

Le Portugal

Comme la plupart des pays européens de longue tradition viticole, le Portugal a élaboré industriellement ses premiers vins effervescents au début du XXe siècle.

La plupart de vins effervescents proviennent des régions de Bairrada, de Tavora Varosa, de Vinho Verde, du Douro, du Dao, du Ribatejo, de Terras do Sado et de l'Alentejo.

Un vin issu de la méthode traditionnelle ou en cuve close sera vendu sous l'appellation régionale suivie de la mention Espumante ou Espumoso si ce sont des vins mousseux, et suivie de la mention Frisante si ce sont des vins pétillants.

Les cépages utilisés pour les vins effervescents sont les mêmes que ceux indiqués pour l'appellation déterminée.

Barrada

Cette région élabore 50 % de la production totale de vins effervescents du Portugal (5 millions de bouteilles). 20 % de ses 10 000 hectares sont donc consacrés à l'effervescence.

Tous les cépages locaux sont autorisés, mais les plus utilisés sont le bical, l'arinto, le maria gomes, le chardonnay et le baga.

La méthode traditionnelle est la plus utilisée.

Minho : Vinho Verde

Élaboré dans la région du Minho, le Vinho Verde entre dans la famille des vins effervescents au niveau administratif même s'il est commercialisé dans la gamme des vins blancs tranquilles. Son léger pétilllement entraîne d'autant plus la confusion chez le consommateur que les bouteilles sont traditionnelles et non champenoises.

Il entre donc dans la famille des vins effervescents, mais le Vinho Verde n'est pas un vin mousseux.

Sans doute est-ce la raison de l'instauration, depuis 2000, du Vinho Verde Espumante.

En mentionnant désormais Espumante (ou Espumoso) à la suite des mots Vinho Verde, l'appellation entre véritablement parmi les vins mousseux. Elle ne sera plus confondue avec le Vinho Verde traditionnel dont le pétilllement est celui des vins dits perlants. En fait, les perles du Vinho Verde traditionnel se développent en bouteille grâce la fermentation malolactique. Il n'y a donc pas de double fermentation pour ce vin qu'il ne faut absolument pas comparer non plus avec la méthode Gaillacoise ou la Blanquette Méthode Ancestrale.

Le Vinho Verde Espumante est, quant à lui, un vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle ou la méthode en cuve close.

Les cépages les plus utilisés sont l'alvarinho, le loureiro, l'avesso, l'azal, le trajadura et l'arinto.