

HARMONIZAÇÃO DOS VINHOS DE MESA E DOS DOCES CRISTALIZADOS DA COLÔNIA DE PELOTAS

PATRICK BRUNO PÔRTO¹
LUCIANA ROCEDO SPENCER DOS SANTOS²

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas/Visconde da Graça – patrick.b.p1994@hotmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas/Visconde da Graça- lucianarspencer@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho surgiu a partir do interesse sobre as práticas socioculturais dos produtores de vinhos de mesa e doces cristalizados da Colônia de Pelotas. Diante de tal investigação, procurou-se observar a concepção desses produtores sobre a harmonização entre seus produtos. Para tanto, buscou-se através da pesquisa bibliográfica compreender o termo harmonização, assim como, por meio de entrevistas com produtores de vinhos e doces, foram observadas as suas percepções sobre o tema apresentado.

Conforme esclarece o IPHAN/RS et al.(2018), no século XIX os imigrantes que acabaram se instalando na região de Pelotas começaram a formar várias colônias a partir do loteamento de chácaras de famílias de charqueadores pelotenses. Ao se instalarem nas colônias, passaram a se dedicar ao plantio de hortas e pomares, multiplicando assim o cultivo das mais variadas frutas como o pêssego, a uva, o figo, a goiaba, a laranja, a maçã, a pera e o marmelo. Isso acabou trazendo para a região o conhecimento quanto a produção dos doces coloniais e o preparo dos vinhos elaborados por esses imigrantes com todo o seu saber-fazer.

Conforme se esclarece nos estudos sobre a vitivinicultura em Pelotas, a colônia francesa tornou-se relativamente especializada no transcurso de duas gerações e, através da vitivinicultura, alcançou um progresso socioeconômico extraordinário em relação ao meio. Ainda assim, não se tem um registro mais preciso quanto a uma data definida informando quando a vinha passou a ser explorada comercialmente em Pelotas. No entanto, sabe-se, que começou na Serra dos Tapes, onde a produção obteve uma notável importância, no ano de 1880 (GRANDO,1987,p. 122).

A Serra dos Tapes Compreende a região serrana dos municípios de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul (SALAMONI; WASKIEWICZ, 2013, p.75).

Conforme esclarece a PEYNEAUD E BLOUIN (2010), a partir das uvas rústicas ou uvas comuns" são elaborados os vinhos de mesa, essa uvas utilizadas no Brasil englobam todas as cultivares de uvas americanas (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*), e híbridas de diferentes espécies de *Vitis*.

Segundo alguns autores, existe um vínculo entre os alimentos e os vinhos, pois ambos podem possuir atributos que acabam equilibrando entre si, e formando assim uma combinação perfeita, proporcionando maior prazer aos comensais. Essa conexão entre o vinho e a comida é chamada de harmonização (SANTOS; SANTANA, 2014).

Conforme defendido por NOVAKOSKI (2007), a ideia de harmonização, é fazer com que os vinhos e comidas se unam, complementam-se, equilibram-se. E, uma vez associados, eles possam ser ajustados, possíveis falhas ou até mesmo excessos, sem que, com isso, elas percam suas particularidades e identidades.

Segundo SIMON (2007, apud SANTOS; SANTANA, 2014), ao se referir sobre a harmonização, fala-se da junção do vinho com a comida que está examinada e inserida na enogastronomia¹.

Nesse sentido este trabalho teve como objetivo uma revisão bibliográfica sobre as práticas socioculturais dos produtores de doces cristalizados e vinhos de mesa da Colônia de Pelotas. Além do mais, através de entrevista, procurou-se observar a concepção dos produtores de doces e vinhos sobre a harmonização entre seus produtos e a viabilidade comercial para oferecer essa harmonização ao público geral na forma de venda, como forma de produto combinado, como incremento a enogastronomia local e ao turismo

2. METODOLOGIA

Para elaboração deste estudo foi realizado uma pesquisa bibliográfica, consulta a livros, periódicos, artigos científicos, bem como parte de uma pesquisa de campo, no qual foram realizadas entrevistas com um produtor de doces cristalizados e com três produtores de vinhos de mesa da colônia de Pelotas. A partir disso pode-se verificar a existência de uma boa aceitação quanto a combinação entre esses produtos. Ao final buscou-se saber a opinião dos produtores sobre as harmonizações propostas, se de fato na concepção deles, haveria potencial para a comercialização, possibilitando assim, uma nova alternativa de incremento aos seus empreendimentos, bem como para o turismo da região.

Após realizada a pesquisa bibliográfica, refletiu-se em como proceder sobre a escolha dos produtores que seriam utilizados no trabalho. Desta forma, com a finalidade de obter-se uma indicação de produtores de vinhos e doces cristalizados da região, optou-se por elencar apenas os que fossem legalizados. Para apontá-los, entrou-se em contato com instituições que pudessem orientar as escolhas, como a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado do Rio Grande do Sul (SEAPDR-RS) e a EMATER -RS, unidade Morro Redondo.

A partir do contato realizado com a SEAPDR-RS, verificou-se dois produtores de vinhos de mesa da região no qual são legalizados. Esses produtores foram caracterizados como produtor VA e VB, a mesmo método nomenclatura foi definido para os produtores de doces cristalizados como forma de manter sua identidade protegida.

No contato realizado com a EMATER-RS Unidade Morro Redondo, verificou-se mais um produtor de vinho de mesa e apenas um produtor de doces cristalizados, o primeiro aqui caracterizado como VC e o segundo produtor de doces cristalizados como BD, no qual foi a única agroindústria legalizada que se identificou quanto à produção de doces cristalizados.

Após a definição dos produtores da colônia de Pelotas, entrou-se em contato com eles a fim de aplicar o instrumento de pesquisa. Foi elaborado um questionário com o intuito de serem feitas perguntas, quanto as harmonizações propostas entre vinhos de mesa e doces cristalizados e se teria como possibilidade essas harmonizações agregar em valor as seus produtos e por conseguinte as suas propriedades.

¹ Enogastronomia: A palavra “eno” vem de enologia, ciência que estuda todos os aspectos que envolvem o vinho, desde o seu plantio até o produto elaborado e engarrafado, destinado ao consumidor final. Em contrapartida, a gastronomia, é um ramo que abrange a preparação dos alimentos, utensílios utilizados nas preparações, culturas gastronômicas. (SIMON, 2007, apud SANTOS; SANTANA, 2014)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário elaborado para a entrevista com os produtores foram realizados, *in loco*, as perguntas foram aplicadas aos produtores de Vinho de mesa caracterizados como VA, VB e VC e ao produtor da agroindústria, de doces cristalizados BD. As perguntas relacionavam-se em torno da possibilidade de harmonizar vinhos de mesa e doces cristalizados, bem como se os mesmos possuíam potencial de comercialização em conjunto.

Primeiramente foi realizado uma entrevista com o produtor de doces cristalizados da Colônia identificado como BD. Segundo ele: “Foi uma surpresa esse tipo de proposta, eu nunca tinha degustado um vinho de mesa junto com um doce cristalizado produzido na Colônia de Pelotas, talvez seria possível combinar o vinho de mesa junto com o doce cristalizado na mesma refeição.” Ele ainda destaca que deveria ser feita a proposta aos seus consumidores de experimentarem um vinho de mesa juntamente com os doces cristalizados, pois seus produtos são vendidos em uma propriedade de um produtor de vinho de mesa colonial também relatado nesse trabalho. Para o produtor BD, com certeza seria uma excelente opção, sendo que seus doces cristalizados seriam mais reconhecidos através dessa proposta de harmonização.

Após a conversação com o produtor BD, foram realizados as entrevistas com os produtores de vinhos de mesa. A interlocução começou com o produtor VA, no qual declarou que nunca tinha experimentado um vinho de mesa com um doce cristalizado produzido na Colônia de Pelotas. Segundo ele, sim, é possível associar o vinho de mesa junto com o doce cristalizado na mesma refeição. Contudo geralmente eles utilizam o vinho para acompanhamento do almoço ou jantar e não com a sobremesa. Ainda o produtor, reforça que com o doce seria interessante.

De acordo com ele, poderia ser feita sim a proposta aos seus consumidores de experimentar um vinho de mesa, juntamente com os doces cristalizados produzidos na mesma região. Ele acredita que os doces cristalizados deveriam ser vendidos em conjunto com os vinhos de mesa da Colônia de Pelotas, sendo mais um atrativo para os seus consumidores. No entanto ele alega que deve-se ter cuidado ao misturar os doces cristalizados juntamente com o vinho.

Na sequência foi realizada uma segunda entrevista com o produtor de vinho de mesa VB. Segundo seu relato, ele disse que “nunca tinha degustado um vinho de mesa junto com um doce cristalizado produzido na Colônia de Pelotas”. Além disso, disse ele que: “a venda dos vinhos mais os doces cristalizados coloniais trariam benefícios a atividade turística nas propriedades dos produtores, agregariam valor, seria um atrativo para o consumidor.” Ele disse ainda, que faria mesmo uma divulgação dos dois produtos, fazendo assim uma venda do vinho colonial com o doce cristalizado.

Na sequência foi realizada a última conversa com o produtor de vinhos VC, o mesmo declarou que nunca degustou um vinho de mesa e um doce cristalizado junto. Ainda segundo ele, poderia ser feita a proposta aos seus consumidores de experimentar um vinho de mesa da Colônia de Pelotas, juntamente com os doces cristalizados e vendemos em conjunto, pois eles seriam mais um atrativo para os próprios consumidores.

4. CONCLUSÕES

Concluiu-se através da realização desse trabalho que foi uma surpresa os próprios produtores nunca terem testado esse tipo de harmonização antes. Além do mais, eles concordaram quanto a possibilidade de abrir um caminho para os negócios e o turismo na região. Nas entrevistas ainda conforme lembrou um produtor, o gosto pessoal de cada um, por determinados alimentos e bebidas é muito particular, subjetivo. Contudo existe o empenho de profissionais que trabalham com a enogastronomia para apresentar o que é viável e o que pode agradar um considerável número de pessoas e seus paladares.

O presente estudo tem como base o conhecimento e experiência que o autor já possuía na área gastronômica e com isso pensou-se em conectar com sua atual graduação de viticultura e enologia, apresentando assim o conceito de harmonização, uma conexão entre esses dois temas. Ainda assim, cabe mais investigação com uma outra abordagem de profissionais que investiguem a percepção dos consumidores na colônia, neste caso observando a viabilidade destes locais de proporem como alternativa aos negócios estas harmonizações.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (RS) et al. Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. [S. I.], 2018. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf. Acesso em: 1 nov. 2019.

GRANDO, Marinês Zandavali. Evolução e decadência da vitivinicultura em Pelotas. Ensaios FEE: Um guia básico Contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida, São Paulo, v. 8, ed. 2, p. 121-129, 1987. Disponível em: <https://revistas.fee.tche.br/index.php/ensaios/article/view/1141>. Acesso em: 8 ago. 2019.

NOVAKOSKI, Deise et al. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 336 p. ISBN 85-7458-198-4.

PEYNAUD, Émile et al. O gosto do vinho: o grande livro da degustação. 1. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.

SALAMONI, G.; WASKIEWICZ, C.A. SERRA DOS TAPES: espaço, sociedade e natureza. TESSITURAS : Revista de Antropologia e Arqueologia, Pelotas, v. 1, ed. 1, p. 73-100, 2013. DOI HTTP://DX.DOI.ORG/10.15210/tes.V1I1.2670. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/2670>. Acessado em: 13 dez. 2019.

SANTOS, Ivan ,José; SANTANA,Maria, José. Comida e Vinho: Harmonização Essencial. . São Paulo .ed. Senac SP .4 edição,2014 ISBN: 978-85-396-07129

SIMON, Joanna. Vinho e Comida: Um guia básico Contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo: Schwarcz Itda, 2007. ISBN 978-85-7164-969-9.