

PARA ALÉM DA CONVENIÊNCIA: HARMONIZAÇÃO DE DOCES TRADICIONAIS PELOTENSES E ESPUMANTES DA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA

VALENTINA FLORENCIA SAVIA VIDALES¹; CAIO DA SILVA GUIMARÃES²;
CHARLENE BRUM DEL PUERTO²; MAICON FARIAS VIEIRA³

*¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - Campus
Pelotas / Visconde da Graça – valentina.rb_15@hotmail.com*

*²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - Campus Pelotas /
Visconde da Graça – caiodasilvagui@gmail.com*

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

Universidade Federal de Pelotas – maiconfariasvieira@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

As relações de aproximação de alimentos e bebidas vêm de muitos anos. Contudo, consolidou-se, a partir de um olhar europeu, daqueles que constituem, segundo ALBERT (2004), o Velho Mundo vitivinícola, indicando quais alimentos podem – ou devem – ser harmonizados e com quais vinhos. Com a chegada de vinhos de novo mundo, ou seja, vinhos produzidos em colônias estabelecidas por europeus, a partir do século XV (ALBERT, 2004), novas adaptações vitivinícolas foram ocorrendo, como a produção de vinhos varietais, não comuns no Velho Mundo, apresentação de novos *terroirs* e, por consequência, o surgimento de harmonizações que, até então, não faziam parte dos alimentos consumíveis nos países europeus.

Cabe ressaltar que compreendemos o termo *terroir*, em consonância a VALDUGA (2012) ao mencionar que o termo “[...] denota as características de “tipicidade” de um produto, além do manejo cultural empregado na sua produção e dos fatores climáticos. Assim, se torna necessário que nos questionemos, se as harmonizações propostas dentro de um contexto não local podem realmente ser significativas para a constituição de harmonizações regionais e/ou nacionais, no caso, brasileiras.

Com foco em tal proposta, este trabalho possui como objetivo a discussão e promoção de harmonizações enogastronômicas regionais, que versem entre os doces tradicionais pelotenses e os vinhos espumantes produzidos na região da campanha gaúcha. Para tanto, é adequado justificarmos e conceituarmos algumas denominações apresentadas.

O termo enogastronomia possui como relação à junção da gastronomia e da enologia. Da enogastronomia nos nutrimos com a relação dos estudos das leis do estômago, enquanto que da enologia, nos sustentamos na constituição de uma ciência que estuda todos os processos que tangem da produção às análises finais, pós engarrafamento (SALDANHA, 2012), incluindo a criação de um elo entre os vinhos e os alimentos.

Portanto, podemos compreender a enogastronomia como a junção de alimento e bebida com o fim de equilibrar tais sabores, tornando a ingesta de ambos, mais proveitosa. A paridade de alimento e bebida nos faz compreender que teremos “estruturas em equilíbrio e sensações ajustadas de tal forma que o vinho e a comida tenham suas virtudes mutuamente realçadas” (BORGES, 2007) ou mesmo aproximadas de um efeito de neutralidade, que podem ser compreendidos como harmonização.

As harmonizações são instituídas com foco em semelhança ou oposição. Ao afirmarmos que alimento e bebida estão harmonizados por semelhança, observaremos que os principais elementos formadores das características organolépticas do vinho estão em consonância com os do alimento, e vice e versa. Em outras palavras, por exemplo, caso um produto manifeste mais presença de açúcares o outro também terá evidenciado quantia proporcional de açúcar.

Em contra-partida, ao estabelecermos uma harmonização por oposição estaremos tratando de diversidade entre os principais elementos de alimento e bebida, como BORGES (2007) apresenta ao enunciar sobre os Princípios de Adaptação Cruzada. De maneira sintética, o autor ressalva as principais contrariedades entre elementos que podem ser valorizadas para que um equivalha ao outro, como o ajuste entre tanicidade dos vinhos e suculência dos alimentos e a atenuacidade dos elementos açúcar e acidez quando em um mesmo contexto.

Quanto aos nossos elementos formadores da pesquisa, os doces e os vinhos, evidenciamos o caráter de novidade já que os doces de Pelotas/RS não possuem, até o momento, harmonizações que tenham sido estudadas e divulgadas.

Os doces tradicionais pelotenses são doces feitos a partir da relação entre portugueses e africanos escravizados que constituíam, basicamente, a população local. Os doces são, em grande maioria, feitos com gemas de ovos – como resquício da influência portuguesa - e de coco – resquício da influência africana. A produção doceira pelotenses teve, no ano de 2018, o reconhecimento de patrimônio imaterial, por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Quanto aos vinhos da campanha gaúcha, há um empenho para que a região seja reconhecida pelo fato de ter sido uma das primeiras vinícolas do estado do Rio Grande do Sul, antes mesmo da região da Serra Gaúcha, atual principal espaço vitivinícola do Brasil.

Apresentando um ótimo *terroir* para a produção de vinhos espumantes, a região da Campanha Gaúcha conta hoje com diversas vinícolas que produzem espumantes de diferentes métodos de fabricação, quantidades de açúcar e matérias primas.

2. METODOLOGIA

Desenvolvemos este trabalho a partir de uma cooperação com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Como responsabilidade ao SEBRAE ficou o contato 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 com a Associação Vinhos da Campanha, que contatou seus associados para a participação na pesquisa. Dos associados, três vinícolas cederam espumantes para a investigação: Vinícola Peruzzo, Bueno Wines e Rigo Vinhedos e Olivais.

O método descritivo foi a metodologia que buscamos utilizar na pesquisa, já que esta tem “como objetivo caracterizar as propriedades sensoriais do produto” (DUTCOSKY, 2013), com ênfase nas características qualitativas de aromas, sabores e textura dos vinhos e doces, quando analisados de maneira oral. Procuramos destacar quais vinhos e doces se enquadravam na característica de

harmonizados, independente da posição de harmonização por semelhança ou oposição. Cabe ressaltar que toda a atividade foi realizada por um grupo treinado, onde cada participante degustou cada vinho com os doces disponíveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado obtivemos a harmonização de três vinhos espumantes com apenas três doces tradicionais pelotenses.

O vinho espumante rosé Peruzzo Brut, produzido pela Vinícola Peruzzo, localizada em Bagé, possui como características aromáticas, rosas de coloração vermelha e frutos de bosque leves. Em boca, sua principal característica está na presença de frutos como amora e maçã e, na sutileza das breves alfinetadas de seu *perlage* elegante e pertinaz, favorecendo o reconhecimento e qualidade do produto. A bebida harmonizou com a Panelinha de Coco, visto que o doce, produzido a partir de coco e açúcar, com uma breve base de trigo, sem ovos ou *fondant*, possui como ponto alto a neutralidade. Dona de uma marca ímpar de sutileza, a Panelinha de Coco relacionou-se muito bem na harmonização com o vinho espumante rosé Peruzzo Brut por oposição, visto que açúcar e acidez são elementos atenuantes, como afirmam os Princípios de Adaptação Cruzada de BORGES (2007). Outro ponto interessante é que a Panelinha apresenta muitos resíduos em boca após sua ingestão, porém, a presença do *perlage* delicado e a acidez equilibrada promove uma limpeza das papilas gustativas proporcionando um espaço de neutralidade para a próxima mordida e sorvedura.

Já o vinho espumante rosé Bellavista Desirée Brut, produzido pela Bueno Wines, na cidade de Candiota, é um espumante bastante leve, frutado com notas de frutas vermelhas de bosque maduras e *perlage* delicado e intenso. A harmonização deste vinho ocorreu com o Camafeu, doce constituído por uma massa de nozes, recoberto por *fondant* e com presença de untuosidade em boca. Ao propormos tal harmonização chamamos à atenção para a necessidade de um vinho que não apenas combine/neutralize com a carga de dulçor do Camafeu, mas sim que tenha potencial de limpeza de palato, frente a possíveis resíduos e gordura. Assim, a proposição do espumante rosé Bellavista Desirée Brut se faz honrar o descrito anteriormente, já que suas notas cítricas afrontam os marcantes sabores de nozes e açúcar, além, é claro, de sua acidez e leveza limparem as possibilidades residuais, alcançando uma ótima harmonização por oposição.

Por fim, propomos a harmonização a partir do vinho espumante Dom Pedrito Moscatel, produzido pela Rigo Vinhedos e Olivais, da cidade de Dom Pedrito. O produto apresenta características claras de um moscatel: coloração levemente amarelada, aromas e sabores cítricos, envolvidos de frutas marcantes, como abacaxi e lima e doçura presente em boca, que se equilibra com os sabores de frutas cítricas, ademais de apresentar uma coroa de espuma espessa e cremosa. As características apresentadas harmonizaram com um doce que apresenta alguns elementos muito próximos do vinho: a Broinha de Coco. Este doce é bastante leve, formado por gemas, coco e quantidade leve de glicose acima (para caramelizar parte do doce). O doce equilibra com o vinho em adjetivações como: sutileza, cremosidade e sabores leves. O residual do coco é facilmente extraviado pelo *perlage* e acidez do vinho, proporcionando uma bela harmonização por semelhança.

4. CONCLUSÕES

Apesar de algumas literaturas estipularem uma dificuldade nas harmonizações com coco, dois de três vinhos utilizados apresentaram casamentos perfeitos com doces a base de coco, promovendo um espaço de reflexão sobre que elementos são necessários em um vinho para que a harmonização realmente ocorra.

A utilização de produtos com altas taxas de untuosidade não é novidade no mundo das harmonizações. BORGES (2007) afirma que a gordura ameniza a sensação ácida, quando enuncia os Princípios da Adaptação Cruzada.

Ao fim e ao cabo, acreditamos que novas propostas de harmonizações devem ser testadas para que possamos buscar elementos dentro da enogastronomia brasileira a fim de constituirmos um espaço de representatividade nacional, e não nos colocarmos na posição de meros repetidores de informações vindas de outros países.

Ultrapassar as possibilidades mundialmente conhecidas torna-se preciso, principalmente porque as culturalidades e *terroirs* não se limitam aos livros, mas sim nas experiências e experimentações.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2004.

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.

SALDANHA, R. M. **Minidicionário de Enologia em 6 idiomas**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Rio, 2012

VALDUGA, V. O desenvolvimento do enoturismo no vale dos vinhedos (RS/BRASIL). In: **Revista de cultura e turismo**. Ano 6 – nº2 – junho/2012.