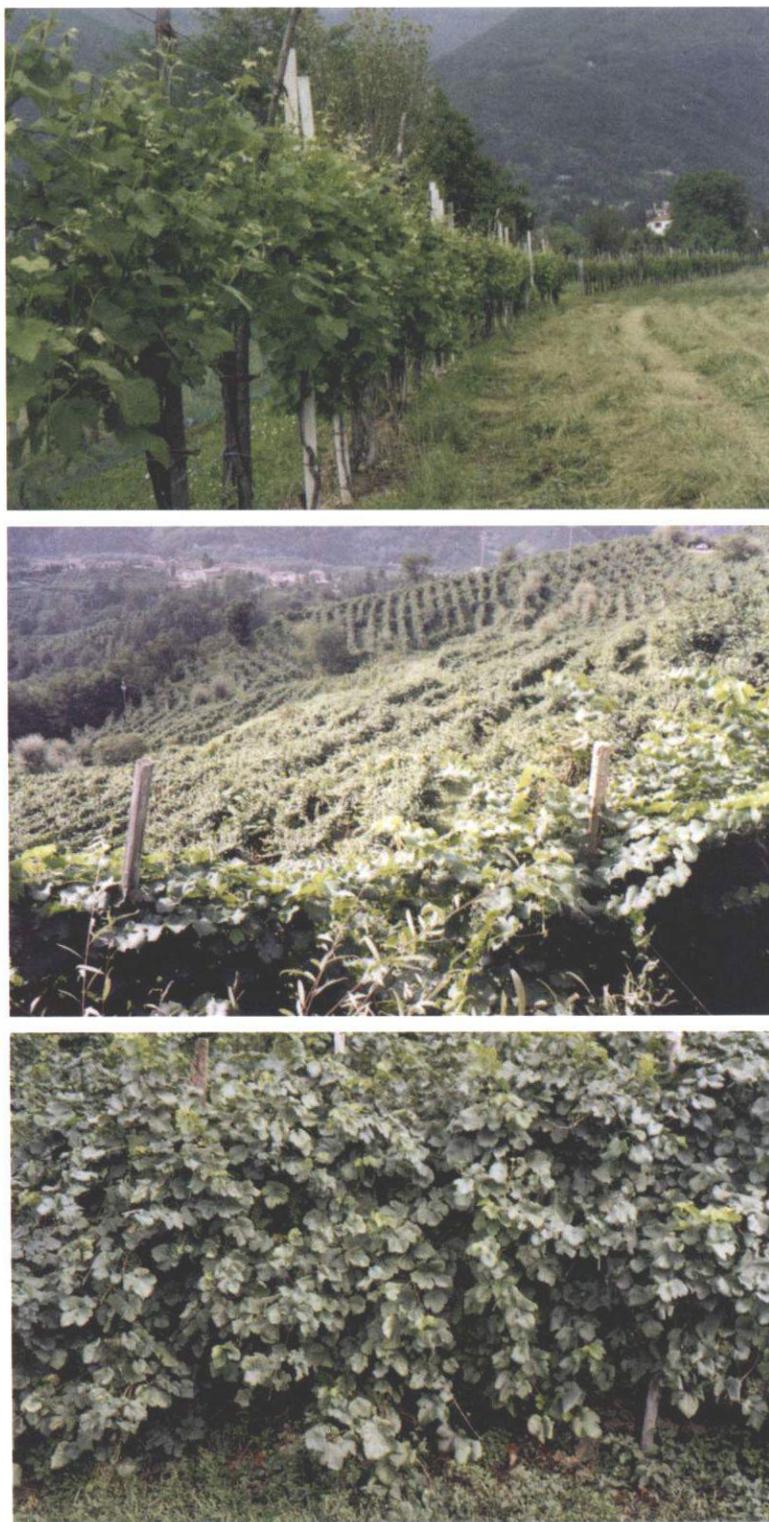


Fig. 8. Fotos de vinhedos de Prosecco (Itália).

Clones existentes no Brasil



Fig. 9. Prosecco B. ISV-ESAV 10.
Fonte: Catalogo dei Cloni, página 179.

Características organolépticas dos vinhos, do clone citado:

Aromas: florais característicos com intensos aromas de especiarias.

Sabor: Harmônico, leve amargor (lima), estrutura leve apto para vinhos tranqüilos e espumantes.

Biotipo Balbi



Fig. 10. Prosecco B. ISV-ESAV 14.
Fonte: Catalogo dei Cloni, página 180.

Características organolépticas dos vinhos, do clone citado:

Aromas: frutado característico e floral intenso com especiarias.

Sabor: Estrutura leve, harmônico, leve amargor (lima). Apto para vinhos tranqüilos e espumantes.

Biotipo Balbi



Fig. 11. Prosecco B. ISV-ESAV 19.
Fonte: Catalogo dei Cloni, página 181.

Características organolépticas dos vinhos, do clone citado:

Aromas: Frutados e florais intensos.

Sabor: Harmônico
Apto para produção de espumantes.

Produção

Produção do Prosecco – Brasil

2000 – 455.579,0 Kg
2001 – 365.590, 0 Kg
2002 – 360.238,0 Kg
2003 – 341.380,0 Kg
2004 – 395.644,0 Kg
2005 – 789.457,1 Kg

Análise de mosto de uva Prosecco – safra 2005

Variedade	Grau Babo	pH	Acidez Total
Prosecco	14 – 17°	3,4 – 3,7	60-80 meq/l

Elaboração do vinho Prosecco

Extração do mosto

As uvas são conduzidas inteiras para prensa pneumática ou são enviadas a uma máquina que retira o cabinho e esmagando os grãos para serem bombeados e enviados prensa.

Prensagem

As uvas são prensadas, suavemente, utilizando uma pressão máxima de 1 bar para obtenção do mosto flor, o mosto obtido com pressões superiores, serão destinadas a vinho de outra categoria.

Adição de Anidrido Sulfuroso

O anidrido sulfuroso deve ser utilizado de forma racional com pequenas doses, sendo importante não ultrapassar às 50mg/L.

Clarificação

O mosto de uvas Prosecco é clarificado com frio $\pm 10^{\circ}\text{C}$, utilizando enzimas pectolíticas (2g/hl) para facilitar a decantação das partículas sólidas.

Fermentação

O mosto é fermentado com adição de fermento selecionados (30g/hl) a uma temperatura máxima de 18°C demorando aproximadamente 15 dias.

Estabilização

O vinho é estabilizado fisicamente, baixando sua temperatura a -4°C com intercambiador de frio, deixando que repouse em tanques isotérmicos por 10 dias.

Filtração

Após sua estabilização o vinho é filtrado com terras de diatomáceas, ou filtro de placas de celulose ou mesmo centrifugado, para a separação dos cristais insolúveis de bitartrato de potássio e tartarato de cálcio.

Espumantização

Para sua toma de espuma, o vinho é colocado nos tanques de fermentação herméticos, dotados com controle de temperatura, também chamado de autoclaves onde além de receber o açúcar para sua refermentação é adicionado os nutrientes necessários como: fosfato de amônia, tiamina, pantotenato e cultivos de leveduras em plena atividade, para metabolizar o açúcar adicionado e com a conseqüente elevação da pressão.

A refermentação no autoclave, pode durar em torno de 30 dias a uma temperatura de 12°C .

Filtração

Terminada a fermentação, o espumante é filtrado ou centrifugado isobaricamente para que não tenha uma perda de pressão.

Correção de anidrido sulfuroso livre

Ajuste para que o anidrido sulfuroso livre permaneça em torno de 20-30mg/L.

Engarrafamento

O vinho espumante é engarrafado a baixa temperatura e isobaricamente para que não perca a pressão adquirida.

Características Organolépticas

O espumante de uvas prosecco deve possuir algumas características organolépticas que o distinguem dos demais espumantes.

Coloração: clara como reflexos esverdeados. Borbulhas finas e dinâmicas, bom nível de espuma. Olfato: maçãs verdes, pêra, flores brancas, rosas, limão, mel, pão, especiarias, manteiga. Paladar: fresco, cremoso, leve amargor (característico da variedade), acidez média a baixa e com pouco corpo, ou seja, leve.

Conclusão

O Brasil e principalmente a nossa região da Serra Gaúcha distinguem-se cada vez mais na elaboração de espumantes de elevada qualidade. Isto tudo é devido ao nosso clima com temperatura médias, invernos chuvosos, colinas com grande pendente, solos levemente ácidos e pedregosos e com altitude que chegam aos 700m sobre o nível do mar.

O varietal Prosecco adapta-se perfeitamente nestas condições climatológicas resultando em uma uva de excepcional qualidade para elaboração dos espumantes, para isso, basta ter o cuidado de não cair na tentação de produzir quantidades elevadas por hectare, características que esta uva possui, ou seja, produzir uvas equilibradas organolepticamente e principalmente realizar plantios de novos vinhedos com clones de última geração, onde, a genética consegue não somente varietais que resistem muito bem às enfermidades que esta uva possa adquirir, senão organolepticamente o espumante resultante destas uvas adquire um frescor delicioso, sem, no entanto possuir um amargor elevado.

O espumante brasileiro da uva prosecco, sem dúvida, poderá ser em um futuro próximo um produto personalizado marcante e diferenciado no mercado Brasileiro e inclusive, com boas perspectivas de conquistar um mercado internacional, que cada vez mais prima por produtos de bons preços, porém com muita qualidade.