



INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Maria do Socorro dos Santos

**A ENOGASTRONOMIA NO BRASIL E A INTERFERÊNCIA DA TEMPERATURA
NA HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHOS E PREPARAÇÕES**

Teresina

2017

Maria do Socorro dos Santos

**A ENOGASTRONOMIA NO BRASIL E A INTERFERÊNCIA DA TEMPERATURA
NA HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHOS E PREPARAÇÕES**

Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Ciência e Tecnologia do Piauí - Zona Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. M.Sc. Marília Alves Marques de Sousa.

Teresina

2017

Maria do Socorro dos Santos

**A ENOGASTRONOMIA NO BRASIL E A INTERFERÊNCIA DA TEMPERATURA
NA HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHOS E PREPARAÇÕES**

Monografia apresentada ao Curso de
Tecnologia em Gastronomia, do Instituto
Federal Ciência e Tecnologia do Piauí- Zona
Sul, como requisito parcial para obtenção do
título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. M.Sc. Marília Alves
Marques de Souza.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. M.Sc. Marília Alves Marques de Souza
(Orientadora/Presidente)

Prof^o. Dr. Alessandro de Lima
1º Examinador

Tecg^a. Mayra Oliveira Arcoverde
2º Examinador

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, que me permitiu coragem para chegar até aqui, em seguida a minha família, especialmente a minha tia Maria Marcelina, que ao longo de todos esses anos tem sido um apoio fundamental na minha vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me guiado nesta caminhada durante todo esse tempo, e a todos da minha família, em especial minha mãe Maria de Jesus (Donhinha) e meu pai Francisco, e a todos os meus seis irmãos, em especial meu irmão Marcelo (em memória).

Agradeço minha tia Maria Marcelina, e todos os meus sobrinhos e afilhados: João Victor, Malu, Nicolle e Francisco Tarquisio.

Agradeço também meu grupo de turma que foi essencial durante todo o curso: Erice, Mayra Arcoverde e Nina Fernandes, assim como todos os colegas de turma, e em especial a minha amiga Albertina Rodrigues.

RESUMO

Os vinhos e os alimentos fazem das refeições a mais sofisticada harmonia, mesmo com algumas contrariedades que possam existir durante processo. Assim, de um lado temos o vinho como uma das mais antigas e primeiras bebidas alcoólicas da qual o homem teve acesso; de outro encontramos os alimentos, que se constituem na fonte principal de nutrientes e de energia para garantir a sobrevivência. Em vista disso, denomina-se Enogastronomia a área responsável por realizar a harmonização da forma mais perfeita possível entre pratos e vinhos. Tem-se então que no atual momento, a Gastronomia no Brasil está fazendo com que as pessoas passem a ampliar os seus conhecimentos sobre os alimentos, logo, como a Harmonização faz parte das mais novas áreas inseridas no âmbito gastronômico, as tendências e regras para as combinações com os vinhos brasileiros ainda é distante do ideal indicado pelos princípios da Enologia, ao mesmo tempo em que aspectos culturais ainda cercam o consumo da bebida. Desse modo, o presente trabalho objetivou em demonstrar a interferência da temperatura como um dos principais fatores que podem atrapalhar o processo harmonizador, ao mesmo tempo em que propõe-se a levantar os principais aspectos referentes ao vinho e a Harmonização. Para que isso fosse possível, utilizou-se da metodologia qualitativa, com destaque para a pesquisa bibliográfica, retirada de diversas fontes, como por exemplo: livros, artigos, revistas e materiais disponíveis na Internet. Portanto, a pesquisa demonstrou que a influência da temperatura é um dos principais fatores que interferem na harmonização, e a sua interferência ultrapassa a combinação entre pratos e vinhos, e chega até outros aspectos, como o armazenamento da bebida ou a preferência por determinados alimentos. Tal pressuposto constitui um desafio para os profissionais da área, que devem procurar aperfeiçoar métodos e técnicas, para sempre aprimorar a qualidade da Harmonização.

Palavras-chave: Vinhos. Temperatura. Enogastronomia.

ABSTRACT

The wines and the foods make of the meals the most sophisticated harmony, exactly with some oppositions that can exist during process. Thus, of a side we have the wine as one of oldest and first alcoholic beverage which the human being had access; of another one we find the foods, that if constitute the principal source of nutrients and energy to guarantee the survival. In sight of this, Enogastronomy is called the responsible area for carrying through the harmonization of the possible form most perfect between plates and wines. It is had then that at the current moment, the Gastronomy in Brazil is making with that the people start to extend its knowledge on foods, then, as the Harmonization is part of the new inserted areas in the gastronomic scope, the trends and rules for the combinations with the Brazilian wines still are distant of the ideal indicated for the principles of the Enology, at the same time where cultural aspects still surround the consumption of the drink. In this manner, the present work was objectified in demonstrating the interference of the temperature as one of the main factors that can confuse the process harmonizer, at the same time where is considered to raise it the main referring aspects to the wine and the Harmonization. So that this was possible, it was used of the qualitative methodology, with prominence for the bibliographical research, removed of diverse sources, as for example: available books, articles, magazines and materials in the Internet. Therefore, the research demonstrated that the influence of the temperature is one of the main factors that intervene with the harmonization, and its interference exceeds the combination between plates and wines, and arrives until other aspects, as in the storage of the drink or the preference for determined foods. Such estimated constitutes a challenge for the professionals of the area, who must look for to perfect methods and techniques, forever to improve the quality of the Harmonization.

Keywords: Wines. Temperature. Enogastronomy.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Temperatura de serviço de vinhos.....	39
Tabela 2. Temperaturas de serviço ideais.....	40
Tabela 3. Temperaturas para servir.....	41

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 METODOLOGIA.....	12
3 OBJETIVOS	14
3.1 Objetivo Geral	14
3.2 Objetivos Específicos	14
4 HISTÓRIA DO VINHO E SEUS FATORES CLIMÁTICOS.....	15
4.1 Registros do Vinho pelo Mundo.....	15
4.2 Registros do Vinho no Brasil	17
4.3 A Geografia Brasileira e a Vinicultura	19
5 ASPECTOS RELACIONADOS COM A ENOGASTRONOMIA.....	22
5.1 Origem da Harmonização/Enogastronomia.....	22
5.2 Elementos Essenciais para Garantir o Êxito da Harmonização.....	23
5.3 Estudos Inovadores na Área da Enogastronomia	25
5.4 A Gastronomia e a Enogastronomia.....	26
5.5 Harmonizações Atuais.....	28
5.6 Aspectos Relacionados com a Harmonização de Vinhos Brasileiros	30
6 A INTERFERÊNCIA DA TEMPERATURA DURANTE A HARMONIZAÇÃO	33
6.1 A Influência da Temperatura Durante a Harmonização	33
6.2 Temperaturas Indicadas para o Serviço do Vinho.....	38
7 CONCLUSÃO.....	44
REFERÊNCIAS	46

1 INTRODUÇÃO

O processo da alimentação é fundamental para os seres humanos, através dele os indivíduos são capazes de desenvolver todas as atividades e demais funções necessárias no seu dia a dia. Logo, uma alimentação adequada reflete em uma vida mais saudável e prolongada.

Ao longo do processo histórico a temática da alimentação passou a ser foco de diversas pesquisas e estudos que procuraram demonstrar e analisar a importância que esta possui. Dentre os alimentos que fazem parte desse cenário encontramos o vinho e os alimentos, que se constituem como umas das grandes combinações alimentícias atuais. Portanto, ambos foram – estão sendo – fundamentais na ampliação de estudos e pesquisa de interesse na área gastronômica.

O vinho compreendido como “uma bebida alcoólica obtida pelo processo de fermentação do mosto da uva sã e madura” (PACHECO, 2006, p. 169) é considerado como uma das antigas bebidas do mundo. Segundo Ferreira (2004) apud Queiroz (2009), o vinho caracteriza-se como uma das primeiras bebidas alcoólicas da qual o homem teve acesso.

Dessa forma, a incorporação da bebida aos pratos significa um assunto recente. Como resultado desse pressuposto, foi-se necessário que uma maior investigação sobre a temática fosse desenvolvida. Consequentemente, esse progresso refletiu na necessidade de desenvolver uma área que pudesse analisar melhor os dois elementos (vinho e alimentos), e em decorrência desses eventos surge a Enogastronomia ou a Harmonização, que caracteriza-se como uma área que pretende proporcionar a combinação do vinho com alimentos, da forma mais sublime possível (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012).

Portanto, durante o desenvolvimento da Enogastronomia alguns elementos precisam ser considerados, dentre eles destaca-se a escolha dos tipos de vinho (espumantes, brancos secos comuns, rosados, tintos jovens e frescos, etc); as características da bebida (tanino, álcool, complexidade aromática, corpo, acidez, açúcar, e assim por diante); as particularidades do prato (gordura, sabor, aromas, sutileza dos alimentos, complexidade aromática, dentre outras). Assim, além da influência dos aspectos internos ressalta-se também a dos externos (BORGES, 2007).

Dentre os fatores externos que podem atrapalhar o processo harmonizador, destaca-se, por exemplo: as características do clima na região, as preferências individuais dos

consumidores, e a interferência da temperatura. Desse modo, destaca-se esse último como perspectiva a ser explanada e debatida no presente trabalho.

A interferência da temperatura durante a Harmonização aparece, então, como um dos problemas externos que mais dificultam a qualidade da mesma, e estas adversidades apresentam-se desde ao cultivo da videira até o momento da refeição.

Paralelamente a esse fato, tem-se que na busca constante por novas técnicas e procedimentos distintos, vinicultores e enólogos vêm nos últimos anos travando uma verdadeira batalha para manter plantações de vinicultura que sejam capazes de suprir a produção de vinho em várias regiões mundiais, o mesmo acontece no Brasil, que também é atravessado por diversos intempéries no que se refere à sua plantação.

Em vista disso, dentre os vários problemas existentes que envolvem o cultivo das produções de vinicultura, ressalta-se o aumento recorrente da temperatura nos últimos anos, pois o vinhedo por ser uma planta delicada requer cuidados especiais, para que seus nutrientes sejam mantidos.¹

A temperatura e o clima, então influenciam na qualidade da videira² e no seu ciclo anual. Nessa perspectiva, Santos (2011) evidencia que para o desenvolvimento da videira as condições de clima e temperatura devem estar coesas.

Destaca-se então que no Brasil a região mais apropriada para a produção de vinhos finos, fica localizada no Rio Grande do Sul. Entretanto, apesar dos vastos problemas climáticos, o Brasil vem se destacando em várias regiões do país com bons vinhos tintos, brancos e espumantes, sendo considerado “o terceiro maior produtor vinícola da América do Sul, com uma produção de 426 milhões de toneladas de uvas” (ROSE, 2010, p. 839).

Portanto, diante de tais aspectos, objetivou-se neste trabalho construir uma releitura sobre o tema da harmonização do vinho com os alimentos, enfatizando a problemática da interferência da temperatura durante o processo da harmonização. Para isso utilizou-se essencialmente de pesquisa bibliográfica, com o propósito de verificar as questões propostas.

¹ “A videira é uma planta heliófila, que requer luz em abundância. Por outro lado, os extremos de temperatura, abaixo de -15° C e acima de 35° C, são incompatíveis com a sobrevida da parreira” (ABS, 2013, p. 8).

² O termo videira também é sinônimo de parreira.

2 METODOLOGIA

A pesquisa pretende demonstrar em uma abordagem qualitativa o estudo realizado. Dessa forma, utiliza-se desse método com o propósito de expor claramente os principais elementos relacionados à problemática. Assim, por meio do método exploratório, empregou-se do levantamento bibliográfico, através de livros, revistas, artigos, jornais e matérias disponíveis na internet, para que pontos importantes sobre a harmonização entre vinho e preparações fossem sistematizados e explanados.

Nesse sentido, as autoras Marconi e Lakatos sobre o assunto ressaltam:

As fontes para a escolha do assunto podem originar-se da experiência pessoal ou profissional, de estudos e leituras, da observação, da descoberta de discrepâncias entre trabalhos ou da analogia com temas de estudo de outras disciplinas ou áreas científicas (MARCONI; LAKATOS, 2010, p. 27).

Desse modo, o sujeito é a realidade a qual se pretende saber alguma coisa, e o objeto de um assunto refere-se ao tema essencialmente dito. Em uma pesquisa, o entendimento ocorre com mais perfeição quando o estudo é analisado de forma minuciosa.

Em vista disso, a abordagem qualitativa configura-se como:

Os pesquisadores que utilizam os métodos qualitativos buscam explicar o porquê das coisas, exprimindo o que convém ser feito, mas não quantificam os valores e as trocas simbólicas nem se submetem à prova de fatos, pois os dados analisados são não-métricos (suscitados e de interação) e se valem de diferentes abordagens (SILVEIRA; CÓRDOVA, 2009, p. 32).

Então, a abordagem qualitativa utilizada no trabalho pretende compreender como a temperatura influencia na Harmonização. Logo, a pesquisa bibliográfica possibilita que materiais diversos para a investigação do tema escolhido sejam utilizados, reafirmando a possibilidade de que diferentes fontes podem ser empregadas para garantir os aspectos citados acima.

Portanto, o objetivo da pesquisa bibliográfica é “colocar o pesquisador em contato direto com tudo o que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto [...]” (MARCONI; LAKATOS, 2010, p. 166). Consequentemente, esse tipo de pesquisa envolve um conjunto ordenado de procedimentos que procuram as soluções para o tema estudado, logo ela não pode ser aleatória, pressuposto que indica que após o reconhecimento do

assunto são necessários três passos. O primeiro é a procura de catálogos onde se encontram as relações das obras, o segundo é o levantamento do sumário ou índice, dos assuntos nele abordados. E o último passo é a verificação da bibliografia ao final do livro ou artigo, assim como de outros documentos sobre o mesmo tema.

Em vista disso, todos esses elementos associam-se ao fato de que “o pesquisador trabalha a partir das contribuições dos autores dos estudos analíticos constantes dos textos” (SEVERINO, 2007, p. 122). Então, a pesquisa bibliográfica não é uma repetição do que já foi dito ou escrito, mas sim, ela proporciona que a análise do tema seja vista através de um novo enfoque ou abordagem, chegando a conclusões inovadoras (MARCONI; LAKATOS, 2010).

Ainda sobre a utilização das fontes bibliográficas, observa-se que:

Os elementos a serem recolhidos visam reforçar, apoiar e justificar as ideias pessoais formuladas pelo autor do trabalho. Esses elementos retirados das várias fontes dão às várias afirmações do autor, além do material sobre o qual se trabalha, a garantia de maior objetividade fundada no testemunho e na verificação de outros pensadores (SEVERINO, 2007, p.146).

Destarte, o método empregado fundamenta-se na argumentação de que a pesquisa bibliográfica é impreterível para a produção do conhecimento científico, e para a ampliação de temas pouco explorados, assim como, na postulação de conhecimentos e hipóteses para a fundamentação de futuras pesquisas.

Portanto, a proposta da metodologia empregada é apresentar através da pesquisa qualitativa com viés bibliográfico, aspectos claros e precisos sobre vinho e comida, redirecionando-os para o contexto da interferência da temperatura durante o processo harmonizador; ao passo em que se almeja que mediante a construção de informações sobre o tema abordado, prerrogativas controversas relacionadas ao assunto possam ser clarificadas. Ao mesmo tempo em que espera-se que as resultantes do trabalho possam servir de base para futuros autores (as) interessados na temática.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

- Demonstrar os elementos fundamentais da Harmonização/Enogastronomia, bem como da interferência da temperatura durante a harmonização entre vinhos e preparações.

3.2 Objetivos Específicos

- Ressaltar historicamente os elementos do vinho e da Harmonização/Enogastronomia.
- Apontar os principais aspectos da Harmonização/Enogastronomia.
- Identificar quais são os componentes fundamentais que devem ser empregados para garantir o êxito da Harmonização.
- Demonstrar como a temperatura influencia na combinação entre pratos e vinhos.

4 HISTÓRIA DO VINHO E SEUS FATORES CLIMÁTICOS

4.1 Registros do Vinho pelo Mundo

Estudos apontam a descoberta de sementes de vinha datadas de 7000 anos atrás na região do Cáucaso, a leste do Mar Negro. Assim, “os arqueólogos descobriram indícios de que no final da Idade da Pedra, por volta de 5000 a.C., as parreiras, até então silvestres, passaram a ser cultivadas pelo Homem” (AMARANTE, 2010, p. 81). Já Poussier (2012, p. 16) aponta que “o primeiro vinhedo foi plantado em algum lugar entre a Turquia, a Geórgia e a Armênia atuais”. Portanto, o vinho é considerado uma das bebidas mais antigas do mundo.

De acordo com alguns registros das leituras bíblicas, Noé plantou sementes de uva, produziu vinho, e bebeu ao leste da Turquia no monte Ararate. O vinho é então mencionado 155 vezes no Antigo Testamento e dez vezes no novo³. O vinho também é citado por Dioskurides, o pai da farmacologia, e por Hipócrates de Cós, o pai da medicina.

Dessa forma, os autores Dominé, Supp e Ulbricht acerca do registro histórico do vinho na antiguidade, destacam:

O desenvolvimento da vinicultura está inextricavelmente ligado ao nascimento da civilização e cultura europeias, particularmente na região do Mediterrâneo. É provável que povos nômadas fermentassem uvas e bagas, fazendo vinho já há 6000-7000 anos. Com a transição para uma existência sedentária, as videiras, tal como as oliveiras e as figueiras, tornaram-se os primeiros frutos a ser cultivados pelo Homem. Embora a existência de plantações de *vinifera* possa ser provada apenas para o 4.º milênio a.C., no Egito e Mesopotâmia, e cerca de 2500 a.C. no Mar Egeu, há indicações de ter havido vinhas rudimentares no Próximo Oriente já no 6.º milênio a.C. As mais antigas ferramentas e recipientes que poderão ter sido usados para produzir vinho foram feitos no 5.º e 6.º milênios a.C., na região norte do Cáucaso (hoje Geórgia e Armênia), e no 4.º milênio a.C. na Pérsia (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 16).

Seguindo essa linha cronológica, a Grécia Antiga foi a próxima fase de conquista do vinho na antiguidade. Já na primeira metade do século 1 a.C., os gregos introduziram a vinicultura em suas novas colônias, compreendendo: a Sicília, sul da Itália e sul da França. E os romanos conseguiram elevar a vinicultura para um ramo comerciável, ao mesmo tempo em que também a expandiram até a Europa Central (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010).

³ “São famosas as histórias bíblicas de consumo do vinho. A mais clássica, talvez, seja a de Noé. Em Gênesis 9:20-21, descreve-se como ele foi o primeiro a plantar a vinha e se embriagar, ficando nu dentro de sua tenda” (CORVO, 2010, n.p).

Com o final do império romano, tem-se que:

[...] as regiões de vinho de Wachau, Vale do Mosela, Rheingau, Palatinado, Borgonha, Bordéus [...], o Vale do Ródano e La Rioja, tornaram-se centros da indústria europeia de vinhos, e assim permaneceram em grande parte (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 18).

Entretanto, este acontecimento coincidiu com a migração dos povos (período de intensa agitação social e militar que afetou diversas colônias), na qual provocou a decadência dos prazeres erguidos pelo Império Romano. Consequentemente, a desintegração do poder romano parou quase todas as regiões de vinho pertencentes à Europa.

Após as consequências da queda do Império Romano, o comércio do vinho elevou-se apenas mais tarde, quando as cidades costeiras de Génova e Veneza foram beneficiadas com o movimento das Cruzadas, ao mesmo tempo em que Florença se estabeleceu como capital europeia da finança, em meados dos séculos XIII e XIV.

Observa-se nesse período que o comércio do vinho transformou-se numa mercadoria satisfatória de agricultura, mesmo existindo a necessidade de aperfeiçoamento. Desse modo:

Embora faltassem séculos para a indústria italiana de vinhos recuperar e subsequentemente superar a sua antiga glória, o vinho, tanto para o consumo quotidiano como para comércio, tornou-se gradualmente uma mercadoria rentável de agricultura, ajudada pela prática de cultivo de parceria (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 19).

Por sua vez, na França, merovíngios e carolíngios, juntamente com Carlos Magno, foram responsáveis por promover a viticultura, especialmente na região da Borgonha. Entretanto, o desenvolvimento da viticultura na Borgonha decorre principalmente dos mosteiros medievais. Destaca-se ainda que Carlos Magno também foi o principal responsável pelo desenvolvimento da viticultura na Alemanha. Portanto, assim como aconteceu na Borgonha, os mosteiros beneditinos e cistercienses foram os verdadeiros responsáveis pela produção de vinho. E, “em 1136, os cistercienses fundaram um mosteiro em Eberbach, no Rheingau. Nos séculos XII e XIII, este mosteiro tornou-se o maior produtor de vinhos da Europa [...]” (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 20).

Já nos séculos XV e XVI, a Espanha em decorrência do seu desejo de tornar-se uma potência mundial, levou as primeiras videiras europeias para o continente americano. Em decorrência deste fato, o conquistador Hernán Cortés também leva galhos para o México nos

primórdios da colonização, e no século XVI as primeiras vinhas foram plantadas na atual região do Chile. Observa-se então que a América do Sul cultivava a *vinífera* bem antes da América do Norte (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010).

Já a Inglaterra entre 1600 e 1800, torna-se uma potência política e militar, ao mesmo tempo em que se transforma numa força motora para o comércio global do vinho e do seu constante desenvolvimento, especialmente nos países: França, Espanha e Portugal. Em vista da grande expansão do comércio do vinho, a bebida espalhou-se para as colônias sul-americanas, e em seguida para os outros lugares do Novo Mundo.

Dessa forma, a indústria do vinho foi crescendo rapidamente, e atingiu no século XVIII, um clímax na revolução da vinha e na garrafeira ⁴. Alguns eventos posteriores foram acontecendo nos séculos seguintes, como: em decorrência da obsessão oriunda no século XIX de colher e classificar as espécies botânicas, e de recolocá-las em outros ambientes, foi possível levar as videiras americanas *Vitis labrusca* para serem plantadas na Europa. Já na primeira metade do século XX, as guerras e crises econômicas enfraqueceram ferozmente a indústria do vinho. E mais recentemente no século XXI, observa-se a grande diversidade de tipos de vinhos, o aperfeiçoamento das técnicas e da tecnologia nas indústrias, a melhoria do transporte para importar vinhos especiais do mundo todo, dentre outras características relacionadas ao mundo globalizado do terceiro milênio.

Portanto, através de todas as pesquisas construídas ao longo da história (materializado em estudos e técnicas desenvolvidas e aprimoradas), há séculos vem sendo possível compreender o desenvolvimento histórico do vinho, bem como o registro do cultivo das vinhas em várias partes do mundo. Consequentemente o vinho tornou-se não só uma bebida, mas um prazeroso complemento alimentar, em decorrência de todos os seus nutrientes (ABS, 2013).

4.2 Registros do Vinho no Brasil

Com relação ao Brasil, destaca-se que a vinicultura brasileira iniciou-se desde a colonização pela região sudeste, que foi pioneira na plantação de vinhedos (SANTOS, 2011).

⁴ A revolução da vinha e na garrafeira atingiu o seu apogeu em decorrência dos seguintes fatos: “Foram feitas as primeiras tentativas de categorização ampelográfica das diferentes castas de uva, a utilização de enxofre como estabilizador difundiu-se, e o Ministro do Interior de Napoleão, Chaptal, assegurou que a adição de açúcar de beterraba ao mosto fosse autorizada e posta em prática (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 24).

Assim, com a chegada das capitâneas em 1532 o donatário Martim Afonso de Sousa e suas expedições, juntamente com Brás Cubas, plantaram as primeiras mudas de videiras, apesar das adversas condições climáticas do litoral brasileiro. Logo, este último deu início às plantações no território correspondente hoje ao atual litoral da baixada Santista. Cubas tornou-se, então, o primeiro vinicultor brasileiro, mesmo que este não tenha tido muito êxito nas suas plantações.

Por sua vez, as vinhas só prosperaram com a chegada dos imigrantes italianos na região do Rio Grande do Sul, por volta de 1870. Assim, as videiras que eles trouxeram conseguiram sobreviver às adversidades da travessia no Atlântico, mas não conseguiram adaptar-se na região (SANTOS, 2011). Em vista disso, a primeira colheita não atendeu as expectativas esperadas, e “para se adaptarem ao clima, foram incrementados vinhedos das variedades americanas e suas híbridas, especialmente as uvas tintas Isabel, Bordô e Concord, e as brancas Niágara e Couderc [...]” (SANTOS, 2011, p. 362).

A partir de 1930, houve um marco na vinicultura com a criação de cooperativas, pois produtores se uniram em busca de melhores resultados em suas vinhas. O autor Amarante nesse sentido ressalta:

A criação de empresas impulsionou o desenvolvimento da exploração comercial da videira, quando passou da vinificação para consumo familiar e local aos âmbitos estadual e federal. Outro fator importante foi a ligação ferroviária entre Caxias do Sul e a capital, Porto Alegre, permitindo o melhor escoamento da produção das vinícolas (AMARANTE, 2010, p. 548).

Com os posteriores incentivos de vinicultores e do desenvolvimento de vários estudos, foi possível obter êxito na região Sul Rio Grandense com as plantações de vitiviníferas. Consequentemente, “a partir de 1970, houve um incremento do plantio de uvas viníferas europeias das castas que se aclimataram na região” (SANTOS, 2011, p. 362). Dessa forma, a indústria brasileira vinícola moderna iniciou-se nos anos 1970, quando as empresas internacionais (como por exemplo: Moët et Chandon e Martini & Rossi) importaram castas nobres (ROSE, 2010).

E mais recentemente, constata-se que a segunda maior região produtora do Brasil de vinhos fino é o Vale do São Francisco, que compreende alguns municípios margeados pelo rio São Francisco, localizado nos estados de Pernambuco e Bahia. Assim, a partir do século XX esta área fértil passou a produzir frutas irrigadas e a receber investimentos governamentais para a produção em grande escala, tornando-se referência da vinicultura no

semiárido nordestino, com uvas finas de variedades *Vitis viniferas*. A região também possui uma vantagem sobre o Rio Grande do Sul, pois devido a nebulosidade, as uvas são bem mais doces e produzidas durante o ano todo. Além disso, os vinhos não precisam de chapalização, ou seja, a adição de açúcar no mosto não é necessária em algumas safras.⁵

Aponta-se, por último, que atualmente a produção de vinhos no Brasil é regida pela Lei nº 10.970 de 12/11/2004 (BRASIL, 2004 apud SILVA; SANTOS; SOUSA, 2014) e da lei de padronização de bebidas, Lei nº 8.918 de 14/07/1994 (BRASIL, 1994 apud SILVA; SANTOS; SOUSA, 2014); além da Portaria nº 299 de 17/06/2010 (BRASIL, 2010 apud SILVA; SANTOS; SOUSA, 2014), normativa que aprova a lista de práticas enológicas lícitas no país. E mais recentemente, foi aprovado o Decreto nº 8.198 de 20/02/2014, que dispõe sobre produção, circulação e comercialização de vinho, fazendo referência à Lei nº 7.678 de 1988 (SILVA; SANTOS; SOUSA, 2014).

4.3 A Geografia Brasileira e a Vinicultura

Na atual conjuntura o Brasil vem se sobressaindo na vinicultura, logo, por ter uma vasta região geográfica e um clima bastante diferenciado foi possível a produção de uvas em quase todas as regiões. Atualmente os estados produtores com maior reconhecimento nacional são: Rio Grande do Sul, Bahia, Pernambuco, Santa Catarina, São Paulo, Minas Gerais, Paraná e Goiás. Destacando-se a região do Rio do Grande do Sul com a produção de vinhos de mesa, e a região Nordeste com espumantes.

É necessário acentuar que as terras brasileiras por serem bastante diferenciadas das europeias terminam refletindo em momentos de climas favoráveis ou não na fase da produção, o que acaba interferindo na qualidade das uvas e nos seus produtos finais.

Em vista disso, o *master sommelier* e autor Gasnier, aponta que os produtores podem fazer algumas ações para alterar as adversidades climáticas do seu vinhedo, como:

Se as condições estiverem muito secas, eles podem irrigar as vinhas, embora seja preciso tomar cuidado com a frequência e a quantidade de água. Quando molhado, um vinhedo produz mais uvas — mas o vinho resultante será mais diluído. As vinhas fazem as melhores uvas quando têm de dar duro para produzi-las; água em excesso não encoraja as raízes a se aprofundarem em busca de nutrientes (GASNIER, 2011, p. 29).

⁵ “O segredo da complexidade dos melhores vinhos doces está na natureza cuidadosa, quase mágica, da sua vinificação” (GASNIER, 2011, p. 291).

Desse modo, no mundo dos vinhos, o solo, as uvas apropriadas, a mão de obra qualificada e os cuidados dos produtores, são fatores que juntos fazem os vinhedos se reproduzirem de acordo com a sua região geográfica.

Percebe-se, então, que nos últimos anos a jovem vinicultura brasileira vem trabalhando seus *terroir*⁶ na busca de reconhecimento e qualidade dos seus produtos. Tendo atualmente como resultado uma grande área de produção. Nesse sentido, acerca da região produtora de vinho mais importante do país, Rose (2010, p. 839) destaca: “[...] a província de Rio Grande do Sul, bem no sul do Brasil, é a região vinícola mais importante, onde os vinhedos se concentram em terreno colinoso”.

No que se refere ao sistema da produção de vinhedos na Serra Gaúcha⁷, convém destacar que:

Historicamente, os vinhedos da região foram plantados em “latada” (pérgula), sistema bastante usado na Itália na época. Formam-se parreiras cobertas que protegem os cachos e propiciam colheitas abundantes. O acesso do sol às uvas é dificultado, a uva concentra pouco açúcar para fermentação, originando vinhos fracos. Hoje, nos principais vinhedos, o sistema de condução é a “espaldeira”. As videiras são plantadas em fileiras e os galhos são sustentados por arames; as uvas tomam mais sol e concentram mais açúcar. Em alguns vinhedos, é utilizada também uma variação da espaldeira, a “lira”, na qual a videira desdobra-se em duas. Muitos vinhedos foram reconvertidos: videiras antigas foram substituídas por outras novas, com mudas de melhor qualidade (SANTOS, 2011, p. 365).

Em vista disso, a qualidade da produção do vinho começa inicialmente por meio da escolha do solo e do plantio de uvas selecionadas; além de um rigoroso controle de qualidade durante a sua fabricação, aliada à tecnologia e a uma safra que possibilitam aos enólogos realizarem o seu trabalho.

Em conformidade com o assunto, os autores Novakoski e Freire também ressaltam:

A vitivinicultura nacional está em franca evolução. Nossos produtores, antes concentrados no Sul do país, decidiram explorar outros solos deste imenso país e hoje o Brasil pode oferecer vinhos muito bem vinificados de outras regiões. Um exemplo são os que vêm do Nordeste brasileiro – área ensolarada que está se mostrando muito competente na produção de vinhos doces feitos a partir de uvas Moscatel (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012, p. 195).

⁶ De acordo com Pacheco, o *Terroir* define-se como: “Termo francês que significa solo e chão. Diz-se que um vinho tem *goût de terroir* (gosto do solo) quando reúne certas características e nuances de gostos e sabores típicos do solo no qual foi produzido” (PACHECO, 1996, p. 167).

⁷ “A Serra Gaúcha é cortada pelo paralelo 29° da latitude Sul, com altitudes ao redor de 600 metros e vinhedos plantados em terrenos normalmente acidentados” (SANTOS, 2011, p. 365).

Assim sendo, através de todos esses aspectos o Brasil vem se destacando também na produção de vinhos para serem consumidos jovens (podendo ser tinto, branco ou espumante), o que leva as regiões produtoras a investirem mais em tecnologia e mão de obra qualificada, para que posteriormente elas possam obter um bom resultado na produção da bebida.

Aponta-se então, que como o vinho é um produto que pode ser consumido jovem, maduro ou de guarda, no Brasil, a preferência da maioria dos consumidores de vinhos nacionais é por vinhos brancos e espumantes, que podem fazer diferença na hora de servir, devido à temperatura. Sobre esse fenômeno os autores Dominé; Supp e Ulbricht (2010) explicam que a principal razão para esta variação é a complexidade do vinho, pois os seus ingredientes vitais reagem de forma diferente ao calor e ao frio.

Destaca-se também nesse cenário que o consumo dos vinhos nacionais ainda é baixo por vários fatores, dentre eles têm-se o fato de que o Brasil em decorrência de ser um país tropical, os consumidores preferem os espumantes – como citado acima –, pois eles podem ser servidos gelados. Um último ponto que precisa ser mencionado, é que mesmo com todos os incentivos governamentais (reflexo do recente reconhecimento da bebida), o vinho é direcionado apenas para as pessoas mais abastadas, tornando-se distante do conhecimento popular, ao mesmo tempo em reafirma-se os aspectos culturais de que ele é uma bebida de nobres (QUEIROZ, 2009).

Destarte, como percebido ao longo do exposto, o vinho relaciona-se a uma série de complexos elementos, que vão desde os aspectos históricos aos geográficos. Assim, além da bebida, ressalta-se também a complexidade da comida, e ambos – tanto o vinho quanto o alimento –, compõem a base fundamental para o desenvolvimento da Enogastronomia.

5 ASPECTOS RELACIONADOS COM A ENOGASTRONOMIA

5.1 Origem da Harmonização/Enogastronomia

Durante muito tempo o vinho foi compreendido como uma bebida que satisfazia o momento, e adquiriu apenas no final do século XVIII (com o surgimento da nova classe social europeia), a característica de um complemento nas refeições requintadas. Foi então durante esse período que surgiu o melhoramento das cepas e a drenagem dos vinhedos, juntamente com o cuidado com os vinhos amadurecidos, criando-se assim as adegas.⁸

Nesse período surgiram também muitos produtores de vinhos que adquiriam uvas de outros vinicultores, produzindo então vinhos sem marcas e eventualmente mais baratos. Logo, com o engarrafamento tornou-se mais fácil a comercialização dos produtos (que antes eram armazenados em barricas, ou eram consumidos jovens). Depois as vinhas europeias sofreram o flagelo com a chegada da filoxera – praga que destruiu os *terroir*, e foi um fator crucial para a chegada do vinho no Novo Mundo –, entretanto, somente na década de 1980, os vinhos do Novo Mundo chegaram à mesma qualidade dos produtos europeus.

Acerca desse tema o autor Poussier afirma:

A vinificação, por muito tempo fundada no empirismo, não fora objeto de abordagens científicas muito minuciosas. Com Pasteur, um passo decisivo foi transposto. A partir de 1854, o sábio estudou três fermentações, a do vinagre, a da cerveja e a do vinho, mas suas pesquisas só foram aplicadas no século XX (POUSSIER, 2012, p. 20).

Dessa forma, com o estudo de Pasteur e o reconhecimento da qualidade da bebida como um dos produtos europeus, o vinho passou do empirismo à ciência, confirmando assim, os pressupostos iniciais da expansão de estudos na área. Observa-se, então que o mesmo acontece na Enogastronomia, que também passou a evoluir ao longo do processo histórico.

Novakoski e Freire nesse sentido colocam:

⁸ As adegas configuram-se como um local específico para conservar os vinhos. Desse modo, elas devem ter pouca luz, e as garrafas devem ser guardadas deitadas, para que não ocorra o ressecamento das rolhas.

Antigamente era quase uma rotina unir o vinho ao prato de determinada região. Considerar a simples relação de proximidade geográfica era a atitude mais acertada para garantir o sucesso à mesa. Com o tempo, essa história foi mudando de rumo. E, quando a intenção era escolher um vinho para servir com determinada iguaria, o seguinte critério passou a ser predominante: vinho branco com carnes brancas, vinho tinto com carnes vermelhas. Em seguida, com a ação inevitável do tempo, os conceitos envolvidos nessa combinação avançaram, os mercados para o vinho expandiram fronteiras, os paladares ficaram bem mais modernos (ou talvez mais democráticos) e definitivamente não é uma coincidência geográfica ou uma simples combinação de cores que, hoje em dia, pode explicar ou definir a união entre vinhos e cardápios (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012, p. 19).

Desse modo, os princípios e métodos e que compõem as harmonizações foram – e estão sendo –, construídos, modificados e aperfeiçoados. Ao mesmo tempo em que amplia-se constantemente a utilização das palavras Harmonização e Enogastronomia⁹ na esfera gastronômica.

Em vista disso, destaca-se que, os referidos autores explicam que a Enogastronomia é similar ao sentido da Harmonização. Logo, o verbo harmonizar quando se relaciona com vinhos e comidas, adquire o significado de combinação de sabores, tendo o propósito de explorar ao máximo as capacidades de apreciação do vinho e dos alimentos, potencializando os seus valores (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012).

Portanto, o sentido da Enogastronomia, ou em outros termos, da Harmonização, é: “fazer com que vinhos e comidas se fundam, se completem, se equilibrem. E, uma vez associados, ajustem possíveis falhas ou excessos sem, com isso, perderem suas identidades e peculiaridades” (NOVAKOSKI; FREIRE, 2010, p. 29).

5.2 Elementos Essenciais para Garantir o Êxito da Harmonização

O processo de combinar vinhos e comidas não necessita mais de regras, posto que, os avanços na área gastronômica permitiram que regras e normas fossem revistas, substituídas e/ou aperfeiçoadas. O que se requer então atualmente em torno do processo harmonizador é a compreensão diversificada em torno da composição dos pratos e da bebida.

Em vista disso, nesse processo de evolução que inclui o vinho nas comidas, o autor

⁹ Uma curiosidade sobre termo Enogastronomia refere-se ao fato de que o conceito dessa palavra foi formalizado pelo enólogo italiano Giancarlo Bossi (fundador da ASI – Association de la Sommellerie Internationale). Bossi construiu uma base teórica para a harmonização que é utilizada até os dias atuais (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012).

Gasnier aponta: “Não existem regras rígidas dizendo que você não pode comer o que gosta com o estilo de vinho que escolher” (GASNIER, 2011, p. 320). Portanto, os mitos que antes cercavam a Harmonização (como, por exemplo, que um vinho branco só poderia ser servido com peixes, e um vinho tinto com carne) foram, e estão sendo, desconstruídos.

Entretanto, é necessário ressaltar, que devem-se seguir algumas regras técnicas para potencializar o casamento do vinho com os alimentos, para que as características de ambos não sejam anuladas ou ofuscadas. Desta maneira, alguns fatores e propriedades, devem ser considerados durante a Harmonização.

O primeiro fator – e mais importante – indica a necessidade de reconhecer os sabores doce, amargo e ácido dos alimentos. O segundo refere-se à compreensão das texturas da bebida, levando em consideração o gosto a ser sentido na língua, que são: frio, quente, cremoso, sedoso, duro ou seco. O terceiro fator é a relação entre o aroma do vinho e da comida, que permite combinar com criatividade diferentes compostos aromáticos.

Logo, destaca-se que a harmonização pode acontecer por duas formas: por contraste ou similaridade. E o reconhecimento desses três fatores no processo de harmonização, permite identificar até quando a combinação da bebida e dos alimentos pode sofrer influência dos mesmos.

Outro aspecto que convém ser mencionado relaciona-se com as três condições que devem ser incorporadas ao processo harmonizador. Assim, pelas regras preestabelecidas da harmonização, é necessário que se respeite, pelo menos uma das três condições, a saber: analogia, associação e sensibilidade sensorial (SANTOS, 2011). Consequentemente, a Harmonização deve conter pelo menos uma dessas três condições, ao mesmo tempo em que é necessário observar a junção de sabores nesse processo, pois através dessas três regras, irá ser possível compreender qual vinho harmoniza melhor com determinada preparação.

Por sua vez, Borges (2007) indica que durante a Harmonização é essencial que se leve em consideração duas condições durante o preparo das harmonizações. A primeira condição é o equilíbrio das estruturas, e a segunda são os ajustes das sensações. Por conseguinte, a confirmação dessas duas condicionalidades, implica que se estas se realçarem mutuamente, isto é, se as duas condições conseguirem um equilíbrio, o prazer gustativo será máximo e a boca estará apta para receber novos estímulos (BORGES, 2007).

Por último, destaca-se que para Gasnier, dois elementos fundamentais devem ser considerados para garantir que uma harmonização perfeita seja possível. O primeiro refere-

se ao fato de considerar a relação entre a densidade da comida e o corpo do vinho. Dessa forma, “a força do sabor do prato, como regra geral, deve se equiparar à intensidade do sabor do vinho que o acompanha” (GASNIER, 2011, p. 320). Já o segundo elemento essencial durante a harmonização é a observação da acidez da comida. E esse pressuposto indica que pratos que incluem limão, maçã ou vinagre, por exemplo, necessitam ser harmonizados com vinhos de alta acidez.

Portanto, todas essas condições e princípios devem ser utilizados para que a combinação entre vinho e alimentos seja a mais perfeita possível. E assim, o vinho correto no prato certo, pode possibilitar uma sensação sublime.

5.3 Estudos Inovadores na Área da Enogastronomia

Em decorrência do aumento dos estudos sobre a combinação de vinhos e alimentos, infere-se que paralelo ao reconhecimento das análises sobre a bebida, passou a existir também mais estudos sobre a temática do processo harmonizador, conhecimentos estes que contribuíram para o avanço da Enogastronomia.

Consequentemente, novas concepções passaram a ser incorporados nessa área, como é o caso, por exemplo, do estudo de David (2013) sobre a interferência climática na qualidade do vinho. Outro estudo inovador refere-se à influência da Enogastronomia na saúde dos indivíduos. Desse modo, Santos (2011, p. 100) ressalta: “As pessoas que consomem de um a dois copos de vinho por dia, acompanhando as refeições, são mais saudáveis do que as abstinências ou as que bebem mais que o equivalente em dose”. Sendo assim, conclui-se que o vinho, assim como a comida, deve ser consumido moderadamente (SANTOS, 2011).

Finalmente, um último ponto que se ressalta é a flexibilidade do vinho diante dos alimentos sólidos. Posto isto, observa-se que:

Os vinhos têm uma vantagem fundamental em relação aos alimentos sólidos: quando chegam ao seu estágio final, não se estragam nem fazem nenhum mal ao organismo. Na realidade, apenas se perde o prazer de bebê-los, pois o final de vida de um vinho é o avinagramento. Dessa maneira, mesmo muito além do ponto ideal, os vinhos ainda podem servir de ingrediente na preparação de bons pratos (AMARANTE, 2010, p. 32).

Em vista disso, juntamente com todas as mudanças que ocorreram nos últimos tempos relacionadas com a bebida, houve também as fusões de várias cozinhas em torno dessas características flexíveis. O que implica então, que as novas receitas que levam vinho nas suas preparações e combinações, fazem dele um ingrediente especial e evidente.

Portanto, a evolução da Harmonização prossegue em decorrência da ampliação de estudos que envolvem essa área, o mesmo acontece com o aperfeiçoamento dos métodos e técnicas empregados. Consequentemente, ao lado da evolução da Enogastronomia caminha também o interesse humano pelo aperfeiçoamento e progresso dos elementos que envolvem a área gastronômica, aprimorando assim combinações e preparações.

5.4 A Gastronomia e a Enogastronomia

Na busca por uma alimentação saudável as pessoas passaram não só a alimentar-se melhor, mas a procurar também alimentos que lhe dessem prazer em comê-lo; ao mesmo tempo, em que buscaram investigar as propriedades das suas fontes alimentícias. Dessa forma, o conhecimento sobre o que se está consumindo é um passo importante para a Gastronomia, na medida em que esse processo possibilitou que novos estudos e métodos fossem incorporados ao campo gastronômico.

Atualmente a Gastronomia enquanto ciência pode ser definida em duas áreas: além de está relacionada ao prazer de comer e beber da melhor forma possível, ela também define-se como uma área multidisciplinar que envolve tudo que está relacionado ao alimento, incluindo o que comemos e bebemos (HEBBEL, 2011 apud SCARPATO, 2002).

Assim, dentre as novas áreas que foram incorporadas na esfera gastronômica, encontramos a Enogastronomia, que se caracteriza como a arte de combinar vinho e comida, possibilitando que ambos se fundam na mais perfeita harmonia. Consequentemente, a Enogastronomia termina exercendo influência na Gastronomia, e esses dois campos caminham conjuntamente na procura de uma harmonização ideal para os vinhos e os alimentos.

Portanto, na Gastronomia o vinho é reconhecido como um complemento tanto na preparação de pratos, como na harmonização. Tal inferência é resultado da estruturação dos seus componentes. Logo, além dos ingredientes principais, “deve-se levar em conta como foi

o preparo do prato, qual a técnica culinária utilizada, quais os demais ingredientes [...]” (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012, p. 31).

Juntamente com a verificação dos elementos que compõem a bebida, deve-se considerar também as técnicas e os elementos de preparação empregados na Enogastronomia, para que os outros fatores que interferem na Harmonização (como, por exemplo, a temperatura a que o vinho será servido) possam estar perfeitamente concatenados com os nutrientes dos alimentos e da bebida.

Outro ponto que se destaca, é que conforme David (2013), da mesma forma que certos ingredientes não combinam em um mesmo prato, não são todos os estilos da bebida que se harmonizam bem com qualquer tipo de comida. Essa tarefa fica então destinada para os chefes de cozinha, que ao elaborar um cardápio devem adequá-lo aos tipos de ingredientes e vinhos, que irão combinar com almoços e jantares a serem servidos.

Em vista disso, observa-se também que na Enogastronomia e na Gastronomia, as opiniões e preferências dos apreciadores e consumidores, têm servido como subsídio para a elaboração das ementas dos restaurantes de chefes, sommeliers, e demais profissionais responsáveis por preparar almoços, jantares e pratos, que harmonizarão vinho e alimentos.

Paralelo a esse aspecto, tem-se o fato de que entre as preparações de pratos e vinhos, as opiniões são bastante variadas diante de algo complexo: a junção de vários sabores (tanto dos alimentos, quanto do vinho). E, em decorrência dessa complexidade a opinião pessoal é fundamental para esse processo, logo:

Se o vinho e a comida podem ser combinados de forma a que não interfiram um com o outro, mas que se completem ou até realcem o sabor do outro, então o melhor lugar para um vinho numa ementa terá de ser julgado pessoalmente (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 54).

Verifica-se ainda, que todos os aspectos que envolvem estas duas grandes áreas (Gastronomia e Enogastronomia), inserem-se em qual bem mais amplo e complexo: os aspectos sociais de determinada região. No que refere-se, a esse ponto, Cascudo explica:

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico, implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação (CASCUDO, 2011 p.339).

Portanto, de acordo com o autor alimentar-se não é somente uma forma de nutrir-se, é também um momento para compreender o processo social da alimentação nas mais diversas culturas. Assim, a harmonia de vinhos e alimentos associa-se com as diversidades culturais que foram, e estão sendo, construídas socialmente. Consequentemente, em decorrência da ampliação da área gastronômica e enogastronômica no país, percebe-se que uma série de opiniões novas e diversificadas, vem sendo erguida em torno das variedades de preparações e combinações alimentares, e este fato termina por influenciar as preferências individuais.

5.5 Harmonizações Atuais

As transformações nas harmonizações atuais respaldam-se basicamente em torno da mudança do gosto e preferência dos consumidores diante da grande quantidade de vinho e produtos alimentícios, paralelo a ampliação de estudos que permitiram desconstruir mitos.

Em vista disso, as opções pessoais dos consumidores terminam, portanto, interferindo no peso do vinho e da comida nas preparações, ou seja, o peso e o balanceamento da comida e bebida refletem muitas vezes as preferências dos sujeitos. Desse modo, “[...] quando falamos de peso não falamos de ‘gramas’ ou ‘quilogramas’, e sim da ‘sensação’ da comida ou do vinho quando estão na sua boca” (SKINNER, 2009, p.98).

Nas harmonizações atuais encontramos preparações que não seguem diretamente as regras, mas que se respaldam apenas no bom senso, o que implica dizer, que este último, guia as indicações presentes nos cardápios. Nesse sentido, destacam-se, por exemplo, o prato: um frango com algumas ervas e limão, junto com um vinho leve (como Resling, Grigis e Gamay). Portanto, o bom senso possibilita que particularidades entre gostos e sabores sejam mantidas, ao mesmo tempo em que é possível fazer boas combinações.

Entretanto, nas harmonizações contemporâneas, alguns princípios ainda precisam ser considerados para garantir a eficácia da harmonização. Dessa forma, além das regras e indicações citadas nos tópicos anteriores, ressalta-se também que: “Um vinho rico em sabor relaciona-se mal com uma comida pobre gustativamente. Por outro lado, um vinho insípido atrapalha a alegria de uma comida saborosa” (SANTOS, 2011, p. 91). Recomenda-se então que os vinhos brancos sejam servidos antes dos tintos, os secos antes dos doces, os leves antes dos encorpados, etc.

As harmonizações seguem ainda as indicações dos produtos e alimentos básicos de cada país. Assim, cada país pode criar suas próprias harmonizações, de acordo com os seus produtos de origem, pois isso significa uma forma de conhecer melhor seus vinhos e os outros ingredientes que fazem parte do processo harmonizador, tendo em vista os alimentos predominantemente locais.

Em decorrência das variedades de mudanças nas preparações, aponta-se ainda que as combinações que mais se adequam são as que são feitas com os produtos da mesma região, pois elas terminam por combinar a junção de vários prazeres.

Posto isto, destaca-se que então que:

Em Gastronomia, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição e criação. A tradição está no saber do povo, é ligada à terra, e à exploração dos produtos da região e das estações. Já a criação está ligada à invenção, à renovação e às experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo, e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos, e também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos (LEAL, 2002 apud HEBBEL, 2011, p.129, grifo da autora).

Portanto, tradição e cultura devem caminhar juntamente com as novas criações de pratos e preparações, ao mesmo tempo em que deve explorar os produtos internos, paralelamente aos externos.

Skinner (2009), nesse cenário, também destaca que se pode escolher uma única harmonização de vinho para cada estação, mas é necessário explorar antes todas as possibilidades de ambos os lados (tanto dos produtos e alimentos locais, como dos prevacentes em determinada época), para que então seja possível alcançar uma harmonização suprema.

Por sua vez, no Brasil temos que com a Gastronomia em alta no país, passou-se a olhar para os pontos harmônicos existentes entre pratos e vinho. Em vista disso, tem-se que a partir da década de 1980, juntamente com as mudanças de aperfeiçoamento do serviço do vinho, foram criadas novas combinações de pratos e vinhos. Essas novas alterações, aconteceram consequentemente, em decorrência do interesse de um novo grupo de sommeliers que fundaram a Associação Brasileira de Sommeliers – ABS¹⁰, e juntos divulgaram fortemente

¹⁰ No que concerne ao surgimento da ABS, Novakoski e Freire (2012) declaram: “[...] a teoria de Giancarlo Bossi chegou ao Brasil por intermédio de um de seus mais dedicados discípulos: Danio Braga. Certo do potencial que havia por aqui e do crescimento que se avizinhava para o mercado de vinho, o *sommelier* cruzou o Atlântico no início da década de 1980 e, baseado no Rio de Janeiro, se juntou a outros especialistas para fundar, em 1983, a Associação Brasileira de Sommeliers (ABS)” (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012, p. 20).

informações relacionadas à harmonização. E, atualmente percebe-se que a ABS constitui como um grande ponto de referência para o serviço do vinho.

Desse modo, nas harmonizações atuais é fundamental o reconhecimento das características dos pratos típicos locais durante o preparo das combinações, ao mesmo tempo em que é necessário considerar os elementos inovadores empregados para garantir o aperfeiçoamento do vinho e das preparações.

Destaca-se também que as preferências individuais ainda exercem um peso fundamental durante a Harmonização, constituindo assim um desafio para os sommeliers incorporarem o conhecimento dos métodos e técnicas que devem ser utilizados para garantir a possibilidade de se beber harmonicamente, paralelamente à verdade da frase: o melhor vinho sem qualquer dúvida, *“é aquele que nos dá prazer ao bebê-lo, caro ou barato, nacional ou estrangeiro, branco, tinto ou rosado”* (LONA, 2006, p. 20 apud QUEIROZ, 2009, p. 34, grifo nosso).

5.6 Aspectos Relacionados com a Harmonização de Vinhos Brasileiros

No Brasil ainda é lento o processo harmonizador, principalmente nas regiões onde não há produção de vinho. Dessa forma, o país ainda continua sofrendo com a falta de referências, ou em outros termos, a Harmonização brasileira ainda sente as consequências históricas da ausência de um passado de harmonização.

Portanto, como no Brasil os vinhos não tiveram a mesma ênfase de desenvolvimento histórico da Gastronomia, como aconteceu na Europa (aonde se descobriram que os vinhos faziam um complemento inigualável juntamente às refeições), as práticas de harmonias tipicamente brasileiras são raras.

Dentre os motivos que explicam a fragilidade das harmonizações locais, destacam-se: o fato do país ser tropical, o que leva os consumidores a preferirem mais os espumantes nacionais, que podem ser bebidos gelados; e, outra razão refere-se ao fato de que o vinho é um produto direcionado essencialmente para as pessoas abastadas, o que tem tornando o seu consumo indiferente para o restante da população.

Percebe-se, então, que todos esses elementos se fazem tão presentes na esfera da Enogastronomia, que os indivíduos ligados diretamente ao vinho (como: enólogo, enófilos, sommeliers, etc), recomendam sempre optar pelo mais conveniente: forte com forte; delicado

com delicado; ou por oposição: delicado com pesado. Em vista disso, em eventos nos quais há vinhos, deve-se sempre optar por colocar a bebida em primeiro plano, subordinando assim os pratos e refeições, pois os outros ingredientes passam a ser neutros ou pouco compatíveis.

Ressalta-se ainda, que o processo de harmonização com vinhos da mesma região no país, tornou-se vago devido às mudanças do clima que ocorrem de uma área para outra. Por sua vez, no que se relaciona a produção de vinhos brasileiros, estes são direcionados preferencialmente para peixes, frutos do mar, alguns queijos, e pratos do mesmo local produtor de vinho.

Como um exemplo de harmonização brasileira destaca-se o bacalhau, um dos pratos mais tradicionais da Páscoa ¹¹. Logo, Edinaldo Pires – sommelier do restaurante “A Bela Sintra”, em São Paulo –, por meio de uma entrevista concedida a Aguiar (2010), coloca:

“Na verdade, por ser um peixe diferente, o bacalhau aceita mais de um tipo de vinho. Para um bacalhau desfiado, com creme de leite, cenoura ralada e gratinado com parmesão, costumo indicar um Vinho Verde, de baixa graduação alcoólica e que deve ser servido próximo dos 12°C de temperatura”, recomenda Pires. “Já para um prato de bacalhau dourado no azeite, acompanhado de batatas ao murro, alho, cebola, brócolis e azeitonas verdes, por exemplo, o ideal seria um vinho tinto mais intenso, que dê ainda mais força à receita” (PIRES, 2010, n.p.).

Então, para o sommelier a utilização de elementos mais simples torna a harmonia bastante proveitosa. Logo, como o bacalhau é um velho conhecido do brasileiro, cria-se um casamento perfeito entre os vinhos brasileiros e o mesmo, o que reflete uma harmonização bem nacional.

Para que a harmonização entre vinho e alimentos seja correta, é necessário que conforme os princípios da harmonização, os padrões gastronômicos e as técnicas culinárias sejam mantidos. À vista disso, como a culinária brasileira utiliza muito nas suas preparações alimentos assados, Novakoski e Freire indicam:

No tocante à combinação com os vinhos, os assados de origem animal terão praticamente as mesmas características dos grelhados: a crosta tostada e o interior variando de mal a bem-passado, conforme o tipo de alimento [...]. Claro que o tipo de vinho a ser indicado vai depender do tipo de alimento escolhido, dos temperos utilizados, do molho e das guarnições do prato, mas [...] os assados quase sempre pedirão vinhos não muito leves de corpo, mas também não muito encorpados,

¹¹ Mais exemplos de comidas típicas brasileiras que podem servir de inspiração para a Enogastronomia encontram-se no capítulo Os menus, no tópico Inspiração brasileira, do livro Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos, dos autores Novakoski e Freire (2012).

podendo ser às vezes mais frutados ou mais amadeirados, conforme o ingrediente e o seu respectivo grau de cozimento (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012, p. 79).

Durante as harmonizações brasileiras, no que se refere aos assados deve-se, por exemplo, realizar alguns procedimentos básicos, a saber: efetuar o cozimento sob fervura ou a vapor e calor seco; paralelo a: saltear, fritar, grelhar, gratinar e assar os molhos que irão acompanhar as preparações.

Dessa forma, tendo em vista todos os elementos expostos, ressalta-se por último, que o que vai determinar se o vinho combina melhor com determinada comida é o consumidor, pois ele vai expressar que prato e vinho são de sua preferência. Paralelamente a isso, destaca-se o conhecimento dos especialistas, que irão por sua vez, desenvolver o conjunto das técnicas e elementos que serão estruturantes do processo harmonizador.

6 A INTERFERÊNCIA DA TEMPERATURA DURANTE A HARMONIZAÇÃO

6.1 A Influência da Temperatura Durante a Harmonização

Para compreendermos a interferência da temperatura durante o processo da Harmonização entre vinhos e preparações, convém inicialmente ressaltar o que caracteriza as videiras. Elas são plantas de raízes pivotantes, que crescem constantemente em profundidade (se o solo permitir). Para que esse processo seja possível, o solo precisa estar bem drenado e com um equilibrado teor de argila, para que facilite a sua aeração e porosidade (GUERRA, 2010).

Em vista disso, os vinhos vêm desde a plantação dos vinhedos mostrando que os nutrientes das uvas precisam de certos cuidados, e esta atenção relaciona-se, por exemplo, a atenção que se deve dar às especificidades do tipo de solo, e à sua implicância para a produção¹²; bem como o cuidado com a temperatura, que mediante temperaturas elevadas demais ou baixas demais, pode ocorrer interferência no sabor das uvas, dentre outros cuidados necessários.

Desse modo, destaca-se que as vinhas sofrem a interferência da temperatura desde o ciclo da sua produção. Como bem aponta Guerra:

A temperatura atua sobre os processos fisiológicos da videira, influenciando a duração do ciclo produtivo. Durante os períodos de brotação e floração, influi pouco sobre a qualidade da uva, a não ser que haja ocorrência de eventos extremos, como geadas. No período de maturação, o ideal é haver amplitude térmica diária de pelo menos 12 °C, em uma faixa de 12 a 15 °C para as mínimas e 25 a 30 °C para as máximas (GUERRA, 2010, p. 213).

Assim, as altas temperaturas durante a maturação das vinhas, provocam: transformação antecipada dos precursores de aromas, degradação exacerbada dos ácidos, e instabilidade química dos polifenóis – taninos e antocianinas – das uvas tintas, ocasionando uma irregularidade entre as maturações tecnológica e fenólica. Por sua vez, temperaturas muito baixas, ocasionam: uvas muito ácidas, insuficientemente doces e insatisfatoriamente maduras (GUERRA, 2010).

¹² Acerca da implicância do tipo de solo para a qualidade das vinhas Gasnier (2011) destaca: “As plantas são capazes de sobreviver sob inúmeras condições, mas vão revelar sua verdadeira beleza e seus melhores sabores somente quando plantadas em seu solo favorito. As vinhas não são diferentes” (GASNIER, 2011, p. 32).

Outro ponto que se destaca nesse cenário é a relação clima e tempo, e a sua implicância para as vinhas. Logo, Gasnier destaca:

No que diz respeito ao clima e ao tempo, as vinhas se comportam como os humanos. Elas não se dão bem com condições de tempo extremas e também têm suas preferências climáticas: algumas variedades, como as Riesling, preferem climas mais frios; enquanto outras, como a Syrah, gostam de mais calor (GASNIER, 2011, p. 26).

Ainda inserido nesse contexto, o estudo de David sobre a interferência climática na qualidade do vinho, aponta: “Um vinho originado em um clima geralmente frio pode adquirir características diferentes em um ano mais quente” (DAVID, 2013, p. 154). Dessa forma, mediante a informação do autor, o vinho pode sofrer influências do clima local na sua qualidade. Em vista disso, infere-se que as características das diferentes regiões geográficas existentes no mundo e as suas particularidades climáticas interferem na qualidade do vinho.

As vinhas necessitam então de um tipo de solo adequado, assim como de uma temperatura e de um clima correto, para que o seu desenvolvimento completo seja garantido. E quando posteriormente as uvas transformam-se em vinho, as especificidades da bebida revelam que elas ainda necessitam de outros cuidados, ou seja, aspectos relacionados, por exemplo, com a umidade, a luz, o local e a posição de armazenamento da garrafa, precisam ser observados.

Assim sendo, quando se transfere a influência da temperatura na duração do ciclo produtivo das vinhas para o serviço do vinho observa-se que a temperatura também interfere nas características da bebida, e consequentemente na qualidade dos alimentos. Logo, autores como Gasnier ou Dominé, Supp e Ulbricht, reafirmam esse processo.

Desse modo, para Gasnier (2011, p. 308): “A temperatura tem grande impacto sobre o sabor do vinho”. Já para Dominé, Supp; Ulbricht (2010, p. 44): “A temperatura a que se serve um vinho tem um efeito crucial no seu aroma e sabor”. Consequentemente, as afirmativas indicam que a temperatura é um aspecto que necessita ser considerado, pois ela enquanto fator externo atrapalha a qualidade da Harmonização e da apreciação do vinho.

A principal razão para a influência da temperatura no vinho deve-se as complexidades da bebida. Pois, os seus principais ingredientes reagem de forma diferenciada diante do calor e frio, em decorrência desse fato, o aroma e o sabor da bebida são afetados.

Posto isto, Dominé, Supp e Ulbricht, no que se refere à interferência da temperatura no aroma, apontam:

[...] a temperatura a que se devem servir os vinhos tintos e brancos não deverá ser nem demasiado baixa nem alta, se quiser experimentar o maior número de *nuanças* aromáticas agradáveis – ou desagradáveis. Os tintos de alta qualidade podem ser servidos até 18 °C, enquanto um branco complexo até aos 16 °C (DOMINÉ, SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 44).

Assim, uma temperatura ideal deve existir durante o serviço do vinho, pois uma vez que a bebida encontra-se no copo, ela irá igualar-se a temperatura ambiente. Além do mais, o calor seco adianta a volatilização dos compostos aromáticos. Portanto, se uma temperatura for extremamente elevada, o álcool existente no vinho pode tornar-se volátil, provocado uma sensação indelicada nas fossas nasais (DOMINÉ, SUPP; ULBRICHT, 2010).

Por sua vez, a temperatura afeta o sabor da bebida, na medida em que:

As papilas da língua reagem de forma diferente ao calor e ao frio, e a sua percepção das várias dimensões do vinho – açúcar, acidez, taninos, ácido carbónico e álcool – dependem da temperatura. Alguns graus mais quente ou mais frio podem assim arruinar completamente um vinho perfeitamente equilibrado (DOMINÉ, SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 44).

As papilas da língua envolvem-se diretamente com as variações da temperatura, pois a partir dessa última, é que torna-se possível sentir todos os elementos do vinho. Em outros termos, a facilidade que possuímos para identificar os componentes do vinho, não prossegue junto com a curva da temperatura, pois, na medida em que o calor aumenta, a nossa impressão de doçura e acidez também se eleva; por outro lado, quando as temperaturas são mais baixas, amplia-se a nossa sensação de amargo e de adstringência nos taninos (DOMINÉ, SUPP; ULBRICHT, 2010).

Deste modo, Skinner destaca: “A temperatura é a chave quando se trata tanto de comida quanto de vinho, e tem a habilidade de criar ou destruir a harmonização” (SKINNER, 2009, p. 105). O autor continua a explicar a influência da temperatura durante a harmonização, seguindo a argumentação abaixo:

Você sabe o que está comendo e encontrou um vinho com todos os sabores e textura certos e os recursos para combiná-los. Mas, mesmo assim, todo esse trabalho árduo pode ser destruído por algo que está totalmente sob o seu controle – a temperatura (SKINNER, 2009, p. 105).

Observa-se, através dessa consideração, que a temperatura configura-se como um elemento fundamental que interfere nas propriedades dos sabores e das texturas do vinho, tal como nos alimentos, dificultando que a Harmonização possa ser apreciada uniformemente.

Dentre as implicações que a temperatura provoca na Harmonização, Borges também ressalta: “O prato servido agradece uma cuidadosa escolha térmica para a bebida. Nem sempre o serviço do vinho à refeição segue a recomendação clássica de 9 a 10° C para brancos e 17 a 18° C para tintos” (BORGES, 2007, p. 65). Pois, inserem-se durante o serviço do vinho outros fatores, como por exemplo, as preferências individuais dos consumidores e as mudanças das estações.

Assim, quando analisamos que a Harmonização entre pratos e vinhos requer um elo fascinante, que possa tornar este processo algo brilhante e não confuso, é necessário então destacar que o cuidado com a temperatura, configura-se como um dos grandes elementos utilizados pela Enogastronomia para garantir a qualidade das harmonizações entre vinhos e preparações.

Skinner, então demonstra que a temperatura interfere diretamente no vinho, colocando que as mudanças ocasionadas relacionam-se principalmente a:

- O peso não é tão afetado, mas em certo grau vai modificar o sabor.
- O sabor vai ser menos óbvio se estiver muito gelado ou mais acentuado se muito quente, porque os aromas do vinho são dominados ou melhorados de forma correspondente.
- A acidez é mais bem definida quando o vinho está gelado – fundamental para vinhos brancos.
- O tanino fica amargo e mais agressivo em um vinho tinto muito gelado, mas suaviza conforme ele se aquece.
- Os doces são sempre melhores gelados; quanto mais gelado um vinho doce estiver, menos óbvio ficará o açúcar e mais fascinante fica o vinho (SKINNER, 2009, p. 105).

A temperatura evidencia ou oculta as características do vinho. Por conseguinte, ao mesmo tempo em que as alterações da temperatura provocam mudanças na bebida, elas evidenciam a sua implicância para a harmonização, pois como o vinho e os alimentos necessitam de um casamento perfeito, no momento em que a temperatura desestrutura a qualidade do vinho, implica consequentemente em um desequilíbrio para os alimentos. O que significa que quando um dos dois não está com todos os seus elementos corretamente e amplamente desenvolvidos, o outro também tem o potencial dos seus elementos comprometido.

Para exemplificar a influência da temperatura nos vinhos e nos alimentos, segue-se o exemplo abaixo:

Você saiu para jantar. Está comendo frango e decidiu-se por um vinho bem encorpado e branco, o Chardonnay. Sua comida chega junto com o vinho e, enquanto é servido, ele faz com que a taça rapidamente forme gelo com a condensação. Seu vinho está congelado. Nos próximos dez minutos, enquanto a temperatura sobe, poderia ser simplesmente um copo d'água. Enquanto isso, conforme seu vinho esquenta, sua comida está esfriando (SKINNER, 2009, p. 105).

Portanto, durante a Harmonização é necessário que a temperatura do vinho não entre em contraste com a temperatura dos alimentos. Caso isso ocorra, alguns procedimentos podem ser executados, como por exemplo, convém na situação acima apresentada esquentar o vinho, do que resfriá-lo. Ou, em caso de estarmos em um restaurante, pode-se pedir um balde com gelo e água para um vinho branco muito quente (SKINNER, 2009). Entretanto, deve-se ressaltar, que é fundamental evitar situações que provoquem empecilhos na Harmonização, logo, a temperatura que irá envolver a harmonização entre os vinhos e os alimentos deve ser observada previamente.

Ademais, o referido autor ainda destaca: “Toda a discussão em relação à temperatura pode ser mais reforçada se mencionarmos que o sabor muda dependendo da temperatura ambiente” (SKINNER, 2009, p. 105). Dessa forma, observa-se também que a temperatura influencia no sabor dos alimentos, o que reafirma que esta interfere diretamente na Harmonização.

Nesse ponto, Poussier ressalta:

Quando faz frio, apreciamos mais os pratos ricos e nutritivos, enquanto a vontade de legumes e de frutos frescos cresce quando começa o calor. Do mesmo modo, o prazer experimentado em beber este ou aquele vinho varia segundo as estações e os pratos que figuram então no cardápio (POUSSIER, 2012, p.169).

Assim, as mudanças de temperaturas e estações, interferem até na preferência que temos por determinados alimentos. Confirmando-se então, que as áreas gastronômica e enogastronômica devem sempre considerar a interferência dos fatores externos nas preparações e preferências dos seus consumidores. E, em especial com a temperatura, deve-se ter grande cuidado, já que ela interfere diretamente nas propriedades do vinho e da comida.

Destaca-se, além disso, que a temperatura também interfere no armazenamento dos vinhos:

A temperatura do local é importante, uma vez que as reações bioquímicas do vinho duplicam com cada aumento de 10 °C. Se quiser guardar garrafas durante décadas, deverá escolher uma área de armazenamento que nunca atinja temperaturas superiores a 15 °C. Se por outro lado a sua principal preocupação é desenvolver o

potencial de um vinho, independentemente de quando isso possa acontecer, então a sua colecção estará bem até aos 20 °C. Uma exposição muito prolongada a estas temperaturas pode originar aromas de fruta cozida (como marmelada) no vinho (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 42).

Destarte, como observado na discussão ao longo do tópico, a temperatura é um fator externo que interfere não somente na Harmonização, mas de uma forma mais geral ela influencia também em outros aspectos que envolvem as várias dimensões das características e do serviço do vinho, o que implica consequentemente na interferência das características dos próprios alimentos. Logo, a temperatura necessita ser observada e controlada, pois ela enquanto chave da Harmonização tem o poder de proporcionar harmonizações plenas ou de destruí-las.

6.2 Temperaturas Indicadas para o Serviço do Vinho

Diante de todos os elementos apresentados, Gasnier coloca que alguns cuidados são extremamente necessários para manter a qualidade do vinho. Dentre os pontos explanados o autor evidencia que: “Para servir o vinho na temperatura correta é preciso um pouco de planejamento; comece medindo a temperatura do líquido com um termômetro de vinhos – acessório barato, mas bastante útil” (GASNIER, 2011, p. 308).

Assim sendo, a literatura especializada sobre o assunto, aponta que os termômetros de vinhos são uma ótima opção para chegar-se na temperatura ideal, indicada para cada tipo de vinho. Nesse sentido, a Associação Brasileira de Sommeliers, na apostila Curso Básico para Sommelier – Módulo I, faz ao leitor a seguinte indagação: “Como saber quando o vinho está na temperatura correta?” (ABS, 2013, p. 93). Em seguida responde que os termômetros confeccionados para mensurar a temperatura de vinhos são uma opção válida, pois eles permitem medir corretamente a temperatura da bebida.

No entanto, é preciso também destacar que medir a temperatura da bebida configura-se como um desafio para os profissionais relacionados com a Enogastronomia, e demais áreas associadas ao serviço do vinho. Amarante realça a complexidade desse processo ao apontar: “É fundamental servir vinhos na temperatura correta. Entretanto, é difícil determinar exatamente qual é ela, pois pode – e até deve – variar com o gosto de cada um, o local e a estação do ano” (AMARANTE, 2010, p. 35).

Dessa forma, os indicativos de temperaturas utilizados entram em conflito com outros elementos, o que dificulta a sua utilização durante o processo harmonizador, pois se inserem nesse contexto as preferências individuais dos consumidores, e as características do local e da estação. Ou seja, constitui-se um desafio para os profissionais estabelecer qual a temperatura adequada para servir a bebida.

Mas mesmo com as dificuldades que atravessam o ideal de temperatura indicado para cada tipo de vinho, convém mencionar os indicativos de temperatura elaborados pelos especialistas da área, como uma grande ferramenta que deve ser utilizada para garantir o êxito do serviço do vinho e da Harmonização. Portanto, mediante todos esses elementos, destaca-se a seguir três referenciais de temperatura existentes na literatura especializada.

O primeiro indicativo de temperatura corresponde a tabela elaborada pela ABS; por conseguinte, a segunda tabela é proposta por Vincent Gasnier (*master sommelier*); finalmente, a terceira tabela é indicada pelos autores André Dominé, Eckhard Supp e Dunja Ulbricht, grandes especialistas na área.

Destaca-se então nesse ponto, que as tabelas a serem apresentadas a seguir foram construídas com base nas tabelas dos próprios autores, entretanto pequenas alterações foram feitas para adequá-las nas normas de um trabalho científico. Desse modo, as tabelas correspondem às páginas: Tabela 1 – Fonte: ABS (2013, p. 92); Tabela 2 – Fonte: Gasnier (2011, p. 308); e Tabela 3 – Fonte: Dominé, Supp; Ulbricht (2010, p. 45).

Tabela 1 - Temperatura de serviço de vinhos

Tipos de Vinho	Temperatura Indicada
Espumante doce	7 a 8 C°
Espumante Brut	6 a 8 C°
Branços Suaves e Doces	8 a 9 C°
Branços Secos	10 a 12 C°
Rosés	12 a 14 C°
Tintos Leves	12 a 15 C°
Tintos Tânicos	16 a 20 C°

Fonte: Autoria própria, baseado em ABS (2013).

A ABS ao demonstrar os tipos de vinhos e qual a temperatura indicada para cada um, ressalta também que durante o controle da temperatura do serviço, é importante considerar

que quanto mais quente for o vinho, mais irá se realçar os componentes açúcar e álcool, e quanto mais frio este for, mais se evidenciam sua acidez e seu tanino (ABS, 2013).

Ainda sobre as considerações apontadas, destaca-se o seguinte exemplo:

Assim, ao refrescarmos um vinho pouco tânico (por exemplo, um Beaujoalais), não correremos maiores riscos, pois não haverá taninos a realçar. Ao contrário, ao refrescarmos um Barolo, extremamente tânico, deveremos ser cuidadosos, pois ao refrescarmos em demasia o mesmo ficará imbebível, alguma coisa como uma lixa na língua (ABS, 2013, p. 93).

Já a segunda tabela, corresponde às categorias de estilo utilizadas por Vincent Gasnier, e os seus respectivos indicativos de temperaturas.

Tabela 2 - Temperaturas de serviço ideais

Tipos de Vinho	Temperatura Indicada
Branco leves e refrescantes	4-6 °C
Branco, suculentos e aromáticos	6-8 °C
Branco encorpados e opulentos	10-12 °C
Rosé	4-6 °C
Tinto vibrantes e frutados	12-14 °C
Tinto suaves e maduros	16-18 °C
Tinto densos e ricos	18-20 °C
Espumantes	6-8 °C
Doces e fortificados	6-8 °C

Fonte: Autoria própria, baseado em Gasnier (2011).

Para o autor, cada estilo de vinho tem uma temperatura adequada para liberar os aromas e sabores da bebida. Desse modo, o sommelier evidencia: “em geral, quanto mais encorpado o estilo, menos frio deve estar o vinho – embora todos os espumantes se beneficiem se servidos bem resfriados” (GASNIER, 2011, p. 308).

Ainda sobre os indicativos de temperatura, o autor frisa que se o vinho precisar ser resfriado a uma temperatura ideal é necessário então apenas colocá-lo em uma geladeira, onde ele irá esfriar 2°C a cada dez minutos, já na situação inversa o vinho será aquecido na mesma proporção de quando retirado da geladeira e deixado em temperatura ambiente. Já se o vinho necessitar ser esfriado rapidamente, o tempo indicado é apenas 30 minutos no congelador, ou em um balde de gelo (GASNIER, 2011).

Por conseguinte, a terceira tabela refere-se ao ideal de temperaturas indicado por Dominé, Supp e Ulbricht.

Tabela 3 – Temperaturas para servir

Vinho	Descrição	Temperatura
Vinhos espumantes <i>secos, frutados</i> Champanhes <i>cuvée não vintage</i> <i>vintage</i>	muito frios bem frios temperatura de adega	4-6 °C 6-9 °C 12-14 °C
Vinhos brancos <i>leves, ácidos</i> <i>exoticamente aromáticos</i> <i>encorpados, amadeirados</i>	bem frios frios frescos	6-9 °C 8-10 °C 14-16 °C
Rosé	bem frios	6-9 °C
Vinhos tintos <i>leves, frutados</i> <i>algo encorpados</i> <i>encorpados, com taninos, maduros</i>	temperatura de adega moderadamente quentes temperatura ambiente	12-14 °C 16 °C 18 °C
Vinhos doces	frescos a um pouco quentes	12-16 °C

Fonte: Autoria própria, baseado em Dominé, Supp e Ulbricht (2010).

Para os autores, a temperatura correta para servir os vinhos tintos é determinada em grande parte pelos taninos. Assim, para levar o vinho tinto à temperatura correta, é necessário basicamente colocá-lo em uma sala relativamente fresca, para que depois ele possa ser transferido para a sala de jantar, por exemplo. Por conseguinte, a temperatura normal do espaço deverá ser de 20 °C, que irá aquecer rapidamente um ou dois graus o vinho no copo, conduzindo-o à temperatura correta (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010).

Já no que se referem aos vinhos brancos, os autores ressaltam:

Os vinhos brancos podem normalmente ser arrefecidos previamente no frigorífico, mas devem ser retirados um pouco antes de serem bebidos [...]. Se precisar de arrefecer uma garrafa rapidamente, deixe-a em água gelada durante 15 a 30 minutos (o processo é mais demorado no frigorífico). Se estiverem guardados numa adega a cerca de 14 °C, os brancos mais complexos podem ser levados directamente para a

mesa, onde os seus aromas se desenvolverão cerca de dez minutos após estarem no copo (DOMINÉ; SUPP; ULBRICHT, 2010, p. 45).

Pode-se perceber então pelas tabelas a existência de diferentes temperaturas nos mesmos tipos de vinhos, o que significa que a literatura especializada sobre o assunto abrange diversas categorias de vinho, e para cada tipo de vinho uma temperatura distinta. Outro aspecto que se ressalta, é que as temperaturas abordadas foram construídas baseadas em duas localizações diferentes. A primeira tabela agrupa dados de temperaturas construídos pela Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo, já a segunda foi elaborada pelo *master sommelier* Vincent Gasnier, e publicada originalmente pela editora Dorling Kindersley, de Londres. Dessa forma, na primeira tabela, por exemplo, os vinhos Rosés possuem indicação de temperaturas respaldadas em território nacional: 12 a 14 °C, já a segunda tabela possui no mesmo tipo de vinho referências de temperatura diferentes: 4 a 6 °C.

Entretanto, encontramos também nas tabelas temperaturas similares. Por exemplo, na primeira tabela o indicativo de temperatura da ABS para os vinhos tintos leves é de 12 a 15 °C, e na terceira tabela a temperatura indica para os vinhos tintos leves e frutados é de 12 a 14 °C.

Diante desse cenário, convém ressaltar que no Brasil há variações climáticas de região para região, devido ao fato do país ser tropical. As temperaturas (ocasionalmente ou bruscamente) mudam muito rápido, fazendo com que os vinhos modifiquem seu sabor e percam seus aromas. Assim, como as temperaturas brasileiras tendem a modificar-se repentinamente, faz-se necessário um processo interventivo antes do vinho ser servido, recomendando-se os procedimentos ressaltados acima para o serviço dos vinhos.

Outro ponto importante observado, é que a temperatura da bebida pode ser controlada conforme o tipo de vinho. No entanto, algumas considerações precisam ser apontadas no que se refere às temperaturas indicadas para servir o vinho em território nacional. Ou seja, verifica-se que os vinhos tintos podem ser servidos a temperatura ambiente, mas os tintos só podem ser servidos naturalmente apenas em determinadas épocas do ano, pois devido à temperatura quente do país convém servi-lo mais frio. Como bem coloca a ABS:

Os vinhos tintos devem, sim, ser servidos à temperatura ambiente. Só que à temperatura ambiente da Inglaterra, e nunca as do Brasil, que chegam facilmente aos trinta ou quarenta graus centígrados (ABS, 2013 p. 92).

Portanto, como apontado, os indicativos de temperaturas entram em conflito com alguns fatores externos, o que transforma esse processo em algo complexo e desafiador. Destaca-se também por último, que durante o serviço do vinho o que irá preferencialmente determinar o tempo de esfriamento e a sua implicância no sabor dos vinhos – bem como nos alimentos –, é o local onde estes serão servidos, e o cuidado que os profissionais terão durante o serviço. Entretanto, o consumidor também pode expressar a sua preferência independentemente deste fator, ou das características da sua região. Como observa Franco e Braune (2008, p. 77), ao indicar: “Daí para frente, a qualidade do vinho a ser bebido depende do consumidor. Dele depende o uso da taça correta e a temperatura ideal, pela simples razão de que há vinhos que são mais saborosos a 8°C e outros a 18°C”.

Ademais, mediante todas as questões debatidas, percebe-se que o objetivo da Harmonização é basicamente:

[...] realçar as qualidades do prato e as do vinho de modo que um não faça sombra ao outro. Tanto o prato como o vinho têm sabores específicos, muito seus, e o que a enogastronomia pretende é que saboreados em conjunto – um gole de vinho em seguida a uma garfada – resultem num terceiro e feliz sabor de união equilibrada. É o casamento perfeito em que as partes se complementam e se harmonizam (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 55 apud FRANCO; BRAUNE, 2008, p. 84).

Logo, tanto o vinho como os alimentos tem características próprias, e a Enogastronomia pretende agrupar em apenas um momento todas as particularidades dos dois elementos. Assim, a melhor maneira de apreciar é conhecendo e consumindo, para depois criar a harmonia feliz e equilibrada entre os pratos e o vinho.¹³

Consequentemente, os profissionais da área devem conhecer as preferências dos seus clientes, por outro lado, os apreciadores e consumidores devem procurar sempre aperfeiçoar os seus saberes sobre a bebida e os alimentos. Para que então, juntos, esses dois campos possam construir uma Harmonização para além da interferência da temperatura, ou de qualquer outra adversidade que possa existir nesse processo.

¹³ Conforme se passa a prestar mais atenção ao que se come e bebe, passamos a refinar o paladar, consequentemente, sentimos detalhes e nuances que são capazes de transformar uma refeição em um momento inesquecível (CORDEIRO, 2009 apud QUEIROZ, 2009).

7 CONCLUSÃO

De um lado o vinho caracteriza-se como uma das bebidas mais antigas do mundo, e uma das primeiras bebidas alcoólicas na qual o homem teve acesso e, mais recentemente descobriu-se através de estudos que ele proporciona um efeito positivo para a saúde, quando consumido moderadamente. Em contrapartida, encontramos nos alimentos a fonte principal de nutrientes para garantir a sobrevivência dos seres humanos, e a base essencial de manutenção de energia e qualidade de vida. Nesse sentido, destaca-se que ambos compõem o pilar da Enogastronomia ou da Harmonização.

A Enogastronomia ao longo do processo histórico passou a aperfeiçoar-se, e se antes unia o vinho ao prato de determinada região, ou incorporava a bebida a um tipo específico de alimento (como, por exemplo, vinho branco com carne branca), hoje ela já não necessita mais de regras. Posto que, atualmente, o propósito principal da Enogastronomia é desenvolver um casamento perfeito, no qual seja possível obter uma harmonia sublime das propriedades e dos elementos do vinho e dos alimentos.

Para que isso seja possível é necessário então que se reconheçam os sabores doces, amargo e ácido dos alimentos; a compreensão das texturas e do equilíbrio; o ajuste das sensações; e a relação entre a densidade da comida e o corpo do vinho, dentre os aspectos que deverão ser empregados para garantir o êxito da harmonização.

Inserido nesse amplo contexto, convém ressaltar que a Enogastronomia também deve observar a interferência de alguns fatores externos durante a harmonização. Assim sendo, o presente trabalho objetivou explanar sobre os aspectos pertinentes a Enogastronomia e ao vinho, bem como se propôs a evidenciar também as dificuldades externas existentes no processo harmonizador, com destaque especial para a interferência da temperatura durante a Harmonização.

Portanto, a pesquisa demonstrou que a temperatura enquanto fator externo exerce sua influência desde a plantação dos vinhedos, alterando os processos fisiológicos da videira, ao mesmo tempo, em que é capaz de interferir na harmonização, na medida em que esta pode evidenciar ou ocultar as características e nuances dos pratos e do vinho. Logo, a interferência da temperatura atrapalha a qualidade da harmonização.

Em vista disso, algumas medidas precisam ser tomadas pelos profissionais da área, dentre elas, destaca-se o cuidado prévio da temperatura antes da harmonização, e a utilização

de indicativos de temperaturas adequados para cada tipo de vinho. Para que isso seja possível, faz-se necessário o uso dos termômetros de vinhos, que proporcionam que o conhecimento técnico do serviço da bebida seja concretizado.

Por sua vez, no território brasileiro percebe-se que nas harmonizações nacionais, o serviço de atendimento do vinho passa por uma atenção especial na hora de servi-lo, pois em decorrência das variações climáticas de cada região, é necessário adequar a temperatura do vinho para cada particularidade geográfica e climática.

Portanto, é fundamental que os profissionais busquem aperfeiçoar os seus conhecimentos sobre a bebida e o seu serviço. Tendo em vista que se estabelece o desafio de construir novos conhecimentos que sejam capazes de aperfeiçoar as técnicas e os métodos empregados, com o propósito de minimizar a influência da temperatura durante a harmonização entre vinhos e alimentos. O mesmo ocorre no que se refere à direção do consumo do vinho essencialmente para as classes mais abastadas, ou seja, constitui um compromisso para cada profissional expandir o consumo dos vinhos e dos seus benefícios, assim como da Enogastronomia. Pois, como escreveu o poeta Omar Khayyam, o vinho é a vida eterna, ele é o filtro que nos devolve a juventude, portanto, façamos dele junto com os alimentos uma fonte eterna de vida e saúde.

REFERÊNCIAS

ABS. Associação Brasileira de Sommeliers. **Curso Básico para Sommelier - Módulo I:** Apostila sobre Vinho. São Paulo, 2013.

AMARANTE, José Osvaldo Albano. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados.** 3ª ed. São Paulo: Mescla, 2010.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização:** o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CORVO, Alexandra. Terra que mana leite, mel e vinho. **Revista Adega**, ed. 60, out. 2010. Disponível em: <<http://revistaadega.uol.com.br/artigo/terra-que-mana-leite-mel-e-vinho_2537.html>>. Acesso em: 23 jul. 2016.

DAVID, Wiliam. **Curso essencial de vinho.** Tradução: Eduardo Viat. São Paulo: Publifolha, 2013.

DOMINÉ, André; SUPP, Eckhard; ULBRICHT, Dunja. Uma história de apreciação de vinhos. In: DOMINÉ, André. (Org.). **Vinhos.** Tradução: João Bernardo Boléo, Madalena Emauz, Maria do Rosário Quintela. H.F. Ullmann, 2010, p.12-77.

FRANCO, Silvia Cintra; BRAUNE, Renata. **O que é enologia.** 1ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

GASNIER, Vincent. **O livro do vinho:** Tudo que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos, brancos e espumantes. Tradução: Elvira Serapicos. São Paulo: Publifolha, 2011.

GUERRA, Celito Crivellaro. Vinho Tinto. In: VENTURINI, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas alcoólicas:** Ciência e tecnologia. São Paulo: Editora Blucher, 2010, v.1, p. 209-233.

HEBBEL, Ingrid Schmidt. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: TOMIMATSU, Carlos Eiji (Coord.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011.

KHAYYAM, Omar. **Rubaiyat**. Blumenau, SC: Editora Eko, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. 2ª reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 1ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1996.

_____. **Iniciação à enologia**. 4ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

PIRES, Edinaldo. Para acompanhar o Bacalhau [fevereiro 2010]. Entrevistador: José Eduardo Aguiar. **Revista Adega**, ed. 52, fev. 2010. Disponível em: <<
http://revistaadega.uol.com.br/artigo/para-acompanhar-o-bacalhau_1553.html>>. Acesso em: 02 jul. 2016.

POUSSIER, Olivier. **Grande Larousse do vinho**. Tradução: Clara Colotto. São Paulo: Editora Lafonte, 2012.

QUEIROZ, Selma Jamar. **Mitos e controvérsias no cosmo da harmonização de vinhos**. Monografia (Especialização para Formação para o Magistério Superior). Balneário Camboriú, SC: Universidade do Vale do Itajaí, 2009. 66 p. Disponível em: <<
<http://siaibib01.univali.br/pdf/Selma%20Jamar%20de%20Queiroz.pdf>>>. Acesso em: 05 jun. 2016.

ROSE, Anthony. América do Sul. In: DOMINÉ, André (Org.). **Vinhos**. Tradução: João Bernardo Boléo, Madalena Emauz, Maria do Rosário Quintela. H.F. Ullmann, 2010.

SANTOS, José Ivan Cardoso. **Vinhos, o essencial**. 8ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª ed. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Albertina Rodrigues; SANTOS, Maria do Socorro; SOUSA, Mariana de Moraes. **Avaliação da qualidade de vinhos brasileiros por meio de caracterização físico-química** [Mimeo]. Instituto Federal do Piauí, Teresina, 2014.

SILVEIRA, Denise Tolfo; CÓRDOVA, Fernanda Peixoto. Unidade 2 – A Pesquisa Científica. In: GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (Org.). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009, p. 31-42, Disponível em: <<
<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>>>. Acesso em: 20 ago. 2016.

SKINNER, Matt. **Vinho**: como comprar, escolher e degustar. Tradução: Lizandra Magon de Almeida. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.