

VINHOS E MAIS

# VINHOS, ESPUMANTES E MUITO MAIS

O que você precisa saber para  
fazer a escolha certa



ANFFA SINDICAL





Para festas natalinas, réveillon, reuniões de família, encontro com os amigos ou com alguém especial, sempre vem aquela pergunta: **que bebida devo servir?**



Esta **cartilha super prática** foi criada para auxiliar você na escolha do vinho, espumante ou outra bebida que combine com a sua comemoração. Uma champanha, quem sabe?

Champanha? O que é isso? Champanha é um produto exclusivamente originário de uma região na França, chamada Champanhe. Infelizmente as champanhas chegam muito caras para o Brasil, apenas considerando fatores tributários e cambiais.

Uma boa substituição para essa bebida são os espumantes, amplamente produzidos no Brasil, contando, inclusive, com reconhecimento internacional pela sua qualidade.

Que tal um espumante para abrir sua ceia de Natal ou para dar boas-vindas ao Ano Novo? Continue lendo para saber mais sobre essa bebida e ver qual é a ideal para cada ocasião.





# ▶ O que é um espumante?

**Em primeiro lugar, é preciso esclarecer que os espumantes também são vinhos!**

Conforme a Legislação Brasileira, espumante é uma bebida cujo gás carbônico (borbulhas) provém exclusivamente de uma segunda fermentação da bebida. Isso pode ocorrer de duas formas:

- ▶ em garrafas, conhecido como método Champenoise/tradicional,
- ▶ em grandes recipientes, chamado método Chaussepied/Charmad.

Os espumantes podem ser brancos, rosés e até mesmo tintos. Mas essa última é mais incomum.

Já as classificações em relação ao açúcar, há 6 categorias que vão do “nature” ao “doce”. Saiba mais sobre cada uma delas.





# ▶ O que é um espumante?

## **I - NATURE**

o que contiver até três gramas de glicose por litro.

## **II - EXTRA - BRUT**

o que contiver de três a oito gramas de glicose por litro.

## **III - BRUT**

o que contiver uma quantidade superior a oito e até quinze gramas de glicose por litro.

## **IV - SEC OU SECO**

o que contiver de quinze a vinte gramas de glicose por litro.

## **V - DEMI-SEC, MEIO-SECO OU MEIO-DOCE**

o que se mantém superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro.

## **VI - DOCE**

o que estiver entre sessenta gramas de glicose por litro.

Tem ainda outro tipo de vinho espumante no Brasil que conta com muitos admiradores. Isso se dá porque essa bebida é menos alcoólica, aromática e doce, tudo isso naturalmente. ▶





▶ Estamos falando do vinho moscato espumante ou moscatel espumante. O Moscatel é o vinho cujo gás provém da fermentação e tem no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar.

Você poderá encontrar ainda outros produtos espumantes gaseificados que são populares, principalmente no final de ano. Alguns exemplos são a sidra, o filtrado doce, o vinho gaseificado e o frisante.

**Pensa em prová-los?** Antes de fazer essa escolha, é importante entender o que são esses produtos.



## Vinho gaseificado



É o vinho resultante da introdução de gás carbônico puro, por qualquer processo. Ele deve apresentar um teor alcoólico de 7% a 14% em volume, além de uma pressão mínima de 2,1 a 3,9 atmosferas a 20 °C.





## Vinho frisanete



É o vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume, uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atmosferas a 20 °C, seja natural ou gaseificado.





# Filtrado doce



É a bebida de graduação alcoólica de até 5%, proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não. Há alguns tipos adicionados de vinho de mesa e são gaseificados.

Como pode ser notado, a diferença entre os vinhos gaseificados e frisantes é basicamente a pressão de gás. Já o filtrado doce é um produto cujo grau alcoólico é baixo, pois é obtido do mosto de uva parcialmente fermentado.





# Sidra



Mas e a sidra? Essa bebida com graduação alcoólica de 4% a 8% **é obtida pela fermentação alcoólica da maçã**, podendo ser a partir do suco, da fruta fresca, sã e madura ou ambos, com ou sem a adição de água.

Ou seja, essa bebida não tem origem nas uvas.

Embora a sidra seja um nome muito popular, se você observar bem, dificilmente encontrará essa bebida de maçã no mercado.

Equivocadamente, muitos outros produtos são comercializados com esse nome, mas não são realmente o que dizem no seu rótulo.





- ▶ Há ainda outras bebidas alcoólicas gaseificadas, normalmente enquadradas na legislação do Brasil como **bebidas alcoólicas por misturas.**

O importante é você, consumidor, sempre observar atentamente a rotulagem dos produtos para identificar a real composição do que está escolhendo.

Para celebrar as festas de final de ano e confraternizar com seus amigos e familiares, é possível oferecer pratos com diferentes bebidas. Na ceia de Natal, por exemplo, pode-se oferecer um espumante brut como entrada e um vinho tranquilo no jantar.

**Se você estiver disposto a isso, verá que as opções abrirão demais!**



## ► Possibilidades

O Brasil é um tradicional produtor de vinhos de mesa através de uvas híbridas e americanas. Essas frutas se adaptaram melhor ao clima brasileiro, desafiador ao cultivo das vinhas.

Os vinhos dessas variedades se caracterizam por serem aromáticos, porém com aroma terroso e adocicado, o que não agrada ao paladar de boa parte dos apreciadores da bebida em todo o mundo.

Em contrapartida, os sucos produzidos pelas uvas americanas e híbridas, amplamente difundidas no Brasil, talvez sejam os melhores do mundo. Por isso, aproveite enquanto o mundo não descobre essa nossa bebida deliciosa!

Falando dos vinhos tranquilos, temos os **vinhos de mesa** e os **vinhos finos**. Mas qual a mudança entre eles? Basicamente, a diferença está nas uvas que dão origem.





# ▶ Vinhos finos

Os finos são uma especificidade dos vinhos de mesa produzidos a partir de uvas da espécie *Vitis Vinífera*. Entre os exemplos mais comuns, podemos citar as castas:

- ▶ **CABERNET SAUVIGNON**
- ▶ **PINOT**
- ▶ **MERLOT**
- ▶ **TANNAH**
- ▶ **MALBEC**

Portanto, ao ouvir esses nomes, você já saberá que é um **vinho fino**.





## ▶ Vinhos de mesa

Já o **vinho de mesa** é produzido a partir das variedades da espécie *Vitis Labrusca*. As castas Isabel, Bordô e Niagara são as representantes mais tradicionalmente ouvidas pelos consumidores.

No Brasil, as variedades representantes da espécie *Vitis labrusca* predominam nos cultivos, já que se adaptaram melhor às adversidades do nosso clima.

Além disso, muitos produtores investem nesse tipo de uva pelo sucesso que os seus vinhos têm entre os brasileiros.

Mas esta realidade vem mudando ano após ano, com o direcionamento dessas frutas para a produção de sucos que, como já comentado, resultam em ótimos produtos. Além disso, também há o aumento do interesse dos consumidores por vinhos finos.





# Cenário da produção e consumo no Brasil

Produtores de regiões tradicionais e de novas regiões vinícolas têm investido no cultivo de variedades viníferas pelo Brasil e o aumento da disponibilidade de rótulos de vinhos finos tem seguido gradualmente.

Atualmente, o cenário de consumo de vinho no país é:

- ▶ 63% de mesa,
- ▶ 6% de vinhos finos consumidos no Brasil são nacionais
- ▶ 31% de importados que são, em sua maioria, vinhos finos.

Vale ressaltar que em 2020 houve um aumento considerável na procura e no consumo de vinhos finos brasileiros. Por isso, essa bebida já domina 6% do mercado.





# Você sabia?

---

O brasileiro nunca tomou tanto vinho como em 2020! O consumo per capita teve um aumento histórico: 2,68 litros consumidos por pessoa maior de 18 anos!

Foi um crescimento de 26% quando comparado com o mesmo período de 2019. Os dados constam em estudo desenvolvido pela Ideal Consulting.

“Um dado importante a ser considerado por todos os elos da cadeia é que o mercado de vinhos finos dobrou no Brasil em 2020”, destaca o **presidente da ABS-RS, Orestes de Andrade Jr.**

2020 ficou marcado como a “safra das safras” no Brasil entre os produtores de vinhos finos. No melhor ano da história do setor, a venda para o mercado interno bateu recorde, registrando aumento de 56% em relação a 2019.

Ainda assim, o vinho fino brasileiro responde por 16% do consumo dessa bebida no Brasil. Outros destaques vão para:

- ▶ vinhos chilenos, com 41%;
- ▶ vinhos originários de Portugal e Argentina, que detém 13% do mercado cada um.



# Você sabia?

---

Você sabia que os Auditores Fiscais Federais Agropecuários (AFFAs) do Ministério da Agricultura (MAPA) controlam e fiscalizam a atividade de vinhos e bebidas no Brasil?

Todos os estabelecimentos que produzem as bebidas devem ser registrados no MAPA. E no rótulo de cada produto deve constar o número de registro. Se não constar, você pode estar adquirindo uma bebida clandestina.

As empresas que produzem, padronizam e engarrafam as bebidas são inspecionadas e fiscalizadas frequentemente pelo MAPA, que realiza análises fiscais para aferir a qualidade dos produtos nos laboratórios oficiais, inclusive para detecção de fraudes.

Da mesma forma, vinhos importados são previamente analisados em laboratórios credenciados para obterem a certificação que autoriza sua comercialização no Brasil.



Escolha sua bebida e divirta-se  
nesse **final de ano e em todo 2022.**



Esta cartilha foi produzida a partir de conteúdo elaborado  
por **Juliano Simioni - Auditor Fiscal Federal Agropecuário.**

**AUDITORES  
FISCAIS FEDERAIS  
AGROPECUÁRIOS**

*e fica mais seguro*  
O Brasil cresce com eles



**ANFFA SINDICAL**

