

PRÁTICAS ENOLÓGICAS NA PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES À LUZ DA REGULAMENTAÇÃO EUROPEIA

A produção dos vinhos espumantes, dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos exige, além das práticas enológicas autorizadas para outras categorias de produtos vitivinícolas, uma série de práticas específicas. Por razões de clareza, no Regulamento (UE) n.º 2019/934, essas práticas e restrições são enunciadas em anexo separado.

Introdução

A necessidade de regulamentar a produção de vinhos espumantes é antiga no nosso país. Por exemplo, no século passado foi publicado em 1962 no *Diário do Governo*, o Decreto-Lei n.º 44778 que, no seu preâmbulo, dizia que “O presente decreto-lei visa disciplinar, em termos adequados, a produção e o comércio dos vinhos espumantes e dos vinhos espumosos gaseificados, cujo crescente valor económico merece ser devidamente considerado e acautelado no quadro das nossas atividades vinícolas”.

Este decreto-lei praticamente só focava aspetos penais, preocupando-se apenas vagamente com as práticas enológicas. Apenas distinguia duas categorias: a) **vinhos espumantes naturais** (“preparados pelos métodos clássicos de segunda fermentação em garrafa ou outro recipiente fechado”) e b) **vinhos espumosos gaseificados** (“quando na sua preparação, se tenha recorrido à incorporação de qualquer quantidade de anidrido carbónico sob pressão”). Regulamentava o grau alcoólico e outros parâmetros físico-químicos destes vinhos. Estabelecia que “a pressão mínima referida a 20 °C, deve ser de 4 atmosferas, quando lida no afrómetro, e de 3 atmosferas, quando lida no manómetro”. A filosofia subjacente a este tipo de legislação pertence a uma outra era, onde se fazia depender a qualidade das produções vitícolas, por um lado, da idoneidade das empresas produtoras e, por outro, de uma fiscalização férrea e subsequente repressão das fraudes e outras não conformidades.

Por exemplo no seu artigo 9.º, relega a boa execução das práticas enológicas necessárias à produção de um bom espumante, para uma boa seleção das empresas produtoras: “Só poderão dedicar-se à preparação dos vinhos espumantes naturais e dos vinhos espumosos gaseificados as empresas singulares ou colectivas que possuam instalações apropriadas, reúnam as indispensáveis condições técnicas de laboração a determinar em regulamento e sejam titulares do necessário alvará”.

Por curiosidade transcrevemos o n.º 3 do artigo 15.º: “Para efeitos de inscrição na conta corrente, a contagem das garrafas terá de ser efectuada antes da adição do licor de expedição, na presença dos serviços de fiscalização”.

Paulo J.F. Cameira dos Santos¹ e José Carvalheira²

¹ Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária



² Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro



Ontem, como hoje, estamos em presença de uma atividade muito regulamentada e fiscalizada, dado que se trata de uma categoria de vinhos com um elevado valor acrescentado (Figura 1), necessitando de ser protegida contra fraudes, contrafações e diversas outras não conformidades durante todas as fases de produção.

Vinhos espumantes definidos pelo Reg. (UE) 2019/934

As categorias de vinhos contendo gás carbónico proveniente exclusivamente da fermentação alcoólica do vinho de base a partir do qual foi produzido, segundo o Anexo II do Reg. 2019/934^[3], estão resumidas na Tabela 1.

As diferenças entre estes vinhos são substanciais, como se pode ver pela Tabela 2.

As categorias A e B1, isto é, o “vinho espumante” e o “vinho espumante de qualidade”, têm menos requisitos que as categorias B2, C1 e C2. O que distingue estes últimos é o título alcoométrico total do vinho-base (8,5% para o A e 9% para os B1 e C1) e sobrepressão em CO₂ (3 bar para o A e 3,5 bar para os B1 e C1). São diferenças significativas, já que a sobrepressão superior em 0,5 bar, em certos casos, implica uma tecnologia de fabrico mais apurada (em termos de seleção da levedura para a segunda fermentação), com a consequente melhoria na qualidade da bolha e da espuma produzida.

Em termos técnicos, estes limiares mínimos de sobrepressão diferenciados são também correlacionáveis e dependentes do processo de fabrico escolhido. Isto,

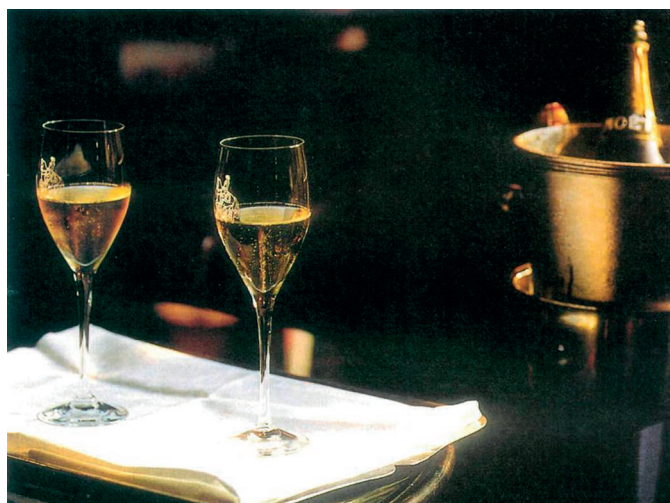


Figura 1 – Desprendimento de gás carbónico em “flûtes” de champagne. A qualidade da espuma é avaliada pela sua finura, pela persistência do desprendimento e pela consistência do cordão de bolhas na parede do copo.

porque a maioria dos produtos da tipologia A obtém-se por fermentação em cuba fechada, pelo que ocorrem, por um lado, mais perdas de CO₂ e, por outro, uma mais imperfeita integração do gás/espuma, pelo que uma sobrepressão mais baixa torna o sabor menos cáustico.

Mas as diferenças continuam no caso dos vinhos B2, C1 e C2. Por um lado, estes vinhos têm de cumprir todas as características da categoria B, e ainda atender ao facto de que as uvas utilizadas devem obrigatoriamente ser provenientes de castas específicas, constantes de uma lista (exceto no vinho C1, sendo nesse caso as castas definidas por cada DO). Essa lista viria a

Tabela 1 – Categorias de vinhos espumantes

Categoria	Designação	Tem qualificativo “aromático”	O vinho de base exige uvas de castas que figuram na lista do Apêndice do Anexo II	O vinho-base exige uvas aptas a produzir vinho DOP
A	Vinho espumante	Não	Não	Não
B1	Vinho espumante de qualidade	Não	Não	Não
B2	Vinho espumante de qualidade aromático	Sim	Sim	Não
C1	Vinho espumante de qualidade com denominação de origem protegida	Não	Não	Sim
C2	Vinho espumante de qualidade aromático com denominação de origem protegida	Sim	Sim	Sim

ser publicada em 2019 tendo o título “*Lista das castas que podem ser utilizadas na constituição de vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade aromáticos e de vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida*”, havendo algumas exceções assinaladas no Anexo II do Regulamento^[3].

Prescrições, regras e restrições do Reg. 2019/934

A razão de todos estes limites e restrições à produção de vinhos espumantes é óbvia, pois visa prevenir a fraude e pugnar pelos mais altos padrões de qualidade, bem como, ainda, garantir a identidade dos vinhos espumantes com denominação de origem protegida. Convidamos o leitor a tomar conhecimento da totalidade da Regulamentação no que aos vinhos espumantes diz respeito, pela leitura atenta do Reg. 2019/934, em particular o seu Anexo II.

Neste artigo, o nosso objetivo não é fazer uma análise exaustiva de todas as prescrições, limites e restrições constantes no Regulamento, mas apenas ressaltar aqueles casos em que a razão da existência de uma dada prescrição e/ou restrição pode parecer menos óbvia e mais difícil de entender. E o que não se entende tem mais dificuldade em ser assimilado e levado à prática, concorrendo também para eventuais incumprimentos involuntários.

Sendo assim, vamos, em primeiro lugar, identificar os principais requisitos técnicos que, em abstrato, contribuem para maximizar a qualidade e tipicidade de um dado vinho espumante.

Requisito n.º 1: Boa qualidade do vinho de base

Facto: O Reg. 2019/934 proíbe a adição de licor de expedição nos vinhos das categorias B2 e C2, como garantia de que o produto final expresse as qualidades intrínsecas dos vinhos-base. (Note-se que apenas em B1 e C1 é permitida a adição deste licor, exigindo-se ainda nalgumas DO, para o caso dos da categoria C1, que o vinho usado na preparação desse licor seja exclusivamente da mesma origem (DO) do vinho-base).

Comentários: O vinho de base é a “alma” do espumante. Ele será o veículo que contém as características

qualitativas mais elevadas do produto final: o aroma varietal, o *terroir*, a capacidade de envelhecimento do vinho, etc.

Segundo a filosofia “minimalista” que está na mente do legislador, o ideal seria proibir qualquer adição exógena ao vinho de base, seja ele o licor de tiragem, o licor de expedição ou qualquer outra.

O Reg. 2019/934 preocupa-se em que as categorias superiores (B1, B2, C1 e C2) tenham um vinho de base da máxima qualidade, e que não possa ser desvirtuada pelo licor de tiragem nem pelo licor de expedição que lhe serão adicionados.

Nos espumantes aromáticos, de forma a serem preservadas as características das castas aromáticas estabelecidas, o legislador impõe, como forma de o propiciar, que o vinho-base seja constituído exclusivamente por mostos ou mostos parcialmente fermentados.

A categoria A, de qualidade mais baixa, admite licor de expedição. O mesmo se aplica às categorias B1 e C1.

Facto: O Reg. 2019/934 não proíbe a adição de licor de tiragem, qualquer que seja a categoria de vinhos.

Não podendo proibir a adição de licor de tiragem (pois isso iria inviabilizar a *prise de mousse*), o legislador optou apenas pela proibição do licor de expedição nas categorias em que se pretende que o produto final expresse fielmente as características das castas que os originam, minimizando-se assim as adições exógenas, potencialmente desvirtuadoras do sacrossanto vinho de base.

Por esta razão, as características do licor de tiragem são mais restritivas nos vinhos B1, B2, C1 e C2 do que no vinho A.

Requisito n.º 2: Garantir uma boa qualidade da *prise de mousse* (em larga medida dependente do período de contacto do vinho com as leveduras que estiveram na base da segunda fermentação, e que devido à sua autólise cedem compostos ao vinho espumante, que concorrem para o incremento da sua qualidade)

O Reg. 2019/934 prescreve tempos mínimos para o estágio das garrafas, na fase de *prise de mousse*, no caso do método clássico (Figura 2), ou de permanência na cuba (no caso do método da cuba fechada), para os es-

Tabela 2 – Características físico-químicas e regras administrativas a que devem obedecer os vinhos espumantes

Categoria	Designação	Definição	Características físico-químicas ^{[2] [3]}			
			Título alcoométrico total do vinho-base	Título alcoométrico adquirido do produto acabado	Título alcoométrico total do produto acabado	Sobrepresão a 20 °C em recipiente fechado, devida ao dióxido de carbono em solução
A	Vinho espumante	<p>a) Obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de uvas frescas, • de mosto de uvas, ou • de vinho; <p>b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação</p>	Não inferior a 8,5% vol.	Não inferior a 9,5% vol.	Não aplicável (ou não estabelecido)	Não inferior a 3 bar
B1	Vinho espumante de qualidade	<p>a) Obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de uvas frescas, • de mosto de uvas, ou • de vinho; <p>b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação</p>	Não inferior a 9% vol.	Não inferior a 10% vol.	Não aplicável (ou não estabelecido)	Não inferior a 3,5 bar
B2	Vinho espumante de qualidade aromático	<p>É a Categoria B1 e ainda:</p> <p>c) Exclusivamente obtido utilizando, para a constituição do vinho de base, mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes de castas específicas de uva de vinho, constantes da lista publicada como Apêndice ao Anexo II do Reg. 2019/934</p>	Não aplicável (ou não estabelecido)	Não inferior a 6% vol.	Não inferior a 10% vol.	Não inferior a 3 bar
C1	Vinho espumante de qualidade com denominação de origem protegida	<p>a) Obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de uvas frescas, • de mosto de uvas, ou • de vinho; <p>b) Que liberta, quando se procede à abertura do recipiente, dióxido de carbono proveniente exclusivamente da fermentação</p>	Não inferior a 9% vol.	Não inferior a 10% vol.	Não aplicável (ou não estabelecido)	Não inferior a 3,5 bar
C2	Vinho espumante de qualidade aromático com denominação de origem protegida	<p>É a Categoria B1 e ainda:</p> <p>c) Exclusivamente obtido utilizando, para a constituição do vinho de base, mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes de castas específicas de uva de vinho, constantes da lista publicada como Apêndice ao Anexo II do Reg. 2019/934, desde que essas castas sejam reconhecidas como aptas para a produção de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida na região que dá o nome a esses vinhos</p>	Não aplicável (ou não estabelecido)	Não inferior a 6% vol.	Não inferior a 10% vol.	Não inferior a 3 bar

Regras administrativas ^[3]				
É proibida a adição de licor de expedição	Restrições ao licor de expedição	Permissão de enriquecimento do vinho de base	Permissão de acidificação e desacidificação do vinho de base	Duração do processo de elaboração
Não	Componentes admitidos: <ul style="list-style-type: none"> • sacarose • mosto de uvas Mosto de uvas parcialmente fermentado <ul style="list-style-type: none"> • mosto de uvas concentrado • mosto de uvas concentrado retificado Vinho <ul style="list-style-type: none"> • destilado de vinho 	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3]	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3]	Não aplicável (ou não estabelecido)
Não	Componentes admitidos: <ul style="list-style-type: none"> • sacarose • mosto de uvas Mosto de uvas parcialmente fermentado <ul style="list-style-type: none"> • mosto de uvas concentrado • mosto de uvas concentrado retificado Vinho <ul style="list-style-type: none"> • destilado de vinho 	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3]	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3]	Não inferior a 6 ou 9 meses, dependendo da tipologia de recipiente utilizado (Ver ponto 3 da sessão B do Anexo II do Reg. ^[3])
Sim	—	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] (Ver ponto 3 da secção B)	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] (Ver ponto 3 da Secção B)	Não inferior a 30 dias (Ver ponto 4 da Secção B alínea d)
Não	Componentes admitidos: <ul style="list-style-type: none"> • sacarose • mosto de uvas Mosto de uvas parcialmente fermentado <ul style="list-style-type: none"> • mosto de uvas concentrado • mosto de uvas concentrado retificado Vinho da mesma DO do vinho-base <ul style="list-style-type: none"> • destilado de vinho (Ver ponto 8 da Secção C)	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] , podendo ser definidas regras específicas por cada estado-membro ou DO (Ver ponto 8 da Secção C)	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] , podendo ser definidas regras específicas por cada estado-membro ou DO (Ver ponto 8 da Secção C)	Não inferior a 6 meses para cuba fechada e 9 meses para método clássico
Sim	—	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] , podendo ser definidas regras específicas por cada estado-membro ou DO (Ver ponto 8 da Secção C)	Sim, no âmbito do Regulamento ^[3] , podendo ser definidas regras específicas por cada estado-membro ou DO (Ver ponto 8 da Secção C)	Não inferior a 30 dias



Figura 2 – Garrafas de espumante, durante a fase da segunda fermentação, com vista à “prise de mousse” (método clássico). Nesta fase, o Reg. 2019/932 impõe tempos mínimos de estágio, como forma de maximizar a qualidade que, em parte, decorre do contacto do vinho com as leveduras em autólise.

pumantes de melhor qualidade: B1, B2, C1 e C2.

Para tal, impõe para a categoria B2:

“A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos não pode ser inferior a um mês.”

E para a categoria C1:

“A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida, incluindo o envelhecimento na empresa de produção, calculada a partir do início da fermentação destinada a tornar o vinho espumante, não pode ser inferior a:

a) Seis meses, se a fermentação destinada a tornar o

vinho espumante for efetuada em cubas fechadas;

b) Nove meses, se a fermentação destinada a tornar o vinho espumante for efetuada em garrafas.

A duração da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a duração da presença do vinho de base sobre as borras não podem ser inferiores a:

- 90 dias,*
- 30 dias, se a fermentação for efetuada em recipientes providos de agitadores.”*

E, não prescreve qualquer período mínimo para os espumantes da categoria A.

Comentários: Ao longo da história, a produção de vinhos espumantes, em particular a fase de *prise de*

mousse, tem sido alvo de inúmeras inovações e melhoramentos. Seria longo e pouco oportuno expô-las aqui.

Em termos práticos, podemos dizer que, para além da composição do licor de tiragem, influem na qualidade da *prise de mousse* a estirpe de levedura usada e o tempo de estágio sobre borras, a temperatura, a estabilidade térmica e a forma e modalidades do removimento das garrafas e de, eventualmente, haver ressuspensão de borras.

Requisito n.º 3: Garantir uma boa qualidade das regras administrativas

O Reg. 2019/934 impõe algumas regras administrativas que, em nosso entender, contribuem fortemente

para uma melhoria de qualidade generalizada de todos os vinhos espumantes. São elas:

Regra n.º 1: “Os Estados-Membros produtores podem definir características ou condições de produção e de circulação complementares ou mais rigorosas para os vinhos espumantes de qualidade produzidos no seu território”.

Comentário: Faz todo o sentido esta regra, dado que são os Estados-membros que melhor conhecem os seus *terroirs* e demais condições edafoclimáticas que irão otimizar a qualidade e tipicidade destes vinhos.

Regra n.º 2: “O controlo do processo de fermentação, antes e depois da constituição do vinho de base, para

Tabela 3 – Lista das castas que podem ser utilizadas na constituição de vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade aromáticos e de vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida

Albariño	Malvasias (todas)
Aleatico N	Malvoisies (todas)
Alvarinho	Mauzac branco e rosado ou «rosé»
ΑΣΰΡΤΙΚΟ (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Moscateles (todas)
Brachetto N.	Moscatéis (todas)
Busuioacă de Bohotin	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Clairette B	Müller-Thurgau B
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămăioasă românească
Γλυκερόθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefir B
Macabeu B	



Figura 3 – Serviço de vinho espumante. A legislação europeia que regulamenta este produto de excelência tem como único objetivo prevenir a fraude e pugnar pelos mais altos padrões de qualidade.

tornar esse vinho espumante só pode ser efetuado por refrigeração ou outros processos físicos”, isto para o caso dos vinhos espumantes aromáticos.

Comentário: Faz todo o sentido esta regra, dado que o seu objetivo é diminuir o uso de aditivos, numa situação em que claramente se pode substituir um aditivo por um processo físico, atingindo o mesmo objetivo.

Regra n.º 3: “É proibida a edulcoração do vinho de base”

Comentário: Faz todo o sentido esta regra, dado que, se fosse permitida, ficaria comprometido o espírito minimalista assumido pelo legislador, que se preocupou na valorização da qualidade dos vinhos-base, mas também porquanto a harmonização do sabor poder ser conseguida por recurso à adição de outros produtos vínicos de sabor doce, como seja mosto de uvas, mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado retificado ou mosto de uvas parcialmente fermentado, ou ainda mesmo de sacarose, como previsto no regulamento, para as categorias A, B1 e C1. 🍷

Referencias bibliográficas

- [1] Diário do Governo n.º 281/1962, Série I, de 07-12-1962.
- [2] Regulamento (UE) N.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Dezembro de 2013, estabelece uma organização Comum dos mercados Agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.
- [3] Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934 da Comissão, que define as práticas enológicas autorizadas e as restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.