



SALTON

Efervescência BRASILEIRA

Tudo o que você
precisa saber sobre

espumantes



O conteúdo a seguir foi especialmente criado a partir da experiência da **marca referência em espumantes no Brasil**. Desde 2005, a Família Salton lidera a preferência nacional da categoria (NIELSEN) e, atualmente, **quatro a cada dez taças de espumantes** consumidas no país, são da **Salton**.

E o sucesso não se limita ao território nacional, sendo possível apreciar os rótulos da marca em **mais de 30 países**. Nos **Estados Unidos**, por exemplo, o espumante brasileiro é o **5º mais importado** e a **Salton** é responsável por **96% desse volume** (IDEAL CONSULTING).



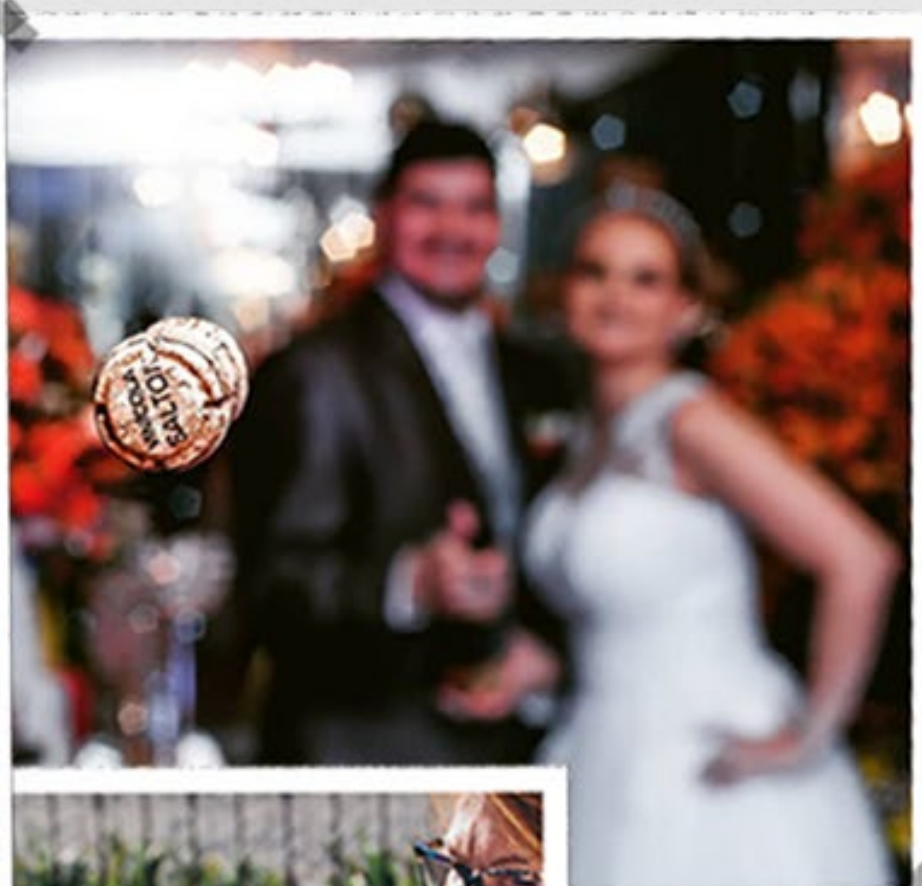
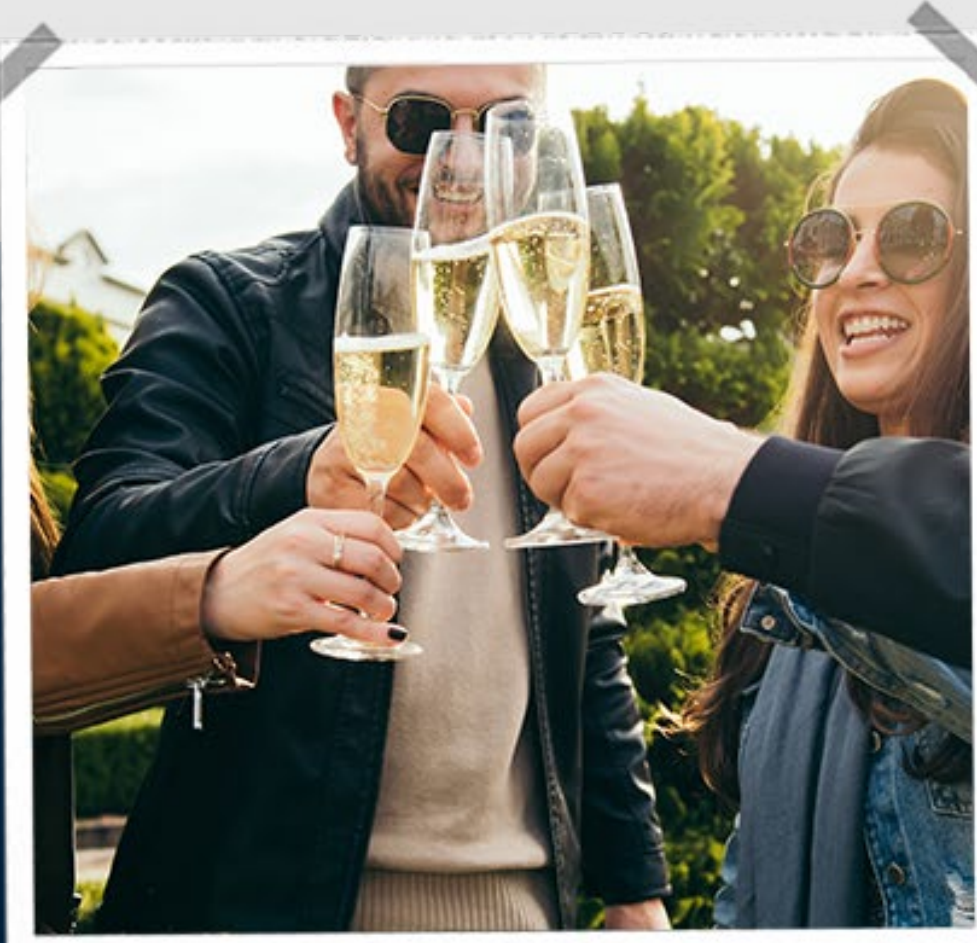
Ou seja, você está em boas mãos, com quem entende do assunto. **Mas atenção:** independente do seu nível de conhecimento, a intenção deste material não é ditar regras, mas sim possibilitar que, ao desenvolver de cada nova garrafa de espumante, **experiências marcantes e singulares estimulem memórias vívidas e inesquecíveis.**

Afinal, como você está prestes a descobrir, **espumantes são bem-vindos e combinam com todos os momentos.**



Democrático e versátil, o espumante nunca sai de moda. Sua **leveza e frescor** o tornam **acompanhamento perfeito para todas as refeições**, da entrada a sobremesa! No happy hour, ao ar livre, assim como num belo e memorável brinde de casamento.

Também ao lado de **boas companhias** e até mesmo naqueles pequenos e satisfatórios momentos de indulgência, **relaxando** após um exaustivo dia de trabalho, **maratonando aquela série ou cozinhando ao som de uma playlist especial**.





índice

07

**Vocabulário
do espumante**

08

**O que é
espumante?**

09

**Vinhedos
e uvas**

13

Elaboração

16

**Método
Tradicional**

20

**Método
Charmat**

26

Classificação

28

Harmonização

34

**Dicas
especiais**

Se esse é um de seus primeiros contatos com o universo dos espumantes, não se preocupe. Seleccionamos, a seguir, alguns termos para te ajudar nessa jornada. Esta lista serve para consulta, caso necessário.

E para ficar sempre por dentro das novidades, com quem entende do assunto, é só seguir a Salton nas redes sociais:



@familiasalton

vocabulário do *espumante*

ENÓLOGO: Profissional responsável pela elaboração de vinhos;

SAFRA: Ano em que a uva é colhida;

TERROIR: Combinação entre relevo, solo, clima e saber fazer dos envolvidos;

PERLAGE: Borbulhas características do vinho espumante;

MOSTO: Suco extraído das uvas destinado à fermentação;

FERMENTAÇÃO: Processo em que o açúcar é transformado em álcool e gás carbônico por meio da ação das leveduras;

LICOR DE TIRAGE: Mistura de vinho, açúcar e leveduras utilizado para que ocorra a segunda fermentação;

SUR LIE: Vinho/espumante em contato com as borras oriundas da segunda fermentação;

LICOR DE EXPEDIÇÃO: Mistura de vinho e açúcar responsável por definir a classificação dos espumantes no quesito quantidade de açúcar.



o que é *espumante?*

Para começo de conversa, **espumante é um tipo de vinho**. Diferente do estilo mais conhecido, também chamado “vinho tranquilo”, o espumante apresenta **gás carbônico**, responsável pela formação das borbulhas, também conhecidas como **perlage**.

Importante salientar que o **gás carbônico nos espumantes é natural**, com origem na própria fermentação, diferente de bebidas que são artificialmente gaseificadas. O gás carbônico encontrado no vinho espumante é oriundo do processo de **fermentação**.



vinhedos e uvas primeiros passos

Como mencionado anteriormente, o Brasil é um **grande produtor e exportador de espumantes** e vem ganhando cada vez mais **prestígio internacional** nos últimos anos, em reconhecimento à **qualidade de seus rótulos**.

Na Serra Gaúcha, a tradição do cultivo de uvas, herança dos imigrantes italianos que colonizaram a região, no final do séc. XIX, possibilitou a **descoberta da vocação local para uvas excepcionais** para elaboração de espumantes.



VOCÊ SABIA?

A interação entre **homem e natureza** de um determinado local, considerando as características de clima, topografia, solo e biodiversidade, aliados as práticas vitícolas aplicadas, que resultam em um produto com características ímpares recebe o nome de **terroir**.



CONHEÇA AS PRINCIPAIS DIFERENÇAS ENTRE OS TIPOS DE
UVAS PARA VINHOS TRANQUILOS E ESPUMANTES:

UVAS PARA VINHOS TRANQUILOS 	UVAS PARA ESPUMANTES 
Podem ser tintas ou brancas	Predominam as variedades brancas
Alcançam seu ponto ideal de colheita quando apresentam elevado potencial de álcool e adequada madurez polifenólica	Alcançam ponto de ideal de colheita quando mantém acidez mais alta e menor potencial de álcool, garantindo vinhos mais frescos
Branças: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, etc.	Branças: Chardonnay, Riesling, Prosecco, Trebbiano, Moscato, etc.
Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir, etc.	Tintas: Pinot Noir, Merlot, etc.

Chardonnay



Moscato



Riesling



Cabernet Sauvignon



Pinot Noir



Merlot



CONHEÇA MAIS SOBRE AS PARTICULARIDADES DO
TERROIR DA SERRA GAÚCHA:

CARACTERÍSTICAS DA SERRA GAÚCHA

 CLIMA

Temperado e predominantemente úmido

 SOLO

De origem basáltica e rico em matéria orgânica

Acidez marcante em equilíbrio com a doçura dos frutos

 RELEVO

Vales e montanhas com equilibrada exposição solar

 MANEJO E CULTURA

Viticultura como estilo de vida e herança da imigração italiana

Frutos maduros na medida certa

Experiência acumulada ao longo de muitas gerações

Agora que você já aprendeu um pouco sobre as uvas e que quando elaboramos espumantes selecionamos uvas especialmente para isso, ainda nos vinhedos, vamos entender a partir de agora, um pouco mais sobre a **elaboração**.

como são
elaborados os
espumantes?

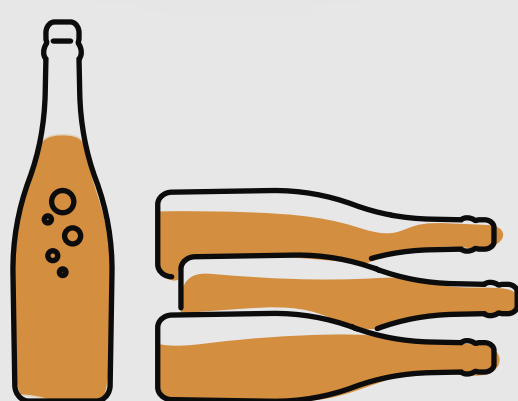
01 EXTRAÇÃO DO SUCO DA UVA

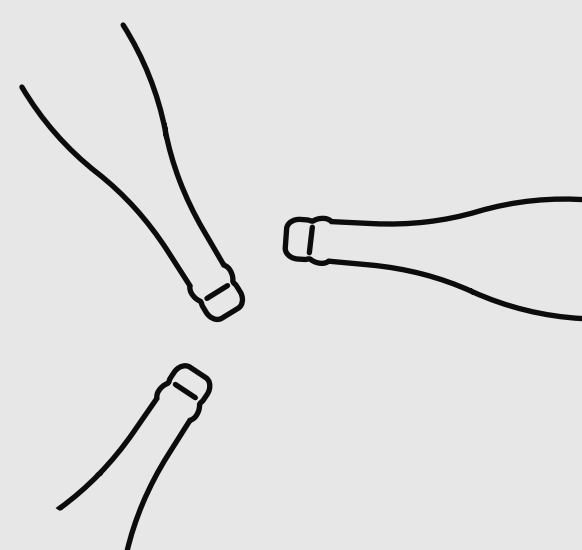
Por meio das **prensas** que, delicadamente, **esmagam as uvas**, é extraída a fração líquida da fruta, chamada de **mosto**.



02 FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Processo no qual as **leveduras transformam o açúcar do mosto em álcool e gás carbônico** originando o vinho, que neste caso recebe o nome de **vinho base para espumante**.



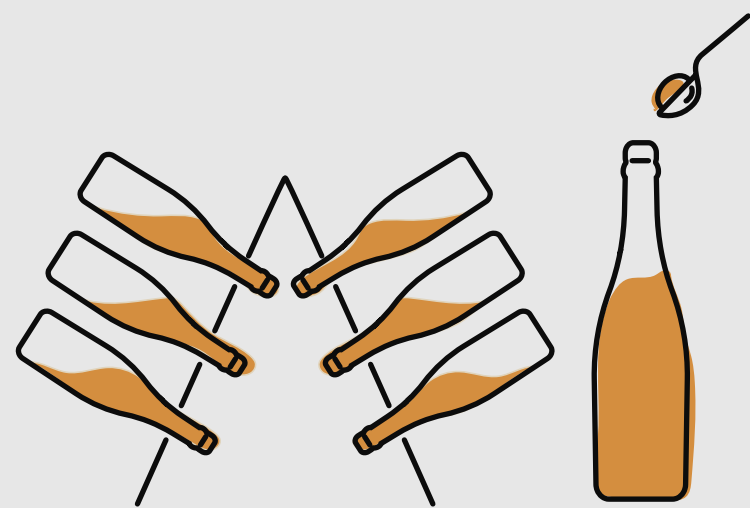


03

CORTE/ASSEMBLAGE

Trabalho minucioso dos enólogos que, por meio dos seus sentidos e experiência, **misturam vinhos bases de diferentes variedades de uva**, diferentes regiões e safras com intuito de encontrar **vinhos bases harmônicos que entreguem sua máxima expressão.**

04 TOMADA DE ESPUMA



Logo após o assemblage, o vinho base será colocado em garrafas ou em tanques herméticos, **para uma nova fermentação**, após a adição do licor de tirage. As leveduras consumirão o açúcar ali presente – entre 20 e 24 gramas por litro – **transformando-o em álcool e gás carbônico**.

O processo é muito similar a primeira fermentação, o que muda é o ambiente, que deve ser hermético, **podendo ser na própria garrafa (método Tradicional) ou em tanques conhecidos como autoclaves (método Charmat)**.



Contudo, existem pequenas diferenças entre os métodos, e a seguir vamos conhecer um pouco mais sobre cada um deles.

Métodos de elaboração

método *Tradicional*

Após a adição do licor de tirage, o vinho será engarrafado para que se torne espumante. Esta etapa, **essencial para formação das borbulhas**, acontece por meio de uma segunda fermentação, podendo durar entre **6 e 8 semanas**. As leveduras adicionadas consumirão o açúcar, transformando-o em álcool, gás carbônico e outros compostos que contribuirão na formação das características sensoriais do espumante.



Gregório Salton,
Énologo e Diretor Técnico

As garrafas repousarão nas caves da vinícola, por longos períodos, mantendo o líquido em contato com as leveduras, num processo conhecido como **autólise**.



Nesse período, as leveduras responsáveis pela segunda fermentação lentamente começam a se desconstruir, passando a interagir com o líquido, possibilitando a **formação de aromas e sabores cada vez mais complexos**.

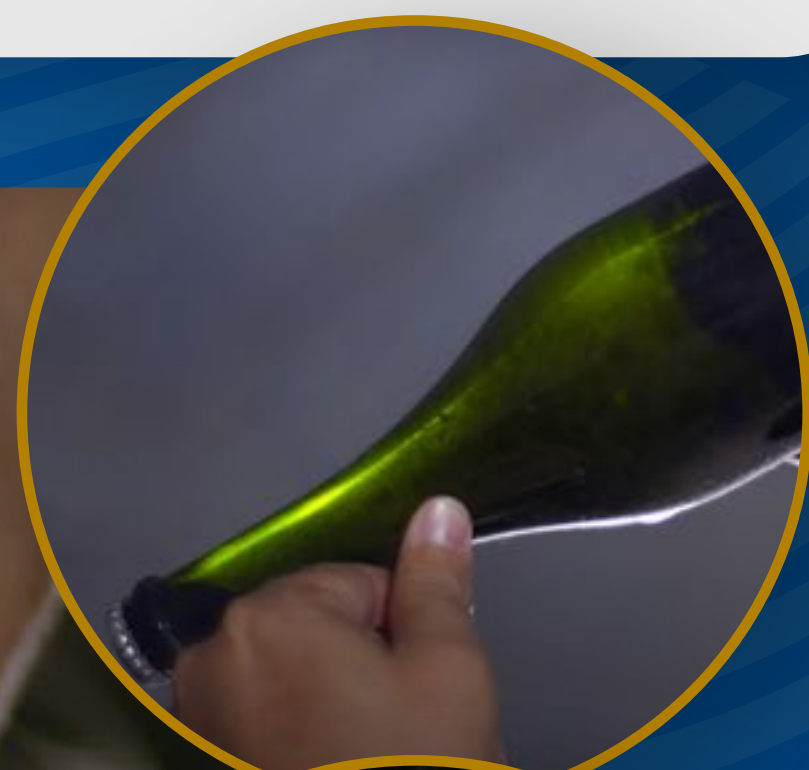
VOCÊ SABIA?



RÉMUAGE:

Após passar pelas etapas de segunda fermentação e de autólise, o líquido dentro das garrafas fica naturalmente turvo, resultado da formação de finas borras ao decorrer desses processos. **O Rémuage é a etapa em que se eliminam essas borras, dando um aspecto translúcido ao líquido.**

Para isso, as garrafas são colocadas na posição vertical em uma estrutura de madeira, chamada *pupitre*. Diariamente, durante aproximadamente um mês, **as garrafas são giradas e levemente inclinadas, favorecendo a descida das borras até o gargalo.**



VOCÊ SABIA?



DÉGORGEMENT:

Após o *rémuage*, as borras concentradas no gargalo da garrafa são congeladas e, ao remover a tampa, naturalmente a pressão presente no espumante **expulsa a parte congelada, garantindo a limpidez do líquido.** O licor de expedição é adicionado definindo assim a classificação do produto conforme a quantidade de açúcar residual.



DICAS DE CONSUMO:



Salton Lucia Caneï

Salton Évidence
Cuvée Sur Lie

Métodos de elaboração

método *charmat*

A segunda fermentação acontece em **tanques de aço-inox, conhecidos como autoclaves**. Logo após a adição do licor de tirage, acontece a transformação do açúcar em álcool e gás carbônico.



Autoclaves

Nesse ambiente, também com vedação hermética, o gás carbônico produzido é preservado junto ao líquido, **tornando o vinho efervescente.**

Além disso, a temperatura é controlada durante todo o processo e o vinho é delicadamente movimentado, possibilitando interação com as borras finas **favorecendo a formação de novos aromas e sabores.**

Apesar de também possibilitar a elaboração de espumantes que ficam muito tempo em contato com as leveduras, ou seja, mais longevos e complexos, esse método, geralmente, é utilizado para **elaboração de espumantes mais jovens e frescos.**



DICAS DE CONSUMO:



Salton Ouro
Brut Rosé



Salton Prosecco

VOCÊ SABIA?



Prosecco é nome de **uma variedade de uva**. Originária e bastante cultivada no norte da Itália, mais precisamente no Vêneto, **mesma região de origem da Família Salton**. Esta estreita relação inspirou, inclusive, a criação de um rótulo muito especial: Domenico Giornata, um espumante elaborado com as melhores uvas Prosecco selecionadas pela Salton, na Serra Gaúcha.



Daiane Badalotti, enóloga da equipe de elaboração da Família Salton, explica as **diferenças entre os métodos tradicional e charmat**:



CLIQUE ACIMA E ASSISTA O VÍDEO COMPLETO EM NOSSO CANAL NO YOUTUBE

VOCÊ SABIA?



Moscatel é um espumante elaborado com a uva Moscato e com fermentação em tanques herméticos, assim como no método charmat. Além da uva utilizada nesse estilo de espumante, outra grande diferença é que a fermentação alcoólica e a tomada de espuma **ocorrem numa única etapa.**

Logo após a obtenção do mosto, este vai para as autoclaves onde recebe as leveduras para que a fermentação aconteça. Quando o espumante alcança o teor alcoólico e a pressão desejados, a fermentação é interrompida por meio da diminuição da temperatura, **originado um espumante com menor teor de álcool e mais açúcar residual.**



DICAS DE CONSUMO:



VOCÊ SABIA?



Nem brancos, nem tintos. **Rosés são vinhos que podem ser elaborados com o corte entre uvas brancas e tintas ou apenas com uvas tintas.** Sua coloração característica é definida logo após a prensagem dos frutos para extração do mosto.



A tonalidade do vinho dependerá do tempo em que o mosto ficará em contato com as cascas da uva, de onde extrairá os pigmentos que darão sua cor. Em poucas horas, os tons variarão entre salmão e rosa-claro e, conforme passam as horas de contato, mais intenso ficam os tons, lembrando cereja e morango.

Nas etapas seguintes, com a ajuda de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação alcoólica, que é a transformação do açúcar natural da uva em álcool e, por último, e a espumantização do vinho.

Espumantes rosés geralmente são leves e vibrantes, podendo reunir intensos **aromas de frutas frescas brancas e vermelhas.**

Quase sempre são vinhos que **expressam seu melhor potencial quando jovens,** por isso o melhor é consumi-los cedo, em safras recentes.



classificação dos *espumantes*

Você já deve ter visto os termos **Brut**, **Extra-Brut**, **Nature** nas garrafas de espumante. Esses termos fazem referência ao **teor de açúcar** que a bebida apresenta.

ESPUMANTE	
NATURE	até 3g/l
EXTRA BRUT	3,1 a 8 g/l
BRUT	8,1 a 15 g/l
SECO	15,1 a 20 g/l
MEIO SECO	20,1 a 60 g/l
DOCE	mais de 60 g/l



Daiane Badalotti, enóloga da equipe de elaboração da Família Salton, explica as **diferenças entre fricante e espumante:**



 CLIQUE ACIMA E ASSISTA O VÍDEO COMPLETO EM NOSSO CANAL NO YOUTUBE

harmonização com *espumantes*

Harmonizar quer dizer encontrar o equilíbrio. E é isso o que buscamos com as próximas dicas: **equilibrar sabores, texturas e sensações no paladar, combinando alimentos com espumantes.**

O espumante é considerado uma bebida coringa na harmonização.



Quando buscamos um vinho para combinar com comida, precisamos nos atentar, principalmente, para a **acidez**, característica relevante na harmonização e que o espumante possui em abundância, tanto por conta das uvas utilizadas na produção como por conta das borbulhas. **A efervescência potencializa a acidez.**

A acidez é responsável por limpar a boca durante a refeição e as borbulhas funcionam como um neutralizador.

Ou seja, beber espumante a cada garfada ou mordida, faz com que a boca neutralize e a sensação é de recomeçar a refeição a cada gole.



HARMONIZAÇÃO POR SIMILARIDADE

Características semelhantes do prato e do vinho são levadas em consideração. É quando bebida e alimento compartilham sabores, texturas ou sensações. Seja doçura, peso (corpo), aromas ou acidez.



DOÇURA X ACIDEZ



Salton Moscatel **X** Torta de limão



ACIDEZ X CREMOSIDADE



Salton Ouro Brut **X** Salmão ao molho de maracujá

HARMONIZAÇÃO POR CONTRASTE

Característica do vinho que se contrapõe ao prato potencializando assim elementos distintos na bebida e no alimento, como doce com salgado e ácido com gorduroso.



ACIDEZ (FRESCOR) X UNTUOSIDADE (GORDURA)



Salton Ouro Brut Rosé **X** Feijoada



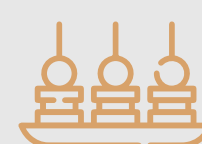
ACIDEZ (FRESCOR) X UNTUOSIDADE (GORDURA)



Salton Demi-sec **X** Quiche de gorgonzola



DOÇURA X SALGADO



Salton Moscatel **X** Petiscos

CONFIRA A SEGUIR COMBINAÇÕES CERTEIRAS,
ESPECIALMENTE SELECIONADAS PARA
GARANTIR QUE SUA EXPERIÊNCIA, COM OS
ESPUMANTES SALTON, SEJA INESQUECÍVEL.



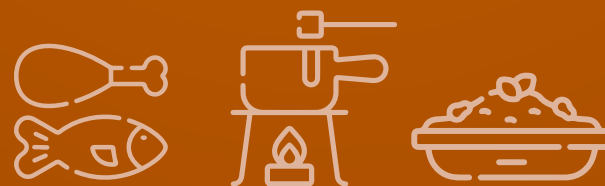
Risoto de queijo brie e damasco,
couscous marroquino, canapés,
ostras, salmão defumado, nuts.



Sushi, sashimi, macarrão com
abobrinha, pizza de rúcula, lula
à dorê, tempurá, pastel.



Vinagrete de polvo, bobó de
camarão, acarajé, pizza de atum,
salmão grelhado, carne de porco.



Feijoada, torresmo, bolinho de
arroz, fondue de queijo, patê
de ricota com ervas finas,
carne branca.





Peixe frito, pizza quatro queijos,
risoto de aspargos, espaguete ao
pesto, falafel com molho de hortelã.



Pizza de lombinho com catupiry,
copa, sanduíche de mortadela,
camarão alho e óleo.



Banoffee, torta de pêssego, pizza
califórnia, bruschetta de queijo
gorgonzola, brigadeiro branco
recheado com uva, camafeu de nozes.



Bolo de morango, torta de
maçã, cheesecake, salada de
frutas, pavlova.

dicas de *serviço e guarda* de espumantes

01 TAÇA

O espumante já teve diversos tipos de taças consideradas ideias para a bebida. No início do séc. XX, a moda era consumir espumante em **taças de bojo amplo, chamadas coupette.**



Depois, surgiu a **taça flute**, utilizada até os dias de hoje. Essa taça tem bojo estreito e alto para melhor apreciação dos aromas e formação das finas borbulhas.

Hoje em dia, a tendência é servir o espumante na **taça de vinho branco**, assim fica mais fácil sentir os aromas e apreciar a bebida com mais detalhes.



02 TEMPERATURA

O sabor refrescante do espumante está diretamente **ligado à sua acidez** que é melhor apreciada em **temperaturas mais baixas**. A temperatura ideal de serviço de espumantes é entre **6 e 8°**. Após abertos, recomenda-se manter a garrafa em um **balde com água e gelo**, para preservar o *perlage*.

COMO GELAR A GARRAFA DE ESPUMANTE:

Balde de gelo: fácil e prático, leva aproximadamente 30 minutos para deixar o espumante na temperatura perfeita. O segredo é colocar água bem fria ou gelada, além do gelo, garantindo a máxima superfície de contato possível entre a água e a garrafa.

Sal, álcool e gelo: com um pouco mais de esforço, essa técnica garante a temperatura ideal da garrafa em menos de 10 minutos! No balde, coloque primeiro a garrafa, depois o gelo e, ao invés de completar com água, você precisará adicionar sal de cozinha – $\frac{3}{4}$ de xícara por garrafa – e álcool comum, de 46,2º, no lugar da água.

Atenção: o freezer ou congelador reduzem a temperatura muito além do necessário, com risco de congelar a bebida e a rolha, criando dificuldades para abrir a garrafa.



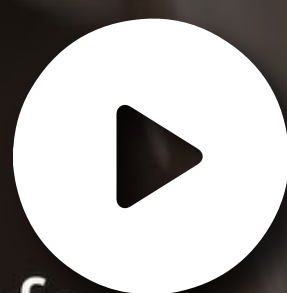


03

COMO ABRIR A GARRAFA

Nádia Vianna, enóloga da equipe de turismo da Família Salton, ensina como **abrir a garrafa de espumante de forma prática e segura**:

curiosidades do
VINHO



Como abrir a garrafa
de espumante?



CLIQUE ACIMA E ASSISTA O VÍDEO COMPLETO EM NOSSO CANAL NO YOUTUBE



04 COMO GUARDAR E CONSERVAR ESPUMANTES

Tenha sempre em mente que **todo e qualquer vinho é uma bebida viva**. A ação do tempo, assim como a exposição à luz, natural ou artificial, e mudanças constantes de temperatura reduzirão drasticamente a vida de um espumante.

Por isso, é importante **conservar suas garrafas em local fresco, escuro e com pouca oscilação de temperatura**, preferencialmente em uma adega climatizada.

Os espumantes chegam ao mercado em sua melhor forma, portanto, **o recomendado é consumi-los o mais breve possível.**

Caso você precise armazenar por um período mais longo, **confira abaixo o tempo médio indicado para conservá-los:**

SALTON MOSCATEL
SALTON MOSCATO ROSÉ

Método Charmat

Jovem, leve e fresco

1 ano
após a elaboração

SALTON PROSECCO
SALTON PROSECCO ROSÉ
SALTON BRUT
SALTON BRUT ROSÉ

Método Charmat

Jovem, leve e fresco

1 e meio
após a elaboração

SALTON OURO BRUT
SALTON OURO BRUT ROSÉ
SALTON OURO EXTRA-BRUT

Método Charmat

Jovem, leve e cremoso

2 anos
após a elaboração

GERAÇÕES AZIR
ANTONIO SALTON

Método Tradicional

Encorpado, cremoso e complexo

3 a 4 anos
após a elaboração

Diogo Dias, sommelier da equipe de turismo da Família Salton, ensina como **armazenar espumantes e vinhos:**

curiosidades do
VINHO



Como armazenar
vinhos e espumantes?



CLIQUE ACIMA E ASSISTA O VÍDEO COMPLETO EM NOSSO CANAL NO YOUTUBE



As informações e dicas aqui reunidas são um breve recorte para ajudar no caminho daqueles que querem **conhecer um pouco mais sobre o maravilhoso mundo dos espumantes.**

Será uma honra receber sua visita na **Vinícola Salton** ou na **Enoteca Família Salton**, onde são oferecidas **experiências fascinantes** ao lado da mais variada seleção de rótulos indicada neste guia, **atendendo a todos os gostos e em todos os momentos.**



VINÍCOLA SALTON

R. Mario Salton, 300, Distrito de Tuiuty, Bento Gonçalves



ENOTECA FAMÍLIA SALTON

Av. Pacaembu, 1911 Pacaembu, São Paulo - SP 01234-001



Compartilhe os seus **melhores momentos**

@familiasalton



SALTON

Efervescência BRASILEIRA