

Espumante Moscatel - o sabor certo para sua sobremesa

Mauro Celso Zanus

Para acompanhar sobremesas, uma boa idéia é servir um Espumante Moscatel. Este vinho é um espumante natural, com excelentes características para acompanhar frutas, especialmente morangos frescos, pêssegos, mousse de maracujá, sorvetes, biscoitos tipo wafers e amêndoas secas. O desprendimento constante das pequenas borbulhas atribui uma vivacidade a esta bebida, que a faz combinar com ambientes festivos e alegres. Os Espumantes Moscatéis são aromáticos e apresentam uma agradável doçura, a qual é harmonizada com a acidez natural das uvas.

A elaboração desta bebida é feita em diversas etapas. Após obter um mosto límpido e de qualidade, à partir de uvas moscatéis (Moscato Branco, principalmente), bem maduras, tem-se que refrigerá-lo, imediatamente, a 0 ou -1 °C, para evitar que se inicie a fermentação. Posteriormente, em tanques de aço inoxidável de paredes espessas (autoclaves), que permitem aprisionar o gás carbônico a altas pressões, adicionam-se as leveduras (fermentos) para dar início à fermentação alcoólica. A fermentação ocorre sob baixas temperaturas (cerca de 10 °C) e, inicialmente, sem aprisionamento do gás carbônico, o qual provém da quebra biológica do açúcar. Mais adiante, as válvulas são fechadas até obter-se cerca de 5 atmosferas de pressão e 7 a 9% de álcool. Neste ponto, a fermentação é interrompida através da redução brusca da temperatura (até 0 °C) e da filtração esterilizante - restando cerca de 65 a 75 gramas de açúcar - natural do mosto - que irá atribuir a doçura ao espumante. A seguir, em condições controladas de pressão, é feito o engarrafamento e, na seqüência, a rotulagem.

Devido a sua doçura e ao aroma intenso, o Espumante Moscatel deve ser servido bem fresco, cerca de 4 a 6 °C. As taças devem ser longas, tipo tulipa, para reter melhor o gás carbônico e observar o movimento ascendente das pequenas borbulhas, a partir da base da taça. Na superfície do líquido, como consequência, observa-se a formação de um elegante colar de espuma branca. A coloração é amarelo-esverdeada,

de pouca intensidade. A fragrância se percebe espontaneamente, sem que seja necessário agitar o copo, pois o estourar audível das pequenas borbulhas facilita o movimento das moléculas voláteis de aroma até o senso olfativo. O aroma moscatel é intenso, inconfundível e agradável. É frequente encontrar notas que lembram flores de acácia, bergamota ou laranjeira, mel selvagem, abacaxi, amoras brancas, pêras maduras, pêsego e algumas ervas aromáticas de quintal. Na boca, percebe-se, de imediato, uma sensação agradável de doçura, logo equilibrada por uma delicada acidez proveniente da uva e do gás carbônico. O sabor tem uma certa cremosidade; é delicado e persiste por longo tempo.

O Espumante Moscatel mais conhecido no mundo é o *Asti Spumante*, que é regulamentado por uma DOCG - *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* - da região de Piemonte, na Itália. No Brasil, elaboram-se alguns excelentes Moscatéis Espumantes, de similar qualidade e, às vezes, até superior. As condições climáticas e o solo da Serra Gaúcha favorecem a produção da acidez das uvas, a qual é essencial para balancear a doçura deste espumante. Além disso, os enólogos brasileiros já se tornaram especialistas na elaboração desta importante bebida.