

**FACULDADE SENAC CRICIÚMA**  
**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

**Adriana Teodoro Gonçalves**  
**Alice da Silva Batista**  
**Janaína Fausto da Rocha Fernandes**  
**Heuder dos Santos de Souza**

**GASTRONOMIA E VINICULTURA: DESENVOLVER UM CARDÁPIO,  
HARMONIZANDO VINHOS E ESPUMANTE DA REGIÃO VALES DA UVA  
GOETHE- PROGOETHE**

**Criciúma**  
**2024**



**Adriana Teodoro Gonçalves**  
**Alice da Silva Batista**  
**Janaína Fausto da Rocha Fernandes**  
**Heuder dos Santos de Souza**

**GASTRONOMIA E VINICULTURA: DESENVOLVER UM CARDÁPIO,  
HARMONIZANDO VINHOS E ESPUMANTE DA REGIÃO VALES UVA GOETHE-  
PROGOETHE**

Trabalho apresentado à Faculdade Senac Criciúma como  
requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em  
Gastronomia.

Orientador: Prof. Rafael Sperandio Belloli Mastella

**Criciúma**  
**2024**



Ficha de identificação da obra

G662 Gonçalves, Adriana Teodoro

Gastronomia e vinicultura: desenvolver um cardápio, harmonizando vinhos e espumante da região vales da uva goethe-progoethe / Adriana Teodoro Gonçalves, Alice da Silva Batista, Janaína Fausto da Rocha Fernandes, Heuder dos Santos de Souza. – Criciúma (SC): Faculdade Senac Criciúma, 2024.  
75 f.: il. color.

Orientador: Prof. Rafael Sperandio Belloli Mastella  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnólogo em Gastronomia) – Faculdade Senac Criciúma, 2024.

1. Uva Goethe. 2. Harmonização. 3. Vinhos. I. Batista, Alice da Silva. II. Fernandes, Janaína Fausto da Rocha. III. Souza, Heuder dos Santos de. IV. Título.

CDD 22 ed. 641

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Leonisia Mendes – CRB 14/1755



Creative Commons - **Atribuição-NãoComercial CC BY-NC**

**Adriana Teodoro Gonçalves**  
**Alice da Silva Batista**  
**Janaina Fausto da Rocha Fernandes**  
**Heuder dos Santos de Souza**

**GASTRONOMIA E VINICULTURA: DESENVOLVER UM CARDÁPIO,  
HARMONIZANDO VINHOS E ESPUMANTE DA REGIÃO VALES DA UVA  
GOETHE- PROGOETHE**

Trabalho de Conclusão de semestre apresentado à  
Faculdade Senac Criciúma como requisito parcial para  
obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof. Rafael Sperandio Belloli Mastella

**Professor:**

---

Rafael Sperandio Belloli Mastella

Criciúma, 05 de dezembro de 2024



## AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente, a nós mesmos, acadêmicos e autores deste trabalho, que, com esforço e dedicação, superamos inúmeros obstáculos para chegar até aqui. Em meio a tantos compromissos e responsabilidades pessoais, entre nós há um pai e uma mãe que, assim como todos do grupo, enfrentaram dias intensos de trabalho árduo e, ainda assim, se empenharam em marcar presença nas aulas, cumprir os prazos e dedicar seus momentos livres à pesquisa e ao aprimoramento deste projeto. Cada esforço foi essencial para enriquecer nosso Trabalho de Conclusão de Semestre, refletindo nossa determinação e união.

Agradecimento ao nosso orientador Rafael, pelo tempo dedicado. Suas sugestões e feedbacks foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho, assim como as professoras Joana e Dayana que estiveram presentes em diversos feedbacks e orientações.

Agradecemos também aos nossos amigos e familiares, que foram essenciais ao longo dos semestres.

Por fim, agradecemos a todos os demais professores do curso, que compartilharam seu conhecimento e experiência, contribuindo para nossa formação acadêmica.



Rápido! Tragam-me vinho para que eu umedeça  
a minha mente e diga algo inteligente”  
(Aristófanes, 2010 apud Baumgarten, 2010).



## RESUMO

A uva Goethe, criada em 1850 é uma híbrida, introduzida em Santa Catarina em 1890, adaptou-se bem ao clima local. O vinho Goethe tem uma rica história, destacando-se em eventos diplomáticos desde 1930. Em Urussanga onde a produção ganhou força nas décadas de 1940 e 1950, foi considerada a Capital do Vinho nos anos 1950. Apesar de um declínio com a chegada das mineradoras, a tradição foi resgatada, e em 2004, a região foi nomeada Capital do Bom Vinho de Santa Catarina. Reconhecida com Indicação Geográfica (IG) e o selo de Indicação de Procedência (I.P) Vales da Uva Goethe desde 2012, a variedade é cultivada em 55 hectares da região. Fatores climáticos como calor diurno e influência marítimas, conferem características únicas aos vinhos. A uva Goethe, reconhecida no catálogo mundial “Arca do Gosto” do movimento Slow Food, é chamada de quilometro zero, por sua rápida oxidação. Os vinhos Goethe apresentam um terroir local, com características e presença marcante, ótima acidez, coloração amarelada, notas florais e frutadas. A pesquisa teve como ponto de partida uma visita técnica em uma vinícola regional (S.C), durante a visita, foram degustados vinhos acompanhados de uma breve apresentação dos rótulos e harmonização com alimentos. Onde surgiu-o o interesse em investigar mais profundamente a origem e as aplicações enogastrômicas desses vinhos. Os dados sobre as características dos vinhos foram obtidos por meio de material fornecido pela vinícola, como base em pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo, buscando-se identificar ingredientes que harmonizem com os vinhos selecionados. O objetivo principal foi elaborar um cardápio completo garantindo uma harmonização ideal com os vinhos e espumantes Goethe. Apesar da subjetividade do paladar, os vinhos e espumantes da uva Goethe apresentaram bons resultados com o cardápio servido. Contudo, problemas logísticos impediram a obtenção completa dos resultados em duas harmonizações.

Palavras-chave: Uva Goethe 1. Palavra-chave: Harmonização 2. Palavra-chave: Vinho 3.



## ABSTRACT

The Goethe grape, created in 1850, is a hybrid introduced to Santa Catarina in 1890 and has adapted well to the local climate. Goethe wine has a rich history, having been featured at diplomatic events since 1930. In Urussanga, where production gained momentum in the 1940s and 1950s, it was considered the Wine Capital in the 1950s. Despite a decline with the arrival of mining companies, the tradition was revived, and in 2004, the region was named the Capital of Good Wine of Santa Catarina. Recognized with the Geographical Indication (GI) and the Indication of Origin (IP) seal of Vales da Uva Goethe since 2012, the variety is cultivated on 55 hectares of the region. Climatic factors such as daytime heat and maritime influences give the wines unique characteristics. The Goethe grape, recognized in the Slow Food movement's "Ark of Taste" worldwide catalog, is called kilometer zero due to its rapid oxidation. Goethe wines have a local terroir, with striking characteristics and presence, excellent acidity, yellowish color, floral and fruity notes. The research started with a technical visit to a regional winery (S.C.). During the visit, wines were tasted, accompanied by a brief presentation of the labels and pairing with food. This is where the interest arose in investigating in more depth the origin and enogastronomic applications of these wines. Data on the characteristics of the wines were obtained through material provided by the winery, based on bibliographic research and field research, seeking to identify ingredients that harmonize with the selected wines. The main objective was to prepare a complete menu ensuring ideal harmonization with Goethe wines and sparkling wines. Despite the subjectivity of taste, the wines and sparkling wines made from the Goethe grape presented good results with the menu served. However, logistical problems prevented the complete results from two harmonizations.

Keywords: Goethe Grape 1. Keyword: Harmonization 2. Keyword: Wine 3.



## LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Selo de Identificação de Procedência.....	21
Quadro 1 – Harmonizando Comida e Vinho.....	30
Quadro 2 - Combinações entre Alimentos e Vinhos.....	31
Figura 2 – Espumante Rose Brut.....	41
Figura 3 – Primeira Harmonização.....	41
Figura 4 – Peccato Bianco.....	42
Figura 5 – Segunda Harmonização.....	42
Figura 6 – Peccato Bianco Legno.....	42
Figura 7 – Terceira Harmonização.....	42
Figura 8 – Nobele Goethe.....	43
Figura 9 – Quarta Harmonização.....	43
Figura 10 – Espumante Goethe Brut.....	44
Figura 11- Quinta Harmonização.....	44
Figura 12- Espumante Demi- Sec. ....	44
Figura 13 – Sexta Harmonização.....	44
Figura 14 – Cardápio de Harmonizações.....	45
Quadro 3 – Vinhos e Espumantes Harmonizante e Drink.....	46
Quadro 4 - Panna Cotta.....	46
Figura 15 - Pré-preparo da Sobremesa.....	46
Quadro 5 – Creme de Aspargos.....	47
Quadro 6 – Fundo de Ave.....	48
Quadro 7 – Roux.....	49
Quadro 8 – Galeto Al Primo Canto.....	49
Quadro 9 – Massa Fresca Colorida.....	50
Figura 16 - Pré-preparo de Massa Fresca.....	50
Figura 17 - Pré-preparo de Massa Fresca.....	51
Figura 18 - Pré-preparo de Massa Fresca.....	51
Quadro 10 – Recheio de Alho Poró para Ravióli.....	52
Quadro 11 – Molho Aurora.....	52
Quadro 12 – Costela Suína.....	53



Quadro 13 – Nhoque de Cabotíá, Recheado com Gorgonzola e Finalizado em Manteiga com Sálvia.....	54
Quadro 14 – Entrada com Pão, Tomate confitado, Antepasto de Azeitona e Manteiga Saborizada.....	55
Quadro 15 – Brustolada de Polenta com Crocante de Parma, Brie, Pêra e Redução Balsâmico.....	56
Quadro 16 – Questionário de Degustação.....	56
Quadro 17 - Avaliação do Degustador 1.....	58
Quadro 18 - Avaliação do Degustador 2 .....	58
Quadro 19 - Avaliação da Harmonização do Degustador 1.....	59
Quadro 20 - Avaliação da Harmonização do Degustador 2.....	60



## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

PROGOETHE – Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe

I.P – Indicação de Procedência

I.G – Indicação Geográfica

S.C - Santa Catarina

R.J - Rio de Janeiro



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
1 OBJETIVOS .....	15
<b>1.1 Objetivo geral</b> .....	<b>15</b>
<b>1.1.2 Objetivos específicos</b> .....	<b>15</b>
1.2 JUSTIFICATIVA.....	15
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
2.1 HISTÓRIA .....	16
ART. 10 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO .....	19
<b>3 METODOLOGIA DA PESQUISA</b> .....	<b>33</b>
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA .....	33
3.2 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS .....	35
3.3 FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS .....	35
<b>4 CONTEXTUALIZAÇÃO E RESULTADOS</b> .....	<b>36</b>
4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO .....	36
4.2 APRESENTAÇÃO DO DIAGNÓSTICO .....	36
4.3 ANÁLISE CRÍTICA DOS RESULTADOS .....	38
<b>5 PROPOSIÇÃO DE/DO UM MENU DEGUSTAÇÃO</b> .....	<b>40</b>
5.1 EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO .....	40
5.2 ANÁLISE CRÍTICA DA EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO .....	59
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>66</b>
<b>APÊNDICE 1 – Questionário elaborado para a vinícola</b> .....	<b>68</b>
<b>APÊNDICE 2 – Lista de compras</b> .....	<b>69</b>
<b>APÊNDICE 3 – Questionário à banca</b> .....	<b>72</b>



## 1 INTRODUÇÃO

O ramo gastronômico tem uma vasta oportunidade de mercado e lazer, contudo, nela existe a harmonização, onde duas ou mais partes combinam entre si ao saboreá-las. Uma das harmonizações mais apreciadas e conhecidas é a de vinhos, nela a junção entre a bebida e comida são excelentes atrativos para muitos paladares, e até quem não está habituado, passa a enxergar com outros olhos, e assim, torna-se prazeroso e muitos acabam buscando isso como um entretenimento.

Para o presente trabalho vamos escolher vinhos elaborados com a uva Goethe, da região sul do estado de Santa Catarina, mais precisamente da vinícola Casa Del Nonno, localizada da cidade de Urussanga, onde são fabricados vinhos brancos e vinhos espumantes, para harmonizar também optamos por um cardápio regional com origem italiana.

A história da uva Goethe começou com a chegada do regente do consulado italiano, Senhor Giuseppe Caruso Mac Donald, no início do século XIX. Além da função de acompanhar as colônias de imigrantes, também foi responsável pela introdução e distribuição desta variedade.

O Vales da Uva Goethe, localizado nos municípios de Urussanga, Nova Veneza, Içara, Morro da Fumaça, Pedra Grande, Orleans e Treze de Maio, região sul de Santa Catarina, destaca-se por uma produção vinícola única no Brasil. Essa área é reconhecida pela produção da uva Goethe, uma variedade híbrida, que traz no seu DNA parte americana e europeia, adaptando-se de maneira singular ao *terroir*, palavra francesa para território.

A uva Goethe é reconhecida pelo I.P (Indicação de Procedência), os vinhos produzidos 100% da uva Goethe levam o selo de identificação PROGOETHE.

Devido aos seus fatores climáticos únicos a uva Goethe e seus vinhos encontram uma grande força na Indicação Geográfica (I.G). A Goethe está no catálogo *Slow Food* Brasil (Arca do Gosto).

Este estudo tem como objetivo explorar as características dos vinhos brancos e vinhos espumantes produzidos pela vinícola Casa Del Nonno e sua aplicação na harmonização de vinho e comida. Observa-se que o uso dos vinhos do Vales da Uva Goethe em pratos clássicos da gastronomia mundial, ou em releituras com abordagens contemporâneas é pouco explorado. Assim, busca-se sugerir um



cardápio degustativo que harmonize com os vinhos e espumantes produzidos na região sul do estado de Santa Catarina.

A enogastronomia, prática que envolve a combinação de vinhos e alimentos, tem ganhado cada vez mais espaço na cultura gastronômica contemporânea. Neste contexto, examina-se como os vinhos elaborados com a uva Goethe podem ser harmonizados com diferentes pratos, contribuindo para o desenvolvimento do potencial turístico da região.

## 1 OBJETIVOS

### 1.1 Objetivo geral

Desenvolver um cardápio, harmonizando com vinhos e espumante de uva Goethe, produzidos pela vinícola Casa Del Nonno.

#### 1.1.2 Objetivos específicos

Investigar as principais características sensoriais (organolépticas) dos vinhos de uva Goethe, produzido pela vinícola Casa Del Nonno, incluindo aromas, sabores e texturas.

Identificar ingredientes e pratos cujos sabores, texturas e aromas harmonizem melhor com os vinhos de uva Goethe produzidos pela vinícola Casa Del Nonno.

Elaborar fichas técnicas de harmonização, baseadas nos resultados da pesquisa sensorial e gastronômica.

### 1.2 JUSTIFICATIVA

Reconhecimento e valorização da produção vitivinícola, cultiva as próprias uvas e está envolvida em todo o processo de produção do vinho, do Vales da Uva Goethe, especificamente dos vinhos produzidos pela vinícola Casa Del Nonno. Ao investigar as particularidades desses vinhos e suas possíveis harmonizações, pretende-se



destacar a singularidade e o potencial enogastronômico da região, promovendo a cultura do vinho e incentivando o turismo enológico e gastronômico.

Apesar da qualidade reconhecida dos vinhos da Casa Del Nonno, eles ainda são pouco conhecidos fora de circuitos específicos. Portanto, explorar suas características sensoriais e o processo de vinificação, processo de transformar uva em vinho, bem como suas potencialidades na harmonização com pratos gastronômicos, é fundamental para ampliar seu reconhecimento e mercado.

O crescimento da enogastronomia no Brasil ressalta a importância de promover vinhos que expressem genuinamente seus *terroirs* e que possuam potencial para harmonizações inovadoras e diferenciadas com a rica e diversificada gastronomia contemporânea. Dessa forma, o estudo busca contribuir para o desenvolvimento de práticas que enriquecem a experiência gastronômica, onde a harmonização entre vinhos e pratos potencializa os sabores e cria sensações.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Este capítulo apresenta uma estrutura conceitual consistente, construída a partir da revisão bibliográfica a fim de compor a fundamentação teórica, destacando principalmente a harmonização de comida e vinhos da uva Goethe, produzido pela vinícola Casa Del Nonno, principais rótulos dos vinhos, Indicação de Procedência (IP) da uva Goethe, história da uva Goethe e uma breve história do vinho.

### 2.1 HISTÓRIA

De acordo com Novakoski e Freitas (2003, p. 21) “o vinho, por definição, é um suco de frutas fermentado. Fermentação, só para lembrar, é o processo que transforma o açúcar natural da uva em álcool, pela ação da levedura”.

Historicamente, sabe-se que o vinho é a bebida alcoólica mais antiga do mundo. Conta uma lenda antiga sobre a descoberta do vinho pelo rei da persa Jamshid, cultivava uvas que, depois de colhidas, eram mantidas em jarras. E um desses jarros estava cheia de sumo que espumavam e com cheiro estranho. Consideraram inapropriado para o consumo e possivelmente um veneno. Uma



donzela desesperada por nutrir um amor, bebeu o sumo e adormeceu. Ao acordar, contou o ocorrido ao rei, e ele ordenou que se fizesse mais daquela bebida (Baumgarten, 2010).

Os registros históricos mais antigos sobre o cultivo da uva e a fabricação do vinho, de acordo com descobertas arqueológicas, as evidências incluem o acúmulo de semente de uva, que indicam uma possível produção de vinho. Escavações em Catal Hüyük, na Turquia, e outros locais como Damasco (Síria), Byblos (Líbano) e Jordânia revelam sementes datadas de cerca de 8.000 a.C. As sementes mais antiga de uvas cultivadas foram encontradas na Geórgia (Rússia), com datações entre 7.000 e 5.000 a.C. (Baumgarten, 2010).

As teses e lendas sobre a origem da bebida envolvem tantas crenças, religiões, personagens e descobertas que ficam difícil de saber quem tem a verdadeira versão (Novakoski, Freitas, 2003, p. 9).

Segundo Novakoski e Freitas (2003) narra a história do vinho no Brasil, destacando que tudo começou em 1532, quando Brás Cubas, um viticultor português, plantou as primeiras videiras nas terras de São Vicente, litoral norte paulista.

No entanto, o cultivo da uva só ganhou impulso nos séculos seguinte com a chegada dos jesuítas no século XVII, que trouxeram vinhas da Argentina para a região da capitania de Rio Grande. Os primeiros resultados foram desanimadores, pois as espécies trazidas (*Vitis vinífera*) não se adaptaram bem (Novakoski; Freitas, 2003).

O potencial da região para a produção de vinhos só foi comprovado em 1813, com o plantio de videiras pelo açoriano Manoel Brum da Silveira. A partir daí, o governo imperial incentivou a imigração europeia, especialmente de alemães e italianos que chegaram entre 1875 e 1914, que tiveram um papel crucial na expansão da produção de vinho no Brasil (Novakoski; Freitas, 2003).

### **2.1.1 VALES DA UVA GOETHE**

Criada em 1850 pelo botânico norte-americano Edward Stanifort Rogers, que fez combinações importante no desenvolvimento de uvas híbridas (Casa Del Nonno, 2024).

A Goethe, nome dado em homenagens ao poeta alemão Johann Wolfgang van Goethe, foi uma das várias uvas criadas por Rogers. Parte de seu trabalho era



desenvolver variedades de uvas resistentes ao clima e pragas comuns na América do Norte (Casa Del Nonno, 2024).

A Goethe é uma variedade de uva branca, de cor e sabor adocicado, característica do grupo moscatel. Ela é cruzamento de duas espécies: *Vitis Vinífera* (uva europeia) e *Vitis Labrusco* (uva americana). As uvas europeias são mais delicadas e produz vinhos com mais aromas e gustativo, as uvas americanas são mais resistentes a diversidade ambiental (Damian, 2024).

As primeiras videiras europeias trazidas pelos imigrantes não se adaptaram bem ao clima da região, de clima quente e com várias tipologias do solo, optou-se então por uvas americanas e híbridas, característica das duas espécies, sendo mais resistente ao clima e ambiente (Damian, 2024).

A uva Goethe é também denominada “Rogers 1” por ter sido criada nos Estados Unidos pelo botânico Edward Staniford Rogers, no século XIX (Damian, 2024).

Essa variedade foi trazida a Santa Catarina em 1890 por Giuseppe Caruso Mac Donald, regente do consulado italiano com forte ligação a vitivinicultura, atividade de produção de uvas e vinhos. Foi trazida à região de Urussanga e distribuídas aos imigrantes (Damian, 2024).

O Sr. Giuseppe Caruso Mac Donald, inicialmente ele as levou para os imigrantes que viviam no Sul Catarinense. Mas com o sucesso do plantio, pouco tempo depois ele próprio se mudou para Santa Catarina e montou a primeira vinícola da região (Casa Del Nonno, 2024).

Adaptando-se as condições climáticas, constituída por terras baixas, próximo ao litoral e elevações a caminho da Serra, sendo a uva Goethe que melhor adaptou ao clima natural encontrado (Damian, 2024).

A uva e o vinho Goethe, são identificados como alternativa econômica rural nesse território, sendo os primeiros produtos com Indicação Geográfica (IG) de Santa Catarina. Encontrando uma grande força contra a sua iminente extinção (Damian, 2024).

### **2.1.2 I. P VALES DA UVA GOETHE**

Em Santa Catarina, municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara, a uva e o vinho



Goethe, tem o selo de Identificação de Procedência (I.P) Vales da Uva Goethe desde 2012 (gov., 2024)

Atualmente a área cultivo mundial da uva Goethe, é de cinquenta e cinco (55) hectares, e estão todos localizados entre a serra e o mar no Sul de Santa Catarina, conhecido como Vales da Uva Goethe (Casa Del Nonno, 2024)

A uva e o vinho da região são moldados por fatores climáticos como o sol, calor diurno, chuvas, nevoeiros e frio noturno. Esses elementos são influenciados pela radiação solar, correntes das Maldivas, umidade e sais do Oceano Atlânticos, além dos ventos das altitudes (gov., 2024)

Esta localização traz influências importantes para a produção da uva Goethe, tais como, “As temperaturas vão de -4º a 40ºC, com influência das correntes marítimas ou Falklands (corrente de água fria), proveniente ao círculo polar antártico. Essa proximidade com o mar acaba passando um toque mineral as uvas” (Casa Del Nonno, 2024).

Outro fator é a influência local refletida na mineração devido ao seu terroir. Dentro deste território, micro terroirs revelam potências diferente aos vinhos. São mais de 8 tipos de solo e altitudes variadas. Como resultado, vinhos e espumantes emblemáticos, com sabores encantadores (Casa Del Nonno, 2024).

A Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe – PROGOETHE, em assembleia do dia 31/10/2006 instituiu-se o conselho regulador para o uso da marca coletiva e selo de qualidade PROGOETHE, com organismo regulador do processo de certificação I.P VALES DA UVA GOETHE (gov., 2024)

#### Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção de Vinhos Goethe, com qualidade I.P. VALES DA UVA GOETHE, localiza-se nos municípios Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara, no Estado de Santa Catarina, conforme estabelece o Art. 1º. do Estatuto da PROGOETHE, para área de abrangência e inclusão de seus associados.

Os limites do VALES DA UVA GOETHE que determinam a área geográfica para a produção da Uva Goethe com a qualidade I.P. VALES DA UVA GOETHE, cujos vinhedos deverão estar instalados nas áreas delimitadas, são definidos pelos divisores de água das bacias do Rio Urussanga e do Rio Tubarão. Compreendendo os limites formados pelas sub-bacias do Rio América, do Rio Caeté, do Rio Cocal, do Rio do Carvão, do Rio Maior que são afluentes do Rio Urussanga e o vale principal desse mesmo Rio. Acrescida das sub-bacias do Rio Lageado, do Rio Molha, do Rio Armazém



e do Rio Azambuja que fazem parte da bacia do Rio Tubarão, com área total de 458,90 km conforme está demonstrado nos Relatórios Técnicos 1 (solo) e 2 (clima): Delimitação e Caracterização dos Vales da Uva Goethe — Florianópolis: UFSC/CCA/ENR, 2007. 34p. e Identidade Climática dos Vales da Uva Goethe — Florianópolis: Epagri, 2007. 82p., respectivamente, documentos homologados em ata da reunião geral do dia 25 de agosto de 2008.

São autorizadas para produção dos vinhos Goethe da I.P Vales da Uva Goethe exclusivamente uvas Goethe produzidas no território. Podendo ser autorizado pelo conselho regulador, em caráter experimental a inclusão de outras *Vitis* (Goethe), desde que apresente potencialidade agrônômica e enológica comprovada (gov., 2024).

A fim de valorizar a qualidade da uva e dos produtos, a produtividade por hectares deverá proporcionar equilíbrio no máximo 15 toneladas por hectare. As videiras que tiverem produtividade superior em até 10% do limite máximo terá seu processo I.P, acima desse limite o vinhedo não será autorizado para a colheita da uva e a produção de vinhos protegidos pelo I.P Vales da Uva Goethe (gov., 2024)

Para ter identificação no rótulo das embalagens, I.P Vales da Uva Goethe-PROGETHE (Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe), os produtos deverão ser elaborados 100% da uva produzida na região geográfica. Também deverão ser elaborados, envelhecidos e engarrafados nesta área geográfica delimitada. São protegidos pelo I.P Vales da Uva Goethe os seguintes produtos: vinho branco seco, vinho branco suave ou Demi sec., vinho leve branco suave ou Demi sec., vinho licoroso, vinho espumante brut ou Demi sec. obtidos pelos métodos champenoise, segunda fermentação direto na garrafa, e pelo método charmat, segunda fermentação em tanques de aço inoxidável (gov., 2024).

Os produtos da I.P. VALES DA UVA GOETHE somente receberão o selo de controle para engarrafamento após terem atendido ao disposto neste Regulamento, aprovado parecer técnico sobre processos produtivos e de elaboração, segundo os procedimentos de certificação PROGOETHE, bem como terem sido aprovados na avaliação sensorial a ser realizada pela Comissão de Degustação da I.P. VALES DA UVA GOETHE, através de fichas desenvolvidas para tal finalidade, conforme anexo V.

Os produtos da I.P Vales da Uva Goethe, terão identificação no rótulo principal e na cápsula, seguido da expressão “indicação de procedência”. Produtos não protegidos pelo I.P, poderão, contudo, utilizar a marca coletiva PROGOETHE nas cápsulas, sem o uso de selo de I.P.V.U.G (gov., 2024).



Figura 1- Selo de Identificação de Procedência que vai na garrafa



Fonte: Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe (2024)

São princípios dos inscritos na I.P Vales da Uva Goethe e marca coletiva PROGOETHE, o respeito às indicações geográficas reconhecidas internacionalmente. Assim os inscritos na I.P Vales da Uva Goethe não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pelo I.P, o nome de Identificação Geográfica reconhecidas em outros países (gov., 2024).

### 2.1.3 VINHO GOETHE

Em 1930 o vinho Goethe é servido nas recepções diplomáticas e eventos oficiais do governo Getúlio Vargas no Palácio do Catete (RJ), já em 1942 é instalada a subestação de Enológica em Urussanga (SC). A produção só aumentou com o tempo, e chegou no auge nas décadas de 1940 e 1950, permanecendo assim até 1960. Mas com a chegada das mineradoras e a extração do carvão mineral na mesma região levou embora os trabalhadores do campo, deixando os parreirais abandonados (Casa Del Nonno, 2024).

Nos anos 50, o município de Urussanga foi considerado a Capital do Vinho. Urussanga realiza a cada dois anos a Festa do Vinho (Damian, 2024).

Já em 2004, os Vales da Uva Goethe receberam no título de Capital do Bom Vinho de Santa Catarina (gov., 2024).

Desde 2012, os vinhos feitos com a uva Goethe possuem Indicação de Procedência (IP), garantindo aos consumidores que são produtos genuínos, com qualidades específicas ligadas ao seu terroir (Casa Del Nonno, 2024).



A Goethe é uma uva chamada 'quilômetro zero' “ela tem que ser colhida em vinhedos perto de onde ela vai ser esmagada, e no mesmo dia, porque tem uma oxidação muito rápida”, explica Matheus Damian, vinicultor (globo repórter, 2023).

Características e particularidade marcante a uva Goethe, tem um cacho menor e pouco volumoso, casca fina, coloração que vão do verde ao rosado intenso são aspectos inconfundível da uva Goethe (Damian, 2024).

Indo de encontro a tradição, reconhecimento e resgate que fazem parte do trabalho desenvolvido pela associação internacional Slow Food, criado na Itália em 1989 com atuação global. O movimento tem como a missão salvar e preservar as culturas e tradições locais. O Slow Food certifica o potencial da uva Goethe, ela está inserida no catálogo mundial “Arca do Gosto”, que cataloga e resgata alimentos especiais raros e ameaçado de extinção (Damian, 2024).

#### **2.1.4 Vinícolas com selo de Indicação de Procedência (IP)**

A Vinícola Bianco, localizada em Orleans (S.C), município criado em terras de um dote da princesa Isabel casada com Conde D’EU, situam-se as parreiras onde são produzidas uvas com tradição trazida da Itália pela família Bianco. Tradição passada de pai para filho, até que 2014 se formalizou a Vinícola Bianco (Vinícola Bianco, 2024).

Vinícola De Noni, começando sua história de forma humilde, em 1986, fabricando vinhos para terceiros. Vandionei De Noni, construiu sua própria vinícola em 2004. A empresa começou com uma pequena produção, sendo uvas das serras gaúchas e catarinense e o primeiro Goethe Don Valdemar, que traz consigo o terroir dos Vales da Uva Goethe (Vinícola de Noni, 2024).

Vinícola Quarezemin, fundada em 2002 no município de Içara (SC). A família Quarezemin tem como tradição a viticultura, sem abrir mão dessas tradições, elaborando vinhos artesanais de alta qualidade. Possuindo videiras próprias localizados nos Vales da Uva Goethe (Vinícola Quarezemin, 2024).

Vinícola Trevisol, localizado em Urussanga (SC), comunidade de Rio Caeté, com a produção de forma colonial que teve início pelas mãos do Sr. Pedro Trevisol, até a fundação da vinícola por Sr. Angel Trevisol e seus filhos. Hoje a vinícola está na 4ª geração. (Vinícola Trevisol, 2024).



Vinícola Vigna Mazon, surgiu em 1974 como oportunidade de negócio para seguir a vocação da região na vitivinicultura, buscando na elaboração dos vinhos brancos da Uva Goethe (Vigna Mazon, 2024).

Vinícola Casa Del Nonno, tradições, raízes familiares, tipicidade, valorização de uma região, excelência no cultivo de uvas e na fabricação de vinhos. Essas características resumem a história da vitivinícola Casa Del Nonno (Casa Del Nonno, 2024).

### 2.1.5 CASA DEL NONNO

As famílias Damian e Mariot, originárias da região de Veneto, Itália, estabeleceram-se em Urussanga (SC) no final do século XIX, trazendo sua paixão pela viticultura. Em 1975, Hedi Damian e Flávio Antônio Mariot fundaram a Vitivinícola Urussanga Ltda, oferecendo vinhos e espumantes de alta qualidade continuando a tradição familiar com dedicação (Casa Del Nonno, 2024)

Atualmente a vinícola é administrada pelos descendentes de Damian e Mariot, formando três gerações comprometida pelo amor ao vinho, fazendo o resgate da uva Goethe. A sucessão de gerações manteve a dedicação e a persistência pela excelência e, principalmente pela valorização da rara uva Goethe (Damian, 2024). O uso da empresa foi autorizado na presente pesquisa, conforme anexo 1.

A vinícola Casa Del Nonno, combina técnicas artesanais tradicionais com métodos de vinificação, produzindo vinhos e espumantes de alta qualidade e rótulos exclusivos que satisfazem os paladares exigentes. Seus principais vinhedos estão em Urussanga/SC, onde as brisas marítimas e o solo rico em carvão mineral favorecem o desenvolvimento das uvas (Casa Del Nonno, 2024).

Em 2003 a vinícola expandiu sua produção ao firmar parceria com produtores de São Joaquim/SC, a 1300 metros de altitude, criando um vinhedo que diversificou ainda mais o portfólio da Casa Del Nonno, apresentando um novo *terroir* aos seus vinhos (Casa Del Nonno, 2024).

O vinho feito da uva Goethe evidencia a sua versatilidade e identidade, com notas aromáticas de frutas de polpa branca e amarelas, frutas tropicais como butiá, goiaba serrana, graviola, entre outras. Com potencialidade que se envolve perfeitamente em diversas harmonizações gastronômica. Vinhos Goethe combinam



muito com frutos do mar, carnes brancas, queijos, e no caso dos espumante até com doce (Casa Del Nonno, 2024).

Os rótulos da vinícola Casa Del Nonno são:

PECCATO BIANCO, vinho branco meio seco feito 100% de uvas Goethe. Era o preferido apreciado pelo fundador. Tipicidade do terroir e brasilidade são elementos que trazem agradáveis sensações. Análise sensorial: Aromas de flores brancas e frutas como maracujá, goiaba, umbu, cupuaçu e toque lácteo. Boa presença, persistência em boca e muito frescor. Ótimo equilíbrio entre dulçor, acidez e toques cítricos. Harmoniza muito bem com carnes brancas, peixes, queijos leves, risotos, pratos agridoces. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. a 9°C. no verão (Casa Del Nonno,2024).

PECCATO BIANCO LEGNO, vinho branco meio seco de elaboração 100% Goethe e finalização em barricas de carvalho francês. Identificado com selo da IP Vales da Uva Goethe. Agradável, muito fresco e leve, mas com presença e persistência. Análise sensorial: Aroma frutado e delicado como pera, maçã verde, jaboticaba, goiaba serrana, agradáveis notas de baunilha e de madeira. Em boca, boa presença e persistência. Passagem em barrica de carvalho que exemplar leve. Harmoniza com carnes brancas, peixe e frutos do mar, risoto, comidas condimentadas, comidas tailandesa e japonesa. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. a 9°C (Casa Del Nonno, 2024).

GOETHE DEMI-SEC, primeiro espumante Goethe do mundo, recebe o selo da IP Vales da Uva Goethe. Feito pelo método charmat, técnica de produção de espumante que consiste na segunda fermentação do vinho em tanques de aço inoxidável pressurizado, revela a tipicidade e exclusividade dessa uva rara e única. Experiência diferente e divertida ao paladar. Agradável sensação refrescante e espírito festivo. Análise sensorial: Intensa perlage de bolhas finas. De coloração amarelo suave. Aroma jovem, fresco e frutado com toque florais delicados. No paladar, maciez com acidez equilibrada. Harmoniza com entradas no estilo de figo com gorgonzola, queijo Brie e geleias, saladas de folhas verdes, manga, presunto, iogurte, pratos da culinária japonesas ou tailandesa, queijos suaves e sobremesas. Consumir na temperatura de 6°C. a 9°C (Casa Del Nonno, 2024).

BRUT ROSÉ, espumante, feito pelo método tradicional também conhecido como champenoise, caracterizado por duas fermentações a primeira em tanques e a



segunda na garrafa, com 12 meses de contato com as leveduras, esse espumante é resultado de uma assemblagem de 85% Goethe e 15% Cabernet Sauvignon. Apresenta em seu aroma leveza e frescor. Análise sensorial: Perlage fino, abundante e persistente. Coloração rosa salmão. Notas de frutas com amora, pêssego e cereja, leve toque floral e de brioche, noz e amêndoa. Elegante, ótima cremosidade e final de boca longo. Harmoniza com frutos do mar, peixe, carnes brancas, entradas frias, carpaccio, massas com molhos brancos ou rosê. Também harmoniza com feijoada. Servi-lo entre 6°C. A 8°C. (Casa Del Nonno, 2024).

GOETHE BRUT, elaborado com esta casta rara, recebe o selo da IP Vales da Uva Goethe. Feita pelo método champenoise com 12 meses de contato com as leveduras. Complexidade particular e potência aromática. Análise sensorial: Persistente perlage fina. Aromas frutados de maçã, pera, pêssego, damasco, floral e fermentativo, como brioche ou noz. Ótima cremosidade, boa acidez e refrescância. Final levemente salgado e mineral. Harmoniza com patês, saladas, legumes salteados na manteiga, frutos do mar, carnes brancas, risotos, queijos, ostras e file de tilápia. Consumir na temperatura de 6°C. a 8°C (Casa Del Nonno, 2024).

NOBILE GOETHE, elaborado pela terceira geração, que mantém o legado. Com breve passagem por barrica, este vinho branco seco é fresco com preciosidade aromática envolvente. Identidade com selo IP Vales da Uva Goethe. Análise sensorial: Cor amarelo palha com reflexos dourado. Rico em nuances aromáticas, florado, frutas tropicais, cítricas, maçãs, damascos e toques minerais. Dotado de um bom corpo e ótima acidez. Final agradável mineral e sávido. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. A 9°C. (Casa Del Nonno, 2024).

AZZURRO, vinho branco seco feito a partir de um corte das uvas Goethe (80%) e Chardonnay (20%). Seu terroir é dos parreirais de Urussanga (SC) com colheita manual e seletiva. Fresco e elegante, deixa sensações agradável na boca. Análise sensorial: Apresenta tonalidade clara com reflexos esverdeados e dourados. Aromas de frutas como pêssego, maçã, mandarina, lima e flores brancas. Leve toque mineral. Este vinho harmoniza muito bem com carnes brancas, frango, peixe, frutos do mar, queijos suaves, saladas, patês, sanduiches e sushi. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. A 8°C. (Casa Del Nonno, 2024).

LABRUSCO FRISANTE, vinho fricante branco meio seco feito com uva Goethe de videiras próprias. De caráter festivo e alegre, este fricante é refrescante, jovem e



típico devido a sua complexidade e persistência. Análise sensorial: Coloração amarelo palha. Aromas finos e agradável com notas florais e frutadas como goiaba, pêssego e maracujá e leve toque de mel ao final. Um ótimo equilíbrio entre dulçor, acidez e toque cítricos. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. A 9°C. (Casa Del Nonno, 2024).

GOLDENER TROPFEN, inspirado nos vinhos da Vale Reno, na Alemanha, o nome desse rótulo significa 'Gota de Ouro'. Vinho branco meio seco 100% Goethe, característico e exclusivo. Leveza e equilíbrio remetem à referência alemã para esta criação. Análise sensorial: Coloração palha ouro. Aromas característico e exclusivo. Apresenta uma mistura de sabores cítricos e de frutas de polpa branca, como maçã e pera. Harmoniza com carnes brancas e frutos do mar. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. A 9°C (Casa Del Nonno, 2024).

BOTTIGLIA ROSATA, versatilidade e praticidade, este vinho em lata rose frisante meio seco é feito 80% de uva Goethe clássica para extrair a coloração rosada da casca dessa variedade. Leveza e diversão. Consumir bem gelado (Casa Del Nonno, 2024).

DAMARI SECO, e DAMARI SUAWE, vinho branco elaborado através de técnica de vinificação avançada, os vinhos produzidos mantêm um estilo mais rústico e apresenta sabores característico com a presença marcante da própria uva (Casa Del Nonno, 2024).

ESPUMANTE NATURE GOETHE, o primeiro produto desta linha foi este inédito e excepcional espumante. Ele permaneceu em contato com leveduras por 36 meses. Raro típico e único, este espumante é complexo, cremoso e equilibrado, evidenciando ótima acidez. Análise sensorial: coloração amarelo com reflexos dourados. Perlage fina, persistente e inebriante. Touquet complexo e incomparável. Destacam-se notas de amêndoas, nozes, damascos secos, pêssegos secos, toques tostados e brioche. Temperatura ideal de 6°C a 8°C. (Casa Del Nonno, 2024).

GOETHE MACERATO, elaborado com as leveduras naturais da própria uva e contato com a casca (maceração) por 60 dias. Um vinho incomparável e contemplativo com personalidade e único. Análise sensorial: Notas de grande complexibilidade com cera e mel de abelha sem ferrão, casca de laranja e erva fresca. Harmoniza bem bom, carnes brancas, peixe, frutos do mar, risoto, pratos agridoces, comidas condimentadas e oriental. Temperatura ideal para consumo: de 6°C. A 9°C. (casa Del Nonno, 2024).



### 2.1.6 Harmonização vinho e comida

Para Santos e Santana (2014, p. 19), “não há regras que não pode ser quebrada, e sim, princípios que, se bem compreendidos, podem levar a uma boa combinação”.

Harmonização entre vinhos e pratos, destacando que, apesar da mudança dos tempos, os princípios fundamentais dessa prática permanecem a mesma. O vinho por suas qualidades aromáticas e degustativas, complementa a comida, e não se anulam. A ideia central é que o prato realça as qualidades do vinho e vice-versa, proporcionando uma experiência gastronômica mais agradável. A escolha do vinho adequado pode ser uma descoberta muitas vezes partindo da definição do prato ou do vinho em mente. Para uma harmonização adequada, diversos critérios devem ser analisados, levando em consideração os elementos que caracterizam tanto o vinho quanto a comida (Santos; Santana, 2014).

Cor e os aromas são elementos importantes nas harmonizações entre vinhos e comidas. Molhos brancos combinam com vinhos brancos e molhos tintos com vinhos tintos, é uma referência que pode se estabelecer nas harmonizações entre vinho e comida. Outro elemento a identificar são os sabores básicos de cada vinho e prato, é crucial para cada boa harmonização (Santos; Santana, 2014).

Outro fator importante em uma degustação é a temperatura ideal em que o vinho é servido. Recomenda-se para vinhos tintos e envelhecido servi-los entre 18° e 20°C. Tintos médio corpo entre 16° e 18°C. Tintos jovens, pouco encorpados, entre 14° e 16°C. Branco Seco entre 10° e 12°C. Brancos suaves e doce entre 8° e 9°C. Espumante Demi Sec. entre 7° e 8°C. Espumante brut entre 6° e 8°C. (Taitelbaum, 2005).

Como saber identificar um vinho, entre mediano, bom, ótimo e excelente. O segredo está na experiência, quanto mais vinhos de qualidade for experimentado mais rapidamente seus olhos, olfato e paladar perceberão a diferença (Taitelbaum, 2005).

Através da visão, é possível perceber a limpidez, transparência, brilho, viscosidade e cor do vinho. O ideal é que a bebida seja observada contra a luz natural, com o copo ligeiramente inclinado (Taitelbaum, 2005, p. 35).



Olfato, aroma, buquê ou perfume preferido. [...] e preciso aguçar as narinas para receber seus aromas. Para captá-los os especialistas aconselham que o exame olfativo seja realizado colocando o nariz dentro do cálice e cheirando vigorosamente (Taitelbaum, 2005, p. 37).

O paladar, um pequeno golo e sentido na língua. O líquido dança dentro da boca, o giro que a bebida faz na boca e sentido em todas as regiões da língua. Assim é o exame degustativo do vinho (Taitelbaum, 2005).

De acordo com Santos e Santana (2014, p. 21), “a identificação dos sabores é principalmente uma função da língua. [...]. Na superfície da língua, existem inúmeras papilas gustativas, cuja células sensoriais percebem os quatro sabores básicos, ácido, amargo, salgado e doce”.

Mas é preciso levar em conta que, quando se pensa em qualquer tipo de harmonização o resultado que se obtém é o seguinte. O salgado reforça o amargo; o amargo reduz a acidez; o doce atenua os sabores ácidos, amargo e salgado; e o ácido deve ser sempre igualmente ou ecoado (Novakoski e Freire, 2012).

Os ácidos presentes em vinhos e alimentos, conferem acidez e umedecem a boca, provocando uma sensação refrescante e liberando aromas. Um bom indicador da acidez de um vinho é o seu brilho, quanto mais brilhante maior a acidez. Sentido detectado nas laterais da língua (Santos; Santana, 2014).

A acidez nos faz salivar, por isso um vinho muito ácido para ser bebido sozinho pode trabalhar muito bem com a comida, sendo uma combinação agradável para pratos salgados, gordurosos ou com pouco de especiarias. Assim podendo acentuar a riqueza de um prato ou cortar o excesso de sal. Vinhos com boa acidez são uma combinação perfeita para pratos ácidos. Vinhos com baixa acidez são mais difíceis de combinar com a comida (Santos; Santana, 2014).

Salgado, é percebido no centro da língua, um elemento importante na comida, realçando outros sabores, como na degustação de um vinho ácidos para torná-los mais suaves. Já no vinho o salgado não é perceptível (Santos; Santana, 2014).

Na harmonização entre vinhos e comida o sal é necessário. Mas precisa estar atento à quantidade de sal nos pratos para que não afetem a escolha do vinho. A acidez dos vinhos brancos e espumantes combinam melhor com pratos salgados. Comida muito salgada fará com que o vinho pareça ter mais teor alcoólico (Santos; Santana, 2014).



O sabor doce é detectado na ponta da língua. A doçura é encontrada em diferentes níveis, tanto nas comidas quanto nos vinhos (Santos; Santana, 2014).

Vinhos tem diferentes níveis de açúcar, especialmente os espumantes. A doçura do vinho pode complementar a leve doçura da comida, a doçura do vinho também pode ser eficaz no contraste do sal. No entanto essa harmonização nem sempre combinam. Vinhos de sobremesa devem ser mais doces que a sobremesa (Santos; Santana, 2014).

Para Novakoske e Freitas (2003, p.55) os champagnes podem ser divididos em seis classes, dependendo o grau de doçura. São elas:

Extra brut ou brut natural ..... ultra- seco (zero a 6 g/l de açúcar)  
 Brut..... seco (menos de 15g/l)  
 Extra dry..... meio- seco (12 a 20g/l)  
 Sec ou dry ..... ligeiramente doce (17 a 35g/l)  
 Demi- sec .....razoavelmente doce (33 a 50g/l)  
 (Novakoske; Freitas, 2003, p.55)

Chama-se de champanhe um vinho espumante fabricado na região de Champanhe, na França. A lei determina que apenas vinhos espumantes dessa região podem usar o nome champanhe. Os espumantes de outras regiões, mesmo que produzido com as mesmas uvas e métodos, não podem ser chamados de champanhe (Novakoske; Freitas. 2003).

A diferença entre vinhos brancos e vinhos espumantes, são as minúsculas bolhas (*perlage*) que garante o efeito da fermentação. As bolhas depois da segunda fermentação do açúcar residual por levedura (Novakoske; Freitas. 2003).

De acordo com Santos e Santana, (2014, p.57), o vinho que proporciona prazer no copo é importante ingrediente de muitas receitas. [...]. O vinho participa de muitas etapas da preparação de um prato. Na vinha d'alhos, ajuda a marinar, temperar, tornar mais úmidos e dar sabor a peixes, aves e carnes.

É preciso ter muita atenção quando o vinho vai a panela, o álcool e a acidez exigem cuidado. Com a evaporação do álcool que ocorre a 78C<sup>0</sup>, a acidez ficara evidenciada. Na cocção os sabores dos vinhos são concentrados, por isso nada de vinhos oxidados ou avinagrados (Santos; Santana, 2014).



Há uma lista de ingredientes que podem guiar a harmonização vinho/comida. (Santos; Santana, 2014, p.41)

Para Santos e Santana, (2014, p.147) “na harmonização entre comida e vinho permite afirmar que ela sempre ocorre por complementaridade por contrastes, mas nunca por indiferença”.

A arte de combinar pratos e vinhos não é uma ciência exata. Pode-se até falar em regras. Mas elas não devem ser inflexíveis. [...]. Na era da informação, a harmonização enogastronomia (como dizem os conhecedores) é, acima de tudo, a habilidade de realçar pratos e vinhos, sem perder de vista o elemento humano. Ou seja, os gostos são individuais. Novakoski; Freitas, 2003, p. 129).

#### QUADRO 1 - HARMONIZAÇÃO COMIDA/VINHO

Vinho ácido	Escolha pratos que sejam ricos, gordurosos ou salgado para contrabalançar. Combina a acidez da comida com o vinho. Use o vinho para equilibrar o calor das especiarias.
Vinhos doce	Ao ser servido com a sobremesa, certifique-se de que a sobremesa seja menos doce que o vinho, caso contrário, o vinho parecerá sem graça. Se o vinho não for muito doce (meio seco), tente servi-lo com pratos levemente doce ou pratos com toque de especiarias ou pimenta. Tente combinar o vinho com prato levemente salgado, você pode encontrar boas combinações, especialmente com queijos e cozimento do estilo tropical.
Vinhos branco e envelhecido	Serve o vinho com pratos de características aromáticas semelhante (nozes, amêndoas e frutas secas) Compensar a perda da acidez do vinho envelhecido com a acidez no prato, sumo do limão ou toque de vinagre.
	Sirva o vinho com carnes malpassadas. O tinto envelhecido é muito mais versátil que um tinto jovem e tânico.



Vinhos tintos e envelhecido	Tenha em mente que o vinho se torna mais delicado com o tempo, escolha preparações mais simples para que o vinho possa aparecer.
Vinho com carvalho	Como o vinho amadeirados sempre parecem mais encorpados com comida, acompanhe-os com receitas mais ousadas. Combine o toque amadeirado com ingredientes como nozes e especiarias doce, ou técnicas de cocção (grelhar ou defumar). Lembre-se que o envelhecimento em carvalho enriquece a textura do vinho e harmoniza bem com pratos e molhos igualmente ricos em textura.

Fonte: Comida e vinho, harmonização essencial.

## QUADRO 2 - COMBINAÇÃO ENTRE ALIMENTOS E VINHOS

Camarões	Vinhos brancos e espumantes
Ostras	Espumantes
Escargots	Vinhos brancos e vinhos tintos
Frutos do mar em geral	Vinhos brancos
Anchova	Vinhos tintos
Bacalhau	Branco seco ou jovem
Filé de peixe (frito ou ensopado)	Vinhos branco seco ou jovem
Salmão defumado	Vinhos espumantes, branco Seco, jovem e passado por carvalho
Frango e peru	Vinho rose no verão no inverno tinto
Paella	Tintos especialmente jovem
Porco assado	Vinhos branco seco rico em sabores
Carnes vermelhas cozidas	Vinhos tintos
Cordeiro assado	Vinhos tintos
Salames	Vinhos tintos
Molhos brancos	Vinhos brancos, moscatel não doce
Molhos vermelhos	Vinhos tintos



Pizza	Vinhos tintos seco ou vinhos brancos tranquilo sem carvalho
Bolos e tortas sem chocolate	Moscatel espumante
Cobertura de amora ou uvas	Vinhos de colheita tardia ou do porto
Frutas frescas em calda	Vinhos espumantes moscatel

Fonte: Vinhos, Saber e Sabor

Segundo Taitelbaum (2005, p. 51), “Quando há uma sequência de pratos a serem servidos, nada melhor do que uma sequência de vinhos para acompanhar”.

Lembre-se de que uma refeição completa, feita de comida e vinho deve antes de tudo proporcionar prazer. Não renuncie a seu gosto pessoal (Santos; Santana, 2014).



### 3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Com a visita técnica realizada aos 24 de outubro de 2023 na Vinícola Casa Del Nonno, pelos alunos do curso de tecnologia em gastronomia da faculdade SENAC de Criciúma, e a degustação oferecida com uma breve conceituação dos rótulos dos vinhos apresentados, e a harmonização com outros gêneros alimentícios, surge o interesse em desenvolver uma pesquisa que apresentasse alguns desses rótulos de maneira mais aprofundada quanto a sua origem e possibilidades de utilização na enogastronomia. As características dos vinhos foram investigadas a partir do material fornecido pela vinícola, onde nele constam as informações das uvas e processos de fabricação, de todos os vinhos produzidos pela Vinícola Casa Del Nonno.

Sendo assim através de uma pesquisa bibliográfica procura-se aqui identificar ingredientes que harmonizem com os vinhos de interesse da pesquisa. Indo de encontro ao objetivo principal deste trabalho, de desenvolver um cardápio composto por seis preparações, da entrada à sobremesa, através da revisão analítica dos variados preparos já desenvolvidos no decorrer das aulas práticas e teóricas do curso de Tecnologia em Gastronomia do SENAC de Criciúma (SC), bem como revisar outras fontes bibliográficas ou documentos que possibilitem, desenvolver e executar um cardápio visando a harmonização do mesmo com os vinhos produzidos pela vinícola Casa Del Nonno.

#### 3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Este estudo requer uma pesquisa exploratória por parte dos pesquisadores uma vez que; “A pesquisa exploratória é recomendada para quem pretende criar mais familiaridade com um problema para, depois, criar hipóteses sobre ele. Na maioria das vezes, esse estudo inclui um levantamento bibliográfico acerca do assunto” (Mascarenhas. 2017, p.58). Como resultante se faz necessário uma pesquisa bibliográfica e documental como fonte inicial de levantamento de dados, sabendo que a pesquisa bibliográfica se torna importante pois, “esse tipo de investigação concentra-se na análise de livros, artigos, dicionários e enciclopédias, ... (Mascarenhas. 2017, p.61) complementada pela pesquisa documental que segundo o mesmo autor “é quando se procura informações em fontes que não analisam as



informações por viés científico, mas sim em documentos ou fonte de dados com registro confiáveis destes dados”.

Tal levantamento deve ser apresentado de forma descritiva pois “trata-se de uma pesquisa cujo fim é expor e caracterizar um fenômeno ou uma determinada população. Durante o estudo, o investigador utiliza instrumentos de coleta padronizada de dados” (Brasileiro p. 76)

Para o relato do porquê da dificuldade apresentada como problema de pesquisa a não utilização dos vinhos oriundos da uva Goethe uma pesquisa explicativa trará melhor resultado para essa questão uma vez que para Brasileiro (2021, p. 77) a “pesquisa explicativa: objetiva identificar os fatores que incidem na ocorrência de determinados fenômenos, buscando esclarecê-los, explicá-los e justificar as ocorrências que neles interferem. A pesquisa metodológica se aplica neste estudo pois é ela “[...] a pesquisa que objetiva construir e apresentar caminhos, métodos, recursos, técnicas ou formas de captação ou construção da realidade. Ocorre quando o pesquisador busca responder como realizar determinado procedimento”. (Brasileiro, 2021, p. 77)

Na busca de elaborar e executar um menu degustação que confronte o problema de pesquisa já apresentado neste estudo, tornando-o assim uma pesquisa intervencionista, que nada mais “é um tipo de pesquisa que objetiva interferir na realidade estudada com o intuito de modificá-la. Trata-se, portanto, de uma pesquisa com o intuito de resolver um problema” ... (Brasileiro, 2021, p. 77)

Os meios de pesquisa utilizadas serão pesquisa de campo como já exemplificado com as visitas guiadas; uma pesquisa bibliográfica, que para Cervo; Bervian; Silva (2006, p. 72), “a pesquisa bibliográfica procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses. Pode ser realizada independentemente ou como parte da pesquisa descritiva ou experimental: E esses mesmos autores são referência para entender a pesquisa documental onde dizem que “são investigados documentos com o propósito de descrever e comparar usos, costumes, tendencias, diferenças e outras características. As bases documentais permitem estudar tanto a realidade presente como o passado ...”



“Damos o nome de pesquisa-ação a um estudo baseado em dados concretos que procura resolver um problema” (Mascarenhas, 2017, p. 63), é o que se pretende encontrar como resultado na execução do cardápio do menu degustativo.

### 3.2 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Com a pretensão de melhor situar nosso objeto de pesquisa faremos uma visita técnica guiada para coletar dados a partir do método de observação, que para Mascarenhas (2017, p. 64), “Observar é usar os sentidos para entender o mundo à nossa volta. Sem a observação, a ciência não conseguiria ir muito longe – afinal, não seria possível coletar evidências para testar hipóteses”. E realizar uma entrevista a com o atual administrador da vinícola Casa Del Nonno responsável pelas visitas guiadas, que “é uma conversa que tem o objetivo de obter dados para a pesquisa. [...] A entrevista serve para levantar informações que não encontramos em fontes bibliográficas, mas podemos obter conversando com as pessoas (Mascarenhas, 2017, p. 81).

Tendo em mãos um questionário previamente elaborado; “Um conjunto de perguntas para recolher dado que possam ser medidos com uma maior precisão. Aqui, o papel do pesquisador é formular as perguntas que serão, depois, respondidas no papel pelo participante (Mascarenhas, 2017, p. 81).

### 3.3 FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS

O presente estudo tem uma abordagem qualitativa pois indo de encontro ao que diz (Mascarenhas, 2017, p. 58); “Utilizamos a pesquisa qualitativa quando queremos descrever nosso objeto de estudo com mais profundidade.” assim pretende-se expor os dados da coleta através de relatórios e quadros.



## 4 CONTEXTUALIZAÇÃO E RESULTADOS

Esta é a parte do trabalho, onde serão apresentados os resultados da pesquisa, contendo a análise, interpretação e as discussões acerca desses novos dados colhidos.

### 4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Um breve questionário realizado para a empresa, conforme apêndice 1, foi enviado para fins de conhecimento referente à empresa, como funciona o seu mercado, quais negócios são realizados e se há alguma harmonização que eles indicam ou até mesmo realizam com seus rótulos. Dentro do questionário, a funcionária da vinícola responde que produz 60 mil a 80 mil garrafas por ano. Seu tipo de negócio seriam vendas para terceiros, como supermercados, restaurantes, hospedagens, lojas especializadas (adegas e empórios) incluindo contatos feitos durante participação em feiras. Também há a venda para consumidor final, como varejo (recepção da vinícola), loja virtual (todo Brasil). Já o enoturismo tem atendimento ao público com experiências na vinícola e venda de vinhos. O comportamento no mercado local e turismo em Urussanga, tem as vendas para principais restaurantes, hospedagens, cafeterias e armazéns. A questão do turismo, por ser a vinícola mais antiga em funcionamento e uma das mais tradicionais na cidade, atrai turistas em busca de conhecimento sobre a uva Goethe e pelos vinhos de qualidade. Oferece atendimento com breve degustação sem custos no balcão antes das compras, além de experiências mediante agendamento, como a visita guiada, que explica todo o processo dentro da fábrica e finaliza com harmonização de vinhos e alimentos.

### 4.2 APRESENTAÇÃO DO DIAGNÓSTICO

Durante o processo de pesquisa houve a participação em uma “Rodada de negócios” realizada na Acic, em Criciúma, aos 30 de setembro de 2024, onde a vinícola apresentou três rótulos para empresas alimentícias, com a intenção de fazer parcerias para as vendas dos seus vinhos, na oportunidade, as provas dos seguintes



rótulos, Pecatto Bianco, Nobile Goethe e o espumante Brut. A partir dessa degustação foi percebido que o Nobile Goethe, apresenta um toque “mineral”, e assim, usá-lo em uma de nossas harmonizações. No espumante Brut, é possível sentir a diferença de dulçor, comparada ao Demi-sec, quando assim degustado na visita técnica realizada aos 24 de outubro de 2023.

Como resposta ao questionário apresentado a administração da vinícola, as informações obtidas foram: A vinícola realiza um evento, o “*Sunset*”, que ocorre mensalmente, aos sábados. Nele são servidos todos os produtos da vinícola (total de 24 rótulos entre vinhos, espumantes, grappa e vinho em lata), para serem apreciados no terraço, juntamente com tábuas de queijos e frios. O questionário teve como principal finalidade, obter informações sobre os rótulos e os insumos alimentícios mais consumidos durante os *sunset* e visitas guiadas, para elaborar melhor nosso cardápio e selecionar os insumos que mais harmonizem com os vinhos. Nota-se que os vinhos brancos e espumante, produzidos com a uva Goethe, é destaque em comparação aos vinhos tintos. Os insumos alimentícios utilizados nos eventos são, prioritariamente, de origem regional e estadual, como pães de fermentação natural, geleias, queijos e itens de charcutaria, que aparentemente eram simples, porém apresentavam uma harmonização com os vinhos servidos. Destaque para a produção de salame feita em Lauro Müller, de copa oriunda de Nova Veneza e queijo curado premiado, feito em Orleans. Os demais itens são produtos de origem estrangeira, como *prosciutto* parma, lombo canadense, e queijos parmesão e provolone.

Na visita realizada à vinícola, aos 09 de novembro de 2024, durante a realização do *sunset* foi perceptível a harmonização dos vinhos com insumos regionais e com os insumos servidos no evento, como os queijos, presunto cru e geleia de damasco, assim influenciado a escolha de um cardápio que valorizasse a colonização italiana da região onde os vinhos são produzidos, como a massa fresca, galeto, costela suína e nhoque, e usar insumos que se assemelhem com os servidos no *sunset*, mas que trariam melhor resultado para uma harmonização mais equilibrada quando assim tratando de enogastronomia.

Adequamos também, preparos já efetuados na disciplina de harmonização e bebidas. Como a sopa de aspargos, que harmonizava com um vinho branco Chardonnay.



### 4.3 ANÁLISE CRÍTICA DOS RESULTADOS

Os insumos oferecidos no *sunset*, eram muito simplórios quanto a forma em que eram apresentados, em uma tabua de frios pães e geleia, e que pouco orientavam a forma como deveriam ser consumidos quando se procura uma experiência que exprima uma vivência enogastronômica para apreciação de uma harmonização entre as bebidas e os insumos alimentícios ali servidos, e também deixavam os sabores, as texturas a presença ou não de gordura destes gêneros alimentícios em uma harmonização conflitante para o nível dos vinhos servidos no dia do evento em questão, também pouco harmonizavam com os escolhidos como base de estudo para a presente pesquisa, e os posteriormente selecionados para uma efetiva degustação de harmonização mais aprofundada, que são predominantemente produzidos a partir da uva Goethe, sendo eles o espumante rosê brut, Peccato Bianco, Peccato Bianco Legno, Nobele Goethe, espumante Goethe brut e espumante Goethe Demi-Sec.

Quando analisamos os dados da visita em participação da *sunset*, em comparação com os quadros 1 e 2, sobre harmonização de vinhos e determinados tipos de alimentos, fica evidente que tais ações não tem por finalidade promover ao comensal ou qualquer outro participante uma experiência enogastronômica, não é o objetivo fazer tal julgamento, mas cabe aqui uma observação que é sim possível proporcionar aos participantes ou ao menos aos que assim se propõem vivenciar uma degustação que harmonize vinhos e pratos mais elaborados para uma experiência enogastronômica em sua totalidade ou o mais próximo disto.

Quanto ao questionário enviado à administração da vinícola Casa Del Nonno apenas a quarta questão era de interesse sobre harmonização de vinhos. A indagação era:

Existe alguma harmonização que indicam, ou até mesmo realizam?

Para harmonização com as bebidas, duas opções diversas de tábuas de frios são oferecidas. Os insumos alimentícios utilizados no evento são, prioritariamente, de origem regional e estadual, como pães de fermentação natural, geleias, queijos e itens de charcutaria. Destaque para a produção de salame feita em Lauro Müller, de copa oriunda de Nova Veneza e queijo curado premiado feito em Orleans. Os demais itens são produtos de origem estrangeira, como Prosciutto Parma, Lombo canadense, e queijos Parmesão e Provolone.



A não informação dos rótulos, ou fabricantes dos insumos supras citados dificultou a análise mais aprofundada deles, impossibilitando teste de harmonização com tais insumos e os vinhos selecionados para a execução da proposição sendo estes testes fator determinante para a repetição do uso deste no decorrer da pesquisa. Em face a isto foi escolhido insumos em substituição que se aproximassem em textura e sabor dos anteriormente citados ou que melhor harmonizassem com os vinhos selecionados para a fase de proposição de um menu degustação e execução da proposição.



## 5 PROPOSIÇÃO DE/DO UM MENU DEGUSTAÇÃO

Elaboramos o cardápio, iniciando com sugestões que harmonizem melhor com os vinhos da uva Goethe, após isso, foram digitadas as fichas técnicas, e a partir delas, a lista de compras, conforme apêndice 3, que foi enviada no prazo determinado, para análise e orçamentos.

### 5.1 EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO

O que veio primeiro, o vinho ou a comida?

Para essa pesquisa o que vem primeiro é o vinho.

Como estudamos os elementos essenciais dos vinhos da Uva Goethe, iremos fazer um cardápio degustativo, trazendo ao prato elementos que harmonizem com vinhos e espumantes Goethe.

Sabemos que a Goethe é uma uva híbrida que se adaptou ao *terroir* local, cultivada por imigrantes italianos e suas gerações. Para harmonizar com os vinhos Goethe, escolhemos um cardápio típico italiano, também muito comum na região do Vales da Uva Goethe.

Quando se monta um cardápio, a primeira coisa a fazer é uma lista de ingredientes, conforme apêndice 2. Uma entrada pode ter folhas verdes, tomates, palmito, peixe, frutos do mar e queijos. No prato principal podemos ter massas frescas, polenta, carne de vitela, bovina, suínas, aves e carnes de caça. Esses elementos complementam a acidez do vinho branco (Santos e Santana, 2014).

Os queijos guardam grandes diferenças entre si, assim como o vinho branco, gerando boas combinações. Queijos brancos mais frescos e com pouca gordura combinam com vinhos brancos leves. Queijos azuis, salgados, ricos em gorduras pedem um vinho branco com acidez e até mesmo um espumante Demi Sec.

A carne de porco tem vantagem por ser bem versátil. Maciez, gordura, textura e sabor que aceita vários tipos de ervas em seu preparo. Molhos adocicados são servidos em alguns tipos de pratos, harmonizando muito bem com vinhos brancos e espumantes.



A carne de galinha (galeto) ou frango é bem suave e possui boa maciez, podendo ser utilizada em diversas preparações. Galeto assado ou cozido, servido com molho branco ou rose, pede um vinho branco com média acidez.

Frutas cítricas, quando maior a acidez das frutas mais difícil é sua harmonização com vinhos. O ideal é utilizar as raspas das frutas para trazer acidez ao prato. Quando são preparadas nas sobremesas tem um aroma, sabor e acidez suavizado pela doçura do açúcar, favorecendo uma boa harmonização com vinhos espumantes.

Entre uma harmonização e outra, o ideal seria comer um pedaço de pão. O pão e o vinho são uma associação através dos tempos. “O pão quando mastigado, tem a capacidade de limpar e ativar as papilas gustativas, deixando-as pronta para perceber mais adequadamente as características dos vinhos” (Novakoski e Freire, 2012. p. 39).

Primeira harmonização: Um *Drink* com vinho espumante rosê brut, elaborado 85% de uva Goethe e 15% de Cabernet Sauvignon com frutas vermelhas e alecrim. Esse espumante tem uma perlage fina, abundante e persistente, apresenta uma coloração rosada, aromas leves, frescos e características frutadas. Harmonizaremos com pão italiano, manteiga saborizada com manjericão, tomate confitado e antepasto de azeitonas preta com alcaparras.

Figura 2 – Espumante Rosê Brut



Fonte: Catálogo Casa Del Nonno (2024)

Figura 3- Primeira Harmonização



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Segundo harmonização: A harmonização com vinho branco meio seco elaborado 100% com uvas Goethe. Vinho finíssimo, equilibrado, remetem aromas que combinam mel, flores brancas, e frutas como goiaba, maracujá, maçã verde entre outras bem brasileiras. Ótima equilíbrio entre dulçor, acidez e toques cítricos. Para



harmonizar com esse vinho iremos servir um creme de aspargos e pistaches com cocção em fundo de frango, creme de leite fresco e *roux* para trazer gordura e cremosidade ao prato, é servido frio.

Figura 4- Peccato Bianco



Fonte: Catálogo Casa Del Nonno (2024)

Figura 5- Segunda Harmonização



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Terceira harmonização: Será com vinho branco meio seco elaborado 100% com uva Goethe. Um vinho com boa presença na boca e persistente, leve e fresco, aromas frutados e delicados. Poderá sentir frutas de polpa branca, jabuticaba, goiaba serrana e baunilha. Com uma rápida passagem em barricas de carvalho. Combinando bem com nosso acompanhamento que será salada de mini rúcula, presunto de parma crocante, queijo Brie, pera, mel e redução de balsâmico, servido com polenta brustolada (termo do dialeto dos imigrantes italiano que significa dourar ou queimar levemente) na frigideira. OBS: Foi repetido o mesmo vinho da segunda harmonização, pois para terceira harmonização não foi fornecido o vinho selecionado.

Figura 6- Peccato Bianco Legno



Fonte: Catálogo Casa Del Nonno (2024)

Figura 7- Terceira Harmonização



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)



Quarta harmonização: Elaborado dentro da Identificação de Procedência (I.P), esse vinho Goethe de cor amarela palha com reflexos dourados, rico em nuances aromáticas lembra frutas tropicais, cítricas, maçã, damasco e com toques minerais devido ao seu terroir. Com ótima acidez, equilibrado e fresco. Em sua elaboração são realizado 6 meses de *bâtonnage* (processo de remexer as borras durante o estágio de vinho) e passagem de 1 mês em barrica de carvalho francês. Para harmonizar com esse vinho potente, optamos por uma costela de porco marinada por 24 horas com sal, cebola, tomilho, alecrim, pimenta preta e vinho tinto. Selado em frigideira, após sua cocção em forno em temperatura de 180°C. Com o molha da marinada foi feito uma redução para servir sobre a costela. Acompanhado por nhoque de cabotia e batata Asterix, recheado com gorgonzola, salteado na manteiga clarificada e sálvia. OBS: Ouve substituição desse vinho por um Chardonnay, pois o solicitado não foi encontrado nos mercados regionais.

Figura 8- Nobile Goethe



Figura 9- Quarta Harmonização



Fonte: Catálogo Casa Del Nonno (2024)

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Quinta harmonização: Espumante Goethe Brut, elaborado 100% de uva Goethe, pelo método tradicional e realizado 12 meses de contado com as leveduras. Ótima cremosidade, perlage fina, boa acidez, de coloração amarela palha com toques esverdeados. Com aromas frutados, cítrico, floral e o toque mineral. Seu final e levemente salgado, mineral e com toque de noz. Fácil de harmonizar com legumes, manteiga, queijos, carnes brancas e massas frescas. Para harmonizar com esse vinho espumante de presença marcante optamos por, marinado por 24 horas com vinho branco seco (Chardonnay), vinagre de maçã, cebola, alho, alecrim, sálvia, manjerona, pimenta preta, azeite de oliva e sal. Para compor esse prato um ravioli de massa



fresca recheado com queijo parmesão, ricota, refogado de alho poro e servido com molho aurora.

Figura 10- Espumante Goethe Brut



Fonte: Catálogo Casa Del Nonno (2024)

Figura 11- Quinta Harmonização



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Sexta harmonização: Vinho espumante Goethe Demi-Sec., elaborado pelo método *charmat*, seu aroma jovem, fresco, frutado e com toque de flores. Acidez equilibrada e macia. Perfeito para harmonizar com sobremesas que tem toque cítrico. Uma boa harmonização com este espumante será a panna cotta, uma sobremesa que traz a gordura do leite, um pouco de doçura e o cítrico das frutas. Para trazer mais presença do vinho Goethe, ao prato foi feito um sago com o vinho, sem adesão de açúcar na cocção.

Figura 12- Espumante Demi- Sec.



Fonte: Catalogo Casa Del Nonno (2024)

Figura 13- Sexta Harmonização



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)



Segue cardápio apresentado a banco:

Figura 14- Cardápio de harmonizações

*O que vem primeiro, o vinho ou a comida?*

**HARMONIZANDO COM GOETHE**

Primeira harmonização  
 Drink com espumante Rosê Brut e frutas vermelhas harmonizado com pão italiano, manteiga saborizada, tomate confitado e antepasto de azeitona

Segunda harmonização  
 Peccato Bianco harmonizando com creme de aspargos e pistache

Terceira harmonização  
 Peccato Bianco Legno harmonizando com polenta brustolada, mini salada de rúcula presunto de parma crocant, queijo Brie, pêra, mel e redução balsâmico

Quarta harmonização  
 Nobele Goethe (IP) harmonizando com costela suina, nhoque de cabotiá recheado com queijo gorgonzola e salteado na manteiga clarificada

Quinta harmonização  
 Espumante Goethe Brut harmonização com galetto al Primo canto e ravioli de massa fresca ao molho aurora

Sexta harmonização  
 Espumante Goethe Demi-Sec. harmonizando com panna cotta e calda de frutas vermelhas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).



**QUADRO 3 – VINHOS E ESPUMANTES HARMONIZANTES E DRINK.**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Espumante Brut Rosê (GOETHE)	Casa Del Nonno	750	ml
Peccato Bianco Logno (GOETHE)	Casa Del Nonno	750	ml
Peccato Bianco (GOETHE)	Casa Del Nonno	750	ml
Nobele Goethe	Casa Del Nonno	1,5	L
Espumante Brut (GOETHE)	Casa Del Nonno	750	ml
Espumante Demi-Sec. (GOETHE)	Casa Del Nonno	750	ml
Frutas vermelhas congeladas	Para o Drink	300	g
Manjeriçã	Fresco	Q. B	

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

**QUADRO 4 – PANNA COTTA**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Creme De Leite	Fresco	250	G
Açúcar	Refinado ou cristal	60	G
Leite	Integral	100	ML
Gelatina	Sem sabor	5	G
Baunilha	Essência ou fava	5	G
Calda:			
Framboesa		50	G
Morango		50	G
Mirtilo		50	G



Amora		50	G
Açúcar refinado		200	G
Vinho	Tinto	30	MI

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Hidratar a gelatina com água. Levar ao fogo o leite, creme de leite, açúcar e a baunilha. Mexer sempre e não deixar ferver. Após, desligar o fogo e adicionar a gelatina sem sabor. Colocar em forminhas e levar para resfriar. Levar o açúcar, as frutas e o vinho tinto ao fogo baixo, até dar o ponto de calda. Servir com a calda por cima.

Figura 15 - Pré-preparo da sobremesa



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

#### QUADRO 5 – CREME DE ASPARGOS

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Aspargos	frescos	200	Gr
Pistache	Sem casca	50	Gr
Fundo de ave		1	MI



Roux	20g manteiga sem sal e 20g farinha de trigo	40	Gr
Creme de leite fresco		200	Gr
Gemas		2	Uni
Manjeriçã		2	Maço
Suco de limão		½	Uni.
Manteiga	Sem sal	Qb	
Sal e pimenta		Qb	

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Limpe os aspargos e refogue rapidamente com uma colher de sopa de manteiga. Toste os pistaches. Aqueça o caldo, junte o roux, os aspargos picados e o pistache. Cozinhe por 10 minutos. Leve ao liquidificador e bata tudo até dissolver. Peneire. À parte, misture as gemas com o creme de leite. Volte o preparado do liquidificador ao fogo, junte a mistura de gemas, o manjeriçã e cozinhe por 3 minutos. Retire do fogo, acerte o sal e pimenta e adicione o suco de limão.

#### QUADRO 6 – FUNDO DE AVE

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Cebola	grande	2	Uni.
Cenoura	média	1	Uni.
Salsão		1	Uni.
Água		2,5	Litros
Frango	Ossos e aparas	1	K
Bouquet Garni		1	
Tomilho		1	Galho
Salsa		Q. B	Talos
Louro		1	Folha
Alho-poró		2	Folhas



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Coloque todos os ingredientes em uma panela. Cozinhe em fogo baixo por 45 min a 1h.



**QUADRO 7 – ROUX**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Farinha de trigo		20	Gramas
manteiga	Sem sal	20	Gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Cozinhe brevemente o trigo na manteiga em fogo baixo, até que o aroma e sabor da mistura fique amendoado tostado.

**QUADRO 8 – GALETO AL PRIMO CANTO**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Galeto	Galeto	800	Gramas
Vinho branco seco	Goethe	350	MI
Vinagre	Maça	100	MI
Cebola	Grande	200	Gramas
Alho		4	Uni.
Sálvia	Fresca	1	Maço
Manjerona	Fresca	1	Maço
Alecrim	Fresco	1	Maço
Azeite de oliva	Extra virgem	50	MI
Pimenta preta		Q. B	
Sal		Q. B	

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Faça uma marinada com todos os ingredientes e mergulhe os galletos. Deixe essa marinada em refrigeração por 24h. Após leve os galletos ao forno médio (180°C.) e asse lentamente por aproximadamente 40m, pincelando os galletos com a marinada de vez em quando.





### QUADRO 9 – MASSA FRESCA COLORIDA

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Farinha de trigo	Tipo 1 (premium)	800	Gr
Farinha de trigo	Grano duro	400	Gr
Ovos	Fresco	12	Uni.
Sal		4	Gr
Massa colorida			
Beterraba em pó	Farinha	15	Gr
Açafrão da terra	Diluir em água	5	Gr
Spirulina	Em pó	22	Gr

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

**Método de Preparo:** Misture as farinhas e o sal em uma tigela grande. Separe essa mistura em 3 partes, (400gr cada parte), faça um buraco no centro e coloque os ovos (4 ovos) e a beterraba em pó. Com um garfo misture os ingredientes até homogenia. Passe a massa para uma superfície enfarinhada e trabalhe até que a textura tenha se tornado bem lisa. Cubra a massa e deixe descansando por 1 h em temperatura ambiente. Repita o mesmo processo com as outras farinhas coloridas. Abra a massa em folhas finas e corte da forma desejada.

Figura 16 - Pré-preparo da massa fresca



Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Figura 17 - Pré-preparo da massa fresca



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Figura 18 - Pré-preparo da massa fresca



Fonte: Elaborado pelos autores (2024)



**QUADRO 10 – RECHEIO DE ALHO PORÓ PARA RAVIÓLI**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Alho poró		2	Maço
Ricota	Ralada	100	Gr
Parmesão	Ralado fino	50	Gr
Azeite de oliva	Extra virgem	10	MI

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Refogue o alho poro no azeite de oliva e reserve. Rale os queijos e reserve. Misture todos os ingredientes para o recheio. Com a massa do ravioli aberta coloque uma colher do recheio no meio. Feche o ravioli com outra massa por cima, retirando o ar com cuidado, pressionando nas laterais para fechar. Cozinhe e sirva com molha de sua preferência.

**QUADRO 11 – MOLHO AURORA**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Bechamel			
Cebola		½	Uni.
Louro	Folha	1	Uni.
Cravo da índia		2	Uni.
Manteiga	Sem sal	25	Gr
Farinha de trigo		25	Gr
Leite integral	gelado	500	ml
Sal		Q. B	
Pimenta do reino		Q. B	
Noz moscada		Q. B	
Molho de tomate			
Cebola		20	Gr
Alho		3	Gr



Tomate pelado	lata	450	Gr
Azeite de oliva	Extra virgem	15	ml
Manjericão	fresco	Q. B	
Sal		Q. B	
Pimenta do reino		Q. B	
Noz pecan	Para finalizar	100	gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de Preparo: Prepare o molho bechamel. Prepare o molho de tomate. Junto ao bechamel, o molho de tomate. Corrija sal e pimenta. Picar e torrar a noz pecan para servir por cima do ravióli ao molho aurora.

#### QUADRO 12 – COSTELA SUÍNA

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Costela de porco		1,5	kg
cebola		200	gramas
tomilho		1	maço
alecrim		1	maço
Pimenta preta		15	gramas
Vinho tinto		200	ml
cenoura		100	gramas
salsão		100	gramas
alho		30	gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de preparo: Marinar a carne com o vinho, tomilho, alecrim, cebola, alho, pimenta e manter em embalagem a vácuo por 24 horas. Assar a costelinha com meripox e parte da marinada.



Fazer um purê com as batatas e a abobrinha assadas, em seguida misturar 250 gramas do purê de batata com 350 gramas do pure de abóbora, adicionar uma gema de ovo e a farinha até a obtenção de uma massa macia.



**QUADRO 13 – NHOQUE DE CABOTIÁ, RECHEADO COM GORGONZOLA E FINALIZADO EM MANTEIGA COM SÁLVIA**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Abobora cabotia		1,5	kl
Batata asterix		300	gramas
Farinha de trigo 00		200	gramas
Amido de milho		100	gramas
salvia		100	gramas
manteiga		50	gramas
gorgonzola		100	gramas
ovo		1	unidade
parmesão		60	gramas
mascarpone		100	gramas
sal		20	gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de preparo: Com o mascarpone, o gorgonzola e o queijo parmesão ralado, misturar para formar um creme homogêneo e reserve para o recheio. Abra a massa até a espessura de cerca de meio centímetro (0,5 cm). Forme disco com a ajuda de um cortador e coloque uma pequena quantidade do recheio no centro, e feche certificando-se de selar bem as bordas evitando que o recheio derrame. Decore os nhoques criando desenhos que os assemelhes a abóboras. Cozinhe o nhoque em bastante água com sal. Refogue delicadamente o nhoque em um pouco de manteiga derretida e sálvia e noz pecan e sirva acompanhado de costelinhas de porco assadas.



**QUADRO 14 – ENTRADA COM PÃO, TOMATE CONFITADO, ANTEPASTO DE AZEITONA E MANTEIGA SABORIZADA**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Pão	Fermentação natural ou italiano	400	gramas
Azeitona pretas	Sem sementes	150	gramas
Cream cheese		60	gramas
cebolinha		30	gramas
salsinha		30	gramas
manteiga	Sem sal	200	gramas
manjericão		150	gramas
Tomate cereja	Ou grape	300	gramas
alecrim		50	gramas
tomilho		50	gramas
Azeite	“Azeite de oliva”	350	ml
alho		60	gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Método de preparo: Cortar o pão em fatias. Retirar o caroço das azeitonas caso necessário, fazer a dessalga se esse estiver em conserva, levar a um processador junto com cream cheese, 10 gramas de alho, salsinha, cebolinha e bater adicionando azeite aos poucos até a consistência desejada da pasta. Reserve. Bater a manteiga com as folhas de manjericão em um mixer, levar a geladeira para retomar a consistência ideal de serviço. Para o tomate confitado em uma forma colocar os tomates, tomilho, alecrim, alho azeite e sal e levar ao forno à 65° celsius por 30 minutos, verificar o ponto e se há a necessidade de concluir a cocção por um período maior.



**QUADRO 15 – BRUSTOLADA DE POLENTA COM CROCANTE DE PARMA, BRIE, PÊRA E REDUÇÃO DE BALSÂMICO**

Ingredientes	Especificações	Quantidade	Unidade
Farinha de milho fina	Para polenta	400	Gramas
Fundo de frango		400	ML
Mini rúcula		300	Gramas
Pera		400	Gramas
Sagu		100	Gramas
Gelatina em folhas	Sem cor e sem sabor	1	Pacote
Sal		30	Gramas
Presunto de parma		150	Gramas
Aceto balsâmico		500	ML
Queijo brie		150	Gramas
Açúcar		150	Gramas

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

## 5.2 ANÁLISE CRÍTICA DA EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO

A execução da proposição contou com uma banca de três avaliadores, aqui denominados degustador 1, degustador 2 e degustador 3, que responderam a um questionário com perguntas direcionadas sobre os vinhos e os pratos servidos durante a degustação, e ficaram livres para relatar suas observações sobre os pratos servidos quanto à sabor, textura, apresentação e se harmonizavam ou não com o vinho servido.

### QUADRO 16 - QUESTIONÁRIO DA DEGUSTAÇÃO

PERGUNTA	DEGUSTADOR 1	DEGUSTADOR 2	DEGUSTADOR 3
Você já experimentou vinho Goethe antes? Se sim qual?	Sim, não lembro	Sim, não lembro	sim



Qual foi a sua principal impressão ao degustar os vinhos Goethe?	ácido	ácido	Não respondeu
As efervescências dos vinhos espumantes foram refrescantes ou conflitantes como os pratos?	refrescante	refrescante	Não respondeu
O vinho espumante Demi-Sec. harmonizou bem com o nível de doçura da sobremesa?	sim	sim	Não respondeu
Qual foi a combinação mais agradável? Por quê?	Quinto e sexto prato	Não respondeu	Não respondeu
A acidez do vinho equilibrou bem com a gordura e o sal dos pratos?	Alguns sim	sim	Não respondeu
Os aromas dos vinhos e dos pratos foram identificados ou mascarados? Se sim qual?	identificados	identificados	Não respondeu
Houve equilíbrio entre o vinho e o prato? Algum deles se sobrepõe? Se sim qual?	Na grande maioria sim	A maioria sim	Não respondeu
O vinho mudou o sabor do prato ou vice-versa? Se sim qual?	não	Deixou mais saboroso	Não respondeu
A harmonização combinou bem com conceito de terroir?	sim	sim	Não respondeu

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Quanto as considerações finais dos pratos:



### QUADRO 17 - AVALIAÇÃO DO DEGUSTADOR 1

PRATO	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Manteiga saborizada com manjericão, tomate confitado, antepasto de azeitona alcaparras	apontou como apresentação excelente, textura e sabores muito bom, orientando cuidado à granulação do sal.
2	Creme de aspargo e pistache com cocção em fundo de frango, creme de leite fresco roux (manteiga e farinha de trigo)	Creme de aspargo saboroso, textura da manteiga aparece, aspargo muito saboroso, textura ok, orientando quanto ao cuidado da presença acentuada da gordura como um ponto a ser corrigido.
3	Polenta brustolada, salada de mini rúcula presunto de parma crocante, queijo Brie, pera, mel e redução de balsâmico	Apresentação impecável, texturas ok, sabores equilibrados
4	nhoque de cabotia e batata Asterix, recheado com gorgonzola, salteado na manteiga clarificada e sálvia	Pratos visualmente e sabores ok, textura excelente, faltou aparecer mais o sabor do recheio
5	galeto al primo canto, ravioli de massa fresca recheado com queijo parmesão, ricota, refogado de alho poro e servido com molho aurora.	Visual, textura, sabor, crocância, sal considerados excelentes.
6	Panna cotta, uma sobremesa que traz a gordura do leite, com cobertura de geleia de frutas vermelhas. Para trazer mais presença do vinho Goethe, ao prato foi feito um sago com o vinho, sem adesão de açúcar na cocção.	Visual, textura, sabor ótimos, o doce da sobremesa e o espumante juntos harmonizaram, “ressaltando os sabores da sobremesa com a presença do espumante na boca”.

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

### QUADRO 18 - AVALIAÇÃO DO DEGUSTADOR 2

PRATO	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Manteiga saborizada com manjericão, tomate confitado, antepasto de azeitona alcaparras	Harmônico e saboroso
2	Creme de aspargo e pistache com cocção em fundo de frango, creme de leite fresco roux (manteiga e farinha de trigo)	Creme saboroso, gordura elevada permanecendo na colher
3	Polenta brustolada, salada de mini rúcula presunto de parma crocante, queijo Brie, pera, mel e redução de balsâmico	Prato harmônico, polenta densa, sugeriu adicionar o mel à redução de balsâmico
4	nhoque de cabotia e batata Asterix, recheado com gorgonzola, salteado na manteiga clarificada e sálvia	Gorgonzola ficou um pouco apagada, podendo ser mais explorada no prato.
5	galeto al primo canto, ravioli de massa fresca recheado com	



	queijo parmesão, ricota, refogado de alho poro e servido com molho aurora.	
6	panna cotta, uma sobremesa que traz a gordura do leite, com cobertura de geleia de frutas vermelhas. Para trazer mais presença do vinho Goethe, ao prato foi feito um sago com o vinho, sem adesão de açúcar na cocção.	Bonito, faltou verde para dar contraste de cores, e utilizar mais sago para trazer sabor ao prato, para apreciação sem a presença do vinho.

O degustador 3 não nos forneceu informações que servissem para solucionar possíveis problemas na execução do cardápio. Prato 1 o degustador 1 apontou como apresentação excelente, textura e sabores muito bom, orientando cuidado à granulação do sal.

Quanto as combinações e harmonizações.

#### QUADRO 19 - AVALIAÇÃO DA HARMONIZAÇÃO DO DEGUSTADOR 1

Combinação	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO (Houve ou não harmonização)
1	Manteiga saborizada com manjericão, tomate confitado, antepasto de azeitona alcaparras, combinado com drink de espumante rose brut	
2	Creme de aspargo e pistache com cocção em fundo de frango, creme de leite fresco roux (manteiga e farinha de trigo) combinado com peccato bianco, vinho branco demi-sec	Harmonização ok.
3	Polenta brustolada, salada de mini rúcula presunto de parma crocante, queijo Brie, pera, mel e redução de balsâmico, combinado com Peccato Bianco Legno, vinho branco meio seco.	Harmonização ok.
4	nhoque de cabotíá e batata Asterix, recheado com gorgonzola, salteado na manteiga clarificada e sálvia, combinado com Nobeles	Harmonização fraca



	Goethe, vinho branco seco.	
5	galeto al primo canto, ravioli de massa fresca recheado com queijo parmesão, ricota, refogado de alho poro e servido com molho aurora, combinado com Espumante Goethe Brut.	Harmonização muito boa
6	panna cotta, uma sobremesa que traz a gordura do leite, com cobertura de geleia de frutas vermelhas. Para trazer mais presença do vinho Goethe, ao prato foi feito um sago com o vinho, sem adesão de açúcar na cocção, combinado com Vinho espumante Goethe Demi-Sec.	Harmonização excelente

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

## QUADRO 20 - AVALIAÇÃO DA HARMONIZAÇÃO DO DEGUSTADOR 2

Combinação	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Manteiga saborizada com manjericão, tomate confitado, antepasto de azeitona alcaparras, combinado com drink de espumante rose brut.	Harmônico e saboroso
2	Creme de aspargo e pistache com cocção em fundo de frango, creme de leite fresco roux (manteiga e farinha de trigo) combinado com peccato bianco, vinho branco demi-sec.	Harmônico ao vinho.
3	Polenta brustolada, salada de mini rúcula presunto de parma crocante, queijo Brie, pera, mel e redução de balsâmico, combinado com Peccato Bianco Legno, vinho branco meio seco.	Avaliação não fornecida
4	nhoque de cabotiá e batata Asterix, recheado com gorgonzola, salteado na manteiga clarificada e sálvia, combinado com	Harmonização não funcionou



	Nobele Goethe, vinho branco seco.	
5	galeto al primo canto, ravioli de massa fresca recheado com queijo parmesão, ricota, refogado de alho poro e servido com molho aurora, combinado com Espumante Goethe Brut.	harmônico
6	panna cotta, uma sobremesa que traz a gordura do leite, com cobertura de geleia de frutas vermelhas. Para trazer mais presença do vinho Goethe, ao prato foi feito um sago com o vinho, sem adesão de açúcar na cocção, combinado com Vinho espumante Goethe Demi-Sec.	Avaliação não fornecida

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Novamente o degustador 3 não deu respostas que trouxessem subsídios de interesse à pesquisa.



## 6 CONCLUSÃO

Ao longo desta pesquisa, analisamos os estudos disponíveis em livros e fontes acadêmicas sobre harmonização entre vinhos e alimentos, identificando combinações que realçam sabores e aquelas que podem gerar resultados menos satisfatórios ao paladar. Apesar das diretrizes gerais, reconhecemos que a percepção gustativa varia de pessoa para pessoa, podendo resultar em experiências subjetivamente positivas, mesmo em harmonizações que, teoricamente, não combinam.

Os vinhos e espumantes de uva Goethe apresentaram resultados bastante positivos na avaliação dos degustadores, reforçando a relevância dessa variedade no contexto do menu proposto. No entanto, enfrentamos dificuldades logísticas que impediram a obtenção de dois rótulos essenciais: o Peccato Bianco Legno e o Nobile Goethe, destinados à harmonização com a brustolada e o nhoque com costela, respectivamente. Como alternativa, foi utilizado o Peccato Bianco para a brustolada e um Chardonnay para o nhoque. Este último, conforme análise dos degustadores, não alcançou o sucesso esperado na harmonização, tornando o resultado inconclusivo pela ausência do vinho previamente estudado.

Apesar dos desafios, o planejamento prévio, os testes realizados e as aulas práticas ao longo do curso foram fundamentais para a execução do menu degustação. O pré-preparo e o preparo dos pratos foram organizados de forma eficiente, e o primeiro prato estava pronto para ser servido no horário programado. Contudo, atrasos na devolutiva da banca à equipe anterior impactaram a entrega dos pratos subsequentes, o que exigiu adaptação por parte de nossa equipe.

Concluimos que o trabalho alcançou resultados satisfatórios em sua maioria, demonstrando a importância da preparação e do planejamento na harmonização entre vinhos e alimentos. Ainda assim, destacamos a necessidade de uma logística mais eficiente para garantir que os insumos previamente selecionados estejam disponíveis, a fim de evitar comprometimentos na execução e análise das harmonizações. Este projeto também reafirmou a riqueza sensorial proporcionada pela uva Goethe e a sua versatilidade, estimulando futuras iniciativas que explorem ainda mais seu potencial no cenário gastronômico.



## REFERÊNCIAS

Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe – PROGOETHE. Disponível em <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/ValesdaUvaGoethe.pdf>> Acesso em 19 out. 2024.

BAUMGARTEN, Christina Elisa F. **A Santa Terra: os vinhos do meio-o este catarinense**. Florianópolis: Ed. HB, 2010. p. 37.

Brasil de Vinhos. Vinícola Quarezemin. Disponível em <<https://brasildevinhos.com.br/vinicola/vinicola-quarezemin/>>. Acesso em 20 out. 2024.

BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. **Como produzir textos acadêmicos e científicos**. São Paulo: Contexto, 2021. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 30 set. 2024.

Casa del Nonno. Disponível em <<https://casadelnonno.com.br/>>. Acesso em 20 out. 2024.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2006. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 22 out. 2024.

Circuito turístico. Vinícola Bianco de Orleans/SC, recebe reconhecimento nacional no Wines of Brasil Awards, 2024. Disponível em <<https://www.circuitoturistico.com.br/vinicola-bianco-de-orleans-sc-recebe-reconhecimento-nacional-no-wines-of-brazil-awards-2024/>> Acesso em 20 out. 2024

CORRÊA, Henrique Luiz. **Administração de produção e operações: manufatura e serviços**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

DAMIAN, Renato. Disponível em <[https://slowfoodbrasil.org.br/arca\\_do\\_gosto/uva-goethe/](https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/uva-goethe/)> Acesso em 19 out. 2024.

**DataSebrae**. Disponível em <<https://datasebrae/ig-vales-da-uva-goethe/>>. Acesso em 07 out. 2024.

Embaixada do Brasil. VINHOS BRASILEIROS COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. Disponível em <<https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/07/VINHOS-BRASILEIROS-COM-INDICA%C3%87%C3%83O-GEOGR%C3%81FICA.pdf>> Acesso em: 19 out. 2024.

**Globo Repórter**. 25/06/2023 Disponível em: <https://g1.globo.com/google/amp/globo-reporter/noticia/2023/06/25/conheca-a-historia-da-uva-goethe-fruta-que-cresceu-no-brasil-sob-maos-italianas-em-santa-catarina.ghtml>. Acesso em: 06 out. 2024.



MASCARENHAS, Sidnei Augusto (org.). **Metodologia científica**. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2017. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 30 set. 2024.

NOVAKOSKI, Deise; FREITAS, Armando. **Vinhos**: castas, regiões produtoras e serviço. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2023. P.18.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. 2 reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 336 p. inclui bibliografia.

Portal de Turismo Urussanga. Vinícola De Noni. Disponível em <<https://turismo.urussanga.sc.gov.br/post-13304/>>. Acesso em 20 out. 2024.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, Jose Maria. **Comida e Vinho**: Harmonização Essencial. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2014.

TAITELBAUM, Paula. **Vinhos**: Saber e Sabor. Porto alegre: Sonae Distribuição Brasil, 2025. 72p.

VIEIRA, Adriana; BRUCH; Kelly. Políticas Públicas Como Instrumento de Desenvolvimento de Indicações Geográficas: O Caso dos Vales da Uva Goethe em Urussanga – Santa Catarina. Santa Cruz do Sul. 2015. P. 8-16. Disponível em <[https://www.researchgate.net/profile/Kelly-Bruch/publication/311646549\\_POLITICAS\\_PUBLICAS\\_COMO\\_INSTRUMENTO\\_DE\\_DESENVOLVIMENTO\\_DE\\_INDICACOES\\_GEOGRAFICAS/links/58c0960292851c2adfeb2742/POLITICAS-PUBLICAS-COMO-INSTRUMENTO-DE-DESENVOLVIMENTO-DE-INDICACOES-GEOGRAFICAS.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Kelly-Bruch/publication/311646549_POLITICAS_PUBLICAS_COMO_INSTRUMENTO_DE_DESENVOLVIMENTO_DE_INDICACOES_GEOGRAFICAS/links/58c0960292851c2adfeb2742/POLITICAS-PUBLICAS-COMO-INSTRUMENTO-DE-DESENVOLVIMENTO-DE-INDICACOES-GEOGRAFICAS.pdf)>. Acesso em 14 out 2024.

Vigna Mazon. Disponível em Acesso em <<https://www.mazon.com.br/>>. Acesso em 20 out. 2024.



## APÊNDICE 1 – Questionrio elaborao para a vinícola



Questionário com perguntas elaboradas pela equipe de TCS da Faculdade Senac Criciúma, do curso superior de Tecnologia em Gastronomia.

- Quanto produz?
- Quais os tipos de negócios?
- Como se comporta no mercado local e turismo em Urussanga?
- Existe alguma harmonização que indicam, ou até mesmo realizam?

Atenciosamente,

Adriana, Alice, Heuder e Janaína  
Acadêmicos do curso superior de tecnologia em gastronomia

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)



## APÊNDICE 2 – Lista de compras

Produto	Quantidade	Unidade de Medida	Sugestão de Marca	Observação	Sugestão de Fornecedor
ESPUMANTE ROSE BRUT SUZIN	750	Mililitro	CASA DEL NONNO	ESPUMANTE BRUT ROSÊ (GOETHE)	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
VINHO GOETHE CASA DEL NONO	750	Mililitro	CASA DEL NONNO	PECCATO BIANCO LOGNO (GOETHE)	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
VINHO GOETHE CASA DEL NONO	750	Mililitro	CASA DEL NONNO	PECCATO BIANCO (GOETHE)	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
VINHO GOETHE CASA DEL NONO	1,5	Litro	CASA DEL NONNO	NOBILE GOETHE	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
ESPUMANTE BLANC BRUT	750	Mililitro	CASA DEL NONNO	ESPUMANTE BRUT (GOETHE)	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
ESPUMANTE DEMI-SEC 750ML	750	Mililitro	CASA DEL NONNO	ESPUMANTE DEMI-SEC (GOETHE)	VINÍCOLA CASA DEL NONNO
FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS	300	Gramas			
MANJERICAO	220	Gramas		FRESCO	
FLORES COMESTIVEIS	20	Gramas			
CREME DE LEITE FRESCO	450	Gramas			
LEITE INTEGRAL UHT 1L	600	Mililitro			
GELATINA SEM SABOR	5	Gramas		em pó	
FAVA DE BAUNILHA	5	Gramas			
FRAMBOESA	50	Gramas			
MORANGO	50	Gramas			
MIRTILO	50	Gramas			
AMORA FRESCA	50	Gramas			
ACUCAR REFINADO 1 KG	430	Gramas			
VINHO TINTO SECO 750 ML	240	Mililitro			
ASPARGOS FRESCOS	200	Gramas			
PISTACHE CRU SEM CASCA	50	Gramas			
MANTEIGA EXTRA SEM SAL PT 200GR	310	Gramas			
FARINHA DE TRIGO 01 KG	260	Gramas			



SALSAO UNIDADE	350	Gramas			
CENOURA	370	Gramas			
CEBOLA BRANCA	980	Gramas			
LOURO	10	Gramas			
TOMILHO MACO	80	Gramas			
GALINHA PICADA CONGELADA	1	Kg		APARAS DE GALINHA PARA FUNDO	
ALHO PORO	250	Gramas			
SALSINHA	50	Gramas			
OVO DUZIA	900	Gramas		OVO DE GALINHA	
LIMAO TAHITI	75	Gramas			
SAL REFINADO	80	Gramas			
PIMENTA PRETA EM GRAO	50	Gramas			
GALETO CONGELADO	900	Gramas			
VINHO GOETHE CASA DEL NONO	375	Mililitro		VINHO BRANCO SECO GOETHE	
VINAGRE DE MACA	110	Mililitro			
ALHO	125	Gramas			
SALVIA IN NATURA	170	Gramas			
MANJERONA FACIL BJ 30 GR	40	Gramas			
ALECRIM (IN NATURA)	135	Gramas			
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	450	Mililitro			
FARINHA DE TRIGO 01 KG	900	Gramas		TIPO 1 (PREMIUM)	
FARINHA DE SEMOLA	500	Gramas			
BETERRABA EM PO	150	Gramas			
BETERRABA	140	Gramas			
CURCUMA (ACAFRAO) EM PO	6	Gramas			
SPirolina	150	Gramas			
ESPINAFRE	70	Gramas			
RICOTA FRESCA	100	Gramas			
QUEIJO PARMESAO PECA	60	Gramas			
CRAVO DA INDIA (GRANEL)	4	Gramas			
TOMATE PELADO	450	Gramas			
COSTELINHA SUINA	1,5	Kg			
MORANGA	1,5	Kg		CABOTIÁ	
BATATA INGLESA ROSA	400	Gramas			



AMIDO DE MILHO	110	Gramas			
NOZES PECAN	110	Gramas		sem casca	
QUEIJO GORGONZOLA	110	Gramas			
QUEIJO MASCARPONE	110	Gramas			
PAO ITALIANO NATURAL	400	Gramas			
AZEITONAS PRETAS SEM CAROCO	150	Gramas			
CREAM CHEESE (QUEIJO CREMOSO)	70	Gramas			
CEBOLINHA	30	Gramas			
TOMATE CEREJA	300	Gramas		OU TOMATE GRAPE	
FARINHA DE MILHO	400	Gramas		FARINHA DE MILHO FINA	
RUCULA	200	Gramas		MINI RÚCULA	
PERA	400	Gramas			
SAGU	100	Gramas			
GELATINA SEM SABOR FOLHA 10G	10	Gramas			
PRESUNTO PARMA FATIADO	150	Gramas			
ACETO BALSAMICO 250ML	500	Mililitro			
QUEIJO BRIE	150	Gramas			
NOZ MOSCADA BOLA	5	Gramas			
GELO FILTRADO 3KG	6	Kg		6 BALDES TAMBÉM	

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)



### APÊNDICE 3 – Questionário à banca

Um questionário de dez perguntas foi elaborado à banca para experimentar o cardápio, onde constavam as seguintes informações:

A enogastronomia é a arte de harmonizar vinhos e comida. Antigamente a harmonização entre vinhos e pratos era uma rotina considerando simples. Levava em conta, a simples relação de proximidade geográfica.

A uva Goethe foi trazida e cultivada por imigrantes italianos. A região de produção dos vinhos Goethe e as tradições locais influenciaram a escolha do cardápio.

Para uma boa degustação é preciso ativar nos sentidos. Através da visão é possível perceber a limpidez, transparência, brilho e cor do vinho. O ideal é que a bebida seja observada contra a luz natural e o copo ligeiramente inclinado. Depois do vinho ser percebido pelo olhar, é hora do olfato. O exame é realizado colocando o nariz dentro do cálice e cheirando vigorosamente. No paladar, é preciso que o vinho de um giro dentro da boca, para que haja contato com toda a superfície da língua. Assim é o exame gustativo de um vinho.

1. Você já experimentou vinho Goethe antes? Se sim qual?
2. Qual foi a sua principal impressão ao degustar os vinhos Goethe?
3. As efervescências dos vinhos espumantes foram refrescantes ou conflitantes como os pratos?
4. O vinho espumante Demi-Sec. harmonizou bem com o nível de doçura da sobremesa?
5. Qual foi a combinação mais agradável? Por quê?
6. A acidez do vinho equilibrou bem com a gordura e o sal dos pratos?
7. Os aromas dos vinhos e dos pratos foram identificados ou mascarados? Se sim qual?
8. Houve equilíbrio entre o vinho e o prato? Algum deles se sobrepões? Se sim qual?
9. O vinho mudou o sabor do prato ou vice-versa? Se sim qual?
10. A harmonização combinou bem com conceito de terroir?





ANEXO 1 – Autorização do uso da vinícola na pesquisa



**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

Eu, Matheus Damasceno, abaixo assinado (a), concordo em participar como objeto de pesquisa e declaro que estou suficientemente esclarecido (a) sobre o objetivo da atividade e os procedimentos metodológicos que serão aplicados.

Para tanto, expresso aqui meu **consentimento espontâneo**, livre e **esclarecido**, possibilitando aos acadêmicos da Faculdade Senac de CRICIÚMA a realização dos estudos na organização. Concordo ainda, com a divulgação dos dados, informações e imagens que possam vir a ser geradas durante a execução dos trabalhos da pesquisa, desde que seja resguardado o sigilo previsto em Lei.

Criciúma (SC), 22 de novembro de 2024

  
Assinatura do Responsável (Diretor/Proprietário)  
CPF/CNPJ: 048.083.239-14  
Telefone: (48) 984198355

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Faculdade de Tecnologia Senac de Criciúma.  
R. Henrique Lage, 560 - Centro, Criciúma - SC, 88801-001

Fonte: Senac (2024).



