

## HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ESPUMANTES ROSÉS PROVENIENTES DA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA E DOCES TRADICIONAIS PELOTENSES

CAIO DA SILVA GUIMARÃES<sup>1</sup>; VALENTINA FLORENCIA SAVIA VIDALES<sup>2</sup>; CHARLENE BRUM DEL PUERTO<sup>2</sup>; MAICON FARIAS VIEIRA<sup>3</sup>

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

<sup>2</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense - Campus Pelotas / Visconde da Graça – valentina.rb\_15@hotmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – charlenedelpuerto@bol.com.br

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – maiconfariasvieira@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

O campo da enologia possui uma vasta área de aplicação. A enogastronomia, apesar de pouco descrita de maneira formal e com menor número de publicações, é um dos campos mais difundidos da enologia. A enogastronomia pode ser compreendida como a soma dos termos enologia e gastronomia. O termo gastronomia tem por etimologia a conformação das palavras gregas “gaster” (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo “ia” significando “estudo ou observância das leis do estômago” (VIEIRA et al, 2011). Unido a esta definição temos a enologia, trazendo à tona as potencialidades e equilíbrios do vinho junto ao sabor dos alimentos e vice e versa. Consideraremos harmonização na junção entre alimentos e bebidas, a presença de “estruturas em equilíbrio e impressões ajustadas de tal forma que o vinho e a comida tenham suas características mutuamente realçadas” (BORGES, 2007) ou mesmo estabilizadas, trazendo uma sensação de neutralidade às papilas.

As afinidades 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 (GUIMARÃES *et al*, 2019). Já no contexto das harmonizações por oposição, estas apresentarão sensações opostas, essencialmente abalizadas pelos Princípios de Adaptação Cruzada (BORGES, 2007). Um bom exemplo de adaptação cruzada é a estabilidade que a oposição entre a gordura e a acidez traz em boca, tornando a ingesta partilhada de ambos uma harmonização bastante presente no mundo dos vinhos.

Com base no apresentado, este trabalho tem como escopo apresentar harmonizações de vinhos rosés provenientes da região da Campanha Gaúcha e doces tradicionais pelotenses. Ainda que poucas vezes sejam observadas harmonizações de doces com vinhos rosés, nossa procura pelas experimentações nos atribuem um novo olhar para as harmonizações.

Ressalta-se 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, formando 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 os doces tradicionais pelotenses, cabe destacar que tais tipos de doces possuem identidade africana (por parte dos negros escravizados) e portuguesa. 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 registrados, e a expansão dos vinhos da região da campanha gaúcha nos causou curiosidade quanto as suas relações e possibilidade de harmonização, ainda pouco exploradas.

## 2. METODOLOGIA

A fim de realizar esta pesquisa 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, Troupa 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 rosés, fruto de três vinícolas diferentes: Vinícola Campos de Cima, Bueno Wines e Dunamis Vinhos e Vinhedos.

Como metodologia utilizamos o método descritivo, que tem “como objetivo caracterizar as propriedades sensoriais do produto” (DUTCOSKY, 2013), focado nos aspectos qualitativos de características 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 (VIDALDES *et al*, 2019).

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

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

O primeiro resultado foi obtido através da união do doce Troupa de Amêndoas e do vinho rosé Irene Antonietta, da Vinícola Campos de Cima, cita à cidade de Itaqui. Este doce, que possui uma breve tostada em sua parte superior, recorre e remonta à leveza e delicadeza e, por tais características, harmoniza de forma graciosa com o vinho Irene Antonietta Rosé 2017, da Vinícola Campos de Cima, um assemblage das uvas tintas Merlot, Shiraz e Malbec, aproveitando de cada cultivar o melhor para produzir uma bebida não apenas com uma linda coloração, mas também de aromas delicados, notas florais e sabor elegante. Leveza e sedosidade estão presentes no doce e no vinho; já o tostado do doce, encontra conforto na passageira tanicidade.

O segundo resultado ocorreu a partir da harmonização do doce Beijinho de Coco e o Vinho Tom Rosé 2017, da Dunamis Vinhos e Vinhedos, localizada na campanha gaúcha. Unir uma base de doce de gemas e coco, cobertura de *fondant* e recheio sumoso, como é o caso do Beijinho de Coco, produz sensação prazerosa quando unido ao vinho Tom Rosé 2017, produzido pela Dunamis Vinhos e Vinhedos, um assemblage composto das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Este vinho apresenta uma coloração bastante intensa, o que já nos faz degustá-lo com os olhos, aromas elegantes de frutas vermelhas de leve intensidade e sabor de final curto e notas delicadas. Mas como que características bastante opostas podem promover uma harmonização? Nos atendo aos detalhes, combinamos os sabores delicados do doce com o curto final do vinho, o residual de coco em boca do doce, com a acidez e breve tanicidade do vinho e a sumosidade do doce com o frescor do vinho. Resultado: um

equilíbrio provocado por uma harmonização por oposição digna dos grandes *terroirs*.

Já o terceiro resultado se deu a partir do encontro do doce Camafeu e o espumante Bellavista Desirée Rosé Brut, tendo como base uma massa de nozes, recoberto por *fondant*, o Camafeu possui como característica principal a untuosidade, ainda que equilibrada com a cobertura. Assim, para que um vinho harmonize com este doce, não basta apenas que haja uma equivalência de potencialidades de dulçor, mas, também, que não fiquem marcas do unto no palato (VIDALES *et al*, 2019). Uma possibilidade mostrada ao longo deste trabalho é o casamento entre produtos de diferentes características, a harmonização por oposição. Utilizar como combinação para o camafeu o vinho espumante Bellavista Desirée Rosé Brut, produzido pela Bueno Wines, nos evidencia que o contraste entre uma bebida com menor quantidade de açúcar, caso dos espumantes brut, e um doce com maior quantidade, como o Camafeu, é totalmente possível de ocorrer. Ademais, a presença de acidez aliada ao *perlage* faz com que qualquer sensação de untuosidade seja quebrada, preparando o palato para a próxima mordida.

#### 4. CONCLUSÕES

Ao término, podemos observar que mesmo proposições não tradicionais de casamentos entre alimentos e bebidas podem apresentar um potencial de harmonização quando impressa uma análise crítica e qualitativa das percepções sensoriais, como no caso dos doces pelotenses e vinhos e espumantes rosés. Tivemos como harmonizações a Troupa de Amêndoas e o vinho Irene Antonietta, da Vinícola Campos de Cima, que proporcionaram uma harmonização por semelhança; o Beijinho de Coco e o Vinho Tom Rosé 2017, da Vinícola Dunamis Vinhos e Vinhedos, que proporcionaram uma harmonização por oposição e o Camafeu e o espumante Bellavista Desirée Rosé Brut, da Vinícola Bueno Wines, que proporcionaram uma harmonização também por oposição.

Outras pesquisas devem ser feitas e publicadas para expandir o campo de estudos das harmonizações – presente no seio da enogastronomia. Sabemos que muitas são as práticas de análise sensorial e harmonizações, mas sem a 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, PUC Press, 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.

GUIMARÃES, C. S. VIDALES V. F. S. DEL PUERTO, C. B. VIEIRA, M. F. **Harmonização de Vinhos Brancos Provenientes da Campanha Gaúcha e Doces Tradicionais Pelotenses**. In.: Anais do XXVIII Congresso de Iniciação Científica. UFPel. 2019.



VIEIRA, M. F. CERBARO, D. SEYFFERT, V. H. H ALMEIDA, G. A. N. SCHWANKE, T. L. **Intercâmbio de saberes: a enogastronomia a partir de sites de vinícolas da região sul do Brasil.** In: Anais do XX Congresso de Iniciação Científica – UFPel, 2011.

VIDALES, V. F. S. GUIMARÃES, C. S. DEL PUERTO, C. B. VIEIRA, M. F. **Para Além da Conveniência: Harmonização de Doces Tradicionais Pelotenses e Espumantes da região da campanha gaúcha.** In: Anais do XXVIII Congresso de Iniciação Científica. UFPel. 2019.