

## Definindo a taça

O processo de escolha da taça reuniu os principais especialistas no tema espumantes brasileiros:

Ademir Brandelli - Ademir Dadalt - Adolfo Lona - Alberto Miele - Alejandro Cardoso - Álvaro Domingues - Andreia Milan - Antônio Czarnobay - Antônio Salvador - Ayrton Giovannini - Benito Panizon - Carlos Abarzúa - Carlos Fasolo - Carlos Paviani - Carlos Zanús - Celito Guerra - Christian Bernardi - Cláudia Stefenon - Cláudio Cattani - Cleber Andrade - Cristina Francescato - Daniel Dalla Valle - Daniel De Paris - Daniel Fornari - Daniel Geisse - Daniel Salton - Daniela Salton - Danilo Cavagni - Dario Crespi - Delto Garibaldi - Dirceu Scottá - Edegar Scortegagna - Eduardo Giovannini - Eumar Viapiana - Fátima Randon - Firmino Splendor - Flávio Pizzato - Flávio Zílio - Franco Perini - Frederico Strauss - Geyce Salton - Gilberto Pedrucci - Idalencio Angheben - Irineo Dall Agnol - Ismar Pasini - Jaime E. Fensterseifer - Jefferson Nunes - João Carlos Taffarel - Jorge Cattani - Jorge Tonietto - Juciane Casagrande - Juliano Perin - Julio Meneguzzo - Lourdes Conci da Silva - Lucas Garrido - Lucas Guerra - Luciano Vian - Lucindo Copat - Luiz Rizzon - Marcos Vian - Maria Inês Balsan - Mauro Agostini - Mauro Celso Zanús - Mauro Cingolani - Nelson Rotta Randon - Nilzo Panizon - Oscar Ló - Paulo Salli - Philippe Mevel - Plínio Manosso - Raquel Muraro Gaio - Regina Vanderlinde - Rinaldo Dal Pizzol - Roque Faé - Sandra Zanotto - Soeni Bellé - Tais Klein - Tiago Henrique Ferranti - Tiago Tonini - Vanessa Stefani - Vinícius Saltiago - Werner Schumacher

## Responsabilidade Técnica

Associação Brasileira de Enologia: Carlos Abarzúa  
Cristallerie STRAUSS: Frederico Werner Strauss  
Embrapa Uva e Vinho: Mauro Celso Zanús

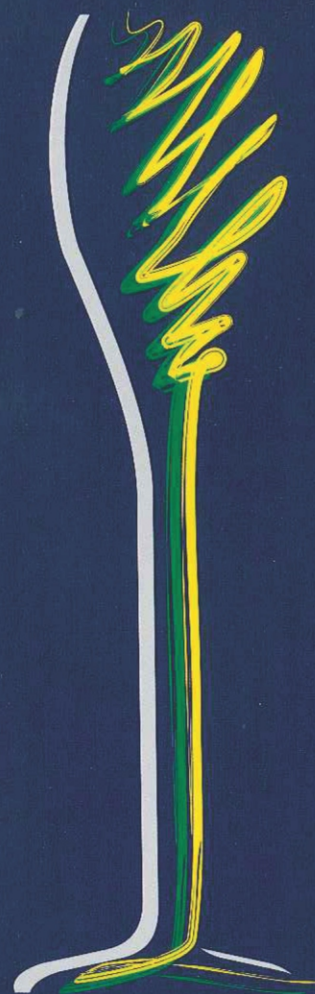
## Instituições

Participaram da escolha e definição da taça as principais entidades ligadas ao tema:  
ABE - Afavin - AGAVI - Aprobelo - Apromontes - Aprovale - Asprovinho - AVIGA - Confraria AMAVI - Confraria da Vinha - Confraria do Champagne da Serra Gaúcha - Confraria do Vinho e do Champanha das Mulheres Bento Gonçalves - Confraria do Vinho em Bento Gonçalves - Confraria dos Cavalheiros do Vinho - Confraria L'Arte del Vino de Flores da Cunha - Consórcio de Produtores de Espumantes de Garibaldi - Embrapa Uva e Vinho - Fecovinho - FEBAVE - Fenachamp - Fenavinho - FISUL - IBRAVIN - Escola de Gastronomia UCS/ICIF - ICTA/UFRGS - IFRS Campus Bento - LAREN - Ministério da Agricultura - Rota do Espumantes - Secretaria da Agricultura - Sindivinho - Uvibra - Wines From Brasil

Colaboraram nesse trabalho: Embrapa Uva e Vinho - Jurema Maria Schmidt, Luciana Mendonça Prado, Magda Beatriz Gatto Salvador, Mateus Chies, Viviane Zanella; ABE - Adriane Biasoli, Eliane Cerveira; Strauss - Deise Simoni Muchalski, Flávia Casagrande, Waltério Souza Gonçalves

Responsabilidade técnica do folder: Mauro Celso Zanús  
Produção Gráfica: Ana Paula Bombardelli  
Revisão: Alexandre Hoffmann  
Tiragem: 1000 exemplares  
Bento Gonçalves, RS, Setembro/2009.

Agora você tem mais um  
bom motivo para abrir  
espumantes do Brasil...



Associação  
Brasileira de  
Enologia

STRAUSS

Embrapa

Foi desenvolvida a  
Taça do Espumante  
Brasileiro que permitirá  
você desfrutar o que há  
de melhor nessa bebida de  
reconhecido valor!

Taça do Espumante  
Brasileiro

## O projeto

Diversas evidências científicas sugerem que o formato da taça exerce um efeito importante na percepção da qualidade dos vinhos. Especificações como o diâmetro superior, volume e altura de bojo podem influenciar a concentração de substâncias aromáticas captadas pelos nossos sentidos. Em diversas regiões vitícolas do mundo já foram desenvolvidas taças para melhor expressar as características determinadas pelas particularidades das variedades das uvas, das condições naturais (solo, clima e relevo) e da arte de vinificação. Hoje, vinhos de diferentes estilos são vinculados a taças que potencializam suas qualidades.

O espumante brasileiro também apresenta uma tipicidade única, definida por um *terroir* particular. A predominância de uma paisagem de coloração predominantemente verde é um dos distintivos da principal região de produção (Região Sul do Brasil), sendo um elemento que transpassa aos vinhos espumantes, marcados por uma delicadeza de aroma, frescor e nitidez de sabor. A tecnologia de produção, que respeita essas especificidades da matéria-prima, também é um elemento importante na definição do estilo do espumante nacional.

Tendo iniciado sua produção em 1915, o espumante brasileiro tem sua qualidade reconhecida internacionalmente. Para salientar a importância da identidade da produção nacional de espumantes, desenvolveu-se, através de um projeto de pesquisa, coordenado pela Associação Brasileira de Enologia, Embrapa Uva e Vinho e Cristallerie Strauss, uma taça que valoriza as características de cor, efervescência, aroma e sabor do espumante brasileiro.

## Metodologia

O projeto para a escolha da taça foi desenvolvido em diversas etapas, tendo a participação de profissionais qualificados das principais entidades do setor de vinhos do Brasil.

### Etapa 1:

**Seleção Visual** entre taças diversas. Nesta fase focou-se principalmente na definição do traço ou desenho principal da taça, considerando-se também a beleza estética e modernidade dos



tipos. A avaliação foi conduzida em laboratório, sendo que os jurados foram solicitados a avaliar 26 diferentes taças, reunindo os principais desenhos existentes. As avaliações foram individuais, sem a permissão de comentários.



### Etapa 2:

**Avaliação da funcionalidade.** Em condições de laboratório fez-se a avaliação técnica das 6 taças melhor pontuadas na etapa anterior. Nesta fase os profissionais foram solicitados a avaliar a qualidade da taça em uma situação real de prova, com um espumante com as características sensoriais e tipicidade da produção nacional. Os painelistas foram solicitados a avaliar, individualmente, a qualidade das taças, focando nos quesitos exame visual (efervescência: exame de espuma e tamanho de borbulha), intensidade e qualidade de aroma e paladar. Solicitou-se, também, aos degustadores que considerassem a adequação da taça quanto a mecânica do provar repetidamente o produto.



### Etapa 3:

**Discussão dos resultados e ajustes finais.** Da segunda etapa foram selecionadas duas taças que apresentaram maior pontuação, praticamente empatadas. Das observações coletadas por escrito decidiu-se promover pequenos ajustes nas dimensões de altura e diâmetro de bojo destas 2 taças, de forma a encontrar a taça mais adequada. Critérios técnicos relacionados à confecção da taça apontados pelos especialistas da Cristallerie Strauss também foram considerados neste ajustamento.

Da etapa três originou-se as especificações técnicas da Taça do Espumante Brasileiro. Esta taça foi testada novamente pela diretoria da Associação Brasileira de Enologia, a qual confirmou sua adequação técnica para a valorização das características do espumante brasileiro.



## Uma taça especial

Para um produto especial, como o espumante brasileiro, é fundamental a expressão de todas as suas qualidades, seja de cor, aroma ou paladar. Assim, é necessária uma taça com características adequadas, que possibilitem acompanhar cada detalhe da degustação, apresentando originalidade, qualidade estética e de formato e, principalmente, adequação técnica às características específicas do produto (avaliação da perlage e efervescência, aroma e paladar) e também a funcionalidade quanto à prova (adequação ao beber, em repetição).

Com esse propósito, a Associação Brasileira de Enologia, Embrapa Uva e Vinho e Cristallerie Strauss se dedicaram não apenas em utilizar todo o conhecimento técnico de suas equipes, em suas áreas de atuação: enologia, pesquisa e confecção de cristais, mas também reuniram e ouviram a opinião dos principais agentes envolvidos na elaboração, comercialização e promoção do espumante brasileiro.

## A arte da confecção da taça

A Taça do Espumante Brasileiro é feita por artesãos extremamente habilidosos formados na própria indústria. A matéria-prima utilizada para a confecção do Cristal é criteriosamente selecionada, desde a areia, bem como os componentes químicos que farão parte da sua composição (Borax, Carbonato de Sódio, Carbonato de Potássio, Nitrato de Potássio, Óxido de Arsênio e Litargirio 24% PbO).

A fusão plena destes elementos acontece a uma temperatura de aproximadamente 1460°C. Estando pronta a fundição, inicia-se o processo de fabricação do produto, onde o profissional colhe o material do forno por intermédio da cana de vidro que será soprado em um molde específico de acordo com o design da peça.

As fases seguintes serão a confecção da haste e a colocação da base da taça. Estas peças irão passar por um forno de alívio de tensões, ou seja, que irão acomodar as moléculas que se encontram desarranjadas em sua composição, evitando assim que ocorram os devidos choques térmicos em seu manuseio.

Os procedimentos de beneficiamento acontecem logo após o corte da capa, as bordas internas e externas das peças são suavemente lixadas e polidas por profissionais hábeis e qualificados para este serviço.

É assim a produção de Cristais da Strauss, onde o controle de qualidade exercido é, acima de tudo, uma filosofia de trabalho.

