

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS PROVENIENTES DA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA E DOCES TRADICIONAIS PELOTENSES

CAIO DA SILVA GUIMARÃES¹; VALENTINA FLORENCIA SAVIA
VIDALES²; CHARLENE BRUM DEL PUERTO²; MAICON FARIAS VIEIRA³

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - Campus
Pelotas / Visconde da Graça – caiodasilvagui@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - Campus Pelotas /
Visconde da Graça – valentina.rb_15@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – charlenedelpuerto@bol.com.br

³Universidade Federal de Pelotas – maiconfariasvieira@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A área da enologia possui um vasto campo de atuação. Das possibilidades, uma das mais difundidas, mas menos descritas de modo formal, e com menor número de publicações é o campo da enogastronomia.

A enogastronomia é o resultado dos vocábulos enologia e gastronomia. A gastronomia tem por origem a conformação das palavras gregas “*gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei), e do sufixo “*ia*” [...] e tem então como significado “estudo ou observância das leis do estômago” (VIEIRA *et al*, 2011). Unido a esta definição temos a enologia, evidenciando as potencialidades e equilíbrios do vinho junto ao sabor dos alimentos, e vice e versa (VIEIRA *et al*, 2011).

Ao atentarmos às relações de paridade, nos colocamos em situação de compreender as “estruturas em equilíbrio e sensações ajustadas de tal forma que o vinho e a comida tenham suas virtudes mutuamente realçadas” (BORGES, 2007) ou mesmo estabilizadas, trazendo uma sensação de neutralidade às papilas, isto é, vinho e alimento formam uma harmonização.

As relações de harmonização dividem-se em dois grupos: harmonizações por semelhança e harmonizações por oposição. Harmonizações consideradas por semelhança equilibram ou neutralizam as sensações de comida e vinho a partir de elementos similares, ou seja, um alimento doce apresenta um potencial de harmonização por semelhança quando apresentado junto a um vinho de doçura similar. Já no caso das harmonizações por oposição, estas apresentarão sensações opostas, basicamente abalizadas pelos Princípios de Adaptação Cruzada (BORGES, 2007). Em outras palavras, trazendo para a esfera dos exemplos, o realce da oposição gordura e acidez traz, em boca, uma sensação de estabilidade, tornando a ingesta partilhada de ambos uma harmonização bastante presente no mundo dos vinhos.

Com base no apresentado, este trabalho tem como proposta apresentar harmonizações de vinhos brancos provenientes da região da campanha gaúcha e doces tradicionais pelotenses. Ainda que poucas vezes possam ser observadas harmonizações de doces com vinhos brancos, nossa busca pelas experimentações nos proporcionam um novo olhar para as harmonizações.

Cabe ressaltar que a campanha gaúcha é uma região de grande produção de vinhos (em grande escala finos), localizada na fronteira do Rio Grande do Sul, com o Uruguai, constituindo uma “nova” região de cultivo de uvas cuja identidade territorial esteve muito mais relacionada à imagem do gaúcho estancieiro, do bioma pampa e da atividade agropecuária (FLORES, 2015).

Já no que tange ao outro objeto de análise deste trabalho, os doces tradicionais pelotenses, cabe destacar que tais tipos de doces possuem

identidade africana (por parte dos negros escravizados) e portuguesa, elencando como ingredientes principais, respectivamente, a utilização de coco e gemas de ovos. A tradição doceira de Pelotas recebeu, no ano de 2018, o registro de patrimônio imaterial, por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

A relação entre os doces pelotenses, agora registrados, e a expansão dos vinhos da região da campanha gaúcha nos causou curiosidade quanto as suas relações de harmonização.

2. METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho buscou-se uma parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). A partir deste, foi estabelecida uma relação de cooperação com a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, que cedeu catorze diferentes doces, todos certificados - Panelinha, Camafeu, Queijadinha, Trougha de Amêndoas, Fatia de Braga, Bem Casado, Broinha de Coco, Olho de Sogra, Quindim, Ninho, Amanteigado, Beijinho, Papo de Anjo e Pastel de Santa Clara, e a Associação Vinhos da Campanha, que cedeu três vinhos brancos, fruto de três vinícolas diferentes: Vinícola Campos de Cima, Batalha Vinhas e Vinhos e Sossego Estância e Bodega.

Como metodologia utilizamos o método descritivo, que tem “como objetivo caracterizar as propriedades sensoriais do produto” (DUTCOSKY, 2013), focado nos aspectos qualitativos de característica de aromas, sabores e textura oral dos vinhos e doces. Buscamos caracterizar quais vinhos e doces demonstravam potencial de harmonização, independentemente se estas fossem por semelhança ou oposição. Para tanto, utilizamos um grupo treinado que, degustaram cada um dos doces com cada exemplar de vinho.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado obtivemos a harmonização dos três vinhos brancos com apenas três doces tradicionais pelotenses.

Nosso primeiro resultado foi obtido através da união do doce Ninho e do vinho branco Viognier, 2017, da Vinícola Campos de Cima, cita à cidade de Itaqui. O Ninho é um doce composto de fios de ovos em formato cilíndrico, recheado com ovos moles. De característica bastante leve e suave em boca, este doce possui uma quantidade bastante significativa de açúcar e, pela maioria das literaturas não poderia ser atribuído à uma harmonização com vinho, vista a seu principal elemento de estrutura e recheio: o ovo. Já o vinho Viognier – mesmo nome da uva que lhe dá origem – possui aromas leves de frutas cítricas e adocicadas, com notas também frutadas e acidez equilibrada, quando em boca, e com final medianamente persistente.

Como o doce deixa uma um rastro de elementos característicos da constituição do produto (textura dos fios de ovos e doçura dos ovos moles), no momento da ingestão, faz-se necessário a presença de um vinho que “varra” tais resquícios, equilibrando a dicotomia doce-acidez e limpando as papilas gustativas para uma nova ingestão a partir da leveza do vinho. Desta maneira, classificamos esta harmonização como harmonização por oposição.

Nosso segundo resultado ocorreu a partir da harmonização do doce Papo de Anjo e o vinho Batalha Chardonnay, 2014, da Batalha Vinhas e Vinhos, localizada no município de Candiota. O Papo de Anjo é um doce de características bastante

simples e marcantes, já que se trata da união de gemas batidas e assadas, embebidas em uma calda de açúcar e cravo. O doce possui uma característica esponjosa, com grande presença de açúcar, já que, ademais de ser embebido em calda, a mesma é servida junto da gema cozida, trazendo um residual de açúcar bastante grande em boca. Já o vinho branco Batalha Chardonnay trata-se de um produto leve, com acidez moderada e com notas de baunilha no aroma e em boca, pois o vinho passa por um processo de amadurecimento em barricas de carvalho por dezoito meses, tornando-o um vinho redondo.

A harmonização de tais produtos nos traz um contraste bastante peculiar, já que a característica ácida cria um embate com a quantidade de açúcar do doce, quando feita a ingestão, realçando o sabor de ambos e, rapidamente, trazendo uma sensação de equilíbrio e remoção de impurezas, propiciando uma nova ingestão. As características vinculadas nos remontam a uma harmonização por oposição já que doçura e acidez, mesmo que moderada, avancem em direções opostas no que tange os Princípios de Adaptação Cruzada.

Já o terceiro resultado se deu a partir do encontro do doce Amanteigado e o vinho branco Campaña Chardonnay, não safrado, da Sossego Estância e Bodega, situada na cidade de Uruguiana. Tendo como recheio uma junção de gemas, amêndoas e açúcar, o Amanteigado é um dos doces pelotense que possui a cobertura de *fondant* como elemento que envolve o recheio do doce, neste caso, em uma porção generosa de revestimento. O vinho Campaña Chardonnay possui aromas de frutas brancas maduras e baunilha, além de apresentar, no paladar, um leve frescor, acidez equilibrada e notas amanteigadas, devido a sua passagem de, aproximadamente, três meses em barrica.

Esta harmonização só poderia ter um viés, que é o da semelhança, pois, não há caracterização de Princípios de Adaptação Cruzada. Contudo, do ponto de vista das semelhanças, a robustez da doçura do Amanteigado, assim como a presença de resíduos, principalmente provenientes do *fondant*, se interligam ao vinho, de forma a elevar a qualidade de ambos. O Campaña Chardonnay ainda ajuda a higienizar as papilas, vista sua leve acidez e seu corpo agradável.

4. CONCLUSÕES

Ao fim, podemos observar que mesmo elementos não tradicionais, doces a base de ovo e vinhos brancos, podem apresentar um potencial de harmonização quando expostos a uma análise crítica e qualitativa, das percepções sensoriais.

Assim como o Ninho harmonizou com o vinho branco Viognier, 2017, da Vinícola Campos de Cima, o Papo de Anjo com o Batalha Chardonnay 2014, da Batalha Vinhas e Vinhos e o Amanteigado com o vinho branco Campaña Chardonnay, outras pesquisas devem ser feitas e publicadas para expandir o campo das harmonizações – presente no seio da enogastronomia. Sabemos que muitas são as práticas de análise sensorial e harmonizações, mas sem a plena divulgação dos resultados e metodologias ainda seguiremos reproduzindo, nos espaços de ensino-aprendizagem, as velhas máximas simplistas e abrangentes do campo das harmonizações.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORGES, E. P. **Harmonização: o livro perfeito do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba, PUCPRes, 2013.

FLORES, S. S. **Vitivinicultura sustentável no contexto do Brasil: uma proposta de abordagem.** 2015. Tese (Doutorado em Geografia). Curso de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

VIEIRA, M. F. et al. Intercâmbio de saberes: a enogastronomia a partir de sites de vinícolas da região sul do Brasil. In: **CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – UFPEL**, 20. Pelotas, 2011. Anais do XX Congresso de Iniciação Científica – UFPEl, 2015.