

Demonstração de diferentes fatores do serviço de vinhos espumantes sobre o desprendimento de gás carbônico

João Luiz Tesser Gugel¹; Angelo Gava¹; Pedro Augusto Boaro Poletto¹; Bruno Cisilotto¹; Evandro Ficagna¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

A qualidade dos vinhos brasileiros vem se elevando nos últimos anos, e conseqüentemente, sua visibilidade. O investimento em tecnologias na vitivinicultura está resultando em produtos cada vez mais competitivos e com apreço internacional, sendo um dos produtos de maior destaque o espumante. As vinícolas da região da Serra Gaúcha (RS) vêm se especializando cada vez mais na elaboração desse produto. Como resultado, o consumidor brasileiro tem preferência de compra dos espumantes nacionais, que possuem um ótimo custo-benefício. Existem diversas categorias de bebidas efervescentes, como refrigerantes, cervejas, vinhos frisantes, vinhos gaseificados, cidras, dentre outros, porém são os vinhos espumantes que possuem maior apreço e fineza, além de conterem a maior quantidade de dióxido de carbono (CO₂) dissolvido. Esses produtos possuem como principal característica um grande desprendimento de CO₂. Todo o gás é unicamente proveniente de uma segunda fermentação em ambiente hermético (tanque de pressão ou na própria garrafa). Depois que o produto é engarrafado não ocorre a perda do gás, que fica dissolvido no líquido sobressaturado e sob alta pressão. Assim, quando a garrafa é aberta, para recuperar um novo estado de equilíbrio, a maior parte das moléculas de CO₂ dissolvidas no vinho espumante tendem a sair do líquido em forma de bolhas (*perlage*). Em degustações, o desprendimento deste gás e sua espuma estão ligados à qualidade global do produto. No entanto, em alguns casos o *perlage* (formação das bolhas, crescimento e subida até à superfície do líquido) não consegue ser realizado de maneira mais adequada e visível, podendo ser visto como um fator negativo. Diversos fatores envolvidos na elaboração do vinho base e do espumante, como a temperatura, tempo de fermentação, autólise das leveduras, quantidade de proteínas e glicoproteínas extraídas, estão relacionados à qualidade do *perlage* e da espuma. Entretanto, a maneira de servir o vinho espumante, depende da: temperatura adequada, tipo de taça utilizada, limpeza das taças (presença de detergentes, entre outros), que possam possibilitar com que resíduos invisíveis ao olho nu tenham influência negativa ou positiva no tempo de duração, na quantidade e no modo em que as bolhas se formam e são liberadas. Desta forma, o presente trabalho tem por objetivo demonstrar o desprendimento das bolhas de gás carbônico do espumante, sendo possível a visualização da formação, crescimento e deslocamento das bolhas na taça. Ao mesmo tempo, pretende-se demonstrar a interferência dos fatores já citados referente as condições da taça. Os espumantes serão servidos em taças específicas para espumantes (*flûte*) com diferentes métodos de lavagem, a partir de dados encontrados na literatura. A atividade será realizada no laboratório de análise sensorial da vinícola-escola através de filmagens das taças recém servidas, comparando cada tratamento, de forma que o objetivo desejado do trabalho possa ser demonstrado tanto através de vídeo, como da explicação teórica de todo o processo, na forma de pôster. O estudo tem por pretensão complementar os conhecimentos dos estudantes, aliado a interdisciplinaridade do curso, além de ser possível demonstrar a comunidade externa conceitos sobre a elaboração de espumantes e sua degustação.

Palavras-chave: *perlage*; bolhas; taças; gás carbônico.