BRUT
EXPERIENCE

GUIA 2024

www.brutexperience.pt



Já está em marcha a edição de 2025 do concurso

T LUÍS GRADÍSSIMO
DIRETOR E COFUNDADOR

F ENRIC VIVES-RUBIO

Já se passaram sete edições deste concurso internacional de espumantes. Ainda me lembro, em 2017, de reunir, discutir e analisar se faria sentido preparar iniciativas exclusivamente para vinhos espumantes, nicho que já estava em crescimento a nível mundial mas que não deixava de ser um nicho.
O objectivo era claro: Promover este tipo de vinho.
O espumante tem processos de produção específicos, com alguma terminologia própria e características distintas e, só por isso, já merecia algo específico em

termos de promoção e divulgação. Acresce que há também qualidade, tradição e toda uma cultura de consumo que deve ser partilhada e esse era um dos grandes pilares do projecto.
Sete edições volvidas, a vontade renova-se e a certeza de estar no caminho certo é cada vez maior. O objectivo é chegar sempre cada vez mais longe, contribuir para que haja mais conhecimento, mais exigência na qualidade, mais cultura de consumo de espumante. Fazemos o nosso melhor para distinguir os melhores espumantes que nos chegam, um pouco de todo o mundo, e não só divulgamos os resultados como também um pouco desta cultura e tradição.
Esta edição de 2024 teve uma novidade, uma nova categoria de prova, os Pet-Nat. A participação ainda foi reduzida, mas houve adesão, reflexo também do crescente número de espumantes no mercado produzidos através do método ancestral (pétillant naturel). Também em crescimento no concurso está a categoria Charmat, que não era admitida nas primeiras edições e, aos poucos, tem vindo a crescer. Este ano já teve uma amostra significativa a concurso. Também em crescimento, a qualidade média dos espumantes, não só em regiões mais tradicionais, como também em algumas emergentes.
Já está em marcha a edição de 2025, a 8ª edição do concurso, que irá decorrer no dia 4 de Julho, onde esperamos ter mais amostras, não só nacionais como também internacionais, para podermos, mais uma vez, destacar os melhores entre os melhores, nas diversas categorias.
Como referi na edição anterior, espero que este guia lhe possa ser útil e que contribua para a promoção da cultura do espumante. Partilhe-o com quem gosta de vinho, e em particular de espumante. Obrigado e boas provas!



Tempo para a perfeição

T JOSÉ MIGUEL DENTINHO
DIRETOR E COFUNDADOR

F DR

O tempo, coisa que muitos esquecem que podem ter, é algo essencial na vida e na criação de muitas das coisas que existem no nosso dia a dia, um edifício bem construído, um livro que não conseguimos deixar de ler antes do fim, um estufado de vitela no tacho com cenouras e batatas, uma grande espumante.

Felizmente vivo num, já li vários e sei esperar, com paciência, que a carne cozinhe o tempo necessário, porque sei que, só assim, é que vou sentir todo o prazer que o cozinhado pode oferecer.

No caso dos espumantes, sobretudo sete anos após o

primeiro Brut Experience, fui aprendendo, também com os enólogos que os fazem, que o tempo é essencial. O de escolher as melhores uvas e vindimá-las na altura certa, o de fazer o vinho base e o de fazer todas as restantes operações com o objectivo de produzir aqueles que são para beber jovens, menos jovens ou com muito tempo de estágio com a qualidade e características que os diferenciam. São essas que o júri do Concurso Internacional de Espumantes, composto por profissionais de várias áreas com muitos anos de ligação ao sector vitivinícola nacional, que os provam com regularidade e conhecem bem, procuram e avaliam com o objectivo de premiar os melhores, em prova cega.
Sete anos depois do primeiro Brut Experience, sabemos que nos mantemos no bom caminho em relação a um dos objectivos iniciais que nos levou à organização do evento: ser um concurso de referência para espumantes brutos e brutos naturais a nível internacional.
No dia 4 de Julho de 2025 decorre apenas a oitava edição de um caminho sem atalhos, já com história, que queremos que seja duradouro.



Medalhas de Prestígio

7ª EDIÇÃO DO BRUT EXPERIENCE

SEIS MEDALHAS PARA SEIS REGIÕES DIFERENTES

T LUÍS GRADISSIMO

F ENRIC VIVES-RUBIO

Em 2024, o número de espumantes com mais de 95 pontos em 100 cresceu e os premiados tiveram origem na Bairrada, Beira Interior, Dão, Alentejo, Península de Setúbal e Távora-Varosa.



A edição de 2024 do Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience foi aquela que, até ao momento, mais medalhas de Prestígio atribuiu. Foi um total de seis medalhas, curiosamente para seis regiões diferentes de Portugal: Bairrada, Beira Interior, Dão, Alentejo, Península de Setúbal e Távora-Varosa. Das seis, Dão, Beira Interior, Península de Setúbal e Távora-Varosa entram pela primeira vez, em sete edições realizadas, no quadro de honra do concurso. Recordemos que é necessária uma média igual ou superior a 95 pontos em 100, entre todos os membros do júri que provam cada espumante, para a obtenção desta distinção, o que representa as referências que a alcançam são espumantes de elevadíssima qualidade. No concurso de 2024, às seis medalhas de Prestígio atribuídas, acrescem 18 medalhas de Ouro, para espumantes de regiões como Bairrada, Vinho Verde, Madeira ou Tejo, sendo que segue uma para Espanha. O Ouro implica uma pontuação entre 90 e 94,9 pontos em 100, ou seja, os espumantes que o conseguem têm um nível superior de qualidade. Nesta edição de 2024 não foram atribuídas medalhas de Prata.

Brut Experience 2024 lista de premiados

NOME DO ESPUMANTE	PAÍS	MEDALHA
A. Henriques 2010 Edição Especial Adriana	Portugal	Prestígio
Exilado 2016 Grande Reserva Bruto Natural	Portugal	Prestígio
Casa de Santar 2017 Vinha dos Amores Touriga Nacional	Portugal	Prestígio
Ravasqueira 2015 rosé	Portugal	Prestígio
Casa Ermelinda Freitas 2012 Bruto Natural	Portugal	Prestígio
Familia Hehn 2013 Velha Reserva Extra Bruto	Portugal	Prestígio
Terras do Avô 2016 Mãe 80	Portugal	Ouro
Encontro 2016 Reserva	Portugal	Ouro
António Marinha 2019 Baga	Portugal	Ouro
Maset Nu 2020 Brut Nature	Espanha	Ouro
Aliança 2021 Baga Bairrada Reserva Brut Nature	Portugal	Ouro
Montanha Real 2013 Grande Reserva Edição Especial 80 Anos	Portugal	Ouro
Cartuxa 2015	Portugal	Ouro
Terras do Demo 2018 Pata de Lebre	Portugal	Ouro
Quinta d'Aguieira NV	Portugal	Ouro
Dona Paterna 2015 rosé	Portugal	Ouro
Quinta da Lapa 2020 Grande Reserva Brut Nature	Portugal	Ouro
Lagoalva 2021 Reserva	Portugal	Ouro
Soalheiro espumante 2021 Bruto	Portugal	Ouro
Argau 2016 Cuvée	Portugal	Ouro
Montanha Real 2018 Grande Reserva Baga Bairrada	Portugal	Ouro
Marquês de Marialva 2015 Baga Cuvée	Portugal	Ouro
Pedra Só 2021 Reserva	Portugal	Ouro
Vinhas de Monção 2019 Alvarinho / Alvarelhão	Portugal	Ouro

Em termos de participação, a representação internacional ficou acima dos 10%, enquanto os espumantes restantes são de origem nacional, vindos de practicamente todas as regiões, com destaque para a Bairrada, com quase 30% das amostras a concurso, seguida da região do Vinho Verde, com cerca de 18% das amostras. Lisboa, Dão e Tejo, em conjunto, representaram um pouco mais de 15%, ou seja, estas cinco regiões representaram mais de 60% das referências a concurso, ou seja, cerca de três em cada cinco amostras.

Relativamente às categorias, a mais representada é a dos Reserva (até 24 meses de estágio), com cerca de 1/3 dos espumantes a concurso, seguida dos espumantes Jovens (menos de 12 meses de estágio), com um pouco mais de 1/5.

Top 5 espumantes Jovens

MARCAS	PAÍS
Quinta dos Abibes 2022 rosé Baga	Portugal
Pingo Doce 2022 Bruto	Portugal
Quinta Brejinho da Costa 2022 rosé	Portugal
António Marinha 2021 Rosé Reserva	Portugal
Cavas Hill Cuvée 1887 2021 Brut Nature Organic	Espanha

De realçar também as categorias Grande Reserva e Grande Reserva Extra, as com mais tempo de estágio (superior a três anos) que, em conjunto, representam cerca de 1/4 dos espumantes a concurso, onde se encontram muitos dos espumantes mais bem pontuados e medalhados.

Top 5 espumantes Charmat

MARCAS	PAÍS
Mateus Sparkling Rosé	Portugal
Riva dei Frati 2023 Treviso Prosecco	Itália
Dalva 2023 rosé	Portugal
Pinta Negra 2023 Brut Blanc de Noir	Portugal
Dalva 2023	Portugal

Os espumantes produzidos pelo método Charmat têm vindo a crescer, tento representado cerca de 7% das amostras aa concurso que teve, pela primeira vez, a participação de espumantes produzidos através do método ancestral (Pét-Nat).

Parabéns a todos os premiados.



Elementos do júri

José Miguel Dentinho e Luís Gradíssimo, os organizadores do concurso, com os membros do júri da edição de 2024:
António Mendes Nunes (Revista Paixão pelo Vinho),
Tiago Paula (Associação Nacional de Escanções,
Bruno Antunes (Distribuidora Wineman),
Helena Pereira-Muele (Loja Wines 9297),
Rafael Neupharth (Bom Sucesso, Consultoria Agrícola),
Sofia Catarino (Instituto Superior de Agronomia),
Carlos Janeiro (Blog Comer, Beber, Lazer),
João Bandeira (Restaurante Via Graça),
Victor Jardim (Restaurante Kabuki),
José Carvalheira (Estação Vitivinícola da Bairrada),
Alexandra Mendes (Associação Portuguesa de Enologia), Nelson Rolo (Ervideira, Sociedade Agrícola),
Rui Caroço dos Santos (Revista Grandes Escolhas),
José Silva (Crítico de vinhos e gastronomia),
Manuel Moreira (Sommelier),
Simion Croitoru (Distribuidora Atlantikdynamik),
Bruno Seabra (Caves da Montanha)
e Jorge Ricardo da Silva (Instituto Superior de Agronomia).

12

ESPUMANTE EM DESTAQUE

A. HENRIQUES 2010 EDIÇÃO ESPECIAL ADRIANA

T LUÍS GRADÍSSIMO

F CAVES DA MONTANHA



O grande vencedor do Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience foi o A. Henriques 2010 Edição Especial Adriana

NOTA DE PROVA

Lote das castas Chardonnay, Arinto, Baga, Pinot Noir, é um espumante que apresenta uma cor relativamente jovem, amarelo palha com leve tom dourado. Aroma discreto, com algum fumo e tosta, notas terrosas a lembrar cogumelos, bem como de fruto seco e de panificação, um bouquet complexo, com várias notas terciárias resultado da sua idade, mas ainda fresco, com alguma sensação fresca a recordar citrinos. Em boca é seco, cremoso e macio, com uma mousse elegante, revelando uma leve salinidade no final, um espumante muito longo, que termina fresco e levemente tostado.

DADOS TÉCNICOS

Categoria: Grande Reserva Extra
Denominação: DOC Bairrada
Método Clássico, 12 anos de estágio
Álcool: 12,3% l Açúcar: 2,3g / litro l Acidez: 5,96g

Como já é hábito neste guia, gostamos de destacar o espumante que obteve a melhor pontuação em cada edição. E o grande vencedor da edição 2024, com 96,60 pontos em 100, foi o A. Henriques 2010 Edição Especial Adriana, um espumante DOC Bairrada produzido pelas Caves da Montanha e pela mão do enólogo Bruno Seabra.
Trata-se de uma edição comemorativa da casa, uma pequena tiragem de apenas 1.000 garrafas, um espumante produzido através do método clássico (segunda fermentação em garrafa), com estágio de 12 anos, tendo sido efectuado o dégorgement em Novembro de 2023.
Uma nota final para destacar e felicitar a DOC Bairrada, a denominação de origem mais premiada desta edição 2024 do concurso.



ENÓLOGO EM DESTAQUE

FERNANDO MOURA

T JOSÉ MIGUEL DENTINHO

F ADEGA DE MONÇÃO

Segundo o enólogo, há princípios essenciais que têm de ser seguidos na produção de espumante na Adega de Monção, desde a forma como é produzido o vinho base até às condições em que decorre a segunda fermentação em garrafa.

Fernando Moura é consultor de enologia da Adega de Monção, desde 1989, empresa que tem tido, ao longo das várias edições do Brut Experience, vários espumantes premiados. Tem 72 anos e ainda trabalha todos os dias, porque "quem anda nos vinhos tem de ter paixão pela profissão" e é isto que o leva a continuar, "enquanto tiver capacidade para isso".

Nasceu em Mondim de Basto em 1952. Como o pai era viticultor, começou a trabalhar na vinha com oito anos e fazer, com ele, vinhos para consumo e venda a granel. "Eram tintos, que representavam 80 a 90% da produção da Região dos Vinhos Verdes nos anos sessenta", conta.

Depois de cumprir o serviço militar ingressou no Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, onde tirou o curso de indústrias alimentares, que abrangia o sector do vinho, "a minha paixão".

Muralhas é o grande sucesso

Em 1980 começou a estagiar na Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, onde esteve durante nove anos e foi o responsável pelas análises dos vinhos e assistência técnica aos viticultores da região. Em 1989 passou para a Direcção Regional de Agricultura do Norte, onde chefiou a divisão de enologia durante três anos.

Como estava a ser pressionado pelos agentes económicos do sector, decidiu, em 1997, meter uma licença de longa duração para se dedicar à consultoria na Região dos Vinhos Verdes. "Comecei a trabalhar com a Adega de Monção em 1989, quando ainda era funcionário do estado e fui convidado na altura, pelo seu presidente, para ser consultor", conta Fernando



O mínimo de tempo de estágio para o espumante ser DOC, na Região dos Vinhos Verdes, é de nove meses. Para um Reserva são 12, um Grande Reserva 24, e um Velha Reserva 36 meses

Moura, revelando que sente que o seu maior sucesso, em tudo o que fez, foi ter conseguido criar e manter as características diferenciadoras e a qualidade do Muralhas de Monção.

"O seu sucesso tem, como base, a procura permanente pela identidade do produto, trabalho que passa pela manutenção da sua graduação, acidez e, como é evidente, qualidade", explica. Fernando Moura conta

que essa procura permanente o obrigou mesmo a ser teimoso, fazer finca pé e sujeitar-se a ser criticado, num ano em que o Muralhas de Monção já estava a ter grande sucesso no mercado, recusando integrar 50% da produção da adega no lote, porque sabia que não tinha as características diferenciadoras da marca. “Se o tivesse usado, o vinho teria sido adulterado”, afirma. Diz mesmo que ainda, hoje, os vinhos produzidos pela Adega de Monção são rejeitados quando não têm a tipicidade fundamental que diferencia o Muralhas.

Os espumantes na Adega de Monção

Segundo Fernando Moura, a produção de espumante na Adega de Monção segue princípios fundamentais que condicionam a forma como é produzido o vinho base e as condições em que decorre a segunda fermentação em garrafa. “No caso do Alvarinho”, conta, “o vinho base tem de ter o mínimo de grau alcoólico possível, 11,5º, uma boa acidez, na ordem dos 7,5 a 8 e um pH na ordem dos 3,2, porque é o que dá longevidade ao produto”. Um espumante com uma acidez muito baixa e um pH muito alto, não tem capacidade para envelhecer em garrafa. “Tem de ser bebido logo, porque se altera”, diz.

As condições de fermentação em qualquer altura do ano têm de ser o mais constantes possíveis e é isso que leva a que as grandes caves de espumante sejam subterrâneas, dado que “a sua temperatura não pode ser superior a 16ºC e a humidade deve ser elevada, na ordem dos 80%”, revela Fernando Moura. Como a Adega de Monção não tem cave subterrânea, construiu uma câmara isolada, com temperatura controlada através de ar condicionado, para estagiar os seus espumantes.



A Adega de Monção faz um espumante um de Alvarinho, um de Alvarinho e Alvarelhão, e um tinto, todos brutos naturais, e um bruto rosé.

Depois de escolhido o vinho base, é preciso estabilizá-lo para não criar cristais que dificultem a limpeza do espumante, para além de filtrar e esterilizar para não haver leveduras no vinho a não ser aquelas que são introduzidas. O enólogo explica que, depois, "quando o vinho é engarrafado é adicionado o licor de tiragem, composto por leveduras, açúcar, compostos azotados e vitamínicos, o alimento para a levedura se desenvolver e multiplicar em garrafa". Após a tiragem e colocação da carica, as garrafas vão para a câmara de fermentação, onde estão no mínimo nove meses para ser DOC. "Durante esse período, as leveduras vão desdobrar e consumir o açúcar que se adicionou, para

que a pressão no interior da garrafa passe a ser, no final do processo, de seis atmosferas", conta Fernando Moura.
Depois é preciso fazer a remoção do sedimento sólido resultante da segunda fermentação em garrafa, num processo que se chama remouage, que pode ser manual e demora, segundo o enólogo, "cerca de uma semana, ou mecânica, através do uso de giropaletes, que demora um dia ou dois", até as garrafas serem colocadas na vertical, processo que leva a que os sedimentos fiquem depositados no gargalo, que é depois, em conjunto com o sedimento, para se proceder ao degorgment, com a retirada da rolha e a expulsão do gelo com os sedimento devido à pressão no interior da garrafa.

O vinho legado

"Antes de cada garrafa ser rolhada, é lhe adicionado o licor de expedição, o segredo de cada casa, que ninguém revela. Ou então é só adicionado apenas o vinho base, para dar origem ao bruto natural", revela ainda Fernando Moura. O enólogo consultor da Adega de Monção está actualmente reformado, apesar de ainda continuar a exercer a sua profissão. Nunca quis ter uma empresa de vinhos, uma marca, para que os seus clientes não sentissem que lhes fazia concorrência. Mas ainda gostava de fazer um vinho que reunisse as castas brancas da região com o meu nome, o melhor lote possível de vinhos das castas brancas que prefere, Avesso, Alvarinho, Loureiro e Arinto, "em função das suas análises químicas e de prova, do grau álcool e acidez, para fazer a Reserva Pessoal do Fernando Moura". Já tem adega apalavrada para isso e agora só falta é começar.



Um grande espumante para Fernando Moura

“Para mim, um grande espumante tem de ser bruto e ter um bom envelhecimento em garrafa. Não deve ter muitos aromas a fruta, e sim de estágio. Quando atinge as notas de biscoito está na altura ideal para ser consumido. É a bebida mais eclética que há, pois pode servir de aperitivo, de acompanhamento de toda a refeição, de sobremesa, para o qual aconselho um meio seco, apesar de não ser muito apologista deste tipo de espumante.”



EMPRESA EM DESTAQUE

RAVASQUEIRA

T JOSÉ MIGUEL DENTINHO

F RAVASQUEIRA

O negócio dos vinhos da Ravasqueira começou com José Manuel de Mello há cerca de 26 anos. Mas foi só com os seus filhos que as referências da empresa alcançaram o sucesso que desejou desde o primeiro dia. O espumante Grande Reserva Brut Nature da Ravasqueira é um bom exemplo disso.



David Baverstock, enólogo consultor e Ana Filipa Pereira, enóloga da Ravasqueira

A Ravasqueira é uma empresa produtora de vinhos alentejanos com duas décadas de presença no mercado nacional. A propriedade onde se situam as suas vinhas foi adquirida, em 1943, por Manuel de Mello, avô da geração atual e líder do Grupo CUF na época, para ali ter a casa da família e retiro fora da cidade. Estende-se por cerca de 3000 hectares, dos quais 700 são de montado de sobro, 1600 misto de sobro e azinho, 80 de regadio, 120 de pinhal para produção de pinha, 45 hectares de vinha e 400 de área agrícola de sequeiro com culturas arvenses e olival, ecossistema agrícola e florestal que contribui para as características do terroir da propriedade e dos seus vinhos.

O primeiro vinho

Quando Manuel de Mello faleceu, o Monte da Ravasqueira passou para José Manuel de Mello, um dos seus filhos, que ali se dedicaria à agricultura, ao apuramento da raça do cavalo Lusitano e à plantação e exploração da vinha para produção de vinho a partir de 1998. A primeira referência, um tinto, teve origem na colheita de 2002.

Hoje a Ravasqueira tem uma gama alargada, que se inicia nos vinhos Colheita e tem, como ícones, os Ravasqueira Heritage, Vinha das Romãs ou Ravasqueira Reserva da Família, para além do espumante Grande Reserva Brut Nature da Ravasqueira, cujas diversas colheitas têm sido várias vezes premiadas ao longo dos anos no Concurso Brut Experience (91 pontos e Ouro na edição de 2020¸ para o Ravasqueira 2013 Grande Reserva, 95,60 pontos e Prestígio na edição de 2023 para o Ravasqueira 2014 Grande Reserva e 95,40 Pontos e Prestígio para o Ravasqueira 2015 rosé Grande Reserva).

As outras marcas da empresa, que está hoje presente em mais de 25 mercados internacionais, são o Guarda Rios, Coutada Velha e Dona Vitória. Hoje a Ravasqueira integra o Grupo Winestone, da família Mello, que tem investido na aquisição de empresas vitivinícolas em diversas regiões do país, produzindo vinhos, para além do Alentejo, das Regiões dos Vinhos Verdes, Douro e Porto, e Lisboa.



Um espumante de Alfrocheiro

A filosofia base desta empresa para a produção de espumantes *"é a criação de produtos únicos, nobres, sem fronteiras estilísticas, capazes de estar de forma séria à mesa"*, diz Gonçalo Ribeirinho dos Santos, director de Marketing e Comunicação da empresa. *"O Ravasqueira Grande Reserva Brut Nature é, desde a sua primeira edição, a colheita 2012, um vinho de*

perfil gastronómico com acidez viva, bolha fina e persistente e cheio de complexidade, produzido a partir de uma casta muito pouco habitual no Alentejo, a Alfrocheiro que é tão famosa no Dão", conta, salientando que o vinho "espelha, na perfeição, a busca pela inovação, pelo desafio".

Feito, em exclusivo, da casta Alfrocheiro, o Grande Reserva Brut Nature da Ravasqueira é produzido com uvas provenientes de uma pequena parcela de 1,7 hectares de vinha, cultivada desde o ano 2000 no Monte da Ravasqueira. Escolhidos os cachos com maturação mais atrasada, com o objetivo de obter uma base de espumante com mais acidez, baixo álcool e carácter mais neutro, é feita uma ligeira prensagem, com a equipa da Ravasqueira a fazer a primeira fermentação em pequenas cubas de 2.500 litros. Depois, o espumante é produzido de acordo com o método clássico, ou tradicional, com a segunda fermentação em garrafa, onde estagia sobre as borras durante 48 meses. Segundo David Baverstock, o enólogo consultor da empresa, este é "um espumante de eleição, em que o tempo de estágio e a casta lhe dão a complexidade e a prova muito características dos grandes vinhos".

A filosofia base desta empresa para a produção de espumantes "é a criação de produtos únicos, nobres, sem fronteiras estilísticas, capazes de estar de forma séria à mesa" – Gonçalo Ribeirinho dos Santos, director de Marketing e Comunicação da Ravasqueira



REGIÃO EM DESTAQUE

A AFIRMAÇÃO DO DÃO

T LUIS GRADÍSSIMO

F CVR DÃO E PRODUTORES

Pela primeira vez na sua história, o júri do Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience atribuiu, este ano, uma medalha de prestígio a um espumante da região



A região demarcada do Dão é uma das mais tradicionais de Portugal, com uma longa tradição na produção de vinhos tranquilos, reconhecidos pelo mercado, com um perfil de elegância e frescura que poucas regiões conseguem alcançar. A produção de espumante, por outro lado, tem poucas raízes na região, não havendo grandes referências históricas da produção deste tipo de vinho. Contudo, nos últimos anos, temos notado que várias casas deram passos no sentido da produção de espumante e, aos poucos, têm vindo, não só a alargar o seu portfolio, como também a experimentar o seu terroir neste segmento tão particular.



Complexidade e longevidade

A produção através do método clássico, o mais reconhecido para espumantes de grande complexidade e longevidade, depende de variáveis que precisam de ser estudadas e experimentadas para se perceber qual o melhor perfil que cada terroir pode originar. Entre outros, é necessário escolher as castas mais adequadas e o tempo de estágio em garrafa sobre borras, entre outras variáveis que podem ter impacto significativo no perfil de vinho.

Em relação às castas, o Dão, como é tradição, não só na região, mas um pouco por todo o Portugal, é uma denominação de vinhos de lote, onde se conjugam diferentes variedades num mesmo vinho. Destacam-se as castas tradicionais da região, como a Encruzado, Malvasia Fina ou Bical, nas brancas, e a Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro ou Tinta Pinheira nas

tintas, entre muitas outras.
Pela primeira vez na sua história, o júri do Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience atribuiu, este ano, uma medalha de prestígio a um espumante da região do Dão: o Casa de Santar 2017 Vinha dos Amores Touriga Nacional, que alcançou uma pontuação de 95,80 pontos em 100. Trata-se de um monocasta Touriga Nacional, um blanc de noirs (espumante branco feito de uvas tintas) produzido através do método clássico, com 60 meses de estágio em garrafa.



Esta pontuação veio dar evidência a uma ideia que paira no ar, que o Dão tem potencial para a produção de espumantes de grande qualidade, e que tem dado passos largos nesse sentido. Na edição 2023 já tinha havido uma medalha de Ouro para o Dão, com o Quinta do Cerrado 2016 rosé e, em 2022, duas medalhas de Ouro, uma para o Cabriz espumante bruto 2017 e outra para o Casa de Santar 2016 Vinha dos Amores Touriga Nacional.



Potencial de qualidade

Este aparente aumento de qualidade, aqui espelhado nas últimas três edições do Brut Experience, terá sido fruto do acaso, ou será que o Dão tem mesmo potencial? Colocámos essa questão a Paulo Prior, o responsável de enologia da Global Wines, que tem, a seu cargo, os espumantes da Casa de Santar, que nos preparou, como resposta, uma prova de vários espumantes Encruzado e Touriga Nacional, com diferentes tempos de estágio e de diferentes colheitas, para podermos avaliar o potencial e a qualidade do trabalho que está a ser feito nesta casa e que outros produtores da região também estarão a fazer. Para além de termos constatado a qualidade do trabalho que ali está a ser desenvolvido, também pudemos verificar o potencial para a produção de espumantes, não só da casta Touriga Nacional como também da Encruzado, ambas a revelar um perfil adequado para originar espumantes de grande qualidade produzidos pelo método clássico. Saímos, assim, com a convicção de que os próximos anos trarão muitas novidades no segmento, neste e com certeza noutros produtores da região do Dão, uma região que deverá ficar no radar dos apreciadores de espumantes.



PAIXÃO PELO ESPUMANTE

TEMPO DE CELEBRAÇÃO

T JOSÉ MIGUEL DENTINHO

F KABUKI

Seja para festejar o início da refeição ou um aniversário de casamento, há sempre a sugestão de um espumante a quem vai ao restaurante Kabuki Lisboa

O restaurante Kabuki Lisboa tem atualmente uma estrela Michelin. Com uma ementa criativa, que junta, na sua oferta, os sabores tradicionais da cozinha japonesa com os de inspiração mediterrânica, começou, quando lá fui, com uma caixa (bento box) com seis pequenos pratos diferentes, e terminou com um pastel

de nata desconstruído. É uma viagem inspirada e inspiradora onde se vai sentindo, de vez em quando, um toque das Ilhas Canárias, Lisboa ou Algarve, sempre com o Japão como fio condutor. E para os clientes que querem, é quase sempre sugerido um vinho de parceria para cada prato, que se inicia, muitas vezes com um espumante, para companhia da bento box. Por isso tem 125 referências de champanhe na carta, mais alguns espumantes italianos, espanhóis e neozelandeses, entre outros, e está a aumentar a sua oferta de espumantes nacionais para a meia centena de sugestões.

Bolhas e mais bolhas

O Kabuki abriu em 2021, e recebeu a primeira estrela Michelin em 2022, “com muito trabalho e esforço de uma equipa que foi necessário formar e treinar, para replicar um projeto que vinha de Espanha, aportuguesando-o, transformando aquilo que era visto como uma casa de sushi espanhol, num restaurante de alta cozinha japonesa com influência mediterrânica e portuguesa”, conta Victor Jardim, o diretor-geral do restaurante. Desde o início que a oferta de champagne, que conta atualmente com 125 referências, é muito vasta, “porque era esse o foco em Espanha”, explica, acrescentando que está a ser alargada a mais espumantes portugueses, porque “têm cada vez mais qualidade”, afirma. A participação, como membro do júri, na última edição do Concurso Brut Experience, que aconteceu pela primeira vez em 2024, contribuiu para isso, “porque provámos muitas coisas boas, que aproveitámos para meter na carta”, explica, acrescentando que “o ideal seria termos entre 40 e 50 referências”.



Foco no espumante

"A ideia que temos agora é dar um pouco mais de foco ao espumante português, porque os clientes que frequentam o Kabuki já conhecem champanhe, mas não espumante", explica, referindo que a maioria são portugueses, mas os estrangeiros procuram mais o espumante. "Quando isso não acontece, abre sempre o pairing", conta, salientando que "é uma forma de dar a conhecer os espumantes nacionais".

A seleção de vinhos para a comida muda geralmente todos os meses, mas o espumante é sempre mantido, apesar da marca, tipo e origem irem variando, o que está a levar Victor Jardim a aumentar a sua oferta nesta área. "Todos os meses provamos vinhos e selecionamos novas referências", conta, explicando que as de espumante são depois testadas no pairing com a comida, antes de entrar na carta. "Se a recetividade do



cliente for boa, ficam, se for menos boa, ficam na carta na mesma quando acreditamos no produto”, revela.

Mais vida aos pratos

Para Victor Jardim, há duas formas de os espumantes, sejam quais forem as suas origens, entrarem na refeição. “Como este tipo de vinhos, sejam espumantes, cavas, champanhes ou outros, significa celebração, para mim, oferecemos sempre um copo a quem celebra, no Kabuki, um aniversário, por exemplo de casamento”, conta. “Mas como o facto de começar uma refeição também significa celebração, aqui, é natural que o primeiro vinho seja um espumante”, acrescenta, defendendo que a acompanha bem a bento box, dando mais vida ao prato, “e tem um custo mais acessível que o champanhe, que subiu muito de preço”.



Victor Jardim, 40 anos, é o diretor-geral do restaurante Kabuki Lisboa, que tem atualmente uma estrela Michelin. Nasceu na Venezuela e foi muito novo para a Madeira, onde cresceu e viveu até mudar para Lisboa em 2014.

Quem é Victor Jardim?

Diz que tem formação na escola da vida, e foi fazendo outras ao longo de uma vida de trabalho que começou há quase 25 anos, depois de ter começado a trabalhar pela primeira vez no sector aos 16 anos, nas férias de verão. Como gostou, trabalhou depois em part-time e em full-time, porque se apaixonou pela profissão.
Trabalhou em vários hotéis da Madeira, como o Reid's Palace, o DeVine e o Cliff Bay. Em 2014 foi convidado para abrir o primeiro projeto Porto Bay em Lisboa, o Porto Bay Liberdade, com cinco estrelas, e, passado um ano, também o quatro estrelas da cadeia, passando a ser o responsável de F&B dos dois hotéis.
Em 2018 saiu do grupo para abraçar um novo projeto, de um hotel de cinco estrelas em Lisboa, o The One, no Palácio da Anunciada, que fica nas Portas de Santo Antão, ao lado do Solares dos Presuntos. Entretanto foi pai, e decidiu disponibilizar um pouco mais de tempo para a família. Por isso, abraçou um projeto mais pequeno, de gestão de um restaurante japonês, até que abriu a porta do Kabuki, "que passou a ser a minha menina dos olhos de ouro e o meu projeto de vida", conta ainda.

DENOMINAÇÕES DE ESPUMANTE INTERNACIONAIS

A REGIÃO DOS TRENTODOC

T JOSÉ MIGUEL DENTINHO

F INSTITUTO TRENTO DOC

O território onde se desenvolve fica nas encostas dos Alpes, na região de Trentino-Alto Adige, e as suas vinhas desenvolvem-se até aos 900 metros de altitude num território temperado, com dias quentes e noites frias, propício para originar vinhos com acidez elevada, elegância e complexidade.



Percorrer aquelas estradas alpinas, de uma região onde se fala muito mais alemão que italiano, é descobrir também um mar de vinhas que trepam encostas acima e abrangem uma parte significativa da paisagem que a vista alcança. Foi essa uma das recordações mais fortes que guardei desde o início de dois mil até hoje, em conjunto com os sabores do melhor Apfelstrudel que comi, uma sobremesa tradicional austríaca, nascida em Viena, de uma viagem a Itália com paragem inicial em Veneza.

Depois decidi ir até aos Alpes, porque gosto de paisagens de montanha, com os seus rios e lagos. E foi já na descida até ao Lago de Garda, talvez a seguir a Bolzano, que comecei a ver a área de vinha a crescer cada vez mais, sobretudo do lado esquerdo da estrada, no caminho até Trento. Só muito mais recentemente é que descobri que aquelas vinhas pertencem à Trento DOC, a denominação mais antiga a produzir vinhos



espumantes através do método tradicional, clássico ou champanhês em Itália. Não deve ser confundida com a de Trentino DOC, da qual foi separada em 1993, porque esta designação se aplica apenas a vinhos tranquilos. Ambas ficam na região de Trentino-Alto Adige, no extremo norte da península transalpina e partilham a mesma zona vitícola, que inclui 74 municípios dos vales de Adige, Cembra, Vallagarina, Sarca, Valsugana e Giudicarie.

História secular

Apesar da qualidade comprovada dos seus vinhos, a região de Trento ainda permanece algo escondida dos mais entusiastas de espumantes, como eu, que só há cinco ou seis anos os provei pela primeira vez numa viagem que fiz a Itália. Mas isso não obsta a que a produção de vinhos na região não tenha já uma história



longa, secular, pois a sua vitivinicultura remonta ao período do Império Romano.
Foi apenas durante o domínio austríaco, no século XIX, que a região começou a desenvolver a sua reputação como produtora de espumantes de qualidade, mas o estatuto de Denominação de Origem Controlada (DOC) só chegou em 1993. Tornou-se, assim, na primeira denominação em Itália para a produção de espumantes pelo método tradicional.
Em 2007 foi criada a marca Trentodoc, que hoje inclui 67 produtores. Os seus espumantes são produzidos em exclusivo pelo método tradicional, uso que começou no início de 1900, depois de Giulio Ferrari, então um jovem enólogo do Instituto Agrário San Michele do Alto Adige, hoje Fondazione Mach, descobriu as semelhanças geográficas e climáticas do território Trentino com o de Champagne, em França. Quando



regressou a casa, em 1902, começou a produzir vinho espumante Trentino com base nesse método, com uvas de castas tradicionais que trouxe da região francesa. Outros produtores seguiram o seu exemplo, o que ajudou a crescer o volume e qualidade dos espumantes de Trento, e também a reputação da região. Ainda hoje a casa que fundou é um dos produtores de espumante mais conceituados da região e de Itália.

Território alpino

Existem muitos microclimas num território extenso, onde as vinhas estão plantadas até aos 900 metros de altitude. O terroir único de Trento desenvolve-se em altitude, no seio de paisagens alpinas deslumbrantes, entre as Montanhas Dolomitas, a cadeia montanhosa dos Alpes Orientais, e o Lago de Garda, beneficiando de um clima ameno e temperado, influenciado pela



proximidade ao grande lago e caracterizado sobretudo por dias quentes e solarengos e noites frescas. Tudo isso desempenha um papel nas características de acidez dos seus vinhos, que é essencial, não só à frescura e elegância dos seus espumantes, mas também à sua complexidade. As montanhas Dolomitas também proporcionam abrigo às plantaas, enquanto os ventos quentes que sopram do Lago Garda, mais a sul, mantêm a circulação do ar, e as uvas livres de podridão e bolor.

Os espumantes brancos e rosés Trentodoc podem incluir qualquer percentagem das castas clássicas de champagne, como o Chardonnay, Pinot Nero e (Pinot) Meunier, bem como Pinot Bianco. As suas uvas conferem, aos vinhos, uma elegância, carácter e frescura notáveis e cada variedade acrescenta a sua personalidade única ao lote final. O Chardonnay dá-lhe acidez e um aroma floral delicado. O Pinot Nero



contribui para a sua estrutura e notas frutadas. O Pinot Bianco é adicionado para enriquecer os aromas frutados do seu bouquet. O Meunier acrescenta complexidade e realça o seu perfil aromático.
Devido às encostas íngremes das montanhas da região do Trentino, muitas das suas vinhas são conduzidas pelo sistema de pérgula, o que garante que recebem luz solar suficiente e facilita a sua poda. Após a vindima manual, inicia-se o seu processo de vinificação, transmitido de geração em geração, guiado pela paixão e liderado pela tecnologia. É preciso tempo e trabalho diário durante meses ou anos, com muitas provas pelo meio, antes de um Trentodoc estar pronto para ser apreciado, com todas as suas características de sabores e aromas.

CATEGORIAS DE ESPUMANTES TRENTODOC

Embora os regulamentos da denominação estipulem um número mínimo de meses de envelhecimento, na realidade os produtores de Trentodoc podem estagiar os seus vinhos sobre borras durante muito mais tempo, já que um estágio longo dá origem a produtos de qualidade mais elevada neste método de produção. A sua graduação varia entre os 11,5% de álcool, em volume até aos 12%, neste caso somente para os vinhos englobados na categoria Reserva. Os espumantes Non-vintage e Millesimato podem ir do doce ao bruto natural, mas os Reserva só podem ser brutos ou brutos naturais. O espumante Trentodoc pode ser branco ou rosé e tem as categorias seguintes:

Non-Vintage (estágio mínimo de 15 meses sobre borras)
É a versão clássica deste espumante, que apresenta um tempo de fermentação secundária mais curto. Excecionalmente versátil, é seco e imediato, mostrando logo as características do território trentino e os seus aromas e sabores.

Millesimato (estágio mínimo de 24 meses sobre borras)
O termo mMillesimato indica que é elaborado a partir de vinhos de uma só colheita, cujo ano pode constar no rótulo, de acordo com a regulamentação. Só é produzido em anos de colheita excecional.

Reserva (estágio mínimo de 36 meses sobre borras)
Tal como outros vinhos espumantes de estágio longo, estes têm volume, complexidade e uma bolha mais fina, e um aroma onde se podem salientar notas de maçã madura e assada, frutos secos como nozes e avelãs, frutas cristalizadas, citrinos, mel e, por vezes, abacaxi.

BRUT EXPERIENCE
GUIA 2024

FICHA TÉCNICA

Editores

José Miguel Dentinho

Luís Gradíssimo

Projeto Gráfico

e Paginação

João Manaia Rato

Fotografia

Enric Vives-Rubio

Os conteúdos desta publicação são da responsabilidade exclusiva dos seus editores

www.brutexperience.pt

