

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC BLUMENAU

Curso de Gastronomia

Natália Martins Barbosa

Nitay Gustavo de Souza

BIOMA PAMPA:

A ENOGASTRONOMIA NO *TERROIR* DA CAMPANHA GAÚCHA E A
GASTRONOMIA NO RIO GRANDE DO SUL.

Blumenau

2021

Natália Martins Barbosa
Nitay Gustavo de Souza

BIOMA PAMPA:

A ENOGASTRONOMIA NO *TERROIR* DA CAMPANHA GAÚCHA E A
GASTRONOMIA NO RIO GRANDE DO SUL.

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

Orientadores: Especialista Flávia Busch Gorz
Especialista Ricardo Harbs

Blumenau
2021

Ficha Catalográfica

B238b Barbosa, Natália Martins.
Bioma Pampa: A enogastronomia no terroir da campanha gaúcha e a culinária rio grandense / Natália Martins
Barbosa, Nitay Gustavo de Souza. – 2021
Dados eletrônicos (1 arquivo, 115 p.) : il. color.

Orientadora: Flávia Busch Gorz
Trabalho de Conclusão de Semestre (Tecnólogo) –
Faculdade Senac Blumenau, Tecnólogo em Gastronomia,
2021.

1. Pampas. 2. Enogastronomia. 3. Campanha Gaúcha.
4. Vinhos. 5. Gastronomia. I. Faculdade Senac Blumenau.
II. Barbosa, Natália Martins. III. Souza, Nitay Gustavo de. IV.
Título.

CDD 22. ed.: 641.5981

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Aline Ferreira – CRB 14/1721



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

Natália Martins Barbosa

Nitay Gustavo de Souza

BIOMA PAMPA:

A ENOGASTRONOMIA NO *TERROIR* DA CAMPANHA GAÚCHA E A CULINÁRIA
RIO GRANDENSE.

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

Orientadora: Flávia Busch Gorz

Banca:

Flávia Busch Gorz

Juliana Sá Holz – Faculdade de Tecnologia Senac Blumenau

Ricardo Harbs - Faculdade de Tecnologia Senac Blumenau

Blumenau, 06 de outubro de 2021

Dedicamos este trabalho aos nossos amigos e familiares, pelo incentivo e apoio durante o curso, onde nos deram forças para enfrentar todas as dificuldades encontradas nesta trajetória.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos nossos orientadores pelo tempo dedicado e a todos os professores que de alguma forma colaboraram para a formação do nosso conhecimento e elaboração deste trabalho.

Agradecemos também à Vinícola Miolo, à Estância Paraizo e à Vinícola Cordilheira de Santana pelo conhecimento compartilhado, nos permitindo conhecer um pouco mais da riqueza dos vinhos produzidos na Região da Campanha Gaúcha.

"Um bom vinho é poesia engarrafada."

Robert Louis Stevenson

RESUMO

Forjada nas grandes planícies do bioma Pampa, a região da Campanha Gaúcha é detentora de um patrimônio cultural ímpar e de um *Terroir* singular. O desenvolvimento da vitivinicultura nesta região, além das ações coletivas capitaneadas pela Associação Vinhos da Campanha, resultaram na certificação de Indicação Geográfica obtidas pelas vinícolas da Campanha, impulsionando a economia local e levaram o estado do Rio Grande do Sul a se manter consolidado como maior produtor de vinhos do Brasil. Na esperança que este trabalho possa vir a contribuir para as discussões em torno do ramo da Enogastronomia brasileira, esta pesquisa engloba a construção de um Menu degustação harmonizado e suas respectivas fichas técnicas, fundamentados nos princípios da harmonização. Foram utilizados os vinhos da região da Campanha Gaúcha e os insumos da culinária do Rio Grande do Sul, utilizaram-se técnicas, visando expressar os hábitos e a rica história da região. Conclui-se que o Brasil é detentor de uma grande riqueza no universo dos vinhos, embora desconhecida e pouco valorizada pelo próprio consumidor brasileiro. No entanto popularizar este produto nacional da mais alta qualidade, não cabe somente aos atores locais, entendeu-se, haver a necessidade dos Chefes de Cozinha, Sommeliers, Professores, Instituições de Ensino, entre outros, saírem da ideia mercantil, fazendo assim com que toda uma cadeia produtiva seja decantada.

Palavras-chave: Pampa. Enogastronomia. Campanha Gaúcha. *Terroir*. Vinhos. Gastronomia.

ABSTRACT

Forged in the great plains of the Pampa biome, the *Campanha Gaúcha* region has a unique cultural heritage and a unique Terroir. The viticulture development in this region, in addition to the collective actions led by the *Campanha Wine's Association*, resulted in the Geographical Indication certification obtained by the wineries of the *Campanha* region, boosting the local economy and led the state of *Rio Grande do Sul* to remain consolidated as the largest producer of wines in Brazil. With the hope that this work may contribute to the discussions around the branch of Brazilian Enogastronomy, this research includes an harmonized tasting Menu construction and its respective technical data sheets, based on the harmonization principles. The *Campanha Gaúcha regional* wines and culinary insums of *Rio Grande do Sul State* were used with techniques to express habits and the rich history of this region. Was possible to conclude that Brazil has a great value in the wine universe although unknown and devalued by the Brazilian consumer. However, popularizing this highest quality national product, it is not only up to the local actors but also for chefs, sommeliers, teachers, educational institutions, and others, to leave the mercantile idea, thus causing an entire decanted production chain.

Keywords: *Pampa*. Enogastronomy. *Campanha Gaúcha*. Terroir. Wines. Gastronomy.

LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Localização do Bioma Pampa.....	18
Figura 2 – Reduções Jesuíticas.....	19
Figura 3 – Índios Guaranis.....	19
Figura 4 – Índios e o Chimarrão.....	20
Figura 5 – Bioma Pampa.....	22
Figura 6 - Bioma Pampa e Região da Campanha Gaúcha.....	24
Figura 7 – Produção de Charque.....	26
Figura 8 – Herança Gastronômica.....	27
Figura 9 – Herança Gastronômica.....	28
Figura 10 – Espaladeira.....	36
Figura 11 – Colheita Manual.....	38
Figura 12 - Como Degustar o Vinho.....	56
Figura 13 - Roda de Aromas dos Vinhos.....	57
Figura 14 – Vinho Miolo Reserva <i>Chardonnay</i>	65
Figura 15 - Vinho Miolo Reserva <i>Sauvignon Blanc</i>	67
Figura 16 - Vinho - Almadén <i>Gewurztraminer</i>	69
Figura 17 - Vinho Campos de Cima 3 Bocas.....	73
Figura 18 - Vinho Campos de Cima Assinaturas.....	75
Figura 19: Espumante Seival <i>by</i> Miolo Brut <i>Rosé</i>	78
Figura 20 – Exemplo de Ficha Técnica.....	82
Figura 21 - Ficha técnica Entrada 01.....	84
Figura 22 - Ficha técnica Entrada 02.....	85
Figura 23 - Ficha técnica Prato Principal.....	86
Figura 24 - Ficha técnica Sobremesa.....	87
Figura 25 - Ficha técnica Requeijão Caseiro.....	88
Figura 26 – Menu Harmonizado.....	89
Figura 27 - Testagem 01 - Entrada 01.....	90
Figura 28 - Testagem 01 - Entrada 01 e o vinho harmonizado.....	91
Figura 29 - Testagem 01 - Entrada 02.....	91
Figura 30 - Testagem 01 - Entrada 02 e vinho harmonizado.....	91
Figura 31 - Testagem 01 - Prato Principal e vinho harmonizado.....	92
Figura 32 - Testagem 01 – Sobremesa.....	92

Figura 33: Testagem 02 - Entrada 01.....	94
Figura 34: Testagem 02 – Pesagem.....	94
Figura 35: Testagem 02 – Entrada 01 - Harmonização com vinho Sauvignon Blanc.....	95
Figura 36: Testagem 02 - Entrada 02.....	95
Figura 37: Testagem 02 – Pesagem.....	95
Figura 38: Testagem 02 – Prato Principal – Pesagem.....	96
Figura 39: Testagem 02 – Sobremesa.....	96
Figura 40: Testagem 02 – Sobremesa – Pesagem.....	96
Figura 41: Costela para Ravioli.....	98
Figura 42: Recheio Ravioli de costela.....	99
Figura 43: Ravioli de costela.....	99
Figura 44: Preparo Compota Kinkan.....	99
Figura 45: Compota Kinkan.....	100
Figura 46: Preparo Infusão de Erva Mate.....	100
Figura 47: Telha de Amora.....	100
Figura 48: Evento Final - Entrada 1.....	101
Figura 49: Evento Final - Entrada 2.....	101
Figura 50: Evento Final – Prato Principal.....	102
Figura 51: Evento Final – Sobremesa.....	102
Figura 52: Evento Final - Descrição Vinhos e Espumante.....	103
Figura 53: Evento Final - Execução do Menu.....	103

LISTA DE SIGLAS

IBAMA – O Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

SEAPDR - Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural

IPAGRO - Instituto de Pesquisas Agrícolas da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul

UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

IP - Indicação de Procedência

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura

CCM - Classificação Climática Multicritério

ENSAM - *École Nationale Supérieure d'Arts et Métiers*

FC - Fator de Correção

PB - Peso Bruto

PL - Peso Limpo

IC - Índice de Cocção

PCz = Peso Cozido

PL = Peso Líquido

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
1.1 OBJETIVOS	14
1.1.1 OBJETIVO GERAL	14
1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
1.2 JUSTIFICATIVA	15
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	16
2.1 O BRASIL E SEUS BIOMAS	16
2.1.1 O QUE É UM BIOMA	16
2.1.2 BIOMAS BRASILEIROS	16
2.1.3 BIOMA PAMPA	17
2.1.4 REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA	23
2.1.5 INFLUÊNCIAS DA CAMPANHA GAÚCHA NA GASTRONOMIA	24
2.2 VITICULTURA, VINICULTURA E VITIVINICULTURA	29
2.2.1 VITIVINICULTURA NO MUNDO	31
2.2.2 VITIVINICULTURA NO BRASIL	32
2.2.3 VITIVINICULTURA NO RIO GRANDE DO SUL	32
2.2.4 VITIVINICULTURA NA CAMPANHA GAÚCHA	33
2.2.4 TÉCNICAS DE PLANTIO	35
2.2.4.1 VANTAGENS	36
2.2.4.2 DESVANTAGENS	36
2.2.5 TÉCNICAS DE COLHEITA	37
2.2.5.1 VANTAGENS	37
2.2.5.2 DESVANTAGENS	37
2.2.6 MÉTODO DE ELABORAÇÃO DE ESPUMANTES	38
2.2.7 CEPAS/CASTAS	39
2.2.8 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA	40
2.2.9 ASPECTOS ECONÔMICOS	43
2.2.10 SUSTENTABILIDADE	44
2.2.11 VINHOS VEGANOS	45
2.3 DEFINIÇÃO DE <i>TERROIR</i>	45
2.3.1 A IMPORTÂNCIA DO <i>TERROIR</i> NA PRODUÇÃO DE VINHOS	46

2.3.2 O TERROIR DA CAMPANHA GAÚCHA	47
2.3.3 COMPONENTES DE CLIMA QUE INTERFEREM NO TERROIR	49
2.3.4 COMPONENTES DO SOLO QUE INTERFEREM NO TERROIR	51
2.3.5 CARACTERIZAÇÃO DO SOLO DA CAMPANHA GAÚCHA	52
2.5.3 PRINCÍPIOS DA HARMONIZAÇÃO	53
2.5.3.1 <i>CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DO VINHO</i>	53
2.5.3.2 <i>DEGUSTAÇÃO DO VINHO</i>	55
2.5.3.3 <i>TEMPERATURA DO VINHO</i>	57
2.5.3.4 <i>TEORIA DA HARMONIZAÇÃO DE SABORES (ENOGASTRONOMIA)</i>	58
2.5 ENOGASTRONOMIA	58
2.5.1 A GASTRONOMIA E A ENOGASTRONOMIA	61
2.5.2 A ENOGASTRONOMIA HOJE	61
2.4 ANÁLISE SENSORIAL DOS VINHOS	62
2.5 CARACTERÍSTICAS DAS CASTAS, VINHOS E ESPUMANTE DA CAMPANHA GAÚCHA	63
2.5.1 CASTA CHARDONNAY	64
2.5.2 CASTA SAUVIGNON BLANC	66
2.5.3 CASTA GEWURZTRAMINER	68
2.5.4 CASTA TANNAT	70
2.5.5 CASTA CABERNET SAUVIGNON	70
2.5.6 CASTA MALBEC	71
2.5.7 CASTA TEMPRANILLO	72
2.5.8 CASTA PINOT NOIR	76
2.5.9 CASTA PINOT GRIS	77
3 METODOLOGIA	79
3.2 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	79
3.3 FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS	80
3.3.1 FICHA TÉCNICA	80
3.3.2 CARDÁPIO	82
4 APRESENTAÇÃO DO DIAGNÓSTICO	90
4.1 ANÁLISE CRÍTICA DOS RESULTADOS	104
CONCLUSÃO	106
REFERÊNCIAS	107
ANEXO A – GUIA BÁSICO DE DEGUSTAÇÃO	114

1 INTRODUÇÃO

O Bioma Pampa possui muitas riquezas naturais e culturais que se refletem nos hábitos e costumes de um povo. Por meio de pesquisas foi possível identificar uma região específica, dentro deste Bioma, a Campanha Gaúcha, que vem se destacando no cenário nacional e mundial na produção de Vinhos.

A vitivinicultura desta região é repleta de particularidades que são identificadas desde o seu *Terroir* até a influência cultural na forma de cultivo dos vinhedos que resulta em vinhos de identidade e qualidade.

Dentro do contexto em que o vinho está inserido, desde os tempos da colonização até os dias de hoje, não podemos deixar de vincular esta bebida a gastronomia, pois esta fusão deu origem a Enogastronomia que nos dá a possibilidade de juntar comida e vinhos e descobrir um universo de sabores que se completam com total harmonia.

Seguindo os conceitos pesquisados sobre a Enogastronomia foi possível desenvolver um menu degustação de quatro tempos, harmonizando vinhos da Campanha Gaúcha com ingredientes do Estado do Rio Grande do Sul, onde por intermédio desta fusão poderá ser percebido na prática tudo que foi descrito e contextualizado neste trabalho.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo geral

Analisar os conceitos da Enogastronomia aplicados aos vinhos da Campanha Gaúcha dentro do Bioma Pampa.

1.1.2 Objetivos específicos

- Caracterizar o Bioma Pampa e a região da Campanha Gaúcha;
- Identificar o clima existente na região da Campanha Gaúcha e seu impacto no *Terroir*;
- Apresentar a Vitivinicultura existente na região da Campanha Gaúcha;
- Identificar as características sensoriais em torno dos vinhos desta região, relacionadas ao seu *Terroir*;
- Identificar a gastronomia tradicional Estado do Rio Grande do Sul com foco na Região da Campanha Gaúcha;
- Apresentar os princípios da Harmonização/Enogastronomia;
- Elaborar cardápio baseado nos princípios da Enogastronomia;
- Elaborar fichas técnicas;
- Executar as receitas e suas harmonizações correspondentes.

1.2 JUSTIFICATIVA

A Campanha Gaúcha, localizada no Bioma Pampa, possui vinhos de alta qualidade, decorrentes de um *Terroir* muito rico e repleto de particularidades, onde muitos de seus títulos são premiados e equiparados a padrões internacionais. Tudo isso sem perder o toque artesanal e suas raízes culturais que o tornam, de alguma forma especial. Por meio deste trabalho, busca-se descrever esta relação entre a qualidade dos vinhos e o *Terroir* da Região da Campanha Gaúcha e suas possibilidades de harmonização com insumos locais e das demais regiões do Estado do Rio Grande do Sul.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 O BRASIL E SEUS BIOMAS

2.1.1 O que é um Bioma

Etimologicamente, o termo Bioma (do grego *bios*=vida e *oma*=massa) significa uma massa, um volume de seres vivos. Este termo já era usado na Biogeografia desde meados do século passado, tendo sofrido uma série de modificações conceituais até chegar ao seu conceito atualmente mais aceito pela comunidade científica, isto é, uma área do espaço geográfico, com dimensões de até mais de um milhão de quilômetros quadrados, que tem por características a uniformidade de um macro clima definido, de uma determinada fitofisionomia ou formação vegetal, de uma fauna e outros organismos vivos associados, e de outras condições ambientais, como a altitude, o solo, alagamentos, o fogo, a salinidade, entre outros. Estas características todas lhe conferem uma estrutura e uma funcionalidade peculiares, uma ecologia própria.

2.1.2 Biomas brasileiros

O Brasil é o quinto maior país do mundo, apresentando em sua grande extensão territorial uma gama de diferentes ecossistemas que formam seis biomas característicos, são estes:

- Bioma Amazônia
- Bioma Mata Atlântica
- Bioma Cerrado
- Bioma Caatinga
- Bioma Pantanal
- Bioma Pampa: Este Bioma será abordado com maior relevância no item

2.1.3 por ser foco principal deste trabalho.

Em um modo geral, nossos Biomas são importantes não somente como recursos naturais em nosso país, mas, tem destaque como ambientes de grande riqueza natural no planeta.

2.1.3 Bioma Pampa

As assimetrias em relação ao desenvolvimento econômico e social do Rio Grande do Sul apresentam-se de modo distinto entre as regiões norte e sul do Estado. Coincidentemente ou não, o território do Rio Grande do Sul situa-se em dois biomas distintos: a Mata Atlântica ao norte, e o Pampa, compreendendo a Metade Sul do Estado, conforme apresentado na Figura 01. Os campos são a paisagem predominante e ainda determinante na economia, cultura e modo de vida da sociedade gaúcha (BOLDRINI et al., 2010).

Nossa noção de natureza preservada normalmente está associada a imagens de ambientes fartamente arborizados, porém ao sul das paisagens tropicais da América do Sul, há um vasto espaço geográfico onde as árvores limitam-se a formar uma moldura ao longo dos cursos d'água ou estão confinadas às áreas de relevo mais acidentado. Todo o resto constitui o domínio privativo das ervas: gramíneas e outras plantas rasteiras perfeitamente adaptadas às condições climáticas e aos solos da região, formando um complexo sistema de campos naturais (WEBER, 2017).

A palavra "Pampa" provém da língua indígena *quíchua* e significa planície, como é conhecido esse território, é o único que se estende por um só Estado do Brasil, o Rio Grande do Sul, ocupando uma superfície de 176.496km², que representa 62,64% do território gaúcho e 2,1% do território nacional. Este bioma não é exclusivamente brasileiro, o Pampa gaúcho abrange todo o Uruguai, o centro-leste da Argentina e o extremo sudeste do Paraguai, além da metade sul do Rio Grande do Sul, ocupando assim uma área total de 700.000km², constituindo a maior extensão de ecossistemas campestres de clima temperado do continente sul-americano, com temperatura média de 20°C chegando a 35°C no verão e com geadas e neve no inverno (IBAMA, 2004).

Figura 02 - Reduções Jesuíticas



Fonte: Portal das Missões (2021).

Os primeiros habitantes viveram nos campos e adaptaram-se a floresta, estes grupos pré-históricos, provavelmente pouco numerosos, dominaram todo o território até que sobre eles se derramou a grande avalanche guarani, há dois mil anos, no início dos tempos históricos.

Os guaranis, identificados na Figura 03, ocuparam vales, áreas de floresta e o litoral e submeteram outros povos, que se tornaram “guaranizados”, como o tapes, que viviam no alto do taquari e em Rio Pardo. Em alguns lugares ganharam nomes diferentes: carijós, no litoral, arachanes, na região da Lagoa dos patos.

Figura 03 - Índios Guaranis



Fonte: Livro História Ilustrada do Rio Grande do Sul (1998. p. 23).

Os guaranis não conheciam o metal, mas eram bons ceramistas. Com eles chegou a agricultura, onde cultivavam milho, fumo, feijão, erva mate e o chimarrão.

Além dos guaranis, havia tribos remanescentes dos primeiros grupos, tais como: charruas e minuanos no Pampa e as tribos Gê, que habitavam o planalto.

Os charruas e minuanos foram aqueles que, por seus hábitos e objetos de uso, deram as principais contribuições para a formação do tipo humano e social mais tarde identificado como gaúcho.

Segundo o dicionário da língua portuguesa, a palavra “gaúcho” significa:

Diz-se de, ou habitante da zona rural do Rio Grande do Sul e, p. ext., de todo o estado. (Iguar designação recebem também os rurícolas da Argentina e do Uruguai que vivem nos pampas e se dedicam à criação de gado.) Os gaúchos desempenharam um papel importante no progresso da Argentina e do Uruguai. O gaúcho brasileiro é descendente de indígenas, portugueses e espanhóis e, no séc. XVIII, foi o instrumento de fixação portuguesa no sul do Brasil (AURÉLIO, 2010, p. 78).

Não podemos deixar de mencionar o chimarrão, quando falamos de um território habitado pelos índios, pois esta bebida foi herança dos índios guaranis, conforme a Figura 04, e difundida pelos padres jesuítas no tempo das Reduções. O chimarrão chegou a ser proibido no sul do Brasil durante o século XVI, sendo considerada a erva do diabo pelos padres jesuítas das reduções do Guairá.

Figura 04 - Índios e o Chimarrão



Fonte: Livro História Ilustrada do Rio Grande do Sul (1998. p. 36).

As cidades do Pampa gaúcho se originaram de acampamentos militares portugueses que controlavam as fronteiras do extremo sul, impedindo a entrada dos espanhóis. A influência dos descendentes de espanhóis na área da fronteira e de portugueses no litoral trouxeram um pouco de urbanidade, ao povo dos campos.

A região do Pampa foi utilizada desde o século XVIII para o pastoreio, onde além de produzir carne e leite, possibilitava uma ocupação rápida do território já que

a forma inicial de criação era a pecuária extensiva. A partir do século XIX, com o aumento da imigração de alemães e italianos para a região é que as primeiras atividades agrícolas começaram a se desenvolver, trazendo assim para a região, novas culturas e novos costumes (OEKO, 2021).

No Brasil, o Pampa foi oficialmente reconhecido como bioma apenas no ano de 2004, conquistando status equivalente aos demais biomas brasileiros. Até então, era vinculado aos chamados Campos Sulinos, como parte do Bioma Mata Atlântica.

Este reconhecimento inseriu o Pampa na agenda ambiental nacional, contribuindo para a conservação do seu patrimônio natural e cultural e permitindo destacar, no âmbito da legislação, a importância, a singularidade e as potencialidades desse ambiente campestre único no mundo (EMBRAPA, 2018).

A maior parte desses ecossistemas foi profundamente modificada pela atividade humana e, em 2010, apenas 3,4% dos campos temperados do mundo estavam inseridos em áreas de preservação ambiental, comparados aos mais de 20% de florestas tropicais e subtropicais protegidas. Neste bioma, 41,32% da área apresenta cobertura vegetal nativa, mas apenas 0,4% do Pampa é protegida atualmente por Unidades de Conservação. A agricultura, a pecuária e o cultivo de monoculturas florestais têm exercido forte pressão sobre o local, resultando no desaparecimento de espécies nativas, no aumento do processo de arenização e na invasão de espécies indesejáveis (INSTITUTO PAMPA BRASIL, 2010).

Este Bioma era, basicamente, pecuarista até a introdução da soja a partir dos anos de 1960 no norte do Estado do Rio Grande do Sul, cuja expansão se deu para o sul, inserindo no Pampa gaúcho as atividades ligadas a agricultura, essencialmente, monoculturas de trigo e soja (VERDUM, 2006).

Com a introdução das monoculturas, os processos de degradação já estão em expansão em algumas áreas, como já está sendo identificado, de erosão hídrica e os areais. Estes processos são advindos da própria mecanização em solos muito frágeis e que desencadearam e aumentaram processos, que são naturais e que se aceleraram devido à forma agressiva de como essas monoculturas foram desenvolvidas (VERDUM, 2006).

Desta forma, a história pode não estar seguindo para um final feliz, pois embora no passado a exploração do Pampa tenha sido marcada pela convivência tranquila entre o homem e o meio ambiente, mais recentemente as novas formas de uso da terra têm contribuído para um rápido desaparecimento da vegetação nativa.

Atualmente, a vegetação campestre original já foi descaracterizada em torno de 51% (ou um pouco mais de 64.000km²) a partir da ação humana para urbanização e atividades econômicas (HASENACK et al.; 2007). Outro fator importante é que a vegetação, solos e a própria riqueza de condições geológicas e geomorfológicas, aspectos hidrológicos e a ordem climática tornam o território não homogêneo (BOLDRINI et al., 2010).

Talvez quem olhe para o Pampa não encontre uma fauna exuberante como a da Amazônia, ou uma floresta de tirar o fôlego como as que existem na Mata Atlântica. À primeira vista, conforme a Figura 05, o Bioma parece bem mais simples do que os outros, mas isso não quer dizer que ele seja menos importante.

Figura 05 – Bioma Pampa



Fonte: SEMA (2021).

O Pampa apresenta um papel significativo na conservação da biodiversidade, pois apresenta uma riqueza de flora e fauna. Essa biodiversidade, em seus níveis de organização, é responsável pelo fornecimento de inúmeros serviços ecossistêmicos que contribuem para o sustento humano, como a purificação das águas, o controle de pragas agrícolas, a estocagem de carbono, o controle da erosão e a reposição da fertilidade do solo, além de ser uma importante fonte de recursos genéticos, principalmente de plantas (BINKOWSKI, 2009).

2.1.4 Região da Campanha Gaúcha

A criação de uma região dentro de um Bioma demonstra um processo contínuo de transformação do espaço que se materializam nos recortes espaciais que são assumidos por grupos sociais em resposta às necessidades de um determinado tipo de produção, imposta por códigos culturais diversos.

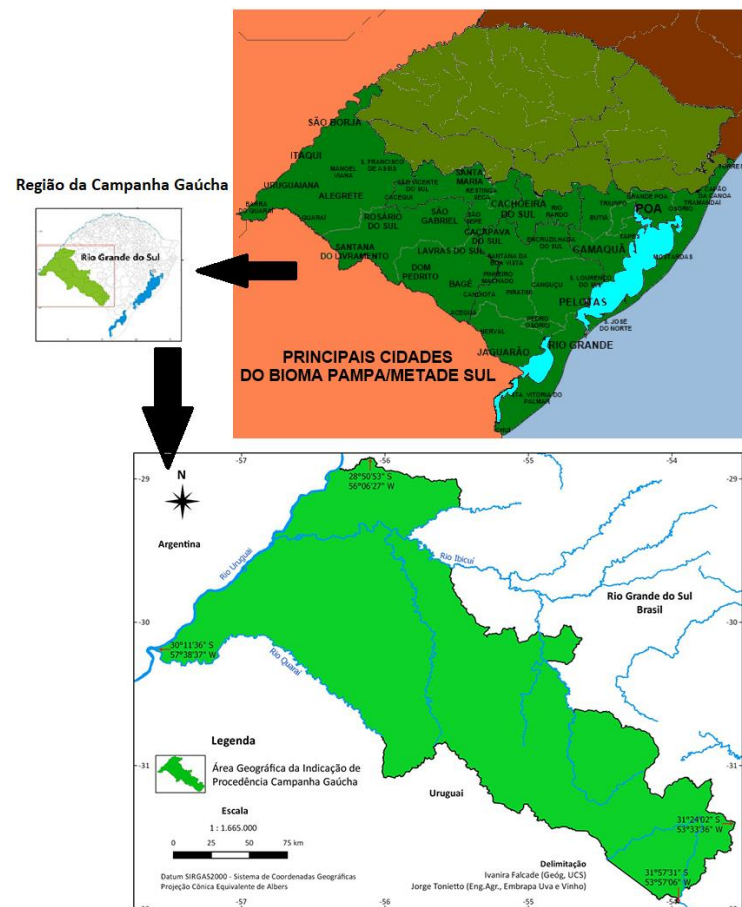
O recorte espacial encontrado dentro do Bioma Pampa é denominado Campanha Gaúcha e refere-se, em termos oficiais, à Mesorregião Sudoeste Rio-Grandense, a qual engloba as Microrregiões da Campanha Ocidental, Central e Meridional (IBGE, 2017).

Sua localização está entre os paralelos 29° e 32° de Latitude Sul, sendo contornada pelas regiões da Serra do Sudeste, Depressão Central e Missões e pelos limites de fronteira com a Argentina e o Uruguai. Com altitude entre 100 e 360m, com um relevo de Coxilhas, marcado por planícies e por pequenas elevações, com solo basáltico e arenoso de boa drenagem, sua vegetação é Campestre/Estépica. Seu clima é temperado, com invernos frios onde a temperatura mínima chega à 0°C e verões quentes, pouca pluviosidade e elevada amplitude térmica, chegando aos 40°C (BOLDRINI et al, 2010).

Entre o encontro de rios como Rio Ibicuí e o Rio Quaraí, forma-se o do Rio Uruguai, divisa entre o Brasil, Argentina e Uruguai. Parte da Campanha Gaúcha também recebe corpo hídrico subterrâneo, o Aquífero Guarani representa a segunda maior fonte de água doce subterrânea do planeta, dele estando 157.600 km² no Rio grande do Sul (BOLDRINI et al, 2010).

A Campanha Gaúcha ocupa uma área geográfica de 44.365km² e abrange os municípios: Os municípios que fazem parte da região da Campanha Gaúcha são: Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento, Uruguaiana, Alegrete, Bagé, Piraí, José Otávio, Dom Pedrito, Ibaré, Maçambará, Bororé, Encruzilhada, Torquato Severo e Joca Tavares., conforme divisão do bioma ilustrado na Figura 06.

Figura 06 – Bioma Pampa e Região da Campanha Gaúcha



Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

A Campanha Gaúcha, tradicional área de pecuária rio-grandense, tem passado por transformações significativas no decorrer da evolução do seu espaço produtivo, vinculadas, sobretudo, às questões econômicas. Desde as primeiras estâncias, destinadas à criação de gado no oeste do Rio Grande do Sul, até a atualidade, ocorreram temporalidades e espacialidades distintas visando sua definição política, econômica e cultural (BOLDRINI et al, 2010).

2.1.5 Influências da Campanha Gaúcha na Gastronomia

A Campanha Gaúcha é uma região recheada de história. Foi palco de batalhas famosas, tratados importantes e outros acontecimentos que, hoje, fazem parte dos livros de História do Brasil. Com uma cultura ligada ao campo, cavalo e gado, o “gaúcho” tem uma ampla variedade de costumes, vestuário típico, alimentação e artesanato proveniente da lã e do couro de animais criados na região.

Pode-se afirmar que a pecuária se caracterizou como a primeira cadeia produtiva da Campanha Gaúcha, onde está vinculada aos aspectos históricos de ocupação e povoamento do Estado. Esses privilegiaram a atividade pastoril via estâncias, as quais garantiram à posse da terra que configurou essa região como a primeira área ocupada por uma atividade econômica no Rio Grande do Sul. O rebanho bovino disperso nos campos gaúchos, oriundo da atividade pastoril desenvolvida, inicialmente, pelos padres jesuítas, contribuiu para a estruturação da sua matriz produtiva (COSTA, 1998).

Os potenciais naturais permitiram que a pecuária tivesse condições para se expandir e assim se consolidando através dos latifúndios pastoris. Essa se desenvolveu de forma extensiva, contribuindo para formar a matriz produtiva tradicional da região da Campanha Gaúcha, podendo ser afirmado que a pecuária se consolidou como a principal atividade econômica, desde o início de sua ocupação territorial.

Essa situação permaneceu até o início do processo colonizador, o qual marcou a inserção de nova dinâmica econômica no Estado, mediante a inserção de atividades agrícolas onde conseqüentemente essa região foi responsável, durante longo período de tempo pela produção econômica do Rio Grande do Sul, via atividade pecuarista.

É importante salientar também que essa atividade econômica ainda se faz presente, na atualidade, pois a criação de gado, na Campanha Gaúcha, constitui-se em um dos seus alicerces econômicos, concentrando a maior parcela do rebanho bovino gaúcho, com significativa expressão nacional.

Nos campos temperados de paisagens campestres eram encontradas muitas espécies de gramíneas, como o milho, o trigo, o arroz e a cana-de-açúcar, que continuaram provendo uma importante base alimentar ao homem.

Com os imigrantes vindos da Europa de escassez de recursos encontraram na região do Pampa a fartura que procuravam. Assim a gastronomia absorveu estas novas riquezas culturais e o churrasco rústico, com carne, pão e farinha de mandioca, até então típico da região, abandonou a sua simplicidade e recebeu as saladas verdes, as batatas, cebolas, tomates, polenta, carne de porco linguiça, frango e, o principal, o galeto, que por suas características, assume uma posição especial de parceiro e muitas vezes de concorrentes do churrasco.

Neste contexto gastronômico é necessário também ser mencionado, como parte integrante dos hábitos alimentares do povo da região do Pampa, o charque,

conforme a Figura 07, que surgiu da necessidade de conservação da fatura de carnes existente na época. Tudo indica que a origem do processo de salga tenha vindo da Irlanda, que usava para conservar o bacalhau.

Figura 07 – Produção de Charque



Fonte: MaCamp (2021).

Este processo adquiriu tanta importância comercial, que chegou a constituir um ciclo econômico. É a origem da riqueza do Pampa e do esplendor cultural de Pelotas, por exemplo. Este charque era exportado para o centro do país, para as Minas Gerais, Rio, São Paulo e chegava até o Ceará (BEZZI, 1985).

Paralelamente, à atividade pecuarista, a partir da década de 1920, estruturase, nessa região, uma nova configuração espacial, através da inserção da lavoura orizícola. Além da dicotomia produtiva, tem-se uma sociedade dual, composta por pecuaristas e agricultores (FEE, 2008).

A cultura do arroz teve sua inserção, a partir do século XX, marcada pelo processo de “despecuarização” espacial, ou seja, a cedência de terras por parte do latifúndio pastoril à agricultura. Dessa forma, o arroz, caracteriza-se como a primeira lavoura capitalista no Estado gaúcho, apresentando, no decorrer do tempo, crescimento expressivo tanto em área como em produtividade (FEE, 2008).

Atrelada às transformações que marcaram o cenário nacional, a partir da década de 70/80, pode-se dizer que a presença significativa da lavoura de soja, nessa porção do território rio-grandense, foi responsável por novos arranjos produtivos no seu setor primário. Atualmente, a cultura da soja é significativa, na região da Campanha (IBGE, 2008).

Na perspectiva da estruturação do espaço produtivo da Campanha Gaúcha, atualmente destaca-se a fruticultura, como uma alternativa produtiva e de geração de renda, que se encontra em expansão gradativa. Tal atividade está baseada, principalmente, na produção de cítricos, como a laranja, a bergamota e a tangerina e

em outras frutas como a uva, o pêsego e o figo. No que se refere à citricultura, na Campanha Gaúcha, destaca-se a produção de laranja, tangerina e bergamota. A laranja predomina em área plantada em todas as unidades territoriais desse recorte espacial. Já a tangerina e a bergamota aparecem associadas a essa, porém com menores áreas destinadas à sua produção. Paralelamente à bergamota, outras frutas, porém de forma menos expressiva, retroalimentam a cadeia produtiva da fruticultura, como o pêsego e o figo. Esses são cultivados, pontualmente, ou seja, nas unidades territoriais de Santiago, Alegrete, Santana da Boa Vista, Lavras do Sul, Dom Pedrito e Caçapava do Sul (IBGE, 2008).

Na alimentação da Região da Campanha Gaúcha, assim como em todo o território do Rio Grande do Sul é identificada a grandes contribuições dos colonos de várias etnias, destacando os europeus.

Dentre as contribuições europeias portuguesa podemos destacar: As especiarias oriundas da Índia (cravo, canela, noz-moscada) e as compotas, marmeladas e frutas cristalizadas. As carnes de gado e ovinos assada no forno, no espeto, grelhada ou frita na panela e também as carnes maturadas no sal (charque) conforme Figuras 08 e 09. As canjicas e polenta de milho, entre outras (HERANÇAS DO PAMPA, 2021).

Figura 08 – Herança Gastronômica



Fonte: Herança do Pampa (2021).

Figura 09 – Herança Gastronômica



Fonte: Herança do Pampa (2021).

Dentre as contribuições Alemãs podemos destacar: Carne de porco assada e frita, lingüiça, conservas, *nudeln* (massa), galinha assada, sopa com legumes e ovos, *kas-schimier* (ricota), cuca, doces de farinha de trigo, *schimier* (pasta de frutas), tortas doces, entre outras. Dentre as contribuições Italianas podemos destacar: Brodo (caldo de carne), capeleti (massa com recheio de carne picada), sopas, canja, galetto a *menarôsto* (frango no espeto), ravióli (massa com recheio), tortei (pastel cozido recheado com moranga ou abóbora), massas em geral, polenta, salames, queijos, vinho, graspa, entre outras. Também é importante mencionar a herança indígena percebida na utilização da mandioca e de seus derivados, o uso do milho assado, cozido e seus derivados também é uma evidência desta herança, bem como também o aproveitamento, de plantas nativas (HERANÇAS DO PAMPA, 2021).

A carne assada acompanha os gaúchos desde seus precursores. Os índios primitivos comiam carne de caça, de gado ou de potro atirada diretamente no fogo.

Esta influência indígena reflete-se também no cozimento dos alimentos, que era realizado na *tucuruva* (trempe de pedras), no *moquém* (grelha de varas) utilizado para assar carne ou peixe, onde até o ano de 1900, estudiosos de vocábulos gauchescos usavam o termo assado para descrever a carne preparada sobre as brasas e somente no ano de 1926 o jornalista Roque Callage, em seu Vocabulário Gaúcho definiu churrasco como a carne sangrenta assada no espeto (TERRITÓRIOS, 2021).

Entre os cortes de carnes bovina mais apreciados pelos gaúchos estão: A Costela, o Matambre, a Picanha e a Maminha.

Quando tratamos sobre carne na região da Campanha Gaúcha, não podemos deixar de mencionar o Ovino que é o animal preferido para o churrasco diário. O típico gaúcho não come carneiro (macho adulto não castrado), que é reservado para reprodução, ele opta pelo cordeiro (com dentes de leite, até um ano), seguido pelo borrego (até dois dentes – um a dois anos), pela ovelha (fêmea adulta) e pelo capão (macho adulto castrado, com mais de 4 dentes (2 anos) ou boca cheia, quando mais velho), onde estes dois últimos com a carne mais rígida e de sabor acentuado (TERRITÓRIOS, 2021).

Outro instrumento também utilizado para a maceração dos alimentos era o pilão na elaboração de paçocas. No que se refere a bebidas, temos como principal raiz o mate, conhecido como o chimarrão.

Um insumo que não pode deixar de ser mencionado no novo cenário da agricultura na região da Campanha Gaúcha é o azeite de oliva, onde o plantio das oliveiras vem crescendo nesta região. Para este cultivo é possível utilizar a mesma área dos ovinos para o plantio, onde são retirados os animais nos três primeiros anos do cultivo da oliveira e depois são devolvidos. As próprias ovelhas são responsáveis por adubar e comer as gramíneas, com isto, é possível evitar compactar o solo com tratores que poluem a produção e os adubos utilizados são naturais (SEAPDR, 2021).

Por mais que tenhamos a presença de vinícolas na região da Campanha Gaúcha há muito tempo, seu crescimento é bem mais recente, onde a produção de vinho no local começou a tomar força a partir da década de 70, com a chegada ao Brasil da Vinícola Almadén.

Atualmente a cultura da uva se faz presente nos municípios de Santana do Livramento, Quaraí, Uruguaiana, Itaqui e Rosário do Sul, com uma área plantada de 856 hectares. Já, nos municípios de Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Pinheiro Machado, Hulha Negra, Caçapava do Sul e Lavras do Sul, essa inserção é maior abrangendo uma área de 1,89 mil hectares (EMBRAPA, 2005).

Diante de todo esse contexto gastronômico existente na Região da Campanha Gaúcha, nos itens seguintes trataremos sobre o foco deste trabalho que é a produção de vinhos e a sua relação com o *Terroir* da região e a sua fusão com a gastronomia.

2.2 VITICULTURA, VINICULTURA E VITIVINICULTURA

A viticultura é definida como a atividade de quem se dedica ao cultivo de videiras. A vinicultura é a atividade dedicada a elaboração de vinhos. A Vitivinicultura é a atividade dedicada ao cultivo de videiras e à elaboração de vinhos (DARDEAU, 2004).

As técnicas enológicas empregadas durante a vinificação devem estar em estreita relação com as características iniciais da uva e com o vinho que se pretende obter, buscando orientar-se para valorização das potencialidades e tipicidade que cada região pode oferecer ao vinho. Estas técnicas são discutidas dentro de uma ótica de valorização do potencial qualitativo do vinho a ser obtido.

O foco deste trabalho estará em torno da Vitivinicultura, por estar relacionado a obtenção de vinhos de qualidade que dependem de inúmeros fatores que se iniciam na escolha do terreno, da variedade de videira e do porta-enxerto, do sistema de condução e do manejo da produtividade. Esses fatores, aliados às condições microclimáticas do vinhedo, permitem a adequada maturação das uvas e estendem-se até os processos enológicos de elaboração e conservação dos vinhos.

Não podemos falar de vitivinicultura sem definirmos o que é esta bebida, definida como vinho. Segundo o autor Rogério Dardeau:

Vinho é a bebida obtida pela fermentação do mosto de uva, por ação de leveduras naturais, transformando açúcares naturais em álcoois e anidrido carbônico. Mosto de uva é um líquido denso e muito doce, obtido do esmagamento da uva fresca, madura e que ainda não sofreu fermentação (DARDEAU, 2004, p. 21).

Além do mosto fermentado, também encontramos uma pequena quantidade de dióxido de enxofre (sulfitos) adicionada como conservante (PUCKETTE; HAMMACK, 2016).

Existem várias espécies de uvas no mundo, mas a principal para a produção de vinhos de qualidade é a *vitis viníferas* (videira europeia), que são diferentes das uvas de mesa *vitis labrusca* (videira americana), onde as viníferas são menores, sempre possuem sementes, além de serem mais doces.

A videira dá frutos uma vez por ano. A colheita no hemisfério Norte é entre agosto e outubro, enquanto no hemisfério Sul é entre janeiro e março. A safra do vinho se refere ao ano em que as uvas foram colhidas. Vinhos não safrados são misturas de diversas safras. Um vinho varietal é produzido com apenas uma variedade de uva

e um blend é produzido a partir da mistura de diversas uvas. (PUCKETTE; HAMMACK, 2016).

2.2.1 Vitivinicultura no mundo

No curso da história há frequentes indícios de conhecimento e uso do vinho, mas poucas comprovações científicas. Entre gregos e romanos, por exemplo, sabe-se que era conhecido, a ponto de ambos os povos terem sua própria mitologia referente ao assunto. Na Grécia antiga, Dionísio era o deus da festa, dos ciclos vitais, do vinho. Em Roma, era Baco, deus mitológico a quem se atribuía a invenção do vinho (DARDEAU, 2004).

O vinho mais antigo do mundo é datado de 5400 a 5000 a.C., onde no ano de 1968 um grupo de arqueólogos encontrou, em uma escavação no Irã, um vaso de argila com resíduo amarelo no fundo, onde análises comprovaram que este era resíduo de vinho.

Os egípcios foram outro povo que muito cedo conheceu e consumiu vinho. Uma prova disso e do cuidado que tinha para com o vinho, foi a descoberta feita em 1922 na tumba do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.). Ali foram encontradas 36 ânforas de vinho, algumas com inscrições da região, safra, nome do comerciante e até a inscrição “muito boa qualidade” (DARDEAU, 2004).

Entre a idade antiga e a era cristã, muita coisa mudou, o vinho se tornou um dos elementos fundamentais do ritual da fé cristã, onde a Igreja Católica não somente o conservou, como difundiu e exportou. Foram os jesuítas os primeiros a trazer a vinífera espanhola Tintilla para o Novo Mundo, ainda no século XVI e foram eles mesmos a espalhá-la pelo continente americano de tal maneira que, por mais de um século, era a única variedade de uva encontrada. Na região da atual Califórnia, se diz haver chegado por intermédio do franciscano Junipiero Serra, já no século XVIII.

Atualmente a produção tradicional de vinhos no mundo está localizada em dois polos, um situado entre os paralelos 35° N e 50° N, onde se encontram as regiões da Califórnia, nos EUA, e os países da Europa (Portugal, Espanha, França, Alemanha e Itália), e outro situado entre os paralelos 29° S e 45° S, onde estão localizados Chile, Argentina, Rio Grande do Sul (Brasil), África do Sul, Austrália e Nova Zelândia (PEREIRA et al. 2009).

A área mundial com videiras apresentou uma leve redução nos últimos anos, porém em 2018, durante o 42º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho em Genebra na Suíça, foi informado que a área vitivinícola mundial representa 7,4 ha. (WINELICIOUS, 2021)

2.2.2 Vitivinicultura no Brasil

A introdução da videira no Brasil foi realizada por Martim Afonso de Souza que trouxe as primeiras videiras de *Viti Vinífera* para a capitania de São Vicente, atual Estado de São Paulo, em 1532.

Embora Brás Cubas tenha tido seu próprio vinhedo, na então capitania de São Vicente, por volta de 1551, a história do vinho se confunde com a imigração italiana, ocorrida a partir de 1875. (DARDEU, 2004).

Em função da diversidade ambiental, existem polos com viticultura característica de regiões temperadas, com um período de repouso hibernal definido, polos em áreas subtropicais onde normalmente a videira é cultivada com dois ciclos anuais, definidos em função de um período de temperaturas mais baixas no qual há risco de geadas, e polos de viticultura tropical onde é possível a realização de podas sucessivas, com dois e meio a três ciclos vegetativos por ano (PROTAS et al, 2014).

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, a área plantada com videiras entre o paralelo 30° S, no Estado do Rio Grande do Sul, e o paralelo 9°S, na região Nordeste do país, em 2020, foi de 74.826 ha.

2.2.3 Vitivinicultura no Rio Grande do Sul

No Rio Grande do Sul, as primeiras videiras foram introduzidas em 1626 pelos padres jesuítas e posteriormente cultivares de *Viti Vinífera* foram trazidas pelos imigrantes alemães. A vitivinicultura gaúcha teve um grande impulso a partir de 1875 com a chegada dos imigrantes italianos, que trouxeram consigo castas europeias, sobretudo da região do Veneto e a cultura e tradição de produção e consumo de vinhos (LEÃO, 2010).

Na década de 1990 a situação macroeconômica interna e externa afetou de modo direto a vitivinicultura do Brasil, principalmente, o Rio Grande do Sul. Essas condições fizeram com que o Estado e os produtores buscassem alternativas para a

crise do setor vitivinícola. A solução encontrada pelo Estado e pelos agentes produtivos foi institucionalizar o Programa de Reestruturação e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul, que tratava da política do setor vitivinícola e sua disposição. O programa foi formalizado pela Lei nº 10.989, de 13 de agosto de 1997. (RODRIGUES et al. 2017) Na referida Lei, o Artigo 54 previa a criação de uma instituição específica para o setor conforme abaixo:

Art. 54 - O Estado estimulará a criação, pelos segmentos interessados, de entidade sem fins lucrativos, cujos objetivos coincidam com aqueles fixados por esta Lei, efetivamente representativa dos produtores de uva, das cooperativas e das indústrias vinícolas, desde que mantida a paridade entre eles, com o objetivo de implementar ações complementares à Política Vitivinícola do Estado do Rio Grande do Sul (LEI nº10.989/97).

A vitivinicultura no Rio Grande do Sul também tem destaque como atividade econômica e social, com forte conotação à cultura do imigrante italiano, sendo o principal estado produtor de uvas finas, destinadas a elaboração de vinhos, de onde surgem novos polos produtores promissores, como a Região da Campanha Gaúcha.

2.2.4 Vitivinicultura na Campanha Gaúcha

Existem evidências de que a região da Campanha Gaúcha contava com uma produção vitivinícola já no final do séc. XIX. Segundo a Associação dos Produtores de Vinhos da Campanha, a primeira vinícola registrada do Brasil ficava na Campanha Gaúcha. Fundada por José Marimon, a vinícola J. Marimon & Filhos, com paredes de barro e telhado de palha, iniciou o plantio de seus vinhedos em 1882, na Quinta do Seival, onde hoje fica o município de Candiota. Já no início dos anos 1900, existem registros de atividades de nove empreendimento, que possuíam 70ha e produziram 85 mil litros de vinho em 1902, com amostras premiadas na Exposição Estadual de 1901 (PIZZOL; SOUZA, 2014).

A Campanha apresenta condições edafoclimáticas favoráveis para o cultivo de uma ampla gama de espécies agrícolas. Devido às condições de solo, clima, topografia e luminosidade, na última década, a região também vem sendo alvo de investimentos importantes na Vitivinicultura para produção de vinhos finos. O clima na Campanha é comparado com o presente na Região do Mediterrâneo na Europa, que é considerado o mais propício para o cultivo de videiras em nível global. Na região da

Campanha do Rio Grande do Sul pratica-se a viticultura de clima temperado, este caracteriza-se por um ciclo anual, seguido de um período de dormência induzido pelas baixas temperaturas do inverno. (SARMENTO, 2017).

A vitivinicultura na Região da Campanha Gaúcha tem como marco referencial o estudo de zoneamento vitícola do Instituto de Pesquisas Agrícolas da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul (IPAGRO), na década de 1970. Nesta mesma década, as empresas multinacionais do setor vinícola começam a se instalar no Rio Grande do Sul. O Brasil vivia um momento de internacionalização de sua economia e como consequência surgem os primeiros investimentos relevantes na vitivinicultura na região da Campanha Gaúcha, primeiramente, o município de Sant’ana do Livramento recebeu investimento da multinacional Almadén com a implantação dos vinhedos e vinícola da empresa.

A partir do ano 2000, a fim de atender à demanda crescente por uvas finas, especialmente as uvas tintas, pelas quais se obtinham ótimos preços. Muitos proprietários de terras de municípios da Campanha Gaúcha implantaram vinhedos em suas terras, inclusive o projeto “Almadén”, localizado no município de Santana do Livramento. Este Projeto Vitivinícola, que foi o pioneiro na região da Campanha, em 2010, foi adquirido pelo Grupo Miolo.

Conforme Sarmento (2014), a produção de uvas viníferas demorou para avançar nos pampas. Até o início dos anos 2000, a região tinha empreendimento de apenas duas vinícolas, a Almadén e a Santa Colina (hoje Nova Aliança), ambas em Santana do Livramento. No entanto, influenciados pelos produtos de grande qualidade obtidos por esses pioneiros e atraídos pela oferta de terras baratas e boas condições de solo e clima, empresários do setor vinícola buscaram expandir negócios na fronteira. O setor produtivo vitivinícola na região da Campanha se mostra em crescimento e já conta com vários empreendimentos e instituições ligadas ao setor. Um exemplo é o da UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa), que passou a oferecer um curso ligado ao setor Vitivinícola, com características inovadoras que atende às demandas de mercado, se mostrando comprometida com o desenvolvimento regional. O curso de Bacharelado em Enologia é ofertado no município de Dom Pedrito e teve seu início em março de 2011.

No ano anterior, em 2010, é fundada a Associação Vinhos da Campanha, segundo a mesma a Associação Vinhos da Campanha tem por objetivo aperfeiçoar as técnicas de produção nos vinhedos, a fim de padronizar a qualidade da uva e

umentar sua competitividade. É responsável também pela capacitação dos produtores em gestão empresarial e fortalecimento do setor através de ações de acesso ao mercado e promoções comerciais. A entidade busca melhorias nos resultados de comercialização dos produtores e vinícolas a fim de consolidar a imagem dos vinhos da Campanha Gaúcha como referência em qualidade de vinhos finos.

É compreensível, que as maiores propriedades de vinhedos se mostrem com maior capacidade de produção de vinhos, e uma quantidade de empregados superior às empresas menores, que iniciam no mercado brasileiro de vinhos finos.

Devido a estas adversidades, as empresas familiares investem na construção de vinícolas boutiques, onde as particularidades e o vinho de qualidade são o diferencial da produção. As vinícolas boutiques, como são chamadas, tem produção em pequenas escalas, tendo como principal objetivo a produção de vinhos únicos, sem amarras comerciais, atendendo o mercado, conforme a safra de uvas, pois somente utilizam uvas próprias e ainda atendem cuidadosamente os vinhedos e a vinificação. Na Campanha podemos citar como vinícolas boutiques, a Campos de Cima, a Dunamis, a Routhier & Darricarrère, a Estância Paraíso, entre outras (MANFIO, 2018).

2.2.4 Técnicas de plantio

Segundo dados constantes no último Cadastro Vitícola de 2015 (EMBRAPA, 2021), a área de vinhedos com tipos de *Vitis vinifera* da Campanha chegam ao total de 1.560 ha. Tradicionalmente são cultivadas em espaldeiras, facilitando a mecanização e proporcionando sanidade ao vinhedo devido a melhor circulação de ar e incidência dos raios solares.

As videiras conduzidas em espaldeira têm armação vegetativa vertical e a poda pode ser mista ou cordão esporonado. As varas são atadas horizontalmente aos fios da produção do sistema de sustentação do vinhedo. Normalmente, deixam-se duas varas por planta quando a poda é mista; em cordão esporonado, há um ou dois cordões por planta. A distância entre as fileiras varia de 2,0 a 2,5m (mas, pode ser de até 3,0 m no Vale do São Francisco) e entre plantas de 1,2 a 2,0 m, conforme o cultivar e a fertilidade do solo. A zona de produção geralmente situa-se entre 1,0 e 1,2 m do solo. A altura da espaldeira do solo até a parte superior é de 2,0 a 2,2 m (Figura 10).

Figura 10 - Espaldeira



Fonte: Vinícola Estância Paraizo (2021).

A uva destinada à produção de vinho é colhida seguindo diferentes critérios, em função da região de produção, do tipo de vinho a ser elaborado e das condições naturais reinantes em uma determinada safra.

Segundo a EMBRAPA (2021) as principais vantagens e desvantagens dos sistemas em espaldeira serão descritos nos próximos itens.

2.2.4.1 Vantagens

- a) Adapta-se bem ao hábito vegetativo da maior parte das viníferas;
- b) Os frutos situam-se numa área do dossel vegetativo e as extremidades dos ramos em outra, o que facilita as operações mecanizadas;
- c) Apresenta boa aeração, se houver adequado manejo do dossel vegetativo;
- d) Pode ser ampliado paulatinamente, pois a estrutura de cada fileira é independente
- e) O custo de implantação é menor que o do sistema latada;
- f) É atrativo aos olhos, especialmente quando se faz a despona.

2.2.4.2 Desvantagens

- a) adapta-se bem ao hábito vegetativo da maior parte das viníferas;

- b) os frutos situam-se numa área do dossel vegetativo e as extremidades dos ramos em outra, o que facilita as operações mecanizadas;
- c) apresenta boa aeração, se houver adequado manejo do dossel vegetativo;
- d) Pode ser ampliado paulatinamente, pois a estrutura de cada fileira é independente
- e) o custo de implantação é menor que o do sistema latada;
- f) é atrativo aos olhos, especialmente quando se faz a despona.

A uva destinada à produção de vinho é colhida seguindo diferentes critérios, em função da região de produção, do tipo de vinho a ser elaborado e das condições naturais reinantes em uma determinada safra.

2.2.5 Técnicas de Colheita

Segundo a Vinícola Bodega Sossego (2021), a qual faz uso do método de colheita manual, afirma que este é um procedimento artesanal, indicado para terrenos acidentados e produções limitadas focadas na qualidade e não na quantidade.

2.2.5.1 Vantagens

Sem danos, pois cada cacho de uva é colhido individualmente e armazenado, assim quase não existem avarias aos cachos de uvas, o que evita oxidações desnecessárias.

Em fator econômico a colheita não exige equipamentos sofisticados e demanda investimento somente na mão de obra, onde 10 vindimadores colhem 1 hectare por dia, 1 vindimador pode colher até 2 toneladas por dia.

Segue uma seleção criteriosa, pois as uvas não amadurecem após a colheita, assim, é de suma importância que os cachos sejam colhidos de acordo com o nível de maturação.

2.2.5.2 Desvantagens

Processo mais lento e trabalho pesado, com rentabilidade variada, onde a quantidade colhida depende do número de cachos por galho/videira, distância entre vinhas, altura dos cachos, condições do terreno, entre outras; Exige uma mão de obra qualificada para a colheita.

Os vinhedos da vinícola Bodega Sossego, conforme Figura 11, estão em um terreno plano e extenso, possuem excelente distância entre os pés, os cachos estão em ótima altura o que favorece os cuidados e a colheita.

Esses cuidados, aliados à excelente equipe, fazem com que a vinícola consiga driblar todas as desvantagens da colheita manual e garantir cachos perfeitos para a produção dos vinhos.

Figura 11 – Colheita Manual



Fonte: Vinícola Bodega Sossego (2021).

2.2.6 Método de Elaboração de Espumantes

Basicamente, os espumantes naturais nascem de dois tipos de vinificação. Em ambos, parte-se de um vinho-base, em que a fermentação já se completou totalmente, e que, por este motivo, é chamado de vinho tranquilo. Durante a fermentação alcoólica, o gás carbônico que se forma no processo escapa pela parte superior dos reservatórios ou tanques. Na produção do espumante, o vinho- anidrido carbônico. É ele o responsável pela formação da espuma, das borbulhas e da base sofre uma segunda fermentação em ambiente fechado, que retém a pressão. É um processo

natural, daí o nome de espumantes naturais. Em produtos de qualidade inferior, a efervescência é obtida com a injeção de gás artificial (SANTOS; SANTANA, 2014).

Existem dois métodos de produção de espumante que são: *Champenoise*, onde o vinho-base, dentro da própria garrafa, recebe uma mistura de açúcar e leveduras e faz ali, a segunda fermentação e o outro método é o *Charmat*, onde o vinho-base faz a segunda fermentação em grandes tanques de aço inox fechados e, no momento de expedição, recebe a adição do licor de expedição, que determina se a bebida terá menos ou mais açúcar. Podendo ser *brut* (12 a 20 gramas de açúcar por litro), *sec* (17 a 35 gramas), *demi-sec* (doce) ou *doux* (extremamente doce) (SANTOS; SANTANA, 2014).

2.2.7 Cepas/Castas

As cepas ou castas são as variedades da uva. Além de serem muitas, ainda apresentam diversas denominações, segundo as regiões onde são cultivadas (DARDEAU, 2004)

Em 2016 a Campanha Gaúcha era responsável por 35% de todas as Vitis Viníferas do Brasil, além de 25% dos vinhos finos do país, contava com 170 produtores e 16 vinícolas; produzia cerca de 130 marcas de vinhos (aproximadamente 15 variedades); A produção chegava a 12 milhões de litros/ano, e cresce aceleradamente. Com estes números, a Campanha Gaúcha alcança a marca de segunda maior região produtora de vinhos, ficando atrás somente da Serra Gaúcha.

As castas que mais têm destaque na Campanha Gaúcha, segundo o ENOLOGUIA são:

- a) Castas Brancas: *Pinot Grigio*, *Gewürztraminer*, *Chardonnay* e *Pinot Noir*.
- b) Castas Tintas: *Tannat*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Tempranillo* e *Syrah*.

No que se refere as castas tintas o vinho Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2015, cruzou o Atlântico e chegou na França, onde recebeu Medalha de Prata no Vinalies Internationales (Competição de referência mundial em termos de degustação de vinhos). Do município de Candiota, na Campanha Gaúcha, onde o vinho é elaborado pela Vinícola Miolo, até Paris, foram percorridos 10.518 km.

A premiação endossa a qualidade do produto que, além de ser apreciado pelos brasileiros, também chega na mesa de consumidores da Suíça, China e República

Tcheca, com isto os vinhos da região da Campanha Gaúcha vêm sendo cada vez mais reconhecidos nos mercados mundiais.

Além desta premiação, este vinho coleciona prêmios como *Gran Ouro* no Concurso Mundial de Bruxelas, Ouro na Grande Prova Vinhos do Brasil 2018, onde alcançou 91 pontos, e destaque no *Cat'Ador* 2018 com 90 pontos. Com uma produção limitada de 15 mil garrafas, o vinho expressa a capacidade produtiva e expertise da Miolo, extraíndo o melhor do *Terroir* da Campanha Meridional, onde a vinícola está presente desde 2000 e hoje cultiva 200 hectares de vinhedos.

Com relação a casta de uma *Syrah* o primeiro vinhedo cultivado no Brasil com registro do Ministério da Agricultura, pertence à Estância Paraizo e foi plantado no ano 2000 com mudas oriundas da África do Sul.

É importante mencionar que nos vinhos da Campanha Gaúcha somente são utilizadas uvas da região. Como ressalta Flores (2015a, p.143), as vinícolas da Campanha elaboram seus vinhos majoritariamente, a partir de vinhedos próprios. As empresas Salton e Almadén compram uvas, mas de produtores da própria Campanha, tendo em vista a qualidade da uva e também a questão de implantação de Indicação de Procedência. Já as empresas vitícolas, estilo Boutique, utilizam apenas uvas dos próprios vinhedos para elaboração dos vinhos.

2.2.8 Indicação de Procedência

Liderados pelo SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas); foi trabalhada a marca comum "Vinhos da Campanha". Iniciou-se em 2013 o projeto de estruturação da IP (Indicação de Procedência) Campanha Gaúcha.

No período de 2013 a 2017, o projeto possibilitou obter, além de diversos avanços tecnológicos, os seguintes resultados para o pedido de registro da IP Campanha Gaúcha: delimitação da área geográfica e a respectiva caracterização dos fatores naturais e dos fatores humanos associados à vitivinicultura da região; definição do Regulamento de Uso; estabelecimento do Plano de Controle para os produtos da IP; descrição dos processos de elaboração e das características físico-química e sensoriais dos vinhos da região; comprovação do renome da Campanha Gaúcha como região produtora de vinhos finos. O pedido de registro da IP Campanha Gaúcha é protocolado junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) em 2017 e

finalmente em 2020 a Associação conseguiu alcançar um de seus maiores objetivos, a Indicação Geográfica reconhecida junto ao INPI. (EMBRAPA, 2021)

As Indicações Geográficas se referem a produtos ou serviços que tenham uma origem geográfica específica. Seu registro reconhece reputação, qualidades e características que estão vinculadas ao local. O selo garante que o vinho daquela garrafa expressa as características da região na qual foi produzido. Para chegar a esse resultado, a bebida deve ser fruto de uma rigorosa fase de produção de uvas na área delimitada, bem como de elaboração, na qual devem ser atendidos os requisitos estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, que define desde as variedades de uva autorizadas para a elaboração dos vinhos, até a etapa de sua degustação, quando um painel de especialistas avalia se o vinho pode receber a atestação de conformidade como produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha (EMBRAPA, 2021).

A IP Campanha Gaúcha contempla o cultivo de 36 cultivares produzidos na região as seguintes uvas:

- *Alfrocheiro*
- *Alicante Bouschet*
- *Alvarinho*
- *Ancellotta*
- *Barbera*
- *Cabernet Franc*
- *Cabernet Sauvignon*
- *Chardonnay*
- *Chenin Blanc*
- *French Colombard*
- *Gamay*
- *Gewurztraminer*
- *Grenache*
- *Longanesi*
- *Malbec*
- *Marselan*
- *Merlot*
- *Moscato Branco (Moscato Petit Grain)*

- *Moscato de Hamburgo*
- *Moscato Giallo*
- *Petit Verdot*
- *Pinot Grigio (Pinot Gris)*
- *Pinot Noir*
- *Pinotage*
- *Riesling Itálico*
- *Riesling Renano*
- *Ruby Cabernet*
- *Sangiovese*
- *Sauvignon Blanc*
- *Semillon*
- *Syrah*
- *Tannat*
- *Tempranillo (Tinta Roriz, Aragones)*
- *Touriga Nacional*
- *Trebbiano (Saint Emilion)*
- *Viognier*

A Associação Vinhos da Campanha Gaúcha, apresenta em seu site a grandeza da vitivinicultura na Campanha Gaúcha, conforme dados obtidos em março de 2021:

- 44.365 km² de área demarcada;
- 16 vinícolas;
- 1.560 hectares de vinhedos de variedades *Vitis Vinífera*;
- 36 variedades de *Vitis Vinífera* cultivadas.

Segue abaixo em ordem alfabética as 16 vinícolas que estão inseridas no site da Associação Vinhos da Campanha (2021):

- Batalha vinhas & vinho – Município de Candiota
- Bodega sossego - Município de Uruguaiana
- Bueno wines - Município de Candiota
- Campos de cima Município de Itaqui
- Cerros de Gaya - Município de Bagé
- Cordilheira de Sant'ana – Município de Santana do Livramento

- Dom pedrito vinhos e espumantes - Município de Dom Pedrito
- Dunamis vinhos e vinhedos - Município de Dom Pedrito
- Estância Paraizo - Município de Bagé
- Família Salton - Município de Santana do Livramento
- Guatambu Estância do Vinho - Município de Dom Pedrito
- Miolo Wine Group / Almadén - Município de Santana do Livramento
- Nova Aliança - Município de Santana do Livramento
- Peruzzo Vinhas e Vinhos - Município de Bagé
- Pueblo Pampeiro - Município de Santana do Livramento
- Routhier & Darrivarrère - Município de Rosário do Sul

2.2.9 Aspectos Econômicos

Segundo Engelmann (2009), a economia agropastoril de Santana do Livramento, juntamente com o restante dos municípios da Região da Campanha, foi carro-chefe da economia gaúcha por um longo período. Num paralelo traçado entre a economia gaúcha e a economia brasileira podemos observar que o charque e a pecuária foram preponderantes até o início do século XX, quando se iniciou o processo de industrialização do país. A região começou a se desenvolver através da implantação da vinícola Almadén na Região na década de 70, esta mudança ocorreu de forma a introduzir aos produtores da Região uma diversificação de renda e atividades, A cadeia da vitivinicultura é relevante devido à diversificação da matriz produtiva regional, agregação de valor, geração de renda e empregos bem como incremento no PIB (Produto Interno Bruto) dos municípios envolvidos.

Embora outros produtores locais também estejam presentes neste espaço, são os agricultores familiares que, em muitos casos, inicialmente, cultivavam uvas para vender às grandes empresas que se instalaram na região. Atualmente, a maioria dos agricultores familiares está inserida na cadeia produtiva de uvas para o comércio local e/ou produzem vinhos artesanais e orgânicos para atender outro público consumidor. (MANFIO, 2018)

A viticultura tem mostrado condições de gerar renda, de manter os produtores no campo, de dar emprego aos seus filhos e de proporcionar condições econômicas para a manutenção das famílias nas pequenas propriedades da região, contribuindo

assim para a diversificação da matriz produtiva. Por essa razão, muito embora dificuldades com os altos custos de produção e a queda nos preços verificada nos últimos anos venham desestimulando muitos produtores, outros tem apostado em novas variedades e novas tecnologias de produção (COSTA et al., 2012).

No entanto, conforme MANFIO (2018) um apelo identitário é necessário para o desenvolvimento local, vitivinícola, enoturístico e para a criação de um território do vinho, pois as práticas turísticas com a inserção de elementos locais, aspectos históricos, culturais e ambientais, acabam aproximando os turistas ao destino de visitação.

2.2.10 Sustentabilidade

Outro ponto importante do Território do Vinho Fino é a sustentabilidade que vem sendo um ponto discutido pelos atores territoriais, através de projetos que unem os vinhedos e o equilíbrio natural. Segundo entrevistas, existe uma preocupação ambiental por parte das empresas vitícolas da Campanha com práticas de preservação da biodiversidade, flora e fauna, e em medidas como a redução do peso das garrafas, para diminuição da quantidade de matéria-prima e de emissão de gases na atmosfera.

A Vinícola Guatambu (2021), mostra uma nova estruturação da vitivinicultura aliada à sustentabilidade, com a criação de uma estrutura para produção de energia solar, da qual, atualmente é a fonte principal de energia da vinícola.

Além disso, a Vinhética (2017), tem um projeto de sustentabilidade. Este projeto procura utilizar a menor carga de inseticidas possível e implantar vinhedos mais sustentáveis, a fim de futuramente desenvolver uma vitivinicultura orgânica. O projeto conta com vários produtores, não apenas da Campanha Gaúcha, mas de outras regiões.

Nesse sentido, a Campanha Gaúcha mostra que tem condições de investir na sustentabilidade através de vários fatores, tais como reaproveitamento de água, resíduos orgânicos, utilização de fontes renováveis de energia, cooperação entre atores, entre outras medidas (FLORES, 2015). Certamente, a produção de vinhos sustentáveis e orgânicos pode representar uma estratégia de diferenciação dos produtos regionais, mostrando uma valorização dos aspectos locais e da qualidade

ambiental, criando um slogan de sustentabilidade, assim como pode diminuir os custos da produção.

Em suma, é um território que vem sendo organizado entorno da vitivinicultura, marcada por aspectos que o difere de outros territórios vitícolas, tais como a presença do Bioma Pampa, da cultura gaúcha e da história local

2.2.11 Vinhos Veganos

Para um vinho ser considerado vegano é crucial que o mesmo seja isento de agentes de origem animal. O que é não é conhecido pela maioria dos consumidores, é que isso é usual nos vinhos ao redor do mundo. O exemplo mais comum é o uso da caseína (proteína do leite), albumina (clara de ovo) ou gelatina (origem bovina ou suína), utilizados na clarificação do vinho.

Todos os vinhos e espumantes produzidos pela Miolo *Wine Group* são veganos, desta forma, a empresa garante o consumo seguro para quem opta por consumir de alimentos livres de derivados de origem animal, acabando por ser uma das poucas vinícolas a ter em seus rótulos o selo da *The Vegan Society* (MIOLO, 2021).

Os insumos utilizados pelas vinícolas do grupo, em sua totalidade, são precisamente analisados a fim de se enquadrarem nos padrões de qualidade exigidos pela marca, ademais, a Miolo também não utiliza proteínas de origem vegetal derivadas de centeio, trigo, amendoim, aveia, soja e oleaginosas, nem de látex. Sendo assim, os produtos são livres de alergênicos, cumprindo a legislação brasileira, segundo a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). As substâncias alergênicas verificadas, são elas: Trigo, centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e látex natural.

2.3 DEFINIÇÃO DE TERROIR

Modificada de expressões anteriores como “*Tieroir*” e “*Tioroer*”, a palavra *Terroir*, do latim “*territorium*”, tem data do ano de 1229 e era usada de maneira ampla, não relacionada somente ao vinho e tudo que envolve sua produção, como afirma

Tonietto (2007). Dentro da vitivinicultura, *Terroir* é a expressão usada quando deseja-se referir quanto à capacidade de um determinado solo, território ou espaço de terra tem em produzir vinho.

De acordo com Tonietto (2007), diferentemente dos dias atuais, o termo *Terroir* não representava qualidade ou denotava um bom sentido ao vinho quanto à qualidade, na França do século XIX. Pelo contrário: *Terroir* fazia menção ao vinho de baixa qualidade, que não possuía caráter (cru) e que era somente destinado ao consumo da população do interior.

Tonietto (2007) traz ainda que o termo *terroir* somente ganha sentido positivo na segunda metade do século passado na França. É quando se passa a utilizar critérios de avaliação de qualidade do vinho, do solo, clima entre outros.

Segundo Tonietto (2019) a UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura) em 2005 dá a seguinte definição à palavra *Terroir*:

Terroir é um espaço geográfico delimitado, definido a partir de uma comunidade humana que constrói ao longo de sua história um conjunto de traços culturais distintos, de saberes e de práticas, embasados em um sistema de interações entre o meio natural e os fatores humanos. O saber-fazer, que está envolvido nos saberes e práticas, apresenta originalidade e confere tipicidade e reconhecimento para os produtos ou serviços oriundos deste espaço e, por consequência, para as pessoas que ali vivem. Os *terroirs* são espaços dinâmicos e inovadores que não são assimilados somente aos aspectos relacionados à tradição (2005).

2.3.1 A Importância do *Terroir* na Produção de Vinhos

Diferentemente do século XIX, quando o termo *terroir* não denotava fatores positivos à qualidade do vinho, hoje a palavra possui um sentido muito mais abrangente e ao mesmo tempo de identidade cultural. Como complementa Tonietto (2007, p. 9), *terroir* pode ter um significado muito mais amplo e subjetivo, possuindo importância evidente no resultado final de todo o processo vitivinicultor: é a união do campo, do solo, do clima, do relevo, da videira com o trabalho humano. É todo o ambiente voltado à produção do vinho, a qualidade e o manejo do solo e agrícola, o clima, as estações e o bioma, a escolha dos produtos e a influência na produção por parte das pessoas daquele local, conferindo, por fim, tipicidade e autenticidade dando características específicas àquele produto.

O *Terroir* ganhou um sentido muito mais de identidade cultural do que técnico. É a palavra que representa a união do campo, do clima e do fator humano, este último

que tem papel muito importante no resultado do produto final, o vinho. A escolha das técnicas de cultivo, da uva na colheita e do tipo de bebida a ser fabricado no final do processo. O *Terroir* – solo, clima e pessoas, é revelado no vinho, dando características de cultura, do povo, da história e do local (Adega).

Cada *Terroir* possui características próprias e um microclima particular que segundo Tonietto (1999) com base em seu sistema de Classificação Climática Multicritério, após analisar o clima de 100 regiões vinícolas de 30 países dos 5 continentes, conclui a singularidade dessa micro-região chamada *Terroir*, de características específicas, conferindo à uva, qualidades e deficiências próprias e conseqüentemente, produzindo uma bebida única.

Como destaca Pereira (2009), a vinícola deve conhecer o *Terroir* e precisa buscar técnicas de cultivo e manejo no campo e na produção, influências de solo e de clima específicos para a produção de uvas para o vinho. O cultivo de uvas para o vinho é diferente e exige uma técnica específica, diferente das utilizadas para o cultivo de uva de mesa.

Além de simbolizar a união dos 3 fatores essenciais para a produção da uva para o vinho, os *Terroirs* hoje no Rio Grande do Sul estão desempenhando papéis sócio culturais e turísticos muito importantes na região, como mostrado no endereço eletrônico oficial dos Vinhos da Campanha Gaúcha. A “Rota Vinhas e Vinhos”, um passeio turístico gastronômico que une todas as vinícolas da Campanha gaúcha. Passagens por vinícolas como a Batalha Vinhas e Vinhos proporcionam a degustação de vinhos encorpados e de churrasco. Outras vinícolas implementam também a harmonização de pratos com vinhos.

2.3.2 O *Terroir* da Campanha Gaúcha

Uma das características do *Terroir* da Campanha Gaúcha é a adição de valor à produção que se dá através de inserção de tecnologia, diferentes tipos de uvas e a elaboração de variedades de produtos, visando ao final a produção de vinhos finos Copello (2015).

Outra característica, segundo Silva (2018) é que o diferencial da Campanha gaúcha gira em torno do clima e temperatura: longo período de insolação e noite com baixa temperatura, estações bem definidas, invernos frios e úmidos com temperaturas negativas. Verões quentes com noites tendo temperaturas amenas proporcionando

uma diferença entre a temperatura máxima e mínima ideal para o cultivo da videira. A topografia da região também é favorável para o uso da mecanização, diminuindo custo na produção.

Tonietto (2020) ressalta também que o volume baixo de chuvas comparado ao restante do país é baixo, sendo fator muito positivo. O clima quente também faz dela uma região única e as áreas planas facilitam no manejo de campo: “Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos e possibilitar maior escala de produção”.

Predominam projetos familiares com vinícolas de pequeno e médio porte fabricando vinhos finos e espumante de alto valor agregado e grandes grupos nacionais e internacionais, onde já possuindo território na serra gaúcha utiliza a campanha para expansão de seu território, Silva (2018).

A presença cultural e identidade gaúcha é muito forte nos *Terroir* da campanha gaúcha. A ligação entre o produto, o vinho e o local ficam muito evidentes nas vinícolas com o uso de referências locais, trajes típicos gaúchos por parte de colaboradores recepcionando turistas, marcas que carregam em seus rótulos símbolos e emblemas típicos e culturalmente gaúchos, completa Silva (2018).

Um exemplo do uso de referências locais está empregado na vitivinícola de Santana do Livramento, a Cordilheira de Sant’Ana que faz uso do Cerro de Palomas, um local natural de acidente geográfico, como é mostrado em seu endereço eletrônico Cordilheira de Santana. Como é definido por sua identidade, onde a escolha de seu *Terroir* foi baseada em pesquisa e tem como objetivo a produção de vinhos finos. Um dos vinhos inclusive possui o nome “Reserva dos Pampas” trazendo as cores da bandeira do Rio Grande do Sul. Com clima temperado subtropical, verões quentes e de alta insolação, o *Terroir* de Sant’Ana possui um diferencial vantajoso: atmosfera límpida dada à baixa umidade relativa do ar, proporciona maior amplitude térmica diária no período de maturação da uva. Com 380 horas de temperatura abaixo de 7° C, a cordilheira de Sant’Ana proporciona para o desenvolvimento de suas videiras um repouso invernal adequado para o processo de reunião de nutrientes por parte da planta e uma maturação com equilíbrio da uva, resultando em um vinho aromático, estruturado e potente.

Na Estância Paraizo, característica pela produção de vinhos finos, o passeio é complementado com refeições harmonizadas e com a atração Vinhos sob as Estrelas:

a contemplação guiada do céu com vinhos da estância. (VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA, 2021).

Outra característica dos *Terroirs* da campanha é a administração familiar das vinícolas, como é o exemplo da Quinta do Seival em Candiota que trabalha desde 1897 na viticultura. A vinícola Guatambu também possui administração familiar desde 2012 e é reconhecida pela modernidade e tecnologia. A Bodega Sossego também implementa um sistema administrativo familiar na fronteira da Campanha Gaúcha, em Uruguiana desde 2004 produzindo vinhos e espumantes e marca a rota do vinho na fronteira com a Argentina. (VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA, 2021).

Clori Peruzzo (2020), presidente da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha destaca a importância do crescimento da região para o turismo: “Já temos na Campanha nove vinícolas com estrutura para receber os turistas e tenho certeza que muito em breve outras também irão implementar em seus projetos novos serviços, dando mais espaço para o enoturismo”.

2.3.3 Componentes De Clima Que Interferem No *Terroir*

Segundo Pereira (2009) quando se busca o cultivo da videira para fins de produção de vinho, o vitivicultor do *Terroir* precisa estar atento a fatores e influências específicas. A vitivinicultura é diferente da viticultura, por isso, o cultivo de uva para o vinho é diferente do cultivo da videira para uvas de mesa e consumo *in natura*.

Protas (2006) afirma que a maior concentração de plantio de uvas finas com a finalidade de produção de vinhos está nas regiões de clima temperado do sul do Brasil.

As técnicas e tecnologias utilizadas no campo durante o cultivo da videira a fim de chegar a uva com composições físico-químicas adequadas para o vinho são específicas e por isso, não existe uma única receita pois depende do tipo de vinho, do produto final que se deseja obter. “Deve-se enfatizar que cerca de 70% a 80% da qualidade de vinhos depende da qualidade das uvas na colheita, sendo fundamental obter-se uvas com adequada concentração dos diferentes metabólitos. O percentual restante, cerca de 20% a 30%, está relacionado à enologia.” (PEREIRA, 2009, p. 682).

Pereira (2009) reforça ainda que a enologia, as técnicas e escolhas de vinificação, tem a capacidade de recuperar ou compensar algumas possíveis deficiências por parte das uvas utilizadas, porém, é importante que aconteça o mínimo

de interferências possíveis e que todas as qualidades e propriedades do vinho, no resultado final, venham da qualidade da uva da colheita no *Terroir*.

A escolha do *Terroir*, quer seja para fins de vitivinicultura ou viticultura, é muito importante. Pereira (2009) enfatiza que ele está diretamente exposto a fatores naturais. O clima, um deles, é um agente extremamente importante e determinante no sucesso do *Terroir*. Ele tem o poder de limitar determinado território à produção de uvas para consumo ou para finalidade de vinificação.

Para Tonietto (1999), a influência do clima tem interferência além do resultado do produto final, no caso do *Terroir*, nos vinhos: “o clima é também importante na escala de uma denominação de origem...”. (TONIETTO, 1999, p. 3)

Tonietto (1999) utilizando o Sistema de Classificação Climática de Peguy (1970) ressalta que os climas de tipo temperado e subtropical englobam a maior parte das áreas vitícolas destinadas à produção de vinho no mundo. Nacionalmente falando “A vitivinicultura do Brasil está concentrada em regiões de clima temperado e subtropical (nos dois casos com verões úmidos) e de clima tropical (semi-árido)”. (TONIETTO, 1999, p. 2)

Em conjunto com o Professor Alain Carbonneau da ENSAM (*École Nationale Supérieure d'Arts et Métiers*), França, Tonietto (1999) desenvolve um sistema de classificação específico para a viticultura mundial. A CCM (Classificação Climática Multicritério), leva em consideração fatores hídricos, heliotérmicos e nictotérmicos e define o clima de 100 regiões produtoras de uva de 30 países nos 5 continentes. Nesse estudo, Tonietto (1999) conclui que “praticamente cada região vitícola mundial apresenta um clima vitícola distinto.” (TONIETTO, 1999, p. 9)

Com base no estudo da classificação climática multicritério de Tonietto (1999), percebe-se que safras de nível superior apresentam baixos índices de seca (clima vitícola subúmido).

Pode-se dizer ainda que “Dentre os fatores climáticos atuantes sobre a qualidade de uvas para a elaboração de vinhos, sobressaem as temperaturas máxima e mínima do ar, a pluviosidade e a radiação solar.” (PEREIRA, 2009, p. 682).

Dentro do clima, um fator importante e que atua diretamente na maturação da planta é a temperatura. Ela tem influência nas etapas de fisiologia e no tempo de duração de seus ciclos. Durante a maturação, a videira desenvolve precursores de aromas primários que serão determinantes na tipificação da bebida como produto

final. É importante que exista uma amplitude de temperatura durante o dia e a noite de 10° C (PEREIRA, 1999).

Temperaturas elevadas, acima de 35° C afetam o ciclo de produção da videira. Tem papel determinante na coloração dos vinhos e prejudicando sua qualidade. Altas temperaturas induzem a síntese de antocianinas em uvas tintas, mas, também, podem degradar estes compostos, diminuindo a coloração e o potencial enológico dos vinhos. Com um ciclo de produção da videira encurtado pela alta temperatura, ocorre disparidade no tempo de maturação, resultando em “vinhos tintos que apresentam taninos duros, verdes, adstringentes, desequilibrados, limitando-os quanto ao seu potencial para envelhecimento (PEREIRA, 2009, p. 684).

Em se tratando de precipitação pluviométrica, a menor precipitação pluviométrica e a maior radiação solar global que ocorrem nestes anos, constituem-se em elementos climáticos que possibilitam à uva melhores condições de maturação. Com menores períodos úmidos, a perda qualitativa é resolvida durante a colheita, que por sua vez acontece no momento certo e evita podridão da uva (TONIETTO, 1999, p. 14).

Outro elemento de clima que tem influência determinante nos fatores fisiológicos no cultivo da videira para a vitivinicultura é a radiação solar. Embora não seja tão comprometedor, o excesso de incidência solar em videiras cujas uvas serão utilizadas na produção de vinho deve ser monitorado a fim de evitar resultados desagradáveis nos compostos aromáticos e fenólicos. Dependendo da região e da quantidade de radiação solar, o vitivicultor pode alterar o microclima dos cachos no *Terroir* a fim de ajustar uma incidência solar adequada (PEREIRA, 2009).

2.3.4 Componentes do solo que interferem no *Terroir*

O solo é um recurso natural que desempenha inúmeros papéis na natureza. Serve como habitat para diversos tipos de organismos, meio para descarte de rejeitos e resíduos atuando como inativador de elementos tóxicos e recurso e meio para construções na engenharia. Para as plantas, ele é fundamental: é através dele que a vegetação se desenvolve além de conduzir nutrientes e água, formar os húmus e

diversos compostos, reciclar os nutrientes e resíduos orgânicos e servir como um regulador e filtro de água. Segundo Streck (2008) é um recurso que se renova de forma lenta.

No Rio Grande do Sul, por consequência das inúmeras variáveis e combinações geológicas, climáticas e de relevo, os tipos de solo são vários e por isso, resultou em inúmeras formas de utilização deste. De forma geral, Streck define o solo como:

Os solos podem ser definidos como corpos naturais que cobrem a superfície terrestre, são constituídos por materiais minerais e orgânicos, contém organismos vivos e tem potencial para o desenvolvimento de vegetação onde ocorrem e que foram em parte modificados pela atividade humana (2008, p. 11).

Juntamente com os fatores climáticos e humanos, o solo tem bastante importância no sucesso do *Terroir* e conseqüentemente no vinho, produto final deste. Segundo Pereira (2009), o solo tem o papel de disponibilizar água, minerais e nutrientes à planta, conferindo então, tipicidades e características diferentes aos vinhos.

Pereira (2009, p. 685) salienta que a videira resiste e se adapta a diferentes tipos de solo e que a utilização de fertilizantes nitrogenados deve ser limitada, mantendo o vigor das videiras de baixo a médio. Na utilização das uvas para a produção de vinho, a videira não deve ser vigorosa, caso seja, o resultado são folhas desenvolvidas e fortes, porém uvas de qualidade inferior.

É também observado, segundo Pereira (2009) que em *Terroirs* com solos de teor naturalmente elevados de sódio, potássio ou excessivamente adubados com utilização de fertilizantes à base deste, resultam em vinhos com pH elevado diminuindo sua durabilidade e vida útil.

2.3.5 Caracterização Do Solo Da Campanha Gaúcha

A classe de solo que predomina na região da Campanha Gaúcha é o Argissolo. Segundo Streck (2009) este solo “deriva da presença de um horizonte subsuperficial mais argiloso no perfil”. As principais características desse tipo de solo é a sua profundidade e pode variar passando de bem drenados a imperfeitamente drenados.

Sua origem vem de materiais como o basalto, granito, arenito, argilito e siltitos e geralmente ocorre em relevo suave ondulado até forte ondulado ocupando a maior parte da área do Rio grande do Sul.

Na região da Campanha Gaúcha em específico, ocorrem principalmente os Argissolos Vermelhos Distróficos arênicos, os Argissolos Vermelho Distróficos e Eutróficos latossólicos, os Argissolos Vermelho-Amarelos Distróficos arênicos e Argissolos Bruno-Acinzentados Alíticos abruptos, cita Streck (2009).

Segundo Streck (2009), os Argissolos proporcionam ambiente de boa drenagem podendo variar para uma drenagem imperfeita mantendo saturados de água o solo durante alguns períodos do ano formando situação anaeróbica que compromete o desenvolvimento das plantas, exigindo por fim, práticas de drenagem superficial.

As principais características químicas dos Argissolos estão na baixa fertilidade natural (distróficos), contendo elevado nível de acidez e saturação por alumínio (alíticos e alumínicos) (STRECK, 2009).

2.5.3 Princípios da Harmonização

Quase 90% dos consumidores de vinho no mundo são “não envolvidos”. Isso quer dizer que, embora tomem vinho e apreciem, não são grandes entendidos no assunto. Por outro lado, os “envolvidos”, os 10% restantes são gente comprometida com a cultura do vinho e, por exemplo, participam de seminários ou cursos, compram revistas especializadas, realizam viagens temáticas (TERZANO, 2010).

Levando isto em consideração, é importante na cultura do vinho, conhecer as os princípios básicos da harmonização, para que assim seja possível aumentar o prazer ao degustar um vinho e a sua relação com a comida.

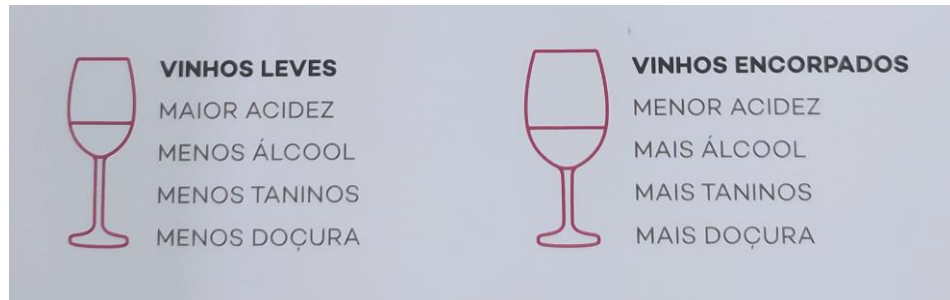
2.5.3.1 Características básicas do vinho

Existem cinco características que definem o perfil do vinho: doçura, acidez, taninos, álcool e corpo segundo (PUCKETTE; HAMMACK, 2016), são estas:

- **Doçura:** A doçura é resultante do açúcar residual contido no vinho. O açúcar residual é a sobra de açúcares do mosto que não foram convertidos em álcool pelas leveduras durante a fermentação.
Percepção da doçura: Mesmo com um nível igual de doçura, vinhos com baixa acidez parecem mais doces que vinhos com alta acidez.
- **Acidez:** os ácidos são os principais atributos que contribuem para o sabor azedo do vinho, onde a maioria dos ácidos dos vinhos vem da uva, incluindo o tartárico, o málico e o cítrico. As uvas se tornam menos ácidas conforme amadurecem, portanto, regiões com clima frio, onde o amadurecimento das uvas é mais difícil, produzem vinhos com maior acidez. Faixa de acidez do vinho: O pH do vinho varia de 2,5 a 4,5. Um vinho com pH 3 tem dez vezes mais acidez que um vinho de pH 4.
- **Taninos:** Os taninos são polifenóis, substâncias naturais encontradas nas plantas. São comuns nos vinhos tintos, pois o mesmo vem das cascas, das sementes e do caule, já os vinhos brancos são fermentados sem as cascas. É amargo e adstringente, mas contém alto nível de antioxidantes.
Os taninos têm duas fontes: a própria uva (cascas e sementes) e as barricas que transmitem taninos para o vinho.
Percepção dos taninos: para reconhecer os taninos no vinho se deve observar a textura na língua, onde um vinho com muitos taninos precipita as proteínas da saliva, causando uma sensação de adstringência, ou seja, ressecamento no paladar.
Vinhos com muitos taninos agem como limpadores de paladar para pratos com carnes gordurosas e substanciosas, queijos e massas.
- **Álcool:** este vem da conversão do açúcar no vinho, contido no mosto, em etanol pelas leveduras. Também é possível adicional álcool à bebida, por intermédio de um processo denominado fortificação.
Aromas dos vinhos: O álcool desempenha um papel importante em relação aos aromas dos vinhos, pois é o veículo que transporta os aromas do vinho até o nariz, o mesmo também adiciona viscosidade ao corpo do vinho.
Percepção do álcool: é possível perceber o álcool na parte de trás da garganta, como uma sensação de ardor. Um vinho “quente” tem um alto nível de álcool em sua composição.

- **Corpo:** este não é um termo científico, mas uma categorização de estilo que se classifica de leve a encorpado. Cada uma das quatro características descritas anteriormente, podem determinar quão leve ou encorpado será o gosto de um vinho, conforme Figura 11.

Figura 11 - Caracterização de vinhos leves e encorpados

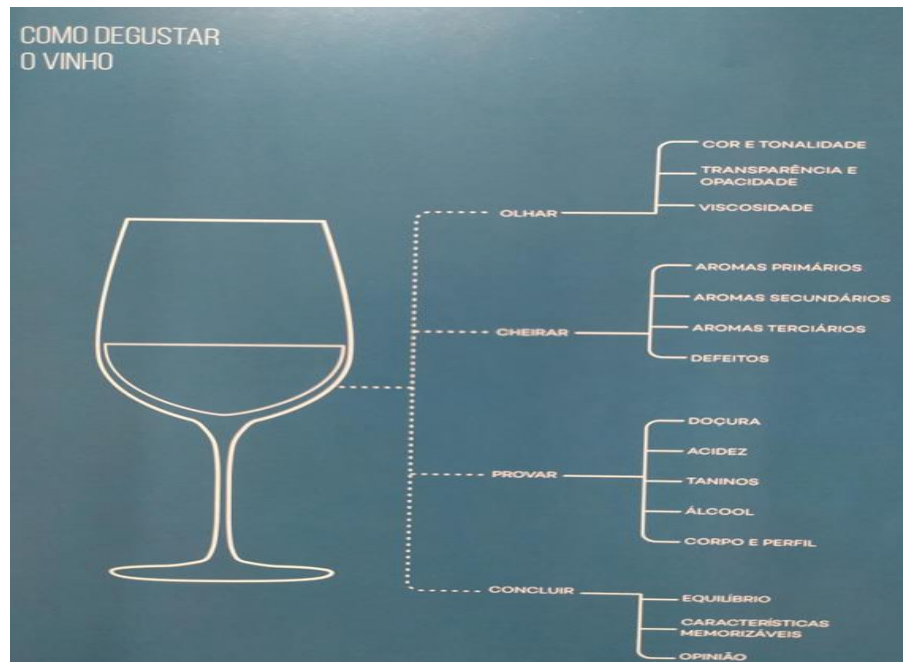


Fonte: O Guia Essencial do Vinho (2016, p. 21).

2.5.3.2 *Degustação do vinho*

Os quatro passos da degustação do vinho são: olhar, cheirar, provar e concluir, onde estão representados conforme a Figura 12.

Figura 12 - Como Degustar o Vinho



Fonte: O Guia Essencial do Vinho (2016, p. 23).

- Olhar: A cor de um vinho deve ser observada e comparada a de exemplares semelhantes, não com a de qualquer um, desta maneira será possível ver como eles se diferenciam em termos de variedade de uva e método de produção.
- Cheirar: o vinho é composto por quatro categorias de aromas, que são:
 1. Aromas primários: Estes vêm das uvas, onde cada variedade tem a sua faixa de aromas possíveis e depende de onde o vinho foi produzido e de por quanto tempo ele amadureceu.
 2. Aromas Secundários: Estes vêm da elaboração do vinho, mais especificamente das reações causadas por leveduras e bactérias.
 3. Aromas Terciários: Estes vêm do envelhecimento e da interação controlada com o oxigênio.
 4. Defeitos: Alguns aromas são considerados defeitos que podem ser identificados como: *Bouchonné* (contaminação por tricloroanisol), reduzido (ou com mercaptanas, compostos de enxofre), oxidação (madeirizado), danos por radiação Ultravioleta (excesso de luz), danos pelo calor (cozido ou madeirizado) e presença de gás.

Possíveis aromas e defeitos são representados na Roda de Aromas dos Vinhos, conforme Figura 13.

acidez não for ótima, se esquentar um pouco, fica chato na boca (PUCKETTE; HAMMACK, 2016).

As temperaturas ideais de serviço para cada tipo de vinho são:

- Espumante e vinho de sobremesa: 6 a 8 °C
- Espumante *rosé* e branco leve : 8 a 10 °C
- Brancos secos de corpo médio e *rosés*: 10 a 12 °C
- Brancos encorpados e tintos ligeiros: 12 a 14 °C
- Tintos de corpo médio: 14 a 16 °C
- Tintos encorpados: 16 a 18 °C

2.5.3.4 Teoria da harmonização de sabores (*Enogastronomia*)

Harmonizar sabores é a prática de encontrar combinações entre alimentos, levando em conta gosto, aroma, textura, cor, temperatura e intensidade.

Os sabores se harmonizam por semelhança ou por contraste. Na harmonização por semelhança, há muitos componentes compartilhados que combinam entre si e se identificam. A harmonização por contraste utiliza componentes que se opõem para criar um equilíbrio.

2.5 ENOGASTRONOMIA

A relação entre o homem e o vinho é milenar, seja ele tinto, branco ou *rosé*, cada garrafa carrega uma história, cultura e tradição, onde o mesmo sempre esteve ligado ao processo civilizatório como parte da cultura do homem. Uma das mais antigas bebidas conhecidas, toda a sua produção atravessou os séculos venerada, representando não somente a relação do homem com a natureza, mas também como um instrumento cultural repleto de simbolismo.

Nos dias de hoje, optar pelo vinho e selecionar uma garrafa vai muito além de uma mera escolha entre rótulos. Esse ato representa uma preocupação com nosso corpo e nossa mente, nos faz avaliar sobre o passado, presente e futuro, nos dá a possibilidade de experimentar novas culturas e adquirir novos conhecimentos, instiga a curiosidade, a alegria e também a um ato de partilha.

Com isto podemos dizer que o vinho se tornou uma ferramenta capaz de unir mundos e culturas onde tudo isto feito dentro de uma simples garrafa.

Relevantes civilizações antigas, como os gregos, os egípcios e os romanos, recorriam ao vinho como remédio para o corpo e para a alma. Registros históricos mostram que a prática do uso medicinal do vinho pelo homem, é feita há mais de 2000 anos.

Santos (2011) faz uma interessante observação entre a relação da harmonização e sua influência na saúde das pessoas, o mesmo salienta: “As pessoas que consomem de um a dois copos de vinho por dia, acompanhando as refeições, são mais saudáveis do que as abstêmias ou as que bebem mais que o equivalente em dose”.

Com esta tamanha relação existente entre o vinho e o homem, foi percebida a necessidade de incluir o vinho na esfera gastronômica e com isto o conceito Enogastronomia foi criado, pois o mesmo envolve a escolha minuciosa de vinhos a partir de suas características gustativas, para acompanhar pratos elaborados das culinárias tradicional, regional e criativa, ressaltando suas especificidades e criando um conjunto sensorial de grande prazer.

Durante o desenvolvimento da Enogastronomia há de ser considerados alguns elementos, vale destacar a escolha dos tipos de vinho (brancos secos, rosé, tintos secos, espumantes, entre outros); as características da bebida (gradação alcoólica, tanino, corpo, acidez, doçura, complexidade de aromas, entre outros); as singularidades do prato (acidez, gordura, texturas, aromas, leveza dos alimentos, complexidade aromática e assim por diante).

Novakoski e Freire nesse sentido colocam:

Antigamente era quase uma rotina unir o vinho ao prato de determinada região. Considerar a simples relação de proximidade geográfica era a atitude mais acertada para garantir o sucesso à mesa. Com o tempo, essa história foi mudando de rumo. E, quando a intenção era escolher um vinho para servir com determinada iguaria, o seguinte critério passou a ser predominante: vinho branco com carnes brancas, vinho tinto com carnes vermelhas. Em seguida, com a ação inevitável do tempo, os conceitos envolvidos nessa combinação avançaram, os mercados para o vinho expandiram fronteiras, os paladares ficaram bem mais modernos (ou talvez mais democráticos) e definitivamente não é uma coincidência geográfica ou uma simples combinação de cores que, hoje em dia, pode explicar ou definir a união entre vinhos e cardápios (2012, p. 19).

Por este motivo, os autores supracitados destacam em sua explanação que a Enogastronomia é semelhante ao sentido da Harmonização. Logo, harmonizar quando se relaciona com vinhos e comidas, possui o significado de conciliação de sabores, tendo como propósito, a exploração ao máximo das capacidades de

apreciação do vinho e dos alimentos, potencializando os seus valores (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012).

Segundo Gasnier: “Não existem regras rígidas dizendo que você não pode comer o que gosta com o estilo de vinho que escolher” (GASNIER, 2011, p. 320). Conseqüentemente, as narrativas que antes rodeavam a harmonização (tendo, como exemplo, que um vinho branco só poderia ser servido com carnes brancas, e um vinho tinto com carnes vermelhas) foram, e estão sendo desmistificados. Entretanto, é necessário salientar, que algumas regras técnicas devem ser seguidas a fim de potencializar a união do vinho com os alimentos, para que não haja uma anulação das características de ambos ou mesmo que sejam ofuscadas. Desta forma, alguns fatores devem ser considerados durante o processo de harmonização.

O fator primordial consiste na necessidade de reconhecer os sabores ácido, doce e amargo dos alimentos. O segundo tende a compreender as texturas da bebida, sendo eles: frio, quente, cremoso, sedoso, duro ou seco. O terceiro fator está relacionado entre o aroma do vinho e da comida, que permite combinar com criatividade diversos compostos aromáticos. Todavia, destaca-se que a harmonização pode acontecer por duas formas: por similaridade ou contraste. E o reconhecimento desses três fatores no processo de harmonização, permite identificar até quando a combinação da bebida e dos alimentos pode sofrer interferência dos mesmos.

Segundo Santos (2011), outro aspecto que cabe mencionar, se relaciona com as três condições que devem ser envolvidas no processo harmonizador, deve-se respeitar, pelo menos, uma das três condições: associação, analogia e sensibilidade sensorial. Ao mesmo tempo em que é necessário observar a união de sabores nesse processo, o processo de harmonização deve conter pelo menos uma dessas três condicionantes, pois através dessas três regras, será possível compreender qual vinho harmoniza melhor com determinada preparação. Por outro lado, Borges (2007) aponta que durante a harmonização é primordial que se leve em consideração duas condicionantes durante o preparo. Sendo a primeira condição, o equilíbrio das estruturas, e a segunda são os ajustes das sensações. Se ambas as condições conseguirem se equilibrar, o prazer gustativo será máximo e a boca estará propícia a receber novos estímulos. Por fim, Gasnier destaca dois elementos fundamentais que devem ser considerados, a fim de garantir que seja possível uma harmonização perfeita. O primeiro refere-se à relação entre o corpo do vinho e a densidade da comida. Dessa forma, “a força do sabor do prato, como regra geral, deve se equiparar

à intensidade do sabor do vinho que o acompanha” (GASNIER, 2011, p. 320). Já o segundo elemento essencial durante a harmonização é a observação da acidez da comida, indicando que os mesmos necessitam ser harmonizados com vinhos de alta acidez.

Assim sendo, todas essas premissas e princípios devem ser utilizados para que a simetria entre a comida e o vinho seja a mais perfeita possível. E assim, o vinho correto no prato certo, pode possibilitar uma experiência ímpar.

2.5.1 A Gastronomia e a Enogastronomia

Nos dias atuais a Gastronomia pode ser definida como uma área com diversos métodos simultâneos que envolve tudo que está relacionado ao alimento, incluindo o que comemos e bebemos, além de estar relacionada ao prazer de comer e beber da melhor forma possível. Na visão de David (2013), do mesmo modo que alguns ingredientes não combinam em um mesmo prato, não são todas as bebidas que se conciliam bem com qualquer tipo de comida. Essa missão fica a cargo dos cozinheiros e os chefes de cozinha, que ao criar um cardápio devem moldá-lo aos tipos de insumos e bebidas, que irão combinar com os pratos a serem servidos.

Alimentar-se não é simplesmente uma maneira de nutrir-se, é também uma oportunidade para entender o processo social da alimentação nas mais variadas culturas. Sendo assim, a simetria de vinhos e alimentos se assemelha com as diversidades culturais que foram, e estão sendo, construídas. Por consequência, em virtude do aumento da área gastronômica e enogastronômica no país, uma série de novas e diversificadas opiniões vem sendo erguida ao redor das combinações alimentares, terminando por influenciar as preferências individuais.

2.5.2 A Enogastronomia Hoje

A Enogastronomia atualmente, traz preparações que não seguem as regras de modo direto, mas que se apoiam somente no bom senso. Consequentemente, o bom senso faz ser possível que a singularidade entre aromas e sabores sejam mantidas, ao passo que é possível fazer ótimas combinações. Apesar disso, nas harmonizações contemporâneas, alguns fundamentos ainda devem ser considerados a fim de garantir a eficiência da harmonização. Dessa forma, Santos (2011, p. 91) ressalta: “Um vinho

rico em sabor relaciona-se mal com uma comida pobre gustativamente. Por outro lado, um vinho insípido atrapalha a alegria de uma comida saborosa”. Dessa maneira, recomenda-se que os vinhos leves sejam servidos antes dos encorpados, brancos sejam servidos antes dos tintos, entre outros. Usa-se o termo Leve para descrever vinhos com maior acidez, menor incidência de álcool, tanino e doçura. Usa-se o termo “encorpado” para descrever vinhos com menor acidez, maior incidência de álcool, tanino e doçura.

2.4 ANÁLISE SENSORIAL DOS VINHOS

De extrema complexidade físico-química, o vinho depende de fatores que vão desde a qualidade da uva, passando por manejo de solo, clima, até o homem para atingir qualidade. Segundo Pereira (2009), caso algum desses elementos esteja desajustado, o resultado final será comprometido.

Para Pereira (2009), a análise sensorial pode ser compreendida como “o conjunto dos métodos e das técnicas que permitem perceber, identificar e apreciar, pelos órgãos do sentido, um certo número de propriedades, ditas organolépticas, dos alimentos. ” É a maneira de entender as reações dos sentidos humanos às características dos alimentos, e no caso do vinho, sua qualidade é medida através do consumidor.

A indústria, segundo Pereira (2009), utiliza o controle da qualidade sensorial para atingir seu objetivo econômico e quando se fala em vinhos, pode ser dividida em dois tipos: a degustação técnica e a hedônica. Na degustação técnica, são profissionais da área de enologia que avaliam as características da bebida. Em contrapartida, na degustação hedônica, a análise é feita por consumidores e apreciadores.

Como a análise química é limitada apenas em determinar a composição do vinho, fica por conta de a análise sensorial observar as reações e os estímulos que a bebida provoca no homem. Pereira (2009) reforça que além dela, a degustação tem papel fundamental dentro da enologia. Degustar significa provar, submeter o vinho à análise dos sentidos, tentar conhecer, estudar, analisar, descrever, julgar e classificar, sempre levando em consideração as reações provocadas no sentido de quem a faz.

A maneira como as características organolépticas de um vinho é percebida pelos sentidos humanos acontece através de sinais elétricos transportados pelos

neurônios. Envolve os receptores sensoriais, visuais, de tato, audição, de gosto e odor. Cada um recebendo e enviando estímulos de acordo com sua capacidade particular (PEREIRA, 2009).

Para que a análise sensorial, de uma forma geral, possa ser compreendida é necessário identificar a diferença entre as classificações relacionadas a quantidade de castas utilizadas na produção de um vinho, para que no momento de degustação seja possível saber qual o tipo de uva na origem da sua produção.

Vinhos *Blend*: São definidos como vinhos de lote. O termo blend refere-se aos vinhos produzidos com duas ou mais castas. Esta mistura tem a intenção de aperfeiçoar o vinho, para que este tenha mais qualidades. A combinação de duas ou mais castas ajuda a criar vinhos mais equilibrados e complexos, a nível de aromas, cor, textura ou corpo (DARDEAU, 2004). A casta predominante no corte, pode ser verificada no rótulo do vinho, onde geralmente, a primeira casta assinalada é a que se encontra em maior percentagem na mistura (SANTOS; SANTANA, 2014).

- Vinhos Varietais: Ao contrário dos vinhos blend, os varietais são produzidos com uma só casta ou com uma casta predominante. Portanto, não precisa de ser feito 100% de uma variedade de uva; pode ter outras variedades, mas uma tem de ser a predominante. Cada país determina qual a percentagem mínima da casta predominante que cada vinho deve ter, para ser considerado varietal. Normalmente, têm cerca de 75% no mínimo e o saldo deverá ser completado com vinho de variedade pertencente ao mesmo grupo, ou seja, uma variedade nobre pode ser contada com outra nobre: Cabernet Sauvignon, com *Cabernet Franc* ou *Merlot* (DARDEAU, 2004).

2.5 CARACTERÍSTICAS DAS CASTAS, VINHOS E ESPUMANTE DA CAMPANHA GAÚCHA

Com base nas castas, vinhos e espumante da Campanha Gaúcha, que foram escolhidos para fazer parte deste trabalho, na parte prática, em um Menu degustação de quatro tempos harmonizado, definiremos suas características abaixo:

2.5.1 Casta Chardonnay

Se há uma casta que brilha com luz própria entre as uvas brancas, é a Chardonnay. Em suas diferentes versões, é recomendada para uma infinidade de ingredientes e pratos. Vai dos peixes às aves, dos queijos a receitas mais condimentadas (SANTOS; SANTANA, 2014).

No que diz respeito a coloração, o Chardonnay mais jovem pode ser claro, cor de palha. Os exemplares mais velhos, amadurecidos na madeira, vão adquirindo tonalidades de amarelo que se intensifica com o tempo.

O clima também exerce influência, onde vinhedos de zonas mais frias, ou em altitudes elevadas, pode resultar em brancos mais frescos e com aromas cítricos e tropicais, já em zonas mais quentes costumam dar vinhos mais gordos, com aromas de maçã, pêsego e de menor vivacidade (PUCKETTE; HAMMACK, 2016).

Aromas:

- Frutas: Limão, maracujá, tangerina, pêsego, nectarina, pera, maçã, abacaxi, figo, goiaba, melão e banana;
- Flores: Menta, tomilho, flores brancas;
- Minerais: Pedras, pólvora, metal, cogumelos, giz e terra;
- Madeira (carvalho): Defumado, creme de leite, baunilha, caramelo, pão, coco, avelã, amêndoas e nozes;
- Outros: Pipoca, manteiga, caramelo, levedura e iogurte natural.

Focos de Harmonização:

- Com pratos de textura e aromas ricos;
- Para equilibrar o peso de pratos ricos;
- Com manteiga, creme de leite, queijos derretidos ou com qualquer ingrediente que deixe a textura da comida mais espessa.
- Com especiarias que se assemelhem aos aromas aportados pelo carvalho, incluindo a noz-moscada, a canela e o gengibre em pó.
- Com alimentos com boa textura e aromas neutros.

Vinho Varietal:

Miolo Reserva – Chardonnay – Campanha Gaúcha -Safrá 2020 conforme a Figura 14.

Apresenta o tom amarelo-palha. O aroma traz a presença de frutas cítricas, com toque levemente amanteigado. Possui paladar com bom volume na boca e acidez equilibrada (DIVVINO, 2021).

Figura 14 – Vinho Miolo Reserva *Chardonnay*



Fonte: Miolo (2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Gaúcha
- Vinícola: Miolo
- Tipo de Vinho: Branco
- Teor Alcoólico: 12,50%
- Classificação: Seco
- Tempo de guarda: 5 anos
- Temperatura: 8°C
- Amadurecimento: 4 meses em barrica de Carvalho

Vinho elaborado com uvas Chardonnay cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Este vinho teve uma breve passagem por carvalho francês, a cor apresenta-se esverdeada com reflexos palha, o aroma é intenso, com destaque para frutas cítricas, e o paladar é muito harmonioso e untuoso, com bom volume de boca (MIOLO, 2021).

Destaques:

- Medalha de ouro no Concurso Internacional de Vinhos do Brasil;
- Medalha de ouro no Concurso *Best Available in Japan*;
- Medalha de prata no Concurso *Chardonnay du Monde*;
- Medalha de prata no Concurso *Selécions Mondiales des Vins*;

- Medalha de prata no Concurso Mundial de Bruxelas;
- Medalha de prata no Concurso *Hyatt Wine Awards*;
- Vinho com Selo Vegano.

2.5.2 Casta Sauvignon Blanc

Produz vinhos brancos perfumados, exuberantes, de corpo médio e acidez marcante. Embora aceite a madeira, costuma passar perfeitamente bem sem ela. Por suas características, especialmente a refrescância, o *Sauvignon Blanc* tende a ser melhor quando mais jovem. A sua acidez acentuada é uma vantagem para comidas com o mesmo perfil, onde no caso, a acidez do alimento contrabalança com a do vinho. Sua característica mais marcante é aroma intenso, lembrando frutas tropicais, com aromas bem definidos: pungente, herbáceo e vegetal (SANTOS; SANTANA, 2014).

Aromas:

- Frutas e vegetais: limão, melão, goiaba, maracujá, papaia, figo, alcachofra e aspargo.
- Flores: Menta, coentro, manjeriço, chá verde, capim-limão e tomilho.
- Terrosos: Lã molhada, cachorro molhado, xixi de gato, pólvora e mineral.
- Madeira (carvalho): defumado, baunilha, torrada e especiarias doces.

Focos de Harmonização:

- Com qualquer ingrediente que reproduza aromas de ervas ou vegetais, como saladas.
- Com pratos servidos com molho vinagrete, seja uma salada, um peixe, aves ou carnes grelhadas;
- Com pratos com especiarias ou pimentas, onde a alta acidez do Sauvignon Blanc e o seu baixo teor alcoólico limpam e refrescam o palato.
- Com ingredientes mais ácidos: cítricos e derivados de leite.
- Para equilibrar pratos muito ricos, com molhos à base de creme ou manteiga.
- Para acompanhar entradas.

Vinho Varietal:

- Vinho Miolo Reserva – *Sauvignon Blanc* – Campanha Gaúcha -Safra 2020, conforme a Figura 15.

Possui coloração com tons esverdeados. Apresenta no aroma a lima, grama cortada e folha de tomate. Possui paladar com vibrante acidez (DIVVINO, 2021).

Figura 15 - Vinho Miolo Reserva Sauvignon Blanc



Fonte: Miolo (2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Meridional / RS
- Classificação: Seco
- Teor Alcoólico: 12%
- Amadurecimento: Sem passagem por barrica
- Temperatura Serviço: 8° a 10°C
- Potencial de Guarda: 2 anos
- Visual: Coloração amarelo-claro com intensos tons esverdeados.
- Olfativo: Apresenta aromas pungentes de lima, grama cortada e folha de tomate.
- Gustativo: Vinho jovem com vibrante acidez e excelente persistência.

A *Sauvignon Blanc* produz alguns dos melhores vinhos brancos do mundo. O desafio é avassalador. Na temperada região da Campanha, em vinhedos próprias da família Miolo, escondemos os seus verdes cachos da luz solar, para sob a luz do luar

os colhermos. A decisão da colheita noturna é técnica, fruta colhida a temperatura baixa naturalmente. Todo o romantismo e tipicidade do vinho Sauvignon Blanc vive da extração e preservação dos precursores aromáticos desta uva. Ideal como aperitivo, pode também acompanhar saladas, peixes, carnes brancas, massas, pizzas e queijos de pasta mole. Como se trata de um vinho branco de pronunciado frescor ácido harmoniza com comidas leves e de média estrutura e por contraposição comidas gordurosas e com tendência à doçura (MIOLO, 2021).

Destaques:

- Medalha de prata na Avaliação Nacional de Vinhos na categoria Brancos Aromáticos;
- Vinho com Selo Vegano.

2.5.3 Casta Gewurztraminer

Esta casta origina vinhos brancos fáceis para iniciantes desfrutarem. É a mais aromática das uvas, onde o fato de ser tão perfumada confunde o consumidor, que, muitas vezes, imagina um vinho leve e adocicado e, ao colocá-lo na boca é surpreendido por ser encorpado e seco. Normalmente não apresenta acidez acentuada e deixa na boca um suave adocicado (SANTOS; SANTANA, 2014).

Aromas:

- Frutas: Maçã, pêssego, damasco, lichia, laranja, maracujá, abacaxi e manga.
- Flores: Jasmim, cravo, canela, anis, noz-moscada e rosa.
- Terrosos: Querosene, fumo e mineral.
- Madeira (carvalho): baunilha e especiarias doces.
- Outros: Pimenta e chucrute.

Focos de Harmonização:

- Com pratos com especiarias aromáticas;
- Com pratos levemente frutados;
- Com pratos leves ou medianamente doces.

Vinho Varietal:

- Vinho - Almadén *Gewurztraminer* – Campanha Gaúcha – Safra 2021, conforme Figura 16.

Vinho de cor e cheiro típicos desta uva, de equilíbrio e frescor em boca (MIOLO, 2021).

Figura 16 - Vinho - Almadén *Gewurztraminer*



Fonte: Miolo (2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Central / RS
- Tipo: Branco
- Classificação: Seco
- Teor Alcoólico: 12,5%
- Amadurecimento: Sem passagem por barrica
- Temperatura Serviço: 8° a 10°C
- Potencial de Guarda: 2 anos
- Visual: Límpido, de cor amarelo palha claro.
- Olfativo: Aromas intensos de frutas tropicais e cítricas, como lichia e abacaxi, e traços florais, lembrando pétalas de rosa.
- Gustativo: Vinho jovem e harmônico, de média acidez que ressalta sua fineza.

Destaque:

- Vinho com Selo Vegano.

2.5.4 Casta *Tannat*

É uma casta francesa que encontrou melhor guarida fora da França. Seu nome faz referência a seu alto teor de taninos. É uma variedade difícil onde um bom trabalho nos vinhedos e condições climáticas favoráveis durante a fase de maturação são necessários para não deixar na boca a sensação de aspereza (SANTOS; SANTANA, 2014).

Os produtores costumam amaciá-la com lotes de outras cepas tintas, como Merlot, *Cabernet Sauvignon* ou *Cabernet Franc*. De modo geral, os vinhos tintos produzidos com estas uvas apresentam cor intensa, são potentes e tem graduação alcoólica elevada.

Aromas:

- Frutas e vegetais: amora, framboesa, frutas maduras e em compotas;
- Madeira (carvalho): baunilha, café e cacau;
- Outros: couro, suor e almíscar.

Focos de Harmonização:

- Com carnes vermelhas;
- Com carnes de caça.
- Com churrasco;
- Com pratos consistentes e gordurosos, que pedem um vinho tânico de destacado frescor.

2.5.5 Casta *Cabernet Sauvignon*

Esta casta é considerada por muitos especialistas a uva tinta mais nobre do mundo. Se espalhou pelo planeta por sua facilidade de adaptação aos mais diferentes solos e climas. Suas marcas registradas são a cor escura, os aromas de pimentão, a boa estrutura e a facilidade de integração ao carvalho. Tem casca mais grossa e resiste bem a doenças usuais, mas quando não amadurecem bem, os componentes herbáceos são acentuados, assim como eventual amargor e adstringência (SANTOS; SANTANA, 2014).

Alguns Cabernet Sauvignon são potentes, austeros e outros, especialmente envelhecidos, mostram taninos arredondados, equilíbrio e elegância.

Aromas:

- Frutas e vegetais: mirtilo, framboesa, cassis, ameixa, cereja, pimentão, azeitona, erva-doce, beterraba;
- Flores: eucalipto, louro, menta, tomilho, sálvia e violeta;
- Terrosos: areia, húmus, cogumelos, trufa, grafite, cedro, tabaco e mineral.
- Madeira (carvalho): coco, café, chocolate, cacau, melaço, baunilha, caramelo, nozes, canela e torrada.

Focos de Harmonização:

- Na harmonização com a comida, as possibilidades são inúmeras, tal com o estilo do vinho. Cabernet Sauvignon jovens, com pouco estágio em madeira, costumam ser frutados e exuberantes, próprios para pratos mais simples, carnes grelhadas, churrasco, pizza e mesmo a cozinha do dia a dia. Já os tintos amadurecidos, de guarda, pedem a companhia de receitas mais refinadas, ainda que de sabor marcante (SANTOS; SANTANA, 2014);
 - Com ingredientes amargos, tais como, folhas de mostarda, radicchio, escarola, endívia e beringela assada;
 - Com pratos que utilizam muita manteiga, creme de leite ou nata;
 - Com pimenta preta;
 - Com elementos terrosos ou herbais, tais como, ervas frescas e cogumelos;
 - Com pratos com nenhuma ou pouca proteína, como risotos;
 - Com a maioria dos chocolates.

2.5.6 Casta *Malbec*

A casta *Malbec* é originária da França, mas que encontrou sua expressividade na Argentina. A partir da uva *Malbec* são produzidos principalmente vinhos tintos. Mas existem também outros tipos de vinho: roses, espumantes e vinho de sobremesa. Possui cachos menores, onde dá tintos de coloração intensa, com boa estrutura e

aromas típicos, lembrando frutas maduras, notas florais (violeta) e chocolate (SANTOS; SANTANA, 2014).

Para um bom desenvolvimento a casta precisa estar em áreas de altitude, com muita exposição solar, pouca chuva e grande amplitude térmica, onde nestas zonas mais frias, a uva amadurece mais lentamente e não perde a acidez.

Aromas:

- Frutas e vegetais: amora, ameixa, compotas e geleias de frutas;
- Flores: violeta e menta;
- Terrosos: cogumelos, trufa e húmus;
- Madeira (carvalho): baunilha, chocolate, tabaco, cacau, café e defumado.
- Focos de Harmonização:
- Com carnes vermelhas, principalmente as malpassadas e grelhadas na brasa;
- Com miúdos;
- Com pratos fortes, tais como cassoulet, pato confitado, filét au poivre, espaguete com linguiça, risoto de gorgonzola com nozes, carne assada com tomate, cebola e alecrim;
- Com pizza.

2.5.7 Casta *Tempranillo*

O nome desta casta deriva do termo espanhol temprano, que quer dizer “cedo”, em virtude do seu amadurecimento precoce. Tem como característica a casca grossa e muito escura, permitindo que o vinho tinto tenha uma coloração intensa e profunda, com boa estrutura para o envelhecimento, sem um desproporcionado teor alcoólico e tende a produzir vinhos com baixa acidez (SANTOS; SANTANA, 2014).

É considerada uma uva versátil, comportando-se bem em vinhos roses, tintos mais leves, frutados e frescos, tintos encorpados e macios e tintos bem encorpados, robustos e intensos.

Aromas:

- Frutas e vegetais: morango, framboesa, cereja, figo, erva-doce, azeitona e ervas aromáticas;

- Flores: Violeta, cravo e açaçuz;
- Madeira (carvalho): baunilha, coco e canela.

Focos de Harmonização:

- Com carneiro assado;
- Com carnes de caça;
- Com redução de aceto balsâmico, cominho, azeitona preta, queijo cheddar, bacon e erva doce;
- Com pratos ricos a base de carne.

Com base nas quatro castas, *Tannat*, *Cabernet Sauvignon*, *Malbec* e *Tempranillo*, descritas anteriormente apresentaremos, a seguir, dois vinhos da Campanha Gaúcha, na categoria blend, que serão apresentados no menu degustação, são eles:

Vinho Blend:

Vinho Campos de Cima 3 Bocas – *Malbec*, *Cabernet Sauvignon* e *Tempranillo* – Campanha Gaúcha -Safra 2020, conforme Figura 17.

Figura 17 - Vinho Campos de Cima 3 Bocas



Fonte: Campos de Cima (2021).

A partir de uma mistura cuidadosa das uvas *Malbec*, *Cabernet Sauvignon* e *Tempranillo*, este vinho traduz todo potencial do *Terroir* da Campanha Gaúcha. O nome deste vinho foi decidido por 3 motivos: 3 Bocas é o nome do local onde se

encontram nossos vinhedos; são 3 mulheres as proprietárias da vinícola e são 3 as castas utilizadas neste harmonioso vinho (CAMPOS DE CIMA, 2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Central / RS
- Tipo: Vinho Nobre Tinto Seco
- Castas: *Malbec, Cabernet Sauvignon e Tempranillo*
- Safra: 2020
- Teor Alcoólico: 14,5%
- Temperatura: 17° a 19°C
- Visual: Rubi intenso
- Olfativo: Frutas pretas, de onde se destacam geleia de ameixa, especiarias, cassis e figo.
- Gustativo: Textura envolvente e aveludada, bem equilibrado com notas de pimentas. Taninos suaves e redondos com boa persistência.
- Produção limitada: 5.000 garrafas
- Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.
- Vinificação – Processo de Elaboração: A colheita foi feita manualmente entre o início de fevereiro e primeira semana de março: as uvas são enviadas à vinícola, onde são desengaçadas e selecionadas manualmente. A fermentação alcoólica dos vinhos ocorre separadamente em tanques de aço inox, com a adição de leveduras selecionada, por 10 a 17 dias, sob temperatura controlada entre 20 a 26 °C, com 3 remontagens diárias. Na sequência, a fermentação malolática é feita naturalmente. Posteriormente são feitas degustações para obtenção da proporção das uvas selecionadas para o corte. Após o corte 100, o vinho repousa por 6 a 8 meses em tanques de aço inox. Antes do % engarrafamento é feita apenas uma filtração leve, mantendo as características organolépticas do vinho. Este produto não sofreu nenhum tipo de clarificação, sem adição de proteínas animais, o que o torna apto ao consumo de Veganos (CAMPOS DE CIMA, 2021).
- Vinhedo: É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provêm exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Três Bocas,

Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade (CAMPOS DE CIMA 2021).

Destaques:

- Medalha de Ouro - *Wines of Brazil Awards* – 2020;
- Comenda - *Wines of Brazil Awards* – 2019.

Vinho Blend:

▪ Vinho Campos de Cima Assinaturas – *Tannat, Cabernet Sauvignon e Malbec* – Campanha Gaúcha -Safrá 2019, conforme Figura 18.

Vinho icônico da Vinícola Campos de Cima apenas produzidos em safras especiais. Com amadurecimento em barricas de carvalho por 12 meses, este vinho de guarda representa a assinatura da Vinícola e do enólogo no panorama dos vinhos nacionais (CAMPOS DE CIMA, 2021).

Figura 18 - Vinho Campos de Cima Assinatura



Fonte: Campos de Cima (2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Central / RS
- Tipo: Vinho Tinto Fino Seco
- Casta: *Tannat, Cabernet Sauvignon e Malbec*
- Safra: 2019
- Teor Alcoólico: 13,5%

- Temperatura: 17° a 19°C
- Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.
- Visual: Rubi intenso com notas violeta.
- Olfativo: Frutas vermelhas e negros, ressaltando a amora, com notas a tabaco e pimenta negra.
- Gustativo: Bem expressivo, com paladar médio e boa persistência.
- Produção Limitada: 2.650 garrafas
- Harmonização: Acompanha bem carnes guisadas ou assadas, tanto como massas e molhos bem condimentados.
- Vinhedo: É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provêm exclusivamente dos solos da vinícola Campos de Cima, localizados na região das Três Bocas, Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade (CAMPOS DE CIMA 2021).

Destaques:

- Comenda – *Decanter World Wine Awards* – 2015 – safra 2014;
- Comenda – *International Wine Challenge* – 2015 – safra 2014;
- Medalha de Ouro – Concurso Mundial Bruxelas – Brasil – 2015 –safra 2014;
- Medalha de Ouro – *Wines of Brazil Awards* – 2020 – safra 2018.

2.5.8 Casta *Pinot Noir*

A *Pinot Noir* é uma uva delicada, temperamental, portanto, de manejo difícil para o produtor, pois exige clima perfeito, a quantidade exata de carvalho e o preciso amadurecimento dos taninos. No vinhedo, é uma uva de amadurecimento precoce e prefere climas temperados ou moderadamente frio, que proporcionam tintos com boa fruta e fineza. Pode ser considerado um vinho branco na pele de um tinto, graças a seus taninos macios, à boa acidez e aos aromas fáceis de serem encontrados na comida. É um dos tintos que melhor envelhecem (SANTOS; SANTANA, 2014).

Aromas:

- Frutas e Vegetais: Cereja, framboesa, morango, ameixa, romã, erva-doce e azeitona;
- Flores: Lavanda, jasmim, violeta, menta e eucalipto;
- Terrosos: Cogumelos, trufa, húmus e folhas secas;
- Madeira (Carvalho): Café, gengibre, cravo, canela, cacau, caramelo, noz-pecã, baunilha, coco e torrada;
- Outros: Carne, soja e carne assada.

Focos de Harmonização:

- A combinação das qualidades de vinhos tintos e brancos proporciona ao *Pinot Noir* enorme flexibilidade no casamento com muitos ingredientes e cocções;
- Com pratos com especiarias;
- Com ingredientes defumados, grelhados ou tostados.
- Com vegetais e aromas terrosos;
- Com pratos de combinação salgado/doce;
- Com queijos mais neutros.

2.5.9 Casta *Pinot Gris*

É uma uva branca resultante da mutação da *Pinot Noir*. No vinhedo, os cachos ostentam coloração entre o azul e o rosa. Seu vinho é fácil de apreciar: limpo, refrescante e vibrante, aromático e picante, dependendo de sua origem geográfica (SANTOS; SANTANA, 2014).

Aromas:

- Frutas: limão-siciliano, limão, melão, maçã verde, pera, abacaxi, pêssigo, ameixa, tangerina e nozes;
- Flores: Flores de cítricos, seiva, pétala de rosa, violeta e capim-limão;
- Especiarias: Pimenta-branca, gengibre, tomilho e musgo;
- Minerais: Pedras, asfalto e pólvora;
- Empireumático: Defumado;
- Madeira (carvalho): Baunilha;
- Confeitaria: Mel, iogurte e creme azedo.

Focos de Harmonização:

- Com pratos mais aromáticos;
- Com molhos agrídoces;
- Com pratos leves e delicados.

Com as castas *Pinot Noir* e *Pinot Gris*, descritas anteriormente, teremos no menu harmonização a utilização de uma espumante.

Espumante Brut:

- Espumante Seival by Miolo *Brut Rosé – Pinot Noir, Pinot Gris* – Campanha Gaúcha, conforme Figura 19.

Figura 19: Espumante Seival by Miolo Brut Rosé



Fonte: Miolo (2021).

Descrição:

- País: Brasil
- Região: Campanha Meridional / RS
- Tipo: *Rosé*
- Casta: *Pinot Noir, Pinot Gris*
- Teor Alcoólico: 12%
- Temperatura: 6° a 8°C
- Amadurecimento: Sem passagem por barrica
- Visual: Límpido, de coloração rosado claro “estilo *provence*”, coroa elegante, *perlage* fina, delicada e constante.
- Olfativo: Aromas delicados, estilo frutado, lembra cereja, morango e traços florais como rosas.

- Gustativo: Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Boa persistência gustativa.
- Elaborado com as uvas da variedade *Pinot Noir* e *Pinot Gris* pelo método *Charmat* provenientes da Região da Campanha Meridional. Este espumante natural brut *Rosé* preserva todo frescor e fineza expressados pelas variedades que compõem o corte. Excelente com aperitivo e brinde comemorativo (MIOLO 2021).

3 METODOLOGIA

Este trabalho teve como finalidade a realização de um estudo com o objetivo de compreender as características do Bioma Pampa e a sua Região da Campanha relacionada a vitivinicultura e a enogastronomia.

A classificação da pesquisa quanto aos seus objetivos, se divide em quatro grandes grupos: qualitativa, exploratórias, descritivas e explicativas (KIPNIS, 2005).

A metodologia de pesquisa utilizada neste trabalho foi a qualitativa e o objetivo da pesquisa foi descritivo.

3.2 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Este trabalho feito a partir de uma pesquisa qualitativa, fez uso das seguintes técnicas: análise de materiais ou documental onde este método utiliza conteúdos já existentes, esteja o material para análise disponível em livros, artigos, fotos, documentos, sites, redes sociais e periódicos.

Com esta técnica é possível comparar a diferença entre dados de diferentes épocas ou constatar semelhança de informações ao decorrer do tempo, visando sempre o tratamento do máximo de dados possível.

3.3 FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS

3.3.1 Ficha Técnica

Importante em cozinhas profissionais, a ficha técnica é um instrumento de comum entendimento também a toda equipe relacionada aos serviços de alimentação. Trata-se basicamente de um documento que reúne todas as informações necessárias que estão relacionadas ao preparo de uma refeição.

Segundo Vianna et al (2018), a ficha técnica, é indispensável para a manutenção dos padrões dos processos de produção e resultado final:

A ficha técnica é um dos documentos mais importantes na cozinha profissional; é ela que garante a padronização da produção, além de auxiliar na previsão de compras de gêneros alimentícios, no controle eficiente do estoque e nos custos das preparações (p. 45).

A ficha técnica, conforme a Figura 20, pode ser definida como um instrumento gerencial, de apoio operacional. Um documento onde estão registrados todos os itens necessários para entender o funcionamento da produção de alimentos em determinado local, com base na reunião de todas as informações de um determinado preparo em um só documento de acesso comum à toda equipe da cozinha. Ela é estruturada a fim de servir como método organizacional que, se realizada da maneira correta, garante inúmeros benefícios e vantagens do ponto de vista de segurança alimentar quanto do ponto de vista da qualidade final do preparo (VIANNA et al, 2018).

São inúmeros os benefícios garantidos pela ficha técnica. Segundo Abreu et al (2009), todos eles, têm como ponto de convergência, a padronização e controle do preparo e do resultado final, no caso, a refeição, o prato ou o serviço. Do ponto de vista financeiro, ela serve como controle, fazendo levantamento dos custos dos pratos a serem produzidos, com controle eficiente de estoque, previsão das compras e em alguns casos, a lista de ingredientes e preços.

Dentro da cozinha, do ponto de vista operacional e de execução da receita, este método de controle garante a prevenção dos excessos por parte da equipe. Com quantidades de ingredientes e insumos especificados para cada preparo, a ficha técnica evita que a equipe utilize mais do que necessário algum ingrediente, evitando

o desvio e a falta de padrão e controle de qualidade, e lógico, do desperdício, elemento chave no controle de custos do estabelecimento (TEICHMANN, 2009).

Este instrumento também permite o treinamento eficiente de novos cozinheiros, a maior eficiência do trabalho, a viabilidade da confecção das preparações atuando como suporte e base para o desenvolvimento do cardápio, o planejamento do trabalho diário e o número de funcionários envolvidos na produção.

Os indicadores de preparo de alimentos foram estabelecidos para apontar a relação de ganhos ou perdas de peso do alimento durante as etapas de pré-preparo e preparo (ABREU; SPINELLI, 2014).

Utilizado para quantificar as perdas de um determinado alimento ao passar pelo processo de limpeza, processamento e manipulação. Segundo Vianna et al (2018), o FC (Fator de Correção) é a relação entre peso do alimento ao ser adquirido, em sua forma de origem, como é adquirido no mercado (peso bruto ou PB) e o peso do alimento cru, prestes a ser utilizado para o uso no preparo (peso limpo ou PL).

Ainda segundo os autores, as fórmulas e os índices são:

Fórmula para cálculo do FC:

$$FC = PB / PL$$

Ela também permite encontrar o peso bruto, fazendo a variação de sua fórmula:

$$PB = PL \times FC$$

Esse índice é importante na cozinha pois permite avaliar se há desperdício ao manipular o alimento por parte da equipe da cozinha e para fazer o planejamento e encontrar as quantidades necessárias para a elaboração do cardápio.

IC (Índice de Cocção) usado para calcular o rendimento de um alimento, é a relação do peso cozido e o peso do alimento cru, após passar pela limpeza e manipulação. Calcula a desidratação do alimento durante a cocção, por evaporação ou retração das fibras além da capacidade de absorção de água no caso de cereais e das leguminosas.

Fórmula para cálculo do IC:

$$IC = PCz / PL$$

PCz = peso cozido: alimento pronto para o consumo após os processos de cocção.

PL = peso líquido: alimento cru e limpo antes de passar pelo processo de cocção.

Quando se sabe a quantidade desejada para servir por pessoa, o IC é utilizado para encontrar a quantidade necessária do alimento cru e limpo necessária para o resultado desejado.

Fórmula:


$$IC = PCz / PL$$

Os índices FC e IC também podem auxiliar nas requisições internas e no *Mise em place*, como por exemplo, verificar o peso bruto necessário para iniciar determinada produção.

Fórmula:

$$PB = PL \times FC$$

Figura 20 – Exemplo de Ficha Técnica



Ficha técnica: Proteína a base de peixe				
Filé de Robalo ao molho de Graviola				
Categoria: Peixes				
Porções: 02				

Filé de Robalo ao Molho de Graviola				
A.L.M	PL	FC	P.B.	C.P.U.
Filé do Robalo	220 g	1	220 g	Proteína animal (peixes)
Sal	Qb	1	Qb	Mineral
Pimenta do reino Branca Moída	Qb	1	Qb	Condimento
Limão	02 und	1	02 und	Fruta Cítrica
Azeite de Oliva Virgem	80 ml	1	80 ml	Óleo
Molho de Graviola				
Polpa de graviola (02 polpas)	200 g	1	200 g	Frutas
Vinagre de vinho branco	120 ml	1	120 ml	Fermentado acético
Acucar	120 g	1	120 g	Acucares
Sal	Qb	1	Qb	Mineral
Manteiga	20 g	1	20 g	Leites e derivados

Utensílios
1. Tábua para peixes e frutos do mar (amarela); Tábua para vegetais (verde) e Tábua para Laticínios (branca)
2. Faca do Chef
1. Frigideira anti-aderente de no mínimo 25 cm e no máximo 30 cm (01 und)
2. Caçarola nº 18 pequena (01 und)
3. Espátula (02 und)
4. Assadeira pequena (01 und)
5. Colher de polipropileno pequena

Equipamentos
1. Fogão
2. Forno combinado (se a sala de avaliação for equipada pelo mesmo)

Procedimentos Operacionais
1. Temperar o Filé de Robalo com Sal, pimenta do reino, limão e azeita de oliva. Reservar por 20 minutos;
2. Aquecer a frigideira e grelhar o peixe selando todos os lados. Finalizar na frigideira até atingir o ponto ou no forno combinado por 12 minutos em 200 graus com calor seco.
3. Para o molho: Aquecer as polpas de graviola na caçarola;
4. Acrescentar o vinagre e o açúcar e deixar reduzir até engrossar. Corrigir o sal;
5. Desligar o fogo e acrescentar a manteiga
6. Regar os filés com o molho e servir com os acompanhamentos.

Acompanhamentos (segue Fichas Técnicas abaixo)
1. Amido: Purê de Batata Baroa
2. Legumes: Espaguete de Legumes (cenoura e abobrinha)
3. Ornamentação: Petalas de Baroa e gotas vermelhas

Fonte: Biblioteca Senac (2018).

3.3.2 Cardápio

A palavra cardápio é um termo exclusivamente brasileiro criado por Antônio de Castro Lopes no século XIX, sua etimologia consiste no uso das palavras do Latim: *Charta* que significa folha escrita, papel para escrever e *Daps*, que significa banquete, comemoração ou mesmo refeição. A palavra provém do termo francês MENU (NUTMED, 2021).

O conceito de Cardápio ou *Menu* pode ser definido com uma sequência de preparações culinárias que compõe uma refeição ou todas as refeições de um dia (BERNARDES, 1997).

O cardápio também pode ser chamado de menu, carta ou lista. Nos serviços comerciais é um meio de comunicação, venda e publicidade de um restaurante e tem por objetivo facilitar os clientes na escolha de alimentos e/ou bebidas.

O ponto de partida para planejar um cardápio é o estudo da população a quem se destina, devendo levar em consideração alguns dados referentes aos clientes, as escolhas dos alimentos, as preparações e o gerenciamento do estabelecimento (MENDONÇA, 2014).

O comércio de alimentos e bebidas, pode ser composto por estabelecimentos de diferentes tipos: restaurantes comerciais, pizzarias, buffets ou self-service, fast-food dentre outros e envolve muito mais do que somente o produto em sí, engloba a aparência do local, a decoração, o serviço, a higiene do estabelecimento, o cardápio, o produto e despedida do cliente.

É importante lembrar que, em alguns casos, o paladar individual é sobreposto pelo coletivo, e que nem sempre é possível estabelecer cardápios que atendam certas filosofias de vida, como macrobiótica, crudívora, sem glúten, entre outras.

O serviço *à la carte*, tem o poder de oferecer maior versatilidade de preparações ocasionando maior flexibilidade ao cliente na escolha dos pratos, além de implicar em uma constante mudança no cardápio, respeitando assim a sazonalidade dos alimentos e de quebra atraindo novos clientes (MENDONÇA, 2014).


De acordo com a ocasião, os cardápios podem ser mais ou menos ricos, variados, refinados, simples ou modestos, mas devem obedecer a uma sequência predeterminada além de ser visualmente atrativos. Ao planejar o cardápio para um almoço ou jantar, sugere-se obedecer a seguinte ordem: Entrada, principal, guarnição, prato-base, sobremesa e complementos (MENDONÇA, 2014).

Ao elaborar um cardápio, sugere-se respeitar o número de convidados, permitindo-se quantidade extra de alimentos e bebidas em até 20%. O tipo de serviço oferecido deve ser estipulado de acordo com o espaço físico disponível.

Ainda segundo Mendonça (2014), há alguns equívocos a serem evitados na elaboração do cardápio, por exemplo: Repetição de preparos muito gordurosos, demasiados alimentos com a mesma consistência, excesso de alimentos que contenham a mesma cor, alimentos excessivamente calóricos entre outros. Geralmente esses equívocos são cometidos com o intuito de agradar o cliente.


Seguindo os princípios e conceitos de elaboração de ficha técnica, serão apresentados abaixo, as fichas técnicas criadas para os quatro pratos do menu degustação harmonizado desenvolvido para este trabalho.

Figura 21 - Ficha técnica Entrada 01

Nome do prato	CAMPOS SULINOS			Porções	3	Custo total	R\$ 55,25
Classificação	Entrada			Peso da porção	83 g	Custo porção	R\$ 18,42
Data última atualização	12/10/2021			Margem lucro	10,00%	Preço venda por porção	R\$ 20,46
Ingredientes	Unidade	Quantidade Líquida	Fator de Cocção	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Preço Unitário	Custo Total
Laranja kinkan	Kg	0,442	-	2,26	0,999	R\$ 19,00	R\$ 18,98
Açúcar refinado	Kg	0,250	-	1,00	0,250	R\$ 5,09	R\$ 1,27
Canela em pau	Kg	0,070	-	1,00	0,070	R\$ 97,50	R\$ 6,83
Cravo	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 97,00	R\$ 1,94
Anis estrelado	Kg	0,010	-	1,00	0,010	R\$ 145,29	R\$ 1,45
Massa folhada	Kg	0,300	1,59	1,00	0,300	R\$ 18,50	R\$ 5,55
Mini rosas	Kg	0,010	-	1,08	0,011	R\$ 45,50	R\$ 0,49
Flores comestíveis	Kg	0,010	-	1,08	0,011	R\$ 45,50	R\$ 0,49
Broto de rúcula	Kg	0,015	-	1,08	0,016	R\$ 21,20	R\$ 0,34
Alface lisa	UN	0,005	-	1,08	0,005	R\$ 1,78	R\$ 0,01
Sal	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 2,45	R\$ 0,05
Limão	Kg	0,060	-	2,26	0,136	R\$ 9,36	R\$ 1,27
Azeite de oliva	L	0,050	-	1,00	0,050	R\$ 39,99	R\$ 2,00
Requeijão caseiro	Kg	0,100	-	1,00	0,100	R\$ 34,80	R\$ 3,48
Queijo de ovelha	Kg	0,030	-	1,01	0,030	R\$ 366,14	R\$ 11,09
						TOTAL	R\$ 55,25
Modo de preparo:						Imagem	
<p>Compota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpar as laranjinhas, cortar ao meio e remover a polpa, reservando somente as cascas, - ferver as cascas por 03 vezes, para diminuir o sabor amargo. Após finalizar o processo de fervura, colocar as cascas em uma panela com água, açúcar, cravo, canela e anis. Ferver até atingir o ponto de calda e as cascas ficarem macias. Armazenar em um pote hermético de vidro, previamente esterilizado. Tampar e reservar fora da geladeira. <p>Massa folhada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrir a massa com um rolo e cortar em 06 losangos, fazer alguns furos na massa com garfo - Dispor em um silpat e levar para assar em forno pré aquecido a 180°C por 15 minutos <p>Creme de queijo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Misturar com um mixer o queijo de ovelha com o requeijão caseiro até ficar homogêneo. Reservar na geladeira. <p>Salada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Separar as folhas das mini rosas e misturar aos brotos de rúcula e as folha de alface cortadas grosseiramente. Regar com um molho a base de azeite, limão e sal. <p>Montagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre um retângulo de massa folhada dispor o creme de queijo e cobrir com outro retângulo, em cima colocar compota de kinkan, - Dispôr no prato: a massa folhada "recheada", a salada e a compota de kinkan. Decorar com folhas comestíveis. Finalizar com azeite, se necessário. 							

Fonte: Os Autores


Figura 22 - Ficha técnica Entrada 02

Nome do prato	CHARQUEADAS			Porções	3	Custo total	R\$ 45,39
Classificação	Entrada			Peso da porção	131 g	Custo porção	R\$ 15,13
Data última atualização	12/10/2021			Margem lucro	10,00%	Preço venda por porção	R\$ 16,81
Ingredientes	Unidade	Quantidade Líquida	Fator de Cocção	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Preço Unitário	Custo Total
Farinha de milho flocada	Kg	0,300	2,58	1,00	0,300	R\$ 5,00	R\$ 1,50
Charque	Kg	0,500	2,95	1,13	0,565	R\$ 41,59	R\$ 23,50
Queijo pecorino	Kg	0,030	-	1,01	0,030	R\$ 295,00	R\$ 8,94
Cebola	Kg	0,150	2,44	1,64	0,246	R\$ 3,98	R\$ 0,98
Alho	Kg	0,010	2,45	1,08	0,011	R\$ 19,98	R\$ 0,22
Salsinha	Kg	0,004	1,24	1,10	0,004	R\$ 1,68	R\$ 0,01
Broto de beterraba	Kg	0,005	-	1,08	0,005	R\$ 21,20	R\$ 0,11
Azeite de oliva	L	0,070	-	1,08	0,076	R\$ 39,90	R\$ 3,02
Creme de leite fresco	L	0,050	-	1,08	0,054	R\$ 26,50	R\$ 1,43
Manteiga	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 28,60	R\$ 0,57
Abóbora cabotiá	Kg	0,400	0,93	1,33	0,532	R\$ 2,98	R\$ 1,59
Sal	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 2,45	R\$ 0,05
Requeijão caseiro	Kg	0,100	-	1,00	0,100	R\$ 34,80	R\$ 3,48
						TOTAL	R\$ 45,39
Modo de preparo:						Imagem	
<p>Polenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fazer a polenta da forma tradicional: farinha, água, sal e queijo ao finalizar. - Após pronta, espalhar em uma forma com uma espessura de 3 cm; - Aguardar esfriar e cortar em formato de disco com aproximadamente 10cm de diâmetro; - Grelhar os discos em uma frigideira antiaderente com um pouco de manteiga, virando apenas uma vez, até dourar. Finalizar com um maçarico a fim de proporcionar mais uma camada de sabor. Reservar. <p>Purê de Abóbora:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assar a abóbora envolta com papel alumínio, até ficar macia; - Retirar a casca e com a ajuda de um mixer, processar juntando um pouco de creme de leite fresco, até obter um purê espesso. Temperar com sal e pimenta do reino moída a gosto. <p>Charque:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dessalgar o charque com 24hs de antecedência: colocar em um bowl com água e manter na geladeira, trocando a água a cada 3hs; - Após dessalgado, colocar em um panela de pressão coberto de água e levar ao fogo por aproximadamente 20 minutos, após pegar pressão, ou até ficar macia. Escorrer a água bem, desfiar a carne e reservar; - Refogar com um fio de azeite de oliva, a cebola em brunoise e o alho em archer. Quando estiverem dourados, acrescentar o charque e refogar rapidamente até misturar os sabores. Ajustar sal, e colocar a salsinha picada. <p>Montagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispor no prato uma camada de purê, colocar sobre ele um disco de polenta; - Sobre a polenta colocar no centro um pouco de requeijão caseiro e cobrir com o charque refogado; - Decorar com brotos e regar com azeite de oliva. 							

Fonte: Os Autores


Figura 23 - Ficha técnica Prato Principal

Nome do prato	TERRA PIATTA		Porções	3	Custo total	R\$ 55,80	
Classificação	Prato Principal		Peso da porção	110 g	Custo porção	R\$ 18,60	
Data última atualização	12/10/2021		Margem lucro	10,00%	Preço venda por porção	R\$ 20,67	
Ingredientes	Unidade	Quantidade Líquida	Fator de Cocção	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Preço Unitário	Custo Total
Farinha de trigo	Kg	0,100	-	1,00	0,100	R\$ 3,29	R\$ 0,33
Semolina	Kg	0,010	-	1,00	0,010	R\$ 9,90	R\$ 0,10
Ovo	UN	1,000	-	1,00	1,000	R\$ 0,42	R\$ 0,42
Costela bovina	Kg	1,200	2,65	1,13	1,356	R\$ 34,99	R\$ 47,45
Alho	Kg	0,020	2,45	1,08	0,022	R\$ 19,80	R\$ 0,43
Salsinha	Kg	0,050	1,24	1,00	0,050	R\$ 1,68	R\$ 0,08
Ossos bovinos	Kg	0,400	-	1,00	0,400	R\$ 5,99	R\$ 2,40
Salsão	Kg	0,050	1,45	1,34	0,067	R\$ 4,69	R\$ 0,31
Cenoura	Kg	0,170	0,90	1,17	0,199	R\$ 2,78	R\$ 0,55
Cebola	Kg	0,170	2,44	1,08	0,184	R\$ 3,98	R\$ 0,73
Nata	Kg	0,100	-	1,00	0,100	R\$ 10,57	R\$ 1,06
Pinhão	Kg	0,100	-	2,26	0,226	R\$ 6,99	R\$ 1,58
Sal	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 2,45	R\$ 0,05
Pimenta	Kg	0,005	-	1,00	0,005	R\$ 16,50	R\$ 0,08
Brotos de agrião	Kg	0,010	-	1,08	0,011	R\$ 21,20	R\$ 0,23
						TOTAL	R\$ 55,80

Modo de preparo:	Imagem
<p>- Aqueça os ossos bovinos em forno a 180°C por 20 minutos e reserve.</p> <p>Recheio de costela: - Temperar a costela com sal e pimenta. Selar a costela e cobrir com água. Cozinhar na panela de pressão por 30min ou até que a carne separe dos ossos. Separar a carne e desfiar. Reservar.</p> <p>Molho de nata: - Na mesma panela utilizada para cozinhar a carne, juntar os ossos assados, os ossos que foram separados da carne de costela e o mirepoix a esse caldo do cozimento. Ferver até reduzir pela metade. Coar o caldo e adicionar a nata, deixar reduzir até chegar ao ponto napê.</p> <p>Farofa de Pinhão: - Cozinhar o pinhão na panela de pressão, descascar e triturar no liquidificador; - Em uma frigideira, derreter a manteiga, acrescentar o pinhão moído e a salsinha, temperar com sal e pimenta, misturar bem e refogar em torno de 5 minutos, mexendo sempre.</p> <p>Massa: - Misture farinha de trigo, semolina e o ovo até obter uma massa lisa e homogênea. Faça uma bola, envolva em um plástico filme e deixe descansar na geladeira por pelo menos 01 hora; - Abra a massa com rolo até obter a espessura desejada. Colocar o recheio em pequenas partes e fechar em formato de ravióli; - Cozinhar em água fervente com um pouco de sal.</p> <p>Montagem: - Aqueça um pouco de manteiga em uma frigideira e salteie os raviólis por 02 minutos. Montar o prato colocando os raviolis, o molho de nata e a farofa de pinhão por cima. Decorar com brotos.</p>	

Fonte: Os Autores

Figura 24 - Ficha técnica Sobremesa

Nome do prato	YERBA DEL DIABLO		Porções	3	Custo total	R\$ 32,37	
Classificação	Sobremesa		Peso da porção	120 g	Custo porção	R\$ 10,79	
Data última atualização	12/10/2021		Margem lucro	10,00%	Preço venda por porção	R\$ 11,99	
Ingredientes	Unidade	Quantidade Líquida	Fator de Cocção	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Preço Unitário	Custo Total
Biscoito	Kg	0,250	-	1,00	0,250	R\$ 14,47	R\$ 3,62
Manteiga sem sal	Kg	0,080	-	1,00	0,080	R\$ 28,60	R\$ 2,29
Cream cheese	Kg	0,200	-	1,00	0,200	R\$ 18,05	R\$ 3,61
Creme de leite fresco	Kg	0,150	-	1,00	0,150	R\$ 26,50	R\$ 3,98
Leite condensado	Kg	0,130	-	1,00	0,130	R\$ 14,91	R\$ 1,94
Gelatina em pós sem sabor	Kg	0,012	-	1,00	0,012	R\$ 54,95	R\$ 0,66
Açúcar	Kg	0,095	-	1,00	0,095	R\$ 5,09	R\$ 0,48
Amora	Kg	0,260	-	1,00	0,260	R\$ 38,00	R\$ 9,88
Suco de limão	Kg	0,050	-	2,26	0,113	R\$ 9,36	R\$ 1,06
Erva mate	Kg	0,026	-	1,00	0,026	R\$ 14,99	R\$ 0,39
Suco de framboesa	L	0,150	-	1,00	0,150	R\$ 15,20	R\$ 2,28
Glucose de milho	Kg	0,045	-	1,00	0,045	R\$ 45,43	R\$ 2,04
Açúcar impalpável	Kg	0,020	-	1,00	0,020	R\$ 7,30	R\$ 0,15
						TOTAL	R\$ 32,37
Modo de preparo:						Imagem	
<p>Massa: - Triturar os biscoito no liquidificador. Derreter a manteiga e misturar aos biscoitos triturados com as mãos, até obter uma massa. Colocar a massa em aros e levar para assar até ficar crocante.</p> <p>Recheio: - Em uma batedeira, bater a infusão de erva mate com açúcar em ponto de chantilly; - Misturar manualmente o cream cheese e o leite condensado até homogeneizar. Adicionar o suco de limão e mexer novamente. Adicionar também a gelatina já hidratada e aquecida e mexer para incorporar. Cobrar a massa já fria com o creme e leve a geladeira por 8hs.</p> <p>Calda de amora: - Colocar as amoras em uma panela e o açúcar. Deixar cozinhar até ficar firme. Reserve.</p> <p>Telha de amora: - Aquecer o suco de amora com o açúcar e a glucose de milho. Após dispor em um silpat e levar ao forno até endurecer. Reservar.</p> <p>Montagem: - Colocar no centro do prato o cheesecake; - Colocar sobre o cheesecake um molde decorativo e polvilhar o açúcar impalpável; - Para finalizar, colocar a calda de amora ao redor do cheesecake.</p>							

Fonte: Os Autores

Figura 25 - Ficha técnica Requeijão Caseiro

Figura 26 – Menu Harmonizado

MENU HARMONIZADO

PAMPA 4 TEMPOS

NATALIA BARBOSA & NITAY GUSTAVO | SENAC BLUMENAU-SC

ENTRADA

**** CAMPOS SULINOS ***

MIL FOLHAS DE QUEIJO DE OVELHA
CREMOSO, COMPOTA DE KINKAN, MIX DE
FOLHAS, BROTOS E FLORES



CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC

ENTRADA

CHARQUEADAS*

POLENTA BRUSTOLADA, CHARQUE
E CREME DE QUEIJO DE OVELHA E
PURÊ DE ABÓBORA



MALBEC,
CABERNET SAUVIGNON
TEMPRANILLO

PRINCIPAL

**** TERRA PIATTA ***

RAVIOLI DE COSTELA, MOLHO DE NATA E FAROFA DE PINHÃO



TANNAT
CABERNET SAUVIGNON
MALBEC

SOBREMESA

**** YERBA DEL DIABLO ***

CHEESECAKE DE ERVA MATE COM CALDA DE AMORA



BRUT ROSÉ



GEWURZTRAMINER

* CONTÉM LACTOSE
** CONTÉM GLÚTEN

Fonte: Os Autores

4 APRESENTAÇÃO DO DIAGNÓSTICO

Para a execução da parte prática deste trabalho, foram feitas testagens para análise de resultados e possíveis adequações do menu degustação de quatro tempos harmonizado.

Além de serem testadas as receitas, foi feita a avaliação quanto a harmonização dos vinhos e espumante escolhido para cada prato, e com isto suas possíveis adequações e mudanças.

Nesta fase, todos os fatores relacionados a elaboração da ficha técnica foram levados em consideração, e a quantidade de insumos e pesagem final de cada prato foi realizada.

Alguns testes foram realizados na cozinha pedagógica da faculdade, com a avaliação do professor responsável pelas aulas de criação e execução de cardápio e outros testes foram feitos em casa, para aperfeiçoamento das receitas.

Abaixo, apresentaremos as Figuras 27, 28, 29, 30, 31 e 32 da primeira testagem das receitas realizada na cozinha pedagógica da faculdade.

Testagem 01:

Data: 04 de agosto de 2021

Figura 27 - Testagem 01 - Entrada 01



Fonte: Os autores

Figura 28 - Testagem 01 - Entrada 01 e o vinho harmonizado



Fonte: Os autores

Figura 29 - Testagem 01 - Entrada 02



Fonte: Os autores

Figura 30 - Testagem 01 - Entrada 02 e vinho harmonizado



Fonte: Os autores

Figura 31 - Testagem 01 - Prato Principal e vinho harmonizado



Fonte: Os autores

Figura 32 - Testagem 01 - Sobremesa



Fonte: Os autores

Após a execução dos quatro pratos do Menu obtivemos os seguintes diagnósticos:

Entrada 01:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, atingiu o objetivo desejado;
- Quantidade da porção não foi medida;
- Vinho Miolo Reserva *Chardonnay* harmonizado foi aprovado, mas apresentou uma leve sobreposição ao sabor do prato;
- O empratamento será necessário passar por ajustes, quanto a disposição no prato.

- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Entrada 02:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, não atingiu o objetivo esperado, pois o sabor do queijo de ovelha utilizado ficou muito evidente e salgado, e foi notada a falta de um elemento para trazer mais cremosidade ao prato;
 - Quantidade da porção não foi medida;
 - Vinho Campos de Cima 3 Bocas harmonizado foi aprovado;
 - O empratamento será necessário passar por ajustes, devido a inclusão de um item de cremosidade e a forma como o queijo será utilizado.
- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Prato principal:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, não atingiu o objetivo esperado, pois a farofa de pinhão ficou muito seca, portanto será necessário ajuste.
 - Quantidade da porção não foi medida;
 - Vinho Campos de Cima Assinaturas harmonizado foi aprovado;
 - Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Sobremesa:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, não atingiu o objetivo esperado, pois o sabor principal, de erva mate, não ficou muito evidente, portanto, será necessário ajuste;
 - Quantidade da porção não foi medida;
 - Nesta receita não foram testadas as harmonizações com a espumante *Brut Rosé* e com o vinho branco *Gewürztraminer*, pois as bebidas não estavam disponíveis no momento desta testagem.

- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.
- Empratamento sofrerá alterações deste a forma a ser servido, quanto a inclusão de itens de decoração.

Abaixo, apresentaremos as Figuras 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 da segunda testagem das receitas realizada na cozinha pedagógica da faculdade.

Testagem 02:

Data: 13 de agosto de 2021

Figura 33: Testagem 02 - Entrada 01



Fonte: Os autores

Figura 34: Testagem 02 - Pesagem



Fonte: Os autores

Figura 35: Testagem 02 – Entrada 01 - Harmonização com vinho Sauvignon Blanc



Fonte: Os autores

Figura 36: Testagem 02 - Entrada 02



Fonte: Os autores

Figura 37: Testagem 02 - Pesagem



Fonte: Os autores

Figura 38: Testagem 02 – Prato Principal - Pesagem



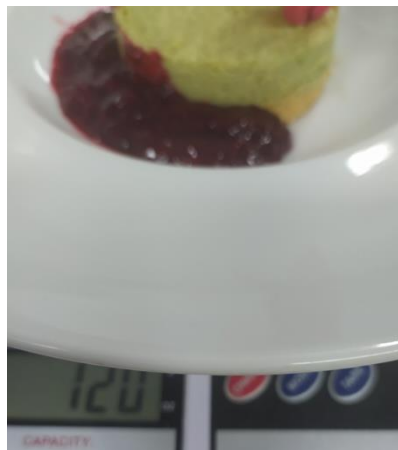
Fonte: Os autores

Figura 39: Testagem 02 – Sobremesa



Fonte: Os autores

Figura 40: Testagem 02 – Sobremesa – Pesagem



Fonte: Os autores

Após a execução dos quatro pratos do Menu obtivemos os seguintes diagnósticos:

Entrada 01:

- Execução atingiu o objetivo esperado, sem alterações desde a primeira testagem;
- Resultado, quanto ao sabor, atingiu o objetivo desejado, sem alterações desde a primeira testagem;
- Quantidade da porção foi medida, totalizando 83g;
- Vinho Miolo Reserva *Sauvignon Blanc* foi harmonizado também, por ser mais suave e não se sobrepor ao prato, com isto este prato terá sua harmonização feita com dois vinhos um *Chardonnay* com sabor mais intenso e um *Sauvignon Blanc* com sabor mais suave;
- O empratamento foi ajustado, chegando ao resultado esperado.
- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Entrada 02:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, atingiu o objetivo esperado, pois o queijo de ovelha foi inserido na polenta suavizando o sabor forte e salgado, e foi incluído um purê de abóbora Cabotiá para trazer mais cremosidade ao prato;
- Quantidade da porção foi medida, totalizando 131g;
- O empratamento foi ajustado conforme a inclusão do purê de abóbora no fundo do prato e o queijo foi retirado do topo do prato e foi inserido na polenta.
- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Prato principal:

- Execução atingiu o objetivo esperado, sem alterações desde a primeira testagem;
- Resultado, quanto ao sabor, atingiu o objetivo esperado, pois a farofa de pinhão foi ajustada, ficando mais úmida.
- Quantidade da porção foi medida, totalizando 109g;

- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.

Sobremesa:

- Execução atingiu o objetivo esperado;
- Resultado, quanto ao sabor, atingiu o objetivo esperado, pois o sabor principal de erva mate foi ajustado;
- Quantidade da porção foi medida, totalizando 120g;
- Nesta receita não foram testadas as harmonizações com a espumante *Brut Rosé* e com o vinho branco *Gewürztraminer*, pois as bebidas não estavam disponíveis no momento desta testagem.
- Não foi levado em consideração a louça, pois a escolhida será apresentada para a banca somente na data oficial de apresentação deste trabalho.
- Empratamento sofrerá alterações quanto a inclusão de itens de decoração.

Conforme o peso total do menu, estipulado pelo professor de planejamento e execução de cardápio, em 500g, a segunda testagem ficou dentro deste valor, totalizando 443g.

Abaixo, apresentaremos as Figuras 41, 42, 43, 44, 45, 46 e 47 das testagens realizadas pelos autores deste trabalho em casa.

Figura 41: Costela para Ravioli



Fonte: Os autores

Figura 42: Recheio Ravioli de costela



Fonte: Os autores

Figura 43: Ravioli de costela



Fonte: Os autores

Figura 44: Preparo Compota Kinkan



Fonte: Os autores

Figura 45: Compota Kinkan



Fonte: Os autores

Figura 46: Preparo Infusão de Erva Mate



Fonte: Os autores

Figura 47: Telha de Amora



Fonte: Os autores

Após finalizadas as testagens, o *Menu Pampa 4 Tempos* foi apresentado a banca avaliadora e foram obtidos os resultados que serão apresentados conforme Figuras 48, 49, 50, 51, 52 e 53.

Foi também oferecido um Guia Básico de Degustação, conforme o Anexo A.

Figura 48: Evento Final - Entrada 1



Fonte: Os autores

Figura 49: Evento Final - Entrada 02



Fonte: Os autores

Figura 50: Evento Final - Prato Principal



Fonte: Os autores

Figura 51: Evento Final - Sobremesa



Fonte: Os autores

Figura 52: Evento Final - Descrição Vinhos e Espumante



Fonte: Os autores

Figura 53: Evento Final - Execução do Menu



Fonte: Os autores

4.1 ANÁLISE CRÍTICA DOS RESULTADOS

Segundo uma visão geral em relação aos autores mencionados neste trabalho conseguimos perceber que muito além de uma delimitação territorial o Bioma Pampa é fonte de história e cultura, onde as suas características deram origem a um povo. Deste a sua colonização até os costumes alimentares foram consequência das características desta região, que escondem uma riqueza única, pouco percebida por muitos, mas de uma importância ímpar para o equilíbrio do ecossistema.

Com os resultados apresentados nesta pesquisa conseguimos perceber que a Campanha Gaúcha é realmente um dos polos vitivinícolas mais importante do Brasil, demonstrado pelo crescimento ano após ano, seja dos investimentos das vinícolas na região, seja na implementação de cursos acadêmicos para aprimorar não só a mão de obra, mas também a tecnologia envolvida na produção vitivinícola, sem esquecer do bioma e as condições edafoclimáticas propícias para o desenvolvimento da atividade.

Vale salientar que o intuito desta pesquisa não tem como foco abordar a questão associativista, porém não podemos deixar de registrar as ações coletivas capitaneadas pela Associação Vinhos da Campanha que tem apresentado um papel fundamental ao promover atividades que fortaleçam a vitivinicultura da região atuando como mediadora na construção de diálogos e estratégias de cooperação.

As vinícolas mantêm parcerias entre si e com isto, conseguem fortalecer a imagem da região como vitícola, além de ter sido fator essencial na implantação da Indicação de Procedência para os vinhos da Campanha. Esta indicação representa maior qualidade e proporcionará uma nova forma de competição comercial para os vinhos da região.

Em se tratando de especificidade e caracterização, o *Terroir* realmente carrega dentro de seu significado muita importância, pois influencia diretamente no resultado final do vinho e exerce um papel muito maior do que comercial: é onde todo o sistema produtor se encontra com o trabalho humano, a cultura, a história e a tradição local. Tradição esta, que nos encantou, com tamanha dedicação a amor pelo trabalho realizado na produção dos vinhos e assim sendo possível notar o quanto muitas vinícolas se dedicam a um cultivo artesanal e cheio de conhecimento que são passados de geração para geração.

Juntado todo este conhecimento e entendendo esta relação entre vinho e *Terroir*, chegamos à conclusão de que, se o vinho é um bom motivo para unir pessoas, o *Terroir* é o motivo ideal para juntar todos os elementos necessários para produzi-lo.

A gastronomia não pode deixar de ser abordada quando estamos falando de vinhos, pois esta harmonização é uma combinação perfeita de elementos sensoriais, com a finalidade de encontrar o equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Na busca desta combinação perfeita, muitas técnicas, estudos e especialistas são envolvidos, mas como o vinho é uma bebida democrática, nada impede que seja consumido por pessoas leigas no assunto, que só desejam desfrutar de momentos prazerosos.

Na tentativa não somente de entender mais deste universo Enogastronômico, mas também mostrar na prática como se dá esta fusão entre vinhos e comida, este trabalho proporcionou a banca avaliadora uma experiência sensorial com a apresentação de um Menu degustação harmonizado com os vinhos e espumante da Região da Campanha Gaúcha e insumos típicos da região do Rio Grande do Sul.

Esta busca por insumos locais, nos possibilitou constatar que realmente os hábitos alimentares do povo da do Rio Grande do Sul e em específico da Campanha Gaúcha, ainda estão intimamente ligados os períodos da colonização tanto indígena quanto europeia, pois muitos dos insumos que foram utilizados na elaboração do Menu, são oriundos destes colonizadores, tais como: a erva mate, as especiarias, o queijo de ovelha, o milho, o charque, a carne bovina, entre outros.

Com esta experiência sensorial, conseguimos mostrar que o Brasil é detentor de uma grande riqueza no universo dos vinhos, muitas vezes desconhecida ou pouco valorizada pelo próprio consumidor brasileiro, mas que se mais pessoas se dedicassem a difundir esta riqueza da Campanha Gaúcha, nosso país seria muito mais lembrado pelos consumidores na hora de buscar por rótulos que entreguem qualidade em seus vinhos.

Sabemos que muitas questões econômicas estão envolvidas, de forma negativa, quando falamos em difundir os vinhos brasileiros, mas independente disto, os profissionais da área da gastronomia têm como obrigação, muitas vezes “andar na contramão” e deixar de olhar para o que é de fora e começar a mostrar para todos a riqueza que temos dentro do nosso país.

CONCLUSÃO

Com este trabalho concluímos que o Bioma Pampa - que antes era só pasto com criação de gado, ovinos, plantação de soja e arroz - está dando lugar a uma nova cultura e criando tradição. A Campanha Gaúcha está se destacando na produção de vinhos por ter um *Terroir* muito favorável e rico, onde possui as mesmas características de clima e solo de regiões vinícolas famosas no mundo, como a Argentina, Chile, África do Sul e a Califórnia.

A gastronomia da Campanha Gaúcha segue por uma linha mais conservadora de origem, mas que mesmo se mantendo de uma certa forma rústica, neste trabalho conseguimos fundir estes dois universos de vinhos finos e comidas de tradição com harmonia em um Menu degustação que reflete muito do que descobrimos com as pesquisas realizadas neste trabalho.

Notamos que esta região ainda é pouco conhecida como referência na produção de vinhos de qualidade e isso nos causou uma surpresa visto que a realidade não condiz com as pesquisas realizadas. Identificamos um significativo conhecimento dos produtores relacionado a vitivinicultura e vinhos nos quesitos sabor, personalidade, complexidade e riqueza, quando equiparados aos padrões internacionais.

Deixamos dois questionamentos para futuros trabalhos sobre o tema: será que o consumo de vinhos é tendenciado a seguir modas e padrões vinculados a uma imagem de status construída na valorização somente do que vem de outros países? Não caberiam aos chefs de cozinha, professores e instituições de ensino uma parcela de responsabilidade em popularizar os produtos regionais e nacionais de alta qualidade, fazendo que com isto toda uma cadeia produtiva seja valorizada?

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N, ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3ªed São Paulo: Metha, 2009.

_____. **Seleção e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Editora Metha, 2014.

ADEGA. **Qual o Significado de Terroir?** 2016. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/voce-sabe-qual-o-significado-de-terroir_2655.html Acesso em: 13 mar. 2021.

ALZER, Celio. **O passo a passo da degustação**: um guia prático para aprender a provar vinhos. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2016.

ASSOCIAÇÃO VINHOS DA CAMPANHA. A VITIVINICULTURA NA CAMPANHA Disponível em: <https://www.vinhosdacampanha.com.br/campanha-gaucha/>. Acesso em: 02 mar. 2021.

BERNARDES, S.M. **Redescobrimos os alimentos**. São Paulo: Loyola, 1997.

BEZZI, M. L. São Borja – **Transformações no espaço agropecuário: o processo de despecuarização**. 1985. 222 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Estadual “Júlio Mesquita Filho”, UNESP, Rio Claro, 1985.

BINKOWSKI, P. **Conflitos ambientais e significados sociais em torno da expansão da silvicultura de eucalipto na “Metade Sul” do Rio Grande do Sul**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2009.

BODEGA SOSSEGO. Disponível em: <https://www.vinhosevinhos.com/bodega-sossego/>. Acesso em 12 mar. 2021.

BOLDRINI, Ilsi *et al* **Bioma Pampa: diversidade florística e fisionômica**. Porto Alegre: Pallotti, 2010. 64 p.

_____. **Bioma Pampa: diversidade florística e fisionômica**. Porto Alegre: Pallotti, 2010.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CAMPOS DE CIMA. **3 BOCAS**. Disponível em: <https://www.camposdecima.com.br/vinho-3bocas>. Acesso em: 21 set. 2021.

_____. **ASSINATURA**. Disponível em: <https://www.camposdecima.com.br/vinho-assinatura>. Acesso em: 21 set. 2021.

CERSÓSIMO, R.; AUGUSTUS TECHEMAYER, C. VITIVINICULTURA NA REGIAO DA CAMPANHA GAUCHA. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 8, n. 4, 14 fev. 2020.

Conheça as 10 Etapas na Elaboração do Cardápio em Serviços de Alimentação. **NUTMED**, 09 dez. 2020. Blog. Disponível em: <https://nutmed.com.br/blog/alimentacao-coletiva/conheca-as-10-etapas-na-elaboracao-do-cardapio-em-servicos-de-alimentacao>. Acesso em: 02 set. 2021.

COPELLO, M. As regiões produtoras do Brasil. **Revista Anuário Vinho do Brasil**. Baco multimídias. São Paulo, 2015

CORDILHEIRA DE SANT'ANA. **O Terroir Palomas**. Disponível em: <https://www.cordilheiradesantana.com.br/o-terroir-palomas/>. Acesso em 12 mar. 2021.

CORRÊA, Henrique Luiz. **Administração de produção e operações**: manufatura e serviços. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. *E-Book*. Disponível em: inserir aqui o endereço de acesso. Acesso em: 12 mar. 2019.

COSTA, Elmar Bones da. **História Ilustrada do Rio Grande do Sul**. 1. ed. Porto Alegre: JA Editores, 1998.

COSTA, T.V. da; TARSITANO, M.A.A.; CONCEIÇÃO, M.A.F. Caracterização social e tecnológica da produção de uvas para mesa em pequenas propriedades rurais da região de Jales-SP. **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal- SP, v. 34, n. 2, p. 766-773, Junho 2012.

COUTINHO, Leopoldo Magno. **Biomass Brasileiros**. 1. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2016.

CRUZ NETO, Otávio. O trabalho de campo como descoberta e criação. *In*: DESLANDES, Suely Ferreira (org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Rio de Janeiro: Vozes, 2011. p. 51-66.

Culinária Gaúcha. **HERANÇA DO PAMPA**, Disponível em: <https://herancadopampa.blogspot.com/p/culinaria-gaucha.html>. Acesso em: 21 mar. 2021

DARDEAU, Rogério. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. 3. ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

DAVID, William. **Curso essencial de vinho**. Tradução: Eduardo Viat. São Paulo: Publifolha, 2013.

Dicionário Aurélio de Língua Portuguesa. 5. ed. São Paulo: Positivo, 2010.

EMBRAPA - **Uvas Viníferas para Processamento em Regiões de Clima Temperado** Disponível em

<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/conducao.htm>. Acesso em 2 mar. 2021.

_____. **Bioma Pampa**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/contando-ciencia/bioma-pampa>. Acesso em 16 mar. 2021.

EMBRAPA UVA E VINHO. Disponível em <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada/campanha-gaucha> Acesso em 2 mar. 2021.

ENGELMANN, Daniel. **Da estância ao parreiral** : um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento/RS. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Administração, Programa de Pós-Graduação em Administração, Porto Alegre, 2009. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/16070>. Acesso em 16 mar. 2021.

ENOLOGUIA Disponível em <https://enologia.com.br/regioes/242> acesso em 13 mar. 2021.

ESTÂNCIA PARAIZO. Disponível em: <http://www.estanciaparaizo.com/Home.aspx>. Acesso em 9 mar. 2021.

FLORES, S. S. **Vitivinicultura sustentável no contexto do Brasil**: uma proposta de abordagem. 2015. 341f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Instituto de geociências, 2015.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. **Unidades geográficas**. Disponível em: http://www.fee.rs.gov.br/feedados/consulta/sel_modulo_pesquisa.asp. Acesso em: 29 ago. 2021.

GASNIER, Vincent. **O livro do vinho**: Tudo que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos, brancos e espumantes. Tradução: Elvira Serapicos. São Paulo: Publifolha, 2011.

GOUVEIA JÚNIOR, Mário; SANTOS, Raimundo Nonato Macedo. Mudança de paradigma e sua ruptura: um estudo de caso na Museologia e a pluralidade paradigmática da Ciência da Informação. **TransInformação**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 117-126, maio/ago. 2012.

GUATAMBU ESTÂNCIA DO VINHO. Disponível em: <https://www.guatambuvinhos.com.br/>. Acesso em 12 mar. 2021.

HASENACK, H. (org.) **Mapeamento da cobertura vegetal do Bioma Pampa**. In: Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. Sumário Executivo do mapeamento da cobertura vegetal dos biomas brasileiros. Brasília: MMA/SBF. 2006.

IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. **Estatísticas sobre Unidades de Conservação nos Biomas Brasileiros**, 2004. Disponível em <http://www.ibama.gov.br> Acesso em 15 mar. 2021.

INSTITUTO PAMPA BRASIL – Disponível em <http://pampabrasil.org.br/site/>. Acesso em 07 mar. de 2021.

LEÃO, P.C.S. BREVE HISTÓRICO DA VITIVINICULTURA E A SUA EVOLUÇÃO NA REGIÃO SEMIÁRIDA BRASILEIRA. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma**, vol. 7, p.81-85, 2010.

MALNIC, Évelin; PONTILLO, Odile. **Um só vinho: da entrada a sobremesa**. 1. ed. Brasil: Larousse, 2008.

MANFIO, VANESSA. **VITIVINICULTURA E ASSOCIATIVISMO: A DINÂMICA DA ASSOCIAÇÃO VINHOS DA CAMPANHA NA FORMAÇÃO DE UM TERRITÓRIO NO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL**. Porto Alegre, RS. 2018 p 81 e p 187.

MARTINS, Roberta. 12 Comidas típicas do Rio Grande do Sul. **Territórios**. 26 set. 2020. Disponível em: <https://territorios.com.br/comidas-tipicas-do-rio-grande-do-sul>. Acesso em: 18 mar. 2021.

MELLO, L. M. R. **Vitivinicultura mundial: principais países e posição do Brasil**, Comunicado Técnico 121, ISSN 1808-6802, Bento Gonçalves, RS: Out, 2012.

MENDONÇA, Rena Teixeira. **Cardápios: técnicas e planejamento**. 1ªed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

MIOLO WINE GROUP. **Vinhos Veganos**. Disponível em: <https://loja.miolo.com.br/vinhos-veganos>. Acesso em 12 mar. 2021.

_____. **MIOLO RESERVA CHARDONNAY**. Disponível em: <http://www.miolo.com.br/produtos/miolo-reserva-chardonnay>. Acesso em: 21 set. 2021.

_____. **MIOLO RESERVA SAUVIGNON BLANC**. Disponível em: <http://www.miolo.com.br/produtos/miolo-reserva-sauvignon-blanc>. Acesso em: 21 set. 2021.

_____. **ALMADÉN GEWÜRZTRAMINER**. Disponível em: <http://www.miolo.com.br/produtos/almaden-gewurztraminer/> Acesso em: 21 set. 2021.

_____. **SEIVAL BRUT ROSE**. Disponível em: <http://www.miolo.com.br/produtos/seival-brut-rose>. Acesso em: 21 set. 2021.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Armando. **Vinhos, castas, regiões produtoras e serviços**. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2003.

_____. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

O que é o bioma Pampa. **OECO**, 03 set. 2014. Disponível em: <https://www.oeco.org.br/dicionario-ambiental/28609-o-que-e-o-bioma-pampa>. Acesso em 16 mar. 2021.

PEREIRA, Giuliano Elias. **Vitivinicultura e Enologia**. 2009. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/198157/1/Vinivicultura-e-Enologia.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2021.

PEREIRA, Elias Giuliano et al. **A Vitivinicultura no Semiárido Brasileiro**. 1. ed. Brasília: Embrapa, 2009. p. 679.

PIZZOL, R. D.; SOUZA, S. I. DE. **Memórias do vinho gaúcho - Volume 3**. Porto Alegre: AGE, 2014.

PROTAS, J.F.S., CAMARGO, C.A., MELO, L.M.R. 2002. A Vitivinicultura Brasileira: Realidade e Perspectivas. Embrapa Uva e Vinho. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/539461/a-viticultura-brasileira-realidade-e-perspectivas> Acesso em 20 mar. 2021.

PROTAS, José Fernando da Silva. **Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e polos emergentes**. 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/536040/vitivinicultura-brasileira-regioes-tradicionais-e-polosemergentes#:~:text=Como%20zonas%20de%20viticultura%20temperada,do%20estado%20de%20Minas%20Gerais>. Acesso em: 13 mar. 2021.

PUCKETTE, Madeline; HAMMACK, Justin. **O guia essencial do vinho**. 1. ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

RIO GRANDE DO SUL. **SEAPDR**. 24 set. 2013. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/plantio-de-oliveira-expande-producao-de-azeite-no-pampa-gaucha>. Acesso em 18 mar. 2021

RODRIGUES, Eliane et AL. **Territórios, Redes e Desenvolvimento Regional: Perspectivas e Desafios Santa Cruz do Sul**, RS, Brasil, 13 a 15 de setembro de 2017.

ROSA, Sérgio Eduardo Silveira. **Desafios da Vitivinicultura Brasileira**. 2004. Disponível em: <http://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/2603>. Acesso em: 13 mar. 2021.

ROSEIRA, RAFAEL. **VINHOS SEM MISTÉRIO**. Entenda de vinhos de forma simples, prática e descomplicada. 2º ed. Rio de Janeiro p. 35. 2017.

SANTOS, José Ivan Cardoso. **Vinhos, o essencial**. 8. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e Vinho: Harmonização Essencial**. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

SARMENTO, Marcelo Benevenga. **Diagnóstico da cadeia da vitivinicultura na campanha gaúcha: potencialidades para o desenvolvimento regional.** / Marcelo Benevenga Sarmento. - Bagé: Ediurcamp, 2017.

SILVA, Fernanda Novo da; ANJOS, Flavio Sacco dos; SILVEIRA, Danielle Farias da. **Ressignificação identitária: o caso da vitivinicultura na região da Campanha Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil.** Revista Theomai, núm. 38, pp. 186-206, 2018. Disponível em: https://www.redalyc.org/jatsRepo/124/12455418014/html/index.html#redalyc_12455418014_ref13. Acesso em 14 mar. 2021.

STEIN, Ronei Tiago. Ecologia geral [recurso eletrônico] / Ronei Tiago Stein; [revisão técnica: Diogo Ribeiro do Couto]. – Porto Alegre: SAGAH, 2018. Editado também como livro impresso em 2018. ISBN 978-85-9502-667-4 1. Ecologia. I.Título.<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026674/cfi/1!/4/4@0.00:0.00> Acesso em: 02 mar.2021.

STRECK, Edeimar Valdir *et al.* **Solos do Rio Grande do Sul.** 2.ed. – Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR. 2008.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** Caxias do Sul: DUCS, 2009.

TERZANO, Alfredo; JUNCAL, Mariana Gil. **O vinho: uma paixão para todos.** 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

TONIETTO, Jorge. **Afinal, o que é o Terroir?** 2007. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/147755/1/Tonietto-BonVivant-v8-n98-p8-abr2007.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2021.

_____. **Análise mundial do clima das regiões vitícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países.** 1999. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/145825/1/tonietto-cbve9.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2021.

_____. **Conexão entre território, produto, identidade cultural e patrimônio coletivo.** 2019. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/206521/1/ANAIS-capa-small-SNET-2019-ANAIS-XVIISNET-XISSBG-2019-tonietto-45.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2021.

WEBER, Dom Rodolfo Luiz. Nossos biomas gaúchos: Pampa e Mata Atlântica. **O Nacional.** Passo Fundo. 18 mar. 2017. Opinião. Disponível em: <https://www.onacional.com.br/cidade,2/2017/03/18/nossos-biomas-gauchos-pampa-e-ma,104769>. Acesso em: 18 mar. 2021.

VERDUM, R. **O Pampa ainda desconhecido.** Revista do Instituto Humanitas Unisinos - IHU Online. São Leopoldo, 7 agosto de 2006, n°: 183, p.4-9.

VIANNA, Felipe Soares Viegas *et al*; **Manual prático de cozinha Senac**. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

VINHÉTICA. **A história**. Disponível em: <http://www.vinhetica.com/>. Acesso: 30 mar. 2021.

VINHOS DA CAMPANHA GAÚCHA. **Campanha Gaúcha**. Disponível em: <https://www.vinhosdacampanha.com.br/campanha-gaucha/>. Acesso em 12 mar. 2021.

WINELICIOUS WINE BLOG Disponível em <https://winelicious.pt/dados-da-vitivinicultura-mundial/> Acesso em 13 mar. 2021.

ZANELLA, Viviane. **Ciência ajuda vinho da Campanha Gaúcha a conquistar indicação Geográfica**. 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/52668635/ciencia-ajuda-vinho-da-campanha-gaucha-a-conquistar-indicacao-geografica>. Acesso em: 14 mar. 2021.

ANEXO A – Guia Básico de Degustação



GUIA BÁSICO DE DEGUSTAÇÃO

COMO DEGUSTAR:

1º OLHAR

- **SEGURAR** a taça pela base ou pela haste, não segure a taça pelo bojo: Sua mão faria a temperatura do vinho alterar, modificando seu aroma e sabor;
- **ELEVAR** a taça até a altura dos olhos, à distância de uns 30 ou 40cm, para avaliar dois aspectos: a limpidez e as diferentes intensidades de cor;
- **INCLINAR** a taça sobre um fundo branco e inspecionar a cor, a intensidade e a tonalidade da borda do líquido.
- **GIRAR** o vinho para ver a sua viscosidade. Vinhos viscosos têm maior teor alcoólico e/ou mais açúcar residual.
- **GIRAR** o vinho para observar suas "lágrimas". Lágrimas que escorrem lentamente na taça, indicam um nível elevado de álcool.

A COR REVELA A IDADE DE UM VINHO!

VINHOS BRANCOS:

Quanto mais brilhante, transparente e vivaz, mais jovem é o vinho.

À medida que sua cor amarelada começa a ficar opaca, a perder o brilho, indica que tem dois ou mais anos.

Se está muito amarelado e sem brilho, já é um vinho maduro.

VINHOS TINTOS:

Quanto mais vermelho, mais jovem.

Vermelho intenso: certamente é um tinto de menos de um ano.

Vermelho-rubi: indica um tinto de dois ou três anos.

Vermelho-grená ou a castanhado: indica um tinto que tenha por volta de quatro ou mais anos.

AS INFORMAÇÕES ANTERIORES SÃO OBSERVADAS NA MAIORIA DOS CASOS, MAS É CLARO QUE HÁ EXCEÇÕES!!

Nos vinhos brancos, os de colheita tardia são mais dourados que amarelados e, nesse caso, tal coloração não indica velhice...

Nos vinhos tintos, o contato com a madeira costuma atenuar a sua cor...

2º CHEIRAR

- **SEGURAR** a taça um pouco abaixo do nariz e aspirar uma vez para "preparar" o nariz.
- **GIRAR** a taça e aspirar novamente, desta vez por mais tempo e mais devagar, mas com a mesma delicadeza.
- **ALTERNAR** entre aspirar e tirar conclusões.

GIRAR O VINHO NA TAÇA LIBERA SEUS COMPONENTES AROMÁTICOS!!

COMO PERCEBER OS AROMAS?

POSICIONAR o nariz em diferentes partes em torno da borda da taça. Com a taça levemente inclinada, aromas frutados são encontrados na borda inferior, e os aromas florais e frutados podem ser encontrados na borda superior.

AROMAS PRIMÁRIOS: Vêm das uvas;

AROMAS SECUNDÁRIOS: Vêm da elaboração do vinho;

AROMAS TERCIÁRIOS: Vêm do envelhecimento e da interação controlada com o oxigênio.

3º PROVAR

PROVAR dando um grande gole e fazendo com que o vinho passe por todas as partes da boca. Em seguida, dê vários outros pequenos goles para isolar e identificar os sabores.

IDENTIFICAR onde as características básicas do vinho atingirão seu paladar:

- A **DOÇURA** ESTÁ NA PARTE DA FRENTE DA LÍNGUA;
- A **ACIDEZ** FAZ A BOCA SALIVAR;
- OS **TANINOS** CAUSAM UMA SENSAÇÃO TEXTUAL DE SECURA NA BOCA, COMO COMER UMA BANANA VERDE;
- O **ÁLCOOL** APARECE EM FORMA DE CALOR NO FUNDO DA GARGANTA.

4º CONCLUIR

Agora que você já degustou o vinho, é hora de avaliá-lo!

TODAS AS CARACTERÍSTICAS DO VINHO ESTAVAM EM EQUILÍBRIO?

DICA: VINHOS EM DESEQUILÍBRIO TEM CARACTERÍSTICAS QUE SE SOBREPÕEM A OUTROS SABORES. UM BOM EXEMPLO SERIA A PREDOMINÂNCIA DE UM EXCESSIVO SABOR ÁCIDO.

