

ESPUMANTES PORTUGUESES EM CRESCIMENTO E AINDA BEM

TEXTO

TERESA MATA

 FENADEGAS

Tradicionalmente, em Portugal, a produção de espumantes estava mais ou menos circunscrita à região da Bairrada e zona de Lamego. Hoje produzem-se espumantes em todas as regiões vitivinícolas do país, que na sua generalidade são de elevada qualidade.

São produzidos brancos, tintos e rosé sendo que os brancos são predominantes, representando mais ou menos 70% da produção de espumantes.

Muitos produtores privados e Adegas Cooperativas descobriram nos últimos anos, o potencial das suas vinhas para a produção de espumantes. Com as novas tecnologias, o processo de fabricação passou a ser mais fácil e menos oneroso o que implicou o aparecimento de espumantes com uma relação preço/qualidade mais atraente. Passámos então a ter disponível uma gama diversificada de produtos e muitos consumidores descobriram as qualidades desses vinhos e a sua harmonização com a comida. A "moda" do consumo de espumantes parece que veio para ficar.

Segundo um estudo apresentado pela VINI PORTUGAL\IVV (O espumante em Portugal e no Mundo 2015) a produção de espumantes em Portugal cresceu entre 2003/2004 e 2014/2015 cerca de 324%, ou seja, passou de uma produção de 8.819 hl para 37.393hl.

A Bairrada vem em lugar destacado, 57% da produção, com predominância do DOP Bairrada (denominação de origem protegida), seguindo-se Távora e Varosa com 15%, Península de Setúbal 9%, Dão 7% e todas as outras 12%.

Os espumantes em Portugal têm vindo, ao longo dos últimos anos, a aumentar significativamente a sua produção e a afirmarem-se como um produto cada vez mais requisitado pelos consumidores a nível nacional e internacional.



**QUADRO 3****VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE
MENÇÕES QUE PODEM SER USADAS NA ROTULAGEM**

• Menções relativas a métodos de produção, desde que respeitem os requisitos previstos na legislação em vigor	<ul style="list-style-type: none"> ➤ “Fermentação em garrafa” ➤ “Fermentação em garrafa segundo o método tradicional” ➤ “Método tradicional” ➤ “Método clássico” ou “método tradicional clássico”
• Menções Tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> ➤ “Colheita selecionada” ➤ “Reserva” ➤ “Super reserva” ➤ “Extra reserva” ➤ “Velha reserva” ➤ “Grande reserva”

**ENTIDADES ASSOCIADAS DA FENADEGAS
PRODUTORAS DE ESPUMANTE**

- **Adega Coop. Cantanhede**
T 231 419 540 | Bairrada | E-mail geral@cantanhede.com
- **Adega Coop. Mangualde**
T 232 623 845 | DÃO | E-mail geral@acmang.com
- **Adega Coop. Penalva do Castelo**
T 232 642 264 | DÃO | E-mail geral@adegapenalva.com
- **UDACA**
T 232 467 060 | DÃO | E-mail geral@udaca.pt
- **Adega Coop. Favaio**
T 259 957 300 | DOURO | E-mail geral@adegafavaio.com.pt
- **Adega Coop. Freixo de Espada à Cinta**
T 279 653 266 | DOURO | E-mail vinho@montesermos.pt
- **Adega Coop. Lamego**
T 254 609 320 | DOURO | E-mail adegacooplamego@mail.telepac.pt
- **Adega Coop. Meda**
T 279 882 320 | DOURO | E-mail adegameda@gmail.com
- **Adega Coop. Murça**
T 259 510 300 | DOURO | E-mail geral@cavesdemurca.pt
- **Adega Coop. Sabrosa**
T 259 939 177 | DOURO | E-mail adega.sabrosa@gmail.com
- **Caves Sta Marta, Vinhos e Derivados**
T 254 810 313 | DOURO | E-mail geral@cavessantamarta.pt
- **Caves Vale do Rodó**
T 254 320 358 | DOURO | E-mail geral@cavesvalerodo.com
- **Adega Coop. Cadaval**
T 262 696 137 | Estremadura | E-mail adega.cadaval@netvisao.pt
- **Adega Coop. Labrugeira**
T 263 770 907 | Estremadura | E-mail adega.labrugeira@mail.telepac.pt
- **Adega Coop. Vermelha**
T 262 699 200 | Estremadura | E-mail geral@mundus.pt
- **Adega Coop. Palmela**
T 212 337 020 | P. Setúbal | E-mail geral@acpalmela.pt
- **Coop. Agríc. Sto Isidro de Pegões**
T 265 898 860 | P. Setúbal | E-mail geral@cooppegoes.pt
- **Adega Coop. Almeirim**
T 243 570 560 | Ribatejo | E-mail geral@adegaalmeirim.pt
- **Coop. Agríc. Távora**
T 254 582 406 | Távora – Varosa | E-mail cooptavora@mail.telepac.pt
- **Adega Coop. Valpaços – Caves Valpaços**
T 278 712 140 | Trás-Os-Montes | E-mail mail@acv.pt
- **Adega Coop. Ponte de Lima**
T 258 909 700 | Verdes | E-mail geral@adegapontelima.pt
- **Adega Coop. Vale de Cambra**
T 256 462 212 | Verdes | E-mail acvcambra@sapo.pt
- **Terras de Felgueiras – Caves Felgueiras**
T 255 312 666 | Verdes | E-mail geral@coopfelgueiras.pt
- **VERCOOPE**
T 22 9698180 | Verdes | E-mail geral@vercoope.pt

Para os vinhos espumantes é ainda obrigatória na rotulagem a indicação do teor de açúcares, através de uma das seguintes menções (Quadro 4).
Reg. (CE) n.º 607/2009, Anexo XIV – Parte A

**QUADRO 4****INDICAÇÃO DO TEOR DE AÇÚCARES OBRIGATÓRIA NA ROTULAGEM
DE VINHOS ESPUMANTE**

• Bruto Natural	➤ menos de 3 gramas por litro (g/L) – (Obrigatório que não haja adição de açúcar no licor de expedição)
• Extra Bruto	➤ menos de 6 g/L
• Bruto	➤ menos de 12 g/L
• Extra seco	➤ entre 12 e 17 g/L
• Seco	➤ entre 17 e 32 g/L
• Meio seco	➤ entre 32 e 50 g/L
• Doce	➤ mais de 50 g/L

Tal como já se referiu, as Adejas Cooperativas também viram aqui uma oportunidade de negócio, diversificando assim o seu portefólio e indo ao encontro das preferências dos consumidores. Fazemos votos que este seja um segmento de mercado em contínuo crescimento, com a excelente qualidade que apresentam até agora.

Com os votos de BOAS FESTAS 2017 e que as mesmas sejam acompanhadas com um qualquer ESPUMANTE das nossas Adejas Cooperativas Associadas. ●



CONSULAI
inovação · credibilidade · rigor

NA NATUREZA DO SEU NEGÓCIO!
www.consulai.com

CONSULTORIA EM:

AGRICULTURA · FLORESTA · MAR E PESCAS ·
AGROALIMENTAR · SUSTENTABILIDADE ·
DESENVOLVIMENTO RURAL · INOVAÇÃO

LISBOA
Rua da Junqueira, 61G Piso 1 - Sala 3
1300 - 307 Lisboa - Portugal
T. +351 213 629 553
F. +351 213 621 091
consulai@consulai.com

BEJA
Rua Fernando Namora, n.º28, 1.º Esq.
7800 - 502 Beja - Portugal
T. +351 284 098 214
www.facebook.com/consulai

