

Champanhe, Espumante e Pro Secco

Champanhe é diferente de Pro Secco que é diferente de Espumante. Os dois primeiros são vinhos de diferentes regiões, fabricados de maneira diversa. Então não se compara. E erra quem faz isso ou acredita que um é “inferior” ao outro...



Se você gosta de vinhos borbulhantes e é um amante de detalhes, veja aqui a diferença entre um e outro para entender melhor quando pedir e/ou comprar.

Onde são produzidos: para ser chamado de pro secco, o vinho deve ser produzido com 85% de uvas Glera, na região do Veneto e Friuli Venezia Giulia, na Itália.

Já o Champanhe, é produzido exclusivamente na região de Champagne, na França e tem a exclusividade do nome – é o único que pode ser chamado assim.

Método de fabricação – no caso do pro secco, depois de colhidas as uvas, elas são prensadas delicadamente,

fermentadas (por cerca de 15 a 20 dias) e armazenado em cisternas com a temperatura controladas onde ficam em geral por até 3 meses até o envasamento em garrafas.

Já o champanhe, é produzido pelo método champenoise – ou clássico – onde a segunda fermentação ocorre já nas garrafas resultando em mais riqueza aromática por conta de um maior contato com as leveduras.

As uvas – diferem ligeiramente de um para outro vinho: para o pro secco são usadas em sua composição 85% da Glera podendo ter até 15% das: Verdiso, Bianchetta Trevignana, Glera lungo, Pino Grigio, Pinot Noir, Chardonnay – separadamente ou em conjunto.

Para o Champagne são usadas a Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.

Os espumantes – produzido com as uvas Chardonnay e Pinot Noir existem excelentes espumantes em vários países da Europa.

No Brasil, viraram uma febre – tanto pela qualidade com que conseguimos produzir aqui quanto pelo seu preço. Produzimos em maior escala no Sul do país e em Petrolina, cujo espumante Brut ganhou nada menos que 6 prêmios internacionais como o melhor do mundo...

Naturalmente existem categorias de preço e valor entre essas variedades de vinhos. No entanto, a título de curiosidade: o Pro Secco é o vinho mais vendido no mundo – o que diz muito de seu custo-benefício – enquanto que o Champagne é considerado o diamante dos vinhos, o que diz muito sobre sua qualidade.