



INSTITUTO FEDERAL  
Rio Grande do Sul

Diretoria de Comunicação

Veículo: Jornal Gazeta

Data: 14 de março de 2017

Editoria/Coluna: Geral

Link/Página:

Clipping

08

geral

Jornal Gazeta - terça-feira, 14 de Março de 2017

## Dados da Ibravin mostram aumento de 40% no consumo de espumante rosé

Segundo enólogo, fato está relacionado à alta qualidade da bebida, atribuída, principalmente, ao terroir da região

O espumante rosé vem conquistando o paladar dos brasileiros. E não é para menos: ele esbanja versatilidade e frescor, além de harmonizar de forma elegante com os mais diversos menus. Segundo números do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), nos últimos dez anos, o consumo da bebida aumentou de forma considerável: de 53 mil para 1,9 milhões por ano – perto de 40%.

Segundo o enólogo e mestrando em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola (UCS) Bruno Cisilotto, que atua no Instituto Federal de Educação – IFRS (Campus Bento Gonçalves), esse aumento do consumo está ligado principalmente, à melhora expressiva na qualidade dos vinhos espumantes rosés e é claro, à sua versatilidade.

"Hoje são elaborados vinhos espumantes rosés jovens leves e frescos, mas também vinhos mais complexos com potencial médio de envelhecimento", explica.

Em relação ao aspecto visual, ele lembra que a bebida apresenta um grande apelo. "O espectro de cor pode variar bastante, possibilitando diferentes tonalidades da cor rosada, ampliando a diversificação do produto". Outra questão, segundo enólogo, são as variedades de uvas utilizadas e o modo como são elaborados os vinhos, aumentando as

### Como o espumante rosé é elaborado

Segundo o enólogo, ele pode ser elaborado a partir de um vinho base rosé (a partir da vinificação de uvas tintas), ou de um vinho base vinificado em branco (variedade de uva tanto tinta como branca) misturado com um vinho tinto (assemblage, em português, "corte"). A tomada de espuma (segunda fermentação) pode ser realizada tanto em tanques de pressão (método Charmat) como em garrafas (método tradicional).



Aumento do consumo está relacionado ao salto de qualidade da bebida nos últimos anos

e sabores - o que atrai o consumidor para novas experiências sensoriais.

### Terroir da região é ideal para espumantes

A Serra Gaúcha domina a produção de espumantes no Brasil (cerca de 90%) e sem dúvida, apresenta um Terroir - que une condições de

solo e clima - especial para a elaboração de espumantes.

Segundo Cisilotto, o cultivo de videiras ao redor do mundo, em geral, se faz em regiões com climas temperados - com invernos mais ou menos rigorosos o que leva a planta para um período de dormência. "Aqui, durante o inverno, temos horas de frio (muito importantes para

a brotação das videiras) suficientes para o perfeito desenvolvimento das variedades com que se elaboram espumantes", esclarece.

Outro fator que o enólogo considera importante é a altitude de nossa região, que varia de 400 a 800 m do nível do mar. E esclarece. "Isso influencia nas temperaturas que normalmente são mais amenas, possibilitando noites mais frescas. Apesar de termos um índice pluviométrico relativamente alto comparando com outras regiões de vinhos, as uvas para vinho base de espumantes não sofrem tanto, pois a colheita é feita em dezembro, janeiro e fevereiro - períodos que na média há menos precipitações".

As condições do solo também são relevantes.

"Nossos solos são de origem basáltica com elevado teor de matéria orgânica o que possibilita um equilíbrio com um maior número de quilos de fruto por planta com uma maturação adequada para elaborar os vinhos que serão os futuros espumantes", avalia. E conclui. "todo esse conjunto de características, unido à boa adaptação das videiras à região, ao "saber fazer" dos agrônomos, agricultores, vinticultores e enólogos do setor, e ao desenvolvimento de pesquisas relacionadas ao tema, determinam a qualidade de nossos produtos e os rumos da produção vinícola na região.



SERVIÇO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS  
DE BENTO GONÇALVES

EDITAIS DE CASAMENTO

Faço saber que se habilitaram para casar neste Serviço de registros:

Edital nº 19092: ANDRÉ FLÁVIO FOGLIATO, divorciado, técnico em