




A COZINHA NORDESTINA

E O VINHO

Zaira do Vale
Shana Flores
Carolina Panceri



Buchada com Chardonnay

**Desde os tempos de Dionísio
Que o vinho é apreciado
Tinto, branco, seco ou suave
Sempre é bom acompanhado
No almoço ou no jantar
Vale a pena harmonizar
Pro prazer ser redobrado**

**O Rio Grande do Sul
Tem uma longa tradição
De vinhos certificados
De grande aceitação
E com os pratos do nordeste
É uma ideia inconteste
De boa harmonização**

**A cozinha nordestina
É Gastronomia Cultural
É patrimônio do povo
Riqueza imaterial
Do litoral ao sertão
Cor, sabor e tradição
Brasil, África e Portugal**

**Só pra dá água na boca
Tem Lagosta e camarão
Carne de sol e buchada
Torresmo e cozidão
Capote e galinha com arroz
Tripa com baião de dois
Carne de sol com pirão**

**Doce de jaca e limão
rapadura e buriti
Beiju, paçoca e coalhada
Arroz com frango e pequi
Bolo de rolo e de sal
Pão de ló, peta, curau
E suco de bacuri**

**Vou ficando por aqui
Chega de ostentação
Deixo escrito nessas páginas
Sobre a harmonização
E quem quiser aprender
Sobre comer e beber
Leia o livro com atenção**

CHAGAS VALE

MESTRADO PROFISSIONAL DE VITICULTURA E ENOLOGIA - PPGVE

**INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES/RS**

EBOOK A COZINHA NORDESTINA E O VINHO

PPGVE/IFRS



Mestrado em
**VITICULTURA
E ENOLOGIA**

**BENTO GONÇALVES – RS
2024**

Zaira do Vale, 2024

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei no 9.610, de 19/02/1998. É expressamente proibida a reprodução total ou parcial deste livro, por quaisquer meios (eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação e outros), sem prévia autorização, por escrito, dos autores.

E-book desenvolvido via Canva.com; Desing e Imagens via Canva. com

Autora: Zaira do Vale

Co- Autoras: Shana Sabbado Flores
Carolina Panceri

Revisão Ortográfica: Valduce Ribeiro Cruz Sousa

Projeto gráfico: Zaira do Vale

Diagramado por: Aline Paz Ferreira

CONTATOS COM A AUTORA

+55 (86) 9948-6660

zairavale@gmail.com

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

V149c Vale, Zaira do Nascimento

A cozinha nordestina e o vinho [recurso eletrônico] / Zaira do Nascimento Vale, Shana Sabbado Flores, Carolina Panceri. -- 1.ed.-- Bento Gonçalves, RS : IFRS, 2024.

1 arquivo em PDF (85 p.)

ISBN 978-65-5950-218-9

Produto educacional elaborado a partir da dissertação intitulada: “Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina”. (Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia). - IFRS, Campus Bento Gonçalves, RS, 2024.

1. Vinho - Harmonização. 2. Culinária brasileira - Nordeste. 3. Gastronomia. I. Flores, Shana Sabbado. II. Panceri, Carolina. III. Título.

CDU: Ed. 2007 (online) -- 663.2

REALIZAÇÃO



Apresentação:

Este e-book é um produto tecnológico obtido a partir da pesquisa, Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina, desenvolvido no Mestrado profissional em vitivinicultura e enologia do Instituto Federal do Rio Grande do Sul- IFRS. Trazemos, ao longo do texto, o histórico da gastronomia nordestina, a importância das Indicações Geográficas para a valorização dos produtos nacionais e os princípios utilizados para guiar a harmonização da gastronomia nordestina com vinhos.

Bem-vindos a uma jornada de descoberta e satisfação, em que exploraremos as riquezas culinárias do Nordeste brasileiro e a harmonização com os vinhos certificados do Rio Grande do Sul.

Ao mergulharmos nesse universo de sabores e aromas, é importante entender que a harmonização de alimentos com vinhos é muito mais do que uma prática culinária - é uma tradição profundamente enraizada na cultura mundial-.

A gastronomia do Nordeste brasileiro é fruto da influência dos portugueses, indígenas e africanos, e aqui encontramos uma culinária que fala das raízes e simboliza a região, desde os pratos ricos em peixes frescos e frutos do mar aos aromas tentadores da carne de sol e de bode.

As deliciosas e açucaradas sobremesas, enriquecem a cozinha nordestina, transformando-a em uma festa para os sentidos, na qual cada prato conta uma história de tradição e cultura alimentar.

É neste cenário vibrante que nos propusemos harmonizar pratos nordestinos e os vinhos certificados do Rio Grande do Sul, selecionamos as INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS da Serra Gaúcha e da Campanha Gaúcha, buscando assim encontrar o equilíbrio e realce entre os sabores marcantes do vinho e da comida, celebrando assim a diversidade e a excelência de ambas as regiões.

No decorrer desse livro, iremos realizar uma imersão no universo de aromas sedutores e sabores inigualáveis. Nossa missão é desvendar os segredos da harmonização perfeita, em que cada garfada e cada gole nos transportam para um mundo de prazer e descoberta.

Prepare-se para uma viagem sensorial ímpar, na qual o vinho e a comida se unem em uma dança de sabores e emoções. Que essa jornada desperte em você o desejo de explorar novos horizontes gastronômicos e enológicos, e que cada experiência à mesa seja uma celebração da riqueza cultural e gastronômica do nosso país.



Sumário

Introdução-----	07
Gastronomia Nordestina-----	10
• A influência dos povos originários e a cultura da mandioca -----	12
• A influência portuguesa: A cana de açúcar, e os doces -----	17
• A influência negra: o Dendê, o leite de coco, e a pimenta -----	22
• A cozinha do litoral -----	26
• A Cozinha Baiana-----	29
• A cozinha sertaneja, Carne de sol e o queijo coalho-----	31
Enogastronomia -----	36
• Harmonização -----	37
• Vinhos e terroir-----	43
• Harmonizando com cozinha nordestina -----	58
Conclusão -----	70
Receita: Casquinha de caranguejo-----	74
Moqueca de peixe-----	76
Carne de Sol com purê de abóbora -----	78
Bolo de Rolo -----	80
Bibliografia -----	83



INTRODUÇÃO

A harmonização entre alimentos e vinhos é praticada há séculos e está profundamente enraizada na cultura mundial, encontrando um destaque particular na gastronomia francesa, cuja combinação entre pratos e vinhos é uma tradição arraigada e cotidiana. De fato, os franceses se destacam como principais consumidores quando se trata de enogastronomia, considerando o vinho como um elemento fundamental para acompanhar alimentos. Tal é a importância atribuída a essa prática, que a harmonização de vinho com comida foi oficialmente integrada à Refeição Gastronômica Francesa, registrada desde 2010, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Quando nos referimos à harmonização, é crucial levar em consideração diversos princípios, tais como: acidez, doçura, amargor e pungência. A regra geral é buscar harmonizar por similaridade ou antagonismo, considerando as características do prato, incluindo textura, oleosidade, acidez, doçura, método de cocção, dentre outros. Essas variáveis são determinantes para definir qual vinho melhor complementar ou suavizará os sabores dos alimentos.



No contexto brasileiro, a cozinha nordestina emerge como uma expressão culinária ímpar, caracterizada pela diversidade de ingredientes, técnicas e sabores.

A fusão cultural entre portugueses, indígenas e africanos, resultou em uma culinária rica e distintiva, que reflete as raízes e a identidade regional.

No vasto repertório culinário dos nove estados nordestinos, destacam-se pratos que fazem uso abundante de peixes de água doce e salgada, bem como frutos do mar, como lagosta, camarão e caranguejo, especialmente nas áreas costeiras. No interior dos estados, carnes, como: porco, carneiro, aves e bode são populares, enfatizando-se a carne de sol acompanhada de baião de dois, macaxeira e pirão de leite. O uso de grãos, legumes e tubérculos, como milho, quiabo, maxixe, abóbora, batata-doce, inhame e mandioca, e seus derivados, é comum na alimentação cotidiana.

Os temperos desempenham um papel crucial na culinária nordestina, como por exemplo: cominho, coentro, cebolinha e diversas pimentas, que conferem aromas e sabores marcantes aos pratos. Em decorrência de adversidades climáticas, como secas e escassez de alimentos, pratos de aproveitamento, como sarapatel, buchada e panelada, tornaram-se parte integrante da dieta nordestina, e extremamente apreciados pela maioria dos nordestinos.

Nesse contexto, esse livro se propõe investigar a questão da harmonização entre a comida nordestina e os vinhos de Indicações Geográficas (IG) do Rio Grande do Sul. Para tanto, serão consideradas quatro IGs do Rio Grande do Sul, representando vinhos tintos, brancos e espumantes, com o objetivo de encontrar a harmonização que ressalte as características únicas de cada prato e vinho.

A enogastronomia, embora desafiadora, oferece uma oportunidade singular para entender e apreciar a riqueza sensorial e cultural dos alimentos e vinhos. A busca pela adequação perfeita é um convite à descoberta de novos sabores e experiências, reafirmando a importância do vinho como parceiro ideal para a gastronomia.

Esperamos que essa pesquisa seja uma fonte de inspiração e conhecimento para todos os amantes da boa mesa e dos bons vinhos, contribuindo para enriquecer ainda mais essa experiência única e prazerosa, que é a harmonização gastronômica.





**GASTRONOMIA
NORDESTINA**



1 - GASTRONOMIA NORDESTINA: CORES , SABORES E TRADIÇÃO.

As influências na formação da cozinha nordestina, desde os alimentos dos povos nativos brasileiros, as técnicas culinárias e as matérias-primas trazidas da África, a diversidade de temperos e ingredientes da cozinha portuguesa retratam bem a formação histórica e cultural da cozinha nordestina, com sua diversidade de origem, de cores e de sabores, fruto da variedade das paisagens e culturas da sua região. A culinária nordestina foi se moldando, e nesse cenário, surgem três correntes principais: a cozinha litorânea, a cozinha sertaneja e a cozinha baiana.

1.1 A INFLUÊNCIA DOS POVOS ORIGINÁRIOS E A CULTURA DA MANDIOCA.

No Nordeste, os elementos trazidos nas bagagens e guardados intrínsecos na memória das heranças culturais, permanecem vivos nos hábitos e fiéis nas tradições, mesmo depois de terem sido aculturados, reformulados e reelaborados ao longo dos tempos. Essa rica fusão de influências se manifesta de maneira marcante na cozinha nordestina, especialmente na sua base alimentar mobilizada, dentre outros, pela população nativa que tão bem sabe aproveitar a riqueza alimentar desta terra.

O encontro entre os europeus e os ameríndios revelou uma dieta indígena fundamentada na caça, pesca, e coleta de alimentos, como: a mandioca, milho, batata, feijão, pimentão, abóbora, cará, amendoim, palmito, caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá e mamão. Os alimentos proteicos de origem animal (peixes e carnes) eram preparados assados no calor do boralho, utilizando o moquém, método que consistia em enterrar os alimentos sob



fogueira. E a farinha da mandioca era o acompanhamento principal nestas refeições.

A dieta indígena deixou uma herança significativa para a alimentação nordestina, não apenas o uso de alimentos, caso da mandioca e de seus derivados diversos, mas também o conhecimento sobre plantas e ervas medicinais. Apreciavam bebidas produzidas a partir da fermentação de mandioca, aipim e milho (Alue) , assim como a fabricação de vinho de frutas como caju, ananás, jenipapo e outras.

O sabor doce na cultura indígena provinha do mel de abelha, consumido puro ou misturado com farinha, e também a raízes e frutas no preparo de bebidas.

Entendemos que a culinária indígena continua fortemente presente na gastronomia nordestina, seja de forma tradicional ou reinventada, e conserva-se presente com seus sabores e tradições únicas.

Certamente, a herança indígena mais profundamente enraizada e predominante na nossa culinária, é a farinha, ingrediente indispensável na culinária nordestina.

A mandioca, conhecida por diversos nomes, citando alguns, aipim, macaxeira, mandioca-brava e mandioca-mansa, é um dos alimentos mais emblemáticos da culinária brasileira, possuindo uma relação direta com o desenvolvimento histórico, social e econômico do Nordeste. Fonte rica de energia, suas folhas são abundantes em vitaminas A e C, ferro e cálcio, além de serem fontes de proteína.

Cultivada em todos os estados do nordeste, a mandioca prospera em climas tropicais e subtropicais. O padre jesuíta José de Anchieta, em 1554, chamou a mandioca de pão dos trópicos; outros a apelidavam de pão caboclo ou ainda, pão nosso de cada dia. Isso porque, praticamente, toda a alimentação girava em torno dela.

Durante o Período Colonial no Nordeste, os primeiros portugueses que chegaram aqui puderam constatar a variedade de produtos derivados da mandioca e produzidos pelos indígenas, tais como:

Mbeu: espécie de bolo de farinha de mandioca cozido sobre pedra quente, o que hoje se conhece por beiju.

Mambeca: ancestral do atual pirão, feita com raspas de mandioca torrada

Cica: Mingau condimentado preparado à base de fécula fina

Puba: Farinha obtida da raiz macerada e fermentada em água, lavada, espremida e seca ao sol.

Antes do pão de trigo se popularizar no Brasil, o consumo de mandioca era predominante, destacando-se pratos como o beiju de tapioca no almoço e a farofa no jantar. Além disso, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca espalhada no caldo do peixe ou nas carnes eram comuns. O pirão, de origem indígena, era feito escaldando a farinha no caldo de peixe até se transformar numa massa gelatinosa. O termo pirão vem da língua Tupi, pira(peixe).

A supremacia da mandioca sobre o trigo merece destaque, pois tornou-se a base da nutrição popular composta por mandioca, milho e batata doce, que desempenhavam um papel decisivo na preferência alimentar do nordestino, tanto pelo sabor como pela facilidade de acesso.

Assim como os indígenas ensinaram aos portugueses o consumo e uso da mandioca, eles também fizeram o mesmo com o milho. A farinha de milho foi difundida por todo o Nordeste através do preparo do cuscuz, pipoca, bolos e mingaus, pamonha, canjica, combinações perfeitas quando se adiciona o coco, por exemplo.

Encontramos traços marcantes das culturas indígenas incorporados aos hábitos alimentares dos nordestinos, nos dias de hoje. Verificamos o uso da mandioca em diversas preparações, e o que não falta é criatividade para o uso desse ingrediente. O que seria da cozinha nordestina sem pratos como a paçoca de carne de sol pilada com farinha, pirão de leite, pirão de parida (pirão feito do caldo da galinha caipira cozida), pirão de peixe, os fritos (preparação de carne, ou aves fritas e misturados com farinha), as farofas puras ou misturadas a outros ingredientes (ovos, banana, feijão, torresmo e tripa); temos ainda bolo de goma, bolo de goma com queijo, bolo de farinha de goma, conhecido também por bolo de caroço, a peta (biscoito de polvilho), bolo frito, mingau de puba, beiju de farinhada molhado com leite de coco babaçu, tapiocas salgadas e doces, a macaxeira cozida, macaxeira frita, purê de macaxeira, escondidinho de macaxeira com carne de sol, bobó de camarão, dadinho de tapioca. A farinha está sempre na mesa, e

pode acompanhar o arroz, feijão e macarrão no almoço, os caldinhos no jantar, a rapadura com café, e até as frutas como banana e melancia.

A cultura da mandioca e seus derivados atravessou o tempo, as miscigenações, os hibridismos culturais e se mantém original, presente, e diária na cultura alimentar nordestina.



1.2 A INFLUÊNCIA PORTUGUESA, A CANA-DE-AÇÚCAR E OS DOCES.

A culinária portuguesa que se estabeleceu no Nordeste foi fundamental na estruturação da cultura do doce e no consumo de açúcares, hábito pouco comum na cultura indígena. Segundo Câmara Cascudo, a mulher portuguesa deixou duas contribuições fundamentais para a culinária brasileira no que diz respeito ao paladar: a valorização do sal (que era praticamente desconhecido entre os ameríndios e pouco utilizado pelos africanos) e a introdução do açúcar.

Os Portugueses, no princípio, reproduziram aqui seus ambientes alimentares de curral, quintal e horta. Do curral, trouxeram bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos e galinhas. Eram hábeis na tarefa de domesticar esses animais, e assim, incentivar o consumo dos produtos originados dos mesmo, a saber: leite, queijo, requeijão, ovo, toucinho, produtos defumados e linguiças. Isso nos confere não somente uma novidade alimentar,



mas também uma maior diversidade de animais domesticáveis. Nos quintais e roçados das casas, plantaram frutas diversas: romã, laranja, limão, lima, cidra, melão, mamão e bananas.

Na horta, cultivavam acelga, berinjela, cebolinha, couve, pepino, coentro, alho, cebola, hortelã, manjericão e cenoura.

Tornaram-se habituais também o uso da manteiga, do toucinho, do azeite, do vinho, do vinagre, das hortaliças. Atribuímos à mulher portuguesa a versatilidade no uso do ovo de galinha, sua combinação com farinha, leite e açúcar, esta prática desconhecida pelos africanos e indígenas, vai dar vazão a uma imensa invenção de bolos, doces e outras guloseimas que só o ovo é capaz, como é caso do pão de ló, bolo aerado com massa à base de ovos e trigo, receita clássica portuguesa, que até os dias atuais é extremamente utilizada em múltiplas receitas de sobremesas brasileiras.

Toda essa variedade de itens alimentares vai favorecer a imaginação em comidas, bolos, doces, proporcionando assim, uma infinidade gastronômica, rica em sabores e cores.

A mulher portuguesa recriou o que encontrou por aqui, fez o beiju mais fino e mais seco, molhou o polvilho de mandioca com leite, reinventou comidas e doces, criou conservas com frutos e raízes da terra, utilizou a castanha de caju no lugar das amêndoas, juntou a carne com cará, adicionou a canela e o cravo, ressignificando os alimentos nativos.

Outra novidade alimentar trazida pelos portugueses foi a cana-de-açúcar, originária da Ásia e disseminada pelos árabes em toda a Europa. É certo que desde o século XVI, cultivou-se cana-de-

açúcar em todo o Brasil, todavia, onde se definiu uma civilização economicamente do açúcar e requintadamente do doce foi no litoral do nordeste, da Bahia ao Maranhão.

Os engenhos de cana que dominaram o litoral nordestino, por séculos, são os responsáveis pelo doce mais típico da região: a rapadura. O doce é feito de mel de engenho, o mosto (suco) da cana moída é fervido, depois é seco e moldado em um tabuleiro de madeira retangular.

A rapadura é considerada um alimento de alto valor nutritivo, servindo de importante coadjuvante nas refeições. Além da rapadura, o Nordeste conta com doces feitos a partir de muitas frutas locais, em especial, as compotas feitas com bacuri, buriti, cajá, acerola, jenipapo, goiaba, laranja, limão, jaca, e banana, a banana assada ou frita com açúcar e canela, e o mel de engenho com farinha de mandioca ou com cará, também eram bastante valorizados.

A culinária nos engenhos floresceu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre próximo, disponibilizando uma abundância de açúcar. O cajueiro, profundamente enraizado na vida indígena, presenteou a cozinha nordestina com alguns de seus melhores sabores: castanha natural assada, castanha confeitada, doces do caju em calda, doce seco de caju, licor e vinho de caju.

O coqueiro, por sua vez, contribuiu para a mesa com feijão de coco, peixe com leite coco; na sobremesa, tapioca seca e beijus molhados com leite de coco, doce de coco verde, cocada, sorvete de coco e uma variedade de bolos.

Essa tradição doceira, repleta de complexidades e sutilezas,

exigia um tempo considerável e dedicação intensa no preparo, com tardes inteiras dedicadas ao fogão, e fazendo uso de quantidades extravagantes de ingredientes, tais como, açúcar, rapadura e mel de abelha.

Gilberto Freire, em Açúcar, diz que o nordestino é um povo que, “depois de salgar o estômago”, não dispensa o “adoçar da boca”. Essa arte da doçaria nordestina só foi possível graças à utilização de utensílios, como a colher de pau, o tacho de cobre, a panela de barro, as grandes cuscuzeiras baianas vedadas com massa de farinha de mandioca.

Existia também uma espécie de sociedade secreta, dedicada à arte da produção de doces no Nordeste brasileiro, em que mulheres guardavam em sigilo as receitas de família. Os cadernos de receitas eram transmitidos de geração em geração, como parte de uma tradição meticulosamente mantida.

Alguns desses doces mantêm seu prestígio ao longo das épocas,, como o Bolo Souza Leão, pão de ló e o bolo de rolo, que são considerados clássicos. O bolo de rolo parecido com um rocambole, tem várias camadas finíssimas de pão de ló recheada com goiabada.

Originalmente, o bolo de rolo é uma adaptação da receita “colchão de noiva” portuguesa, um bolo enrolado com recheio de nozes. Em Pernambuco, o bolo é recriado acrescido de mais açúcar recheado com goiabada e polvilhado com açúcar.

O bolo de rolo é patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco, desde 2008.

Essa representação do doce no Nordeste desenvolveu uma estética de sobremesa própria com traços de confeitaria e pastelaria.



1.3 A INFLUÊNCIA NEGRA: O DENDÊ, O LEITE DE COCO, E A PIMENTA.

No Nordeste, a culinária é um reflexo das diversas contribuições dos povos africanos e de seus descendentes, incorporando uma variedade de ingredientes e técnicas culinárias que enriquecem a experiência gastronômica da região. A comida que está em nossa mesa todos os dias é composta por muitas contribuições dos povos africanos e dos seus descendentes.

A influência africana desempenhou um papel fundamental na formação da culinária nordestina, introduzindo uma variedade de novos sabores.

Na dieta alimentar nordestina, a contribuição africana se destaca pela introdução de ingredientes, tais como, o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo, o maior uso da banana, o gengibre, as variedades de feijões, o inhame, o coco, a galinha d'angola, além das diversas formas de preparar a galinha e o peixe. Também foram assimiladas



árias técnicas de cocção ,entre elas, estão os grelhados, assados e defumados, e importantes técnicas de conservar as carnes com sal, pimenta e ervas aromáticas.

Muitos pratos portugueses ou indígenas foram modificados, devido à essa interferência motivadora da cozinha africana. Alguns dos pratos mais caracteristicamente nordestinos usam as técnicas africanas, como: a farofa, o quibebe e o vatapá.

Assim como os indígenas, os africanos não conheciam frituras, e preferiam os assados. Bebidas, só fermentadas, feitas de palmeira (dendê), sorgo e mel de abelha. Apesar de todas as limitações, uma série de novas receitas foi nascendo, principalmente comidas à base de milho e de coco, que resultam nas iguarias nomeadas de canjica, munguzá, angu e pamonha.

Darcy Ribeiro, em *Ensaio Insólitos*, diz que, para Gilberto Freyre o negro ensinou o brasileiro a explorar todas as possibilidades das papilas da língua, bem como os nervos do faro com a sua magia culinária (Ribeiro, 1979, p.4).

Dessa maneira, a culinária do Nordeste adquiriu uma forte influência africana, absorvendo a inspiração exótica de seus pratos vibrantes e expressivos. As mulheres negras orgulhavam-se dos pratos que preparavam, sempre trazendo novidades à mesa.

Os temperos peculiares vindos de uma África imensa e diversa, adicionavam um toque especial às refeições. Houve uma adaptação na dieta para enfrentar o calor excessivo do Nordeste brasileiro, mesmo assim surgiram pratos temperados com pimentas e molhos fumegantes , aparentemente em contraste com

o clima quente. Essas aparentes incoerências demonstravam a versatilidade e a intensidade do temperamento africano.

O paladar à mesa era moldado pelas variações introduzidas pelas mulheres negras, que habilmente manipulavam os condimentos. Assim, surgiu no Nordeste um verdadeiro sincretismo culinário.

Entre os pratos africanos que conquistaram espaço na mesa nordestina, destacam-se o caruru e o vatapá, considerados os mais apreciados.

O acarajé é uma iguaria preciosa na Bahia. A massa é preparada com feijão fradinho moído, posteriormente batido e temperado com cebola ralada, água e sal, até obter uma textura aerada que confere leveza ao bolinho, é modelado com o auxílio de duas colheres (uma técnica portuguesa conhecida como quenelle); depois é frito em frigideiras com porções generosas de azeite de dendê bem quente, apresentando-se recheado com os complementos a seguir: vatapá, caruru, salada de tomate verde, molho de pimenta malagueta e camarão seco.

O acarajé é reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial da Bahia. Acarajé vem da palavra “acará”, que significa pão; e “ajeum”, que é o verbo comer. Dessa forma, é conhecido como “pão de comer” pelas negras quituteiras.

A palmeira, da qual se extrai o azeite de dendê, foi trazida da África para o Brasil nas primeiras décadas do século XVI, possibilitando o acesso a um dos elementos fundamentais da cultura afro-nordestina.

O dendê é o fruto de uma palmeira (dendzeiro), que produz os frutos em cachos. O azeite de dendê é extraído com o cozimento da amêndoa, que posteriormente é pilada e misturada com água. Essa mistura é aquecida para desprendimento do óleo, que é retirado da superfície da mistura, após o cozimento.

Para o historiador e sociólogo Câmara Cascudo, “o azeite-de-dendê acompanhou o negro como o arroz ao asiático, e o doce ao árabe”. A pimenta, já conhecida pelos indígenas, foi valorizada pelos negros apreciadores da malagueta, e tanto a pimenta quanto o açúcar se tornaram produtos disseminados entre as classes mais simples e também mais sofisticadas da sociedade.



1.4 A COZINHA DO LITORAL E O CARANGUEJO.

As águas do Oceano Atlântico banham toda a extensão do Nordeste brasileiro, representando mais de 40% do litoral do país. Os estados nordestinos desfrutam de praias com clima quente, com temperaturas médias quase sempre acima dos 20°C.

Essa proximidade com o mar desempenhou um papel essencial no estabelecimento inicial dos colonizadores portugueses, que primeiramente atracaram na Bahia, antes de se dispersarem ao longo do litoral nordestino.

A alimentação dos moradores desse litoral com forte influência das tradições portuguesas e indígenas, é centrada em peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, macaxeira, goma, carne de sol, farinha de milho para cuscuz, rapadura, mel de engenho ou melado de cana, e nos doces característicos.

Os peixes mais comuns na região incluem o pargo, o robalo, a tainha, o



vermelho, a cioba, o cação, a cavala, a manjuba e a pescada amarela e branca.

Entre os crustáceos, destacam-se o pitu, a lagosta e, principalmente, o camarão, encontrado em todo o litoral, seja através da pesca tradicional ou de criações em cativeiro.

Dos manguezais vêm os caranguejos, consumidos abundantemente na região. Sua captura e venda representam fontes significativas de emprego para milhares de pessoas que habitam áreas costeiras, aquecendo a economia da região. Os pratos derivados do caranguejo, como a caranguejada (caranguejo cozido inteiro com cebolas, alho, tomate, coentro e urucum), a “frigideira” de caranguejo, e a casquinha de caranguejo são amplamente apreciados. Ademais, o crustáceo é utilizado em uma variedade de pratos que satisfazem os paladares mais exigentes.

Os pratos de peixe são frequentemente preparados cozidos ou na forma de moquecas, cujo caldo excedente é transformado em pirões com farinha de mandioca. Essas moquecas também podem ser preparadas com crustáceos, como camarão e lagosta.

Outros pratos típicos incluem casquinha de siri, camarão na moranga, bobó de camarão, caldeiradas de frutos do mar e caldinhos à base de peixe. O consumo de peixe frito, caldos de peixe e ostras são comuns nas barracas de praia, assim como o caranguejo cozido com leite de coco e temperos, prato muito apreciado.

A dieta do morador do litoral nordestino inclui ingredientes tanto do mar quanto da terra, como carne bovina, caprina e galinha. Vegetais, tais como: macaxeira, abóbora (ou jerimum), batata,

inhame, e ainda temperos como cebolinha, coentro, pimenta ardida, pimenta de cheiro, e o uso de leite de coco.

A farinha de mandioca e a goma para tapioca, juntamente com o milho, são elementos essenciais e imprescindíveis na alimentação de subsistência do nordestino.

Como acompanhamento para as refeições, tanto de peixe quanto de carne, são comuns a macaxeira cozida, macaxeira frita, batata frita, arroz, feijão verde, farinha de mandioca ou farofa, e saladas de tomate, cebola e folhas variadas.

As frutas típicas da região incluem caju, cajá, mangaba, graviola, seriguela, acerola, manga, melão, carambola, abacaxi, coco, e são frequentemente consumidas em sucos, refrescos e doces, destacando-se o significativo consumo de água de coco.



1.5 A COZINHA BAIANA.

A influência africana foi maior e predominante na Bahia. A gastronomia baiana é um exemplo vívido dessa interseção cultural, em que a herança africana se manifesta, seja por razões religiosas ou pela diversidade de cores, aromas e sabores conferidos aos pratos.

Atualmente, a culinária baiana tem uma identidade própria, destacando-se pelo uso distintivo do azeite de dendê. Esse ingrediente é essencial em pratos, como, moquecas e bobós. Podemos ressaltar que a gastronomia baiana é percebida como um elemento cultural evocador de uma gama de sensações, desde o aroma até o sabor, textura, aparência e até mesmo a audição por exemplo o caranguejo toc toc , o prato leva esse nome devido o som das casca sendo quebradas durante o consumo.

Já os colonizadores portugueses deixaram de legado na culinária baiana, a galinha à cabidela (galinha ao molho pardo), um prato bastante apreciado não só na Bahia, mas em todo o Nordeste.



Destacamos que, da culinária indígena, ingredientes como mandioca e diversas ervas foram incorporados, desempenhando um papel essencial em pratos como o caruru.

O vatapá representante da cozinha afro-brasileira e, principalmente, da baiana, é uma concepção nacional, na qual o leite de coco junta-se à farinha de milho ou à farinha de mandioca, e ao azeite de dendê para compor o peixe e os camarões um prato singular, agregador das culturas índio- ibero -afro.

As moquecas variam os ingredientes principais, podendo ser de peixe, de bacalhau, de camarão, de siri-mole e de mexilhão. Todas preparadas com tomate, coentro, pimenta malagueta, cebola, leite de coco, pimentão e azeite de dendê.

É praticamente impossível dissociar a culinária baiana do uso do azeite-de-dendê, do leite de coco e da pimenta, pois foram ingredientes amplamente utilizados pelos negros. Eles desembarcavam primeiro em Salvador (a primeira capital da colônia), e posteriormente, foram disseminados pelo restante do território nacional. Combinados esses três ingredientes à diversidade de peixes e frutos do mar encontrados na costa do Estado, tem-se a base essencial da culinária baiana.



1.6 A COZINHA SERTANEJA: A CARNE DE SOL E O QUEIJO COALHO

Com o desenvolvimento e a predominância dos engenhos de cana-de-açúcar no Nordeste surge a necessidade de atividades pecuárias, tanto para suprir as demandas alimentares dos centros de produção, como para fornecer animais utilizados para trabalhos de força nos engenhos. No decorrer do tempo, essa atividade da pecuária ganhou expansão no sertão do nordeste, em decorrência da limitação de espaço no litoral já ocupado pela monocultura da cana-de-açúcar, os vaqueiros tiveram que percorrer o sertão em busca de fontes de água e alimento para seu rebanho.

As condições climáticas desafiadoras exigiam alimentos que fossem resistentes ao clima, motivo pelo qual levou o sertanejo a desenvolver, técnicas de conservação para os alimentos, sendo o sal o produto mais usados para essa finalidade.

Assim, a carne salgada seca ao sol, a



chamada carne de sol, torna-se um dos principais produtos culinários do sertão nordestino e, acrescida de farinha, ou milho ou macaxeira, por exemplo, vira uma das principais bases da alimentação dos sertanejos.

A origem da carne de sol e da carne seca (charque), remonta à necessidade de conservar a carne bovina por períodos mais prolongados, especialmente nas condições climáticas do semiárido nordestino. Ambas as variedades são submetidas à salga, sendo que a distinção reside na quantidade de sal empregada e nos métodos de conservação.

Enquanto a carne de sol demanda uma quantidade menor de sal e é tradicionalmente preparada de forma artesanal, a carne seca é submersa em salmoura, muitas vezes em processos industriais.

É importante ressaltar que, apesar do nome, a carne de sol não é exposta diretamente ao sol durante o processo de desidratação. Costuma ser conservada na sombra e no vento, evitando-se a exposição direta ao sol, a fim de evitar a desidratação excessiva. Desse modo, a carne fica com um sabor leve e inconfundível.

Esta iguaria pode ser consumida de diversas formas: refogada, assada, misturada com arroz, grelhada ou na tradicional paçoca de carne de sol, que consiste na carne frita na manteiga de garrafa ou óleo, acrescida de cebola e depois pilada com farinha de mandioca em um pilão de madeira, o que garante o sabor original.



Além do gado, outras carnes bastante consumidas são as de galinha, capote, os suínos, caprinos e ovinos. A utilização da carne e do leite de caprinos são bastante comuns, e o caprino é considerado uma iguaria para o nordestino, principalmente o bode.

O bode se adaptou bem às condições geográficas do sertão, especialmente ao clima. É uma carne de sabor mais forte, de textura mais dura e demanda um tempo de cozimento mais prolongado. O bode é um dos elementos consumidos com a mesma relevância da carne de sol, podendo seu preparo ser cozido ou assado. Com suas vísceras (entranhas), prepara-se a buchada, prato que requer um preparo bem elaborado, com uma lavagem cautelosa das vísceras, e depois cortadas e temperadas com ervas e especiarias, e colocadas dentro do estômago do bode, que é costurado, e levado ao fogo para cozinhar. É uma iguaria que apresenta um sabor misto e uma textura singular, e é bastante requisitada no Nordeste brasileiro.

Outra tradição são as comidas-de-panela ou assados-de-panela; podendo ser de carnes de gado, de bode, de porco, de cabritos. Essa são acompanhadas de baião de dois, tapioca, macaxeira, cuscuz ou farinha, combinações muito saborosas e apreciadas.

Os outros ingredientes alimentares muito presentes na mesa do sertanejo são: abóbora, ou jerimum, macaxeira, goma, massa puba, feijão de corda, feijão verde, fubá de milho, arroz, maxixe, quiabo, batata doce, milho, cebola, coentro, coco, cajá, cajarana, caju, banana, goiaba.

A mandioca o milho e o arroz desempenham papéis essenciais na mesa nordestina, sendo utilizados na produção de vários pratos

típicos da região. O milho, por exemplo é utilizado na produção de fubá de milho, quirera, cuscuz, mungunzá, além de bolos diversos.

O feijão de corda ou verde é amplamente utilizado em pratos como o baião de dois (arroz, feijão e queijo coalho) e o arrumadinho (feijão, carne de sol, torresmos, cebola e coentro).

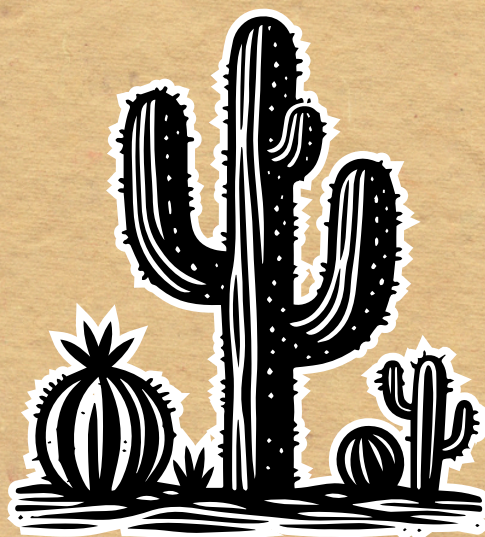
A manteiga de garrafa (manteiga da terra), muito associada à comida nordestina, é obtida através do cozimento da nata. Esse cozimento faz com que a água presente na nata evapore, resultando somente a gordura do leite. Torna-se mais resistente que a manteiga comum, pode ser acondicionada em garrafas pois se mantém líquida, principalmente pela alta temperatura ambiente do Nordeste. Muito usada em pratos com carne de sol, camarão, feijão verde, na macaxeira cozida, na farofa d'água.

Os queijos são outra iguaria sertaneja. Os mais consumidos são o queijo coalho e o queijo manteiga. O queijo coalho é um queijo de massa branca produzido com leite e coalho, firme e de sabor levemente ácido. Muito consumido grelhado ou assado na brasa, ideal para ser servido com melado de cana, mel de abelha, ou geleia de pimenta, nas versões mais contemporâneas.



O queijo manteiga é feito de leite cozido, de modo a preservar sua gordura. A massa proveniente do cozimento do queijo é fervida em soro para se tornar mais flexível, compacta, fundida, momento em que é adicionada manteiga de garrafa para aumentar sua taxa de gordura, conferindo-lhe uma consistência mais suave, uma coloração amarelada e, conseqüentemente, uma maior untuosidade.

Os doces do sertão são outra preciosidade; doces simples e saborosos, normalmente feitos de frutas, tal como o doce de goiaba, de caju, de laranja da terra, banana passa, banana em calda, doce de batata-doce, doce de jaca, doce da casca do limão, caju passa, caju em massa, doce de buriti. Certamente, o doce mais diferente e inconfundível é o chouriço. De origem portuguesa, é feito com sangue e banha de porco, rapadura, farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, gengibre e especiarias. Tudo é cozido por mais de oito horas, colocado em latas e decorado com castanha de caju.





ENOGASTRONOMIA

HARMONIZAÇÃO

Sabor é a percepção geral do paladar, sensação bucal e aromas em alimentos ou vinhos. A partir de nossas experiências, juntamos memórias com certos aromas e sabores, e memórias evocam emoções, causando-nos memórias afetivas, que impactam o sabor percebido e a experiência gastronômica de cada um. O vinho é fortemente ligado a conceitos emocionais evocados por atributos sensoriais, associações sociais e memórias.

Uma das principais razões para a harmonização de sabores é que a combinação deve ser caracterizada, avaliada como melhor, ou pelo menos mais apreciada, do que qualquer um dos sabores quando apresentado individualmente.

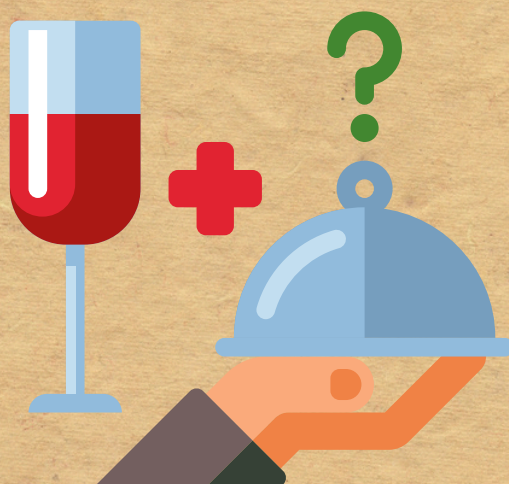
Na literatura de harmonização, estudos dedicados à combinação de alimentos e bebidas procedem a partir de duas abordagens principais. A primeira é baseada na ideia de que dois produtos combinam sempre que um produto do par preserva, ou mesmo melhora as propriedades do outro.



A segunda abordagem baseia-se na ideia de A similaridade ou semelhança baseia-se nas afinidades entre o vinho e a comida, as parcerias por semelhança formam as combinações mais frequentes, e há uma continuidade de aromas ou de sabor entre eles. Ambos apresentam elementos parecidos e têm peso, acidez ou doçura que se equilibram.

A harmonização, entretanto, não é alcançada apenas entre semelhantes, os extremos também podem fazer ótima parceria, é o que conhecemos como harmonização por contraste.

O contraste consiste em destacar as características que diferenciam os elementos, a fim de suavizar fatores que se sobressaíam, mantendo a complementação, por exemplo, salgado com doce, untuosidade com acidez, e assim por diante.






Quando falamos em enogastronomia, alguns princípios de harmonização já preconizados, ajudam-nos a entender e/ou prever o potencial de combinação, de forma que a comida tenha seus atributos enriquecidos pelo vinho, e o vinho tenha suas virtudes realçadas pela comida.



Fonte: Adaptado de Borges (2007)

Harmonizar alimentos é a prática de encontrar combinações entre alimentos e vinhos, levando em consideração gosto, aroma, textura, cor, temperatura e intensidade. Combinações maravilhosas podem ser criadas para ampliar a harmonia dos sabores, ou neutralizar a discordância de sabores.

DICAS PARA HARMONIZAR ALIMENTOS COM VINHOS		
	Alimentos ácidos	Harmonize alimentos e vinhos de acidez elevada. Alimentos de acidez elevada tornam apáticos vinhos de baixa acidez.
	Alimentos untuosos	Vinho tinto com taninos intensos, limpa o paladar ao ingerir alimentos ricos em proteínas gordurosas.
	Alimentos picantes	Para neutralizar a ardência de sabores picantes use vinhos doces com baixo teor alcoólico.
	Alimentos pungentes	Alimentos de sabores intensos harmonizam bem com vinhos de alta acidez e doçura.
	Alimentos amargos	Alimentos amargos acentuam os taninos. Vinhos de baixo ou nenhum tanino, com um pouco de doçura e alguma salinidade são ideias para alimentos amargos.
	Alimentos doces	Harmonize alimentos doces com vinhos doces. Alimentos doces harmonizados com vinhos secos geralmente acentuam o gosto amargo do vinho.

Fonte: Adaptado de Puckette (2016).

Três fatores são levados em consideração ao harmonizarmos o conjunto vinho-comida: **o equilíbrio, a harmonia, e o realce.**



O equilíbrio é o peso da comida versus corpo do vinho. O peso da comida deve estar equilibrado com o corpo do vinho. Comida leve com vinho leve, comida de médio peso com vinho de bom corpo, comida pesada com vinho encorpado.



A harmonia é quando as sensações na comida são complementadas pelas sensações no vinho. A harmonia é o equilíbrio destas sensações.



O realce é quando ocorre melhoria simultânea do gosto da comida e do vinho, significa que o vinho deve ganhar na comunhão com o alimento e que o alimento deve ficar ainda melhor na companhia do vinho.

Fonte: Adaptado de Borges (2007).

A possibilidade de combinar alimentos e bebidas de diferentes partes do mundo é um luxo reservado ao mercado de alimentos globalizados e contemporâneo. Embora algumas sociedades já tenham internalizado os pares que são convencionais dentro de sua própria cultura, eles podem muito bem não estar tão sintonizados com os pares encontrados nas cozinhas de outras culturas, especialmente se acontecer de serem desconhecidos para eles.

Tais preocupações tornam-se ainda mais acentuadas à medida que mais ingredientes são incorporados nas culinárias de diferentes culturas, tornando os princípios de harmonização de sabores mais complexos.



VINHOS E TERROIR

As Indicações Geográficas (IG) foram regulamentadas no Brasil pela Lei 9.279 da Propriedade Industrial, publicada em 14 de maio de 1996. Tratam-se de nomes geográficos reconhecidos por seu vínculo à determinados produtos, cuja notoriedade, qualidade e características se devem ao meio geográfico, onde foram produzidos. Referem-se a produtos com destaque no mercado por seu diferencial e reputação, passando a ser designados pela sua origem.

Muitos desses produtos também carregam tradição, demonstrando a importância do fator humano na sua obtenção. As Indicações Geográficas no Brasil, diferentes de outros países, são divididas em dois tipos: Indicação de Procedência e Denominação de Origem.

A Indicação de Procedência (IP) se refere ao nome de um país, cidade ou região conhecidos como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.



Fonte: Google imagens¹

¹12 imagens de Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são Indicações de Procedência e 2 são Denominação de Origem. Retiradas do Google imagens.

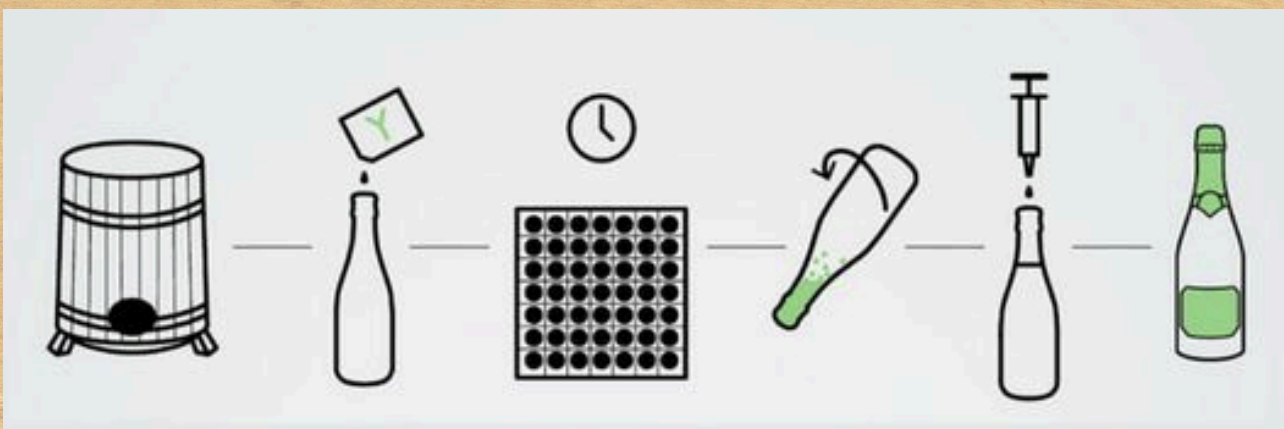
Já o tipo de IG chamado Denominação de Origem (DO) reconhece o nome de um país, cidade ou região cujo produto ou serviço tem certas características específicas e qualidades, graças a seu meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. O Brasil possui 12 Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são **Indicações de Procedência** e 2 são **Denominação de Origem**. Até 2023, o Estado do Rio Grande do Sul contava com oito indicações geográficas de vinhos registradas, sendo 6 Indicações de Procedência (IP) e 2 Denominação de Origem (DO) .

Dentre as oito **IG**, quatro foram escolhidas para esta pesquisa. Das IG escolhidas, três estão situadas na Serra Gaúcha e a quarta está situada na Campanha Gaúcha com bioma de pampa, localizada no sudoeste do Rio Grande do Sul. Abordaremos cada uma individualmente.



Fonte: google imagens

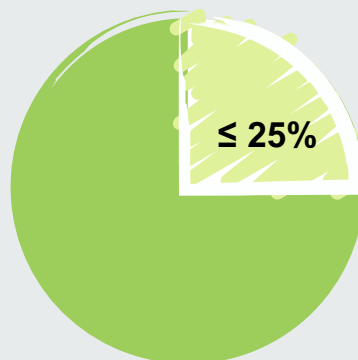
Espumantes elaborados exclusivamente pelo método tradicional.



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares autorizadas :

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Riesling Itálico



Fonte: A autora (2024).

Visual



Esses espumantes apresentam borbulhas finas e persistentes, com tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).

Aromas



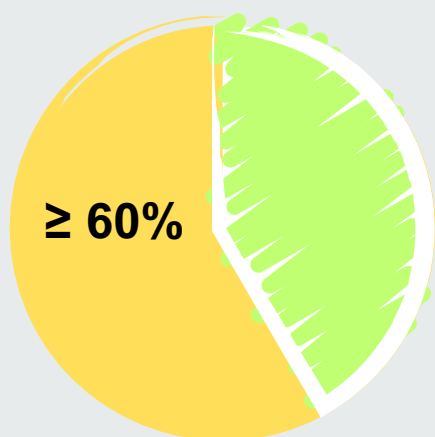
Paladar



Bom volume de boca, acidez equilibrada, harmônico, refrescante, aveludado, notas de torrefação, nozes, café e boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel.

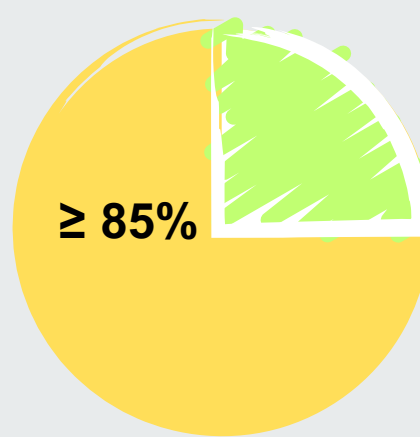
Vinhos Brancos

Vinho de corte



■ Chardonnay

Vinho Varietal

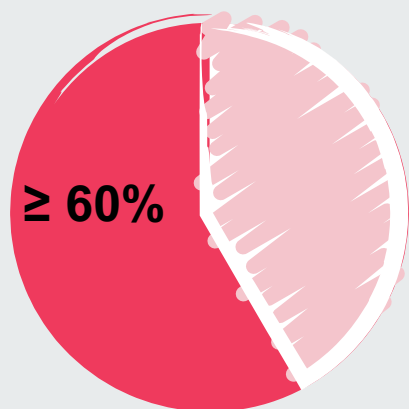


■ Riesling Itálico

Fonte: A autora (2024).

Vinhos Tintos

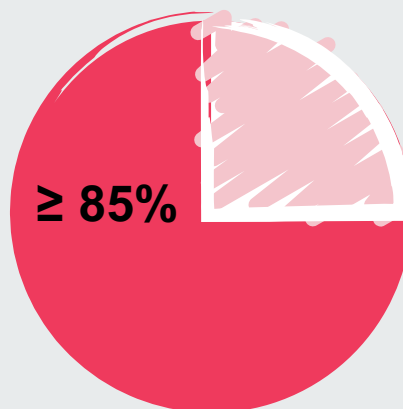
Vinho de corte



■ Merlot

■ Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Tannat

Vinho Varietal



Fonte: A autora (2024).

Vinhos Brancos

Visual



Apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara.

Aromas



Paladar



O sabor é fino, delicado, refrescante, com acidez média, médio corpo e persistência média/longa

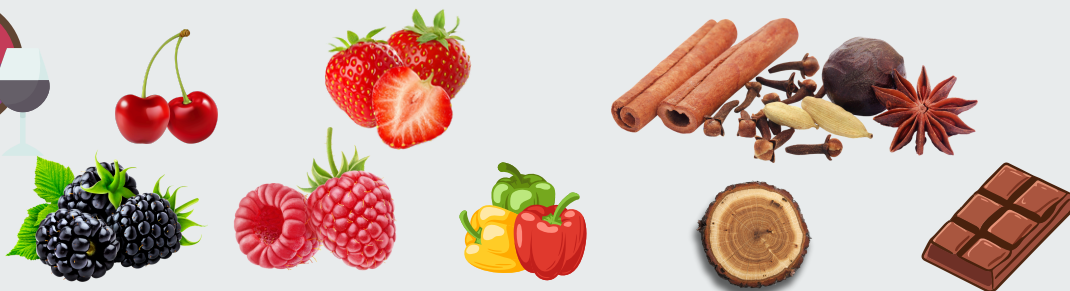
Vinhos Tintos

Visual



Coloração intensa, rubi escuro.

Aromas

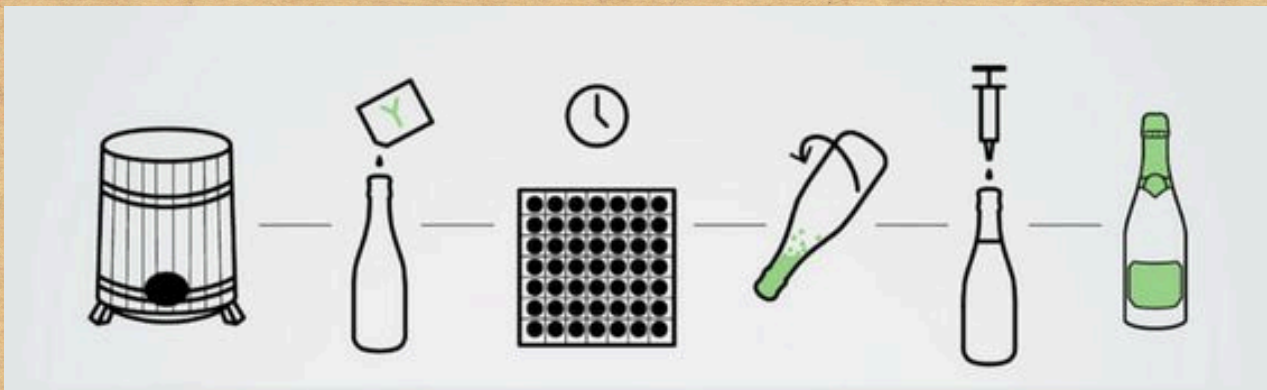


Paladar



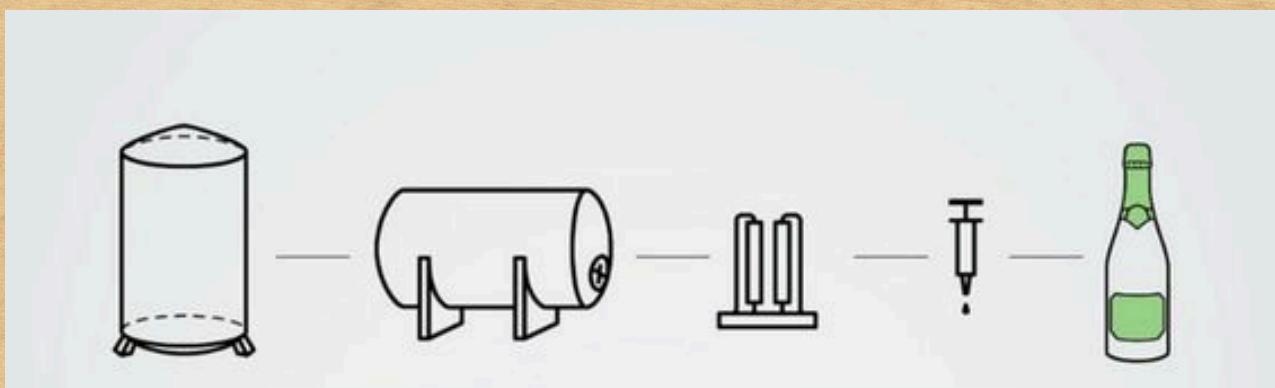
São elegantes, de sabor e corpo intensos, taninos redondos e alta persistência. Presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados e boa estrutura.

Espumantes elaborados pelo método tradicional.



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Espumantes elaborados pelo Método Charmat



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares mais utilizadas :

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Sauvignon Blanc
- Merlot
- Riesling Renano



Fonte: A autora (2024).

Espumantes

Visual



Apresentam coloração bastante clara (ou rosé).

Aromas



Paladar



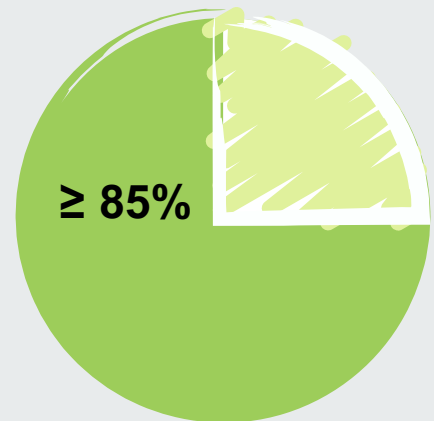
Os espumantes são leves, delicados, refrescantes e de acidez moderada.

Vinhos Brancos

Cultivares mais utilizadas:

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Gewürztraminer
- Pinot Gris
- Riesling Itálico

Vinho Varietal



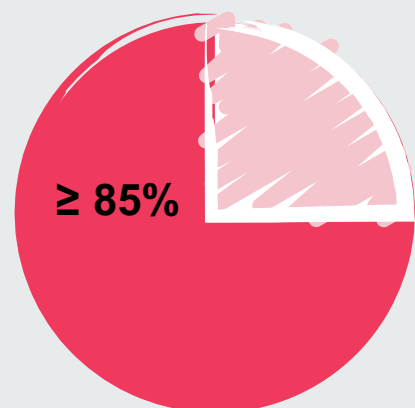
Fonte: A autora (2024).

Vinhos Tintos

Cultivares mais utilizadas:

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Tannat
- Cabernet Franc
- Pinot Noir
- Malbec

Vinho Varietal



Fonte: A autora (2024).

Vinhos Brancos

Visual



Possuem uma coloração palha ou amarelado-claro.

Aromas



Paladar



No paladar são vinhos leves, quase todos têm uma moderada acidez, vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber

Vinhos Tintos

Visual



Predominam vinhos de cor rubi-claro e brilhantes.

Aromas

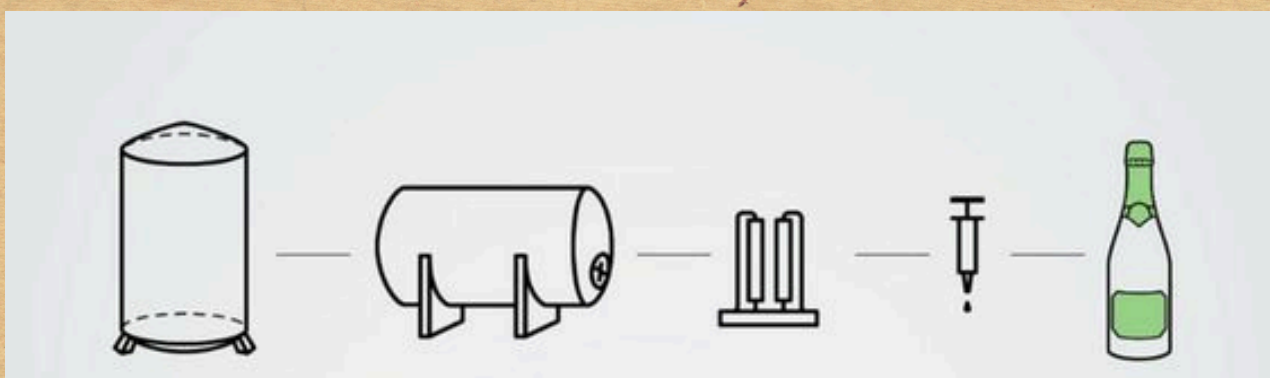


Paladar



No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume.

Espumantes elaborados pelo método Asti



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares mais utilizadas:

- Moscato Branco
- Moscato Bianco
- Malvasia de Cândia
- Moscato Giallo
- Moscatel de Alexandria
- Malvasia Bianca
- Moscato Rosado
- Moscato de Hamburgo



Fonte: A autora (2024).

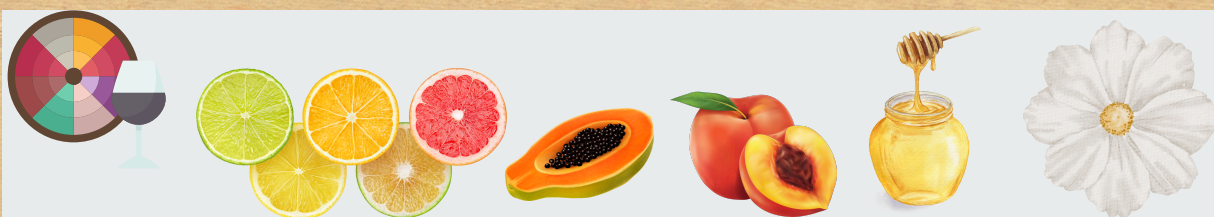
Espumantes

Visual



Coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca.

Aromas



Paladar



Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. Com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia.



**HARMONIZANDO
COM A
GASTRONOMIA
NORDESTINA**



Depois de analisarmos a essência da culinária nordestina, compreendendo seus elementos constituintes e o contexto cultural que molda a cozinha nordestina contemporânea, selecionamos cuidadosamente quatro pratos que evidenciam os ingredientes, técnicas e sabores característicos dessa região. Para elevar ainda mais a experiência de harmonização, optamos por vinhos com indicação geográfica, valorizando tanto os produtos como os produtores, e reafirmando a qualidade desses vinhos.

Na pesquisa Desmitificando a Harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordeste, conduzimos testes de harmonização com 20 especialistas em vinhos e 60 consumidores nordestinos. Avaliamos os resultados por meio de análises estatísticas e dos comentários dos próprios degustadores, buscando compreender o potencial de harmonização entre a culinária nordestina e os vinhos.

Aqui, compartilharemos o resultado da nossa própria experiência de degustação e os princípios que emergiram a partir das conclusões dessas degustações.

Dicas para harmonizar a cozinha Nordestina.



01

Comida e vinho devem ter o mesmo peso:
leve - leve
médio peso- bom corpo
pesada - encorpado

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos

02

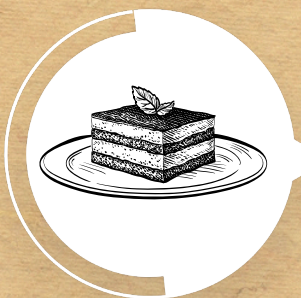


03

Quem manda na receita é o molho

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado

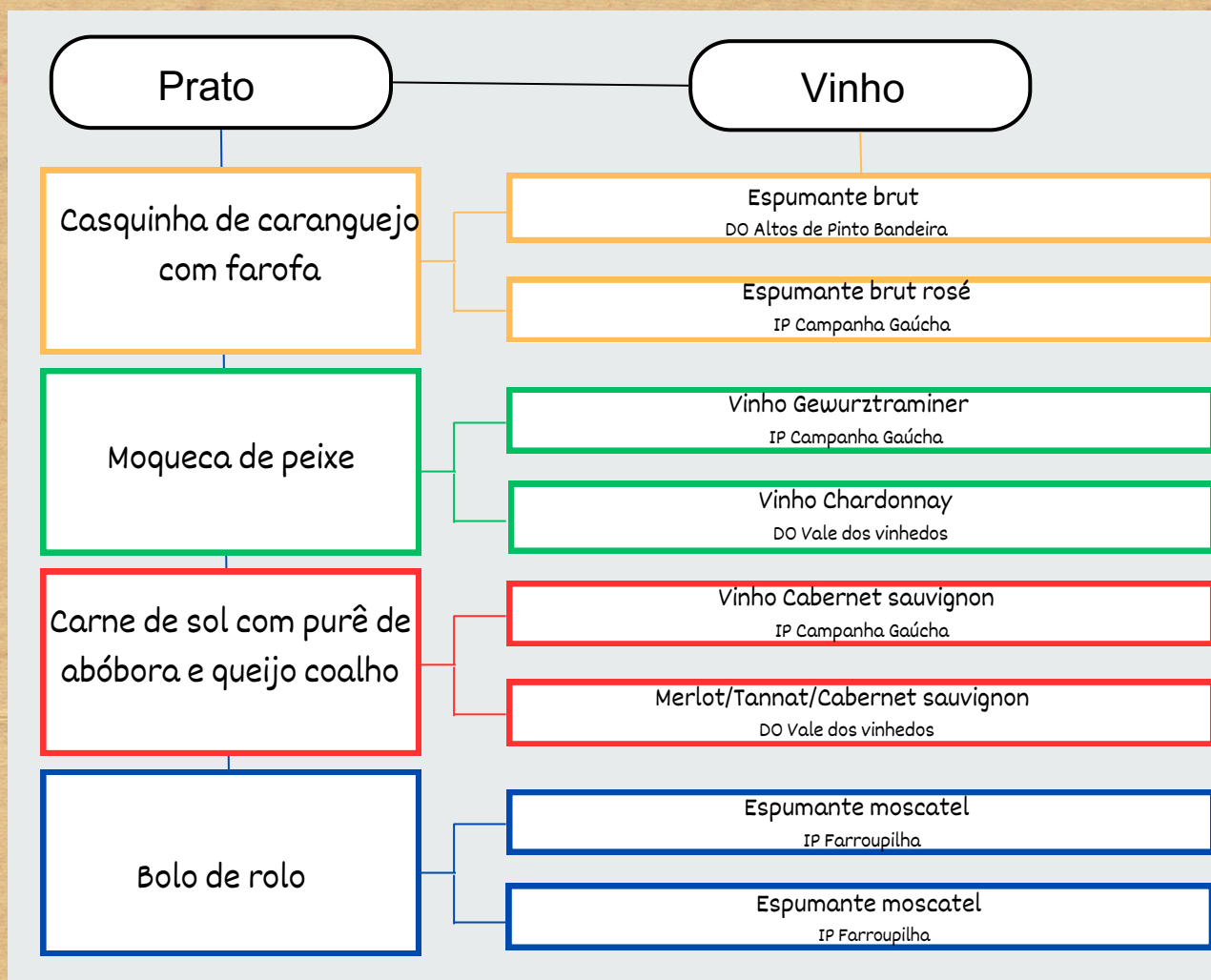
04



05

Os vinhos devem ser mais doces do que as sobremesas

Nesse estudo/experimento/degustação, fizemos as seguintes harmonizações de pratos e vinhos.



Fonte: A autora (2024).



Foto: Priscila Guedes

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos



Foto: Priscila Guedes

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos. Pratos ricos, cremosos, gordurosos ou salgados são contrabalanceados pela acidez do vinho. Combine acidez do vinho com acidez da comida. Use vinhos ácidos para equilibrar o calor das especiarias .

O caranguejo possui uma carne suave, delicada, adocicada e com pouca gordura, refogada com alho e cebola, ingredientes que transmitem uma sensação tendendo ao doce e ácido. A farofa traz o sabor levemente ácido da farinha de mandioca e toques lácteos da manteiga, e ainda a crocância. A casquinha é servida acompanhada de limão para elevar a acidez do prato, a regra do “toque de limão”.

Utilizamos a acidez do espumante brut e brut rosé para fazer essa harmonização, e substituir o limão, acentuando os sabores da casquinha com a acidez do espumante. A efervescência do espumante também traz frescor, limpa o paladar e eleva acidez do prato. Ingredientes como o milho, o tomate maduro, abacate, crustáceos, e mozzarella fresca elevam seus sabores quando harmonizados com vinhos ácidos.

Dessa forma, podemos também fazer essa harmonização com os pratos: ceviche, cavalinha frita, angu, salada de batata, buchada de bode, camarões, caranguejo, caruru, lagostim, lula grelhada, merluza, moqueca, pescada frita, polvo, moqueca de arraia, salmão fresco, sardinha, tempura, truta, vieras .

• Quem manda na receita é o molho •



Foto: Priscila Guedes

O molho é componente importante do peso; quem manda na receita é o molho. O molho desempenha um papel significativo na composição do prato, exercendo influência predominante sobre o resultado da receita. O ponto desafiador desse prato é o molho/caldo, apresenta-se aqui a untuosidade do azeite de dendê, a picância e ardência da pimenta dedo-de-moça, o sabor adocicado do leite de coco, o sabor herbal do coentro e a leve acidez do limão. Nesse caso, o molho é o principal componente a ser harmonizado e não o peixe. O peixe utilizado foi a pescada amarela, um peixe de água salgada de carne branca, macia e sabor suave. Muito utilizada para pratos ensopados por conter poucas espinhas e filés de tamanho alto.

Analisando os elementos desse molho com sabores untuosos, pungentes e ácidos, melhorados com vinhos ácidos, e sabores picantes e levemente amargos (ervas), e que são atenuados por vinhos aromáticos e adocicados. Para tanto, foram escolhidos vinhos brancos de médio corpo, um Chardonnay de acidez equilibrada para os sabores picantes e untuosos e um gewürztraminer aromático para os sabores adocicados do leite de coco e herbais do coentro. Alguns outros pratos no qual o molho é o componente principal , e também deve ser considerado prioritário, são: bobó de camarão, bouillabaise, peixe a belle meunière, porco agri-doce, strogonoff, curry, frango xadrez.

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado



Foto: Priscila Guedes

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado. Nas comidas salgadas harmonize com vinho de baixo teor alcoólico, já que o calor é ampliado pelo sal. Combine comida salgada com vinhos de uma certa doçura. Em comidas muitas salgadas, evite vinhos com muito carvalho ou tanino .

A carne de sol, carne salgada e seca possuem sabor forte e marcante, e na referida pesquisa, foi utilizada uma carne magra e macia (filé mignon), pois se beneficia de vinhos com taninos médios. Para acompanhar, um purê de abóbora no intuito de amenizar o salgado da carne e o gratinado do queijo coalho, oferecendo assim, textura e acidez para equilibrar o prato.

Com o propósito de acentuar a suculência da carne, escolhemos vinhos com taninos adstringentes, e para atenuar o sal, utilizamos vinhos de média acidez. O sal é acentuado por taninos jovens, portanto, atenuá-los pedia os tintos de taninos maduros e envelhecidos; usamos vinhos envelhecidos em barricas, o varietal cabernet sauvignon, com um caráter mais frutado e acidez média, e um corte de merlot, tannat, cabernet sauvignon, sendo o maior percentual de merlot com acidez média, e corpo médio.

Outros alimentos salgados que se beneficiam desse princípio, são os alimentos que contenham molho shoyu, pasta de missô, queijos salgados, bacalhau e embutidos.

Os vinhos devem ser mais doces do que as sobremesas

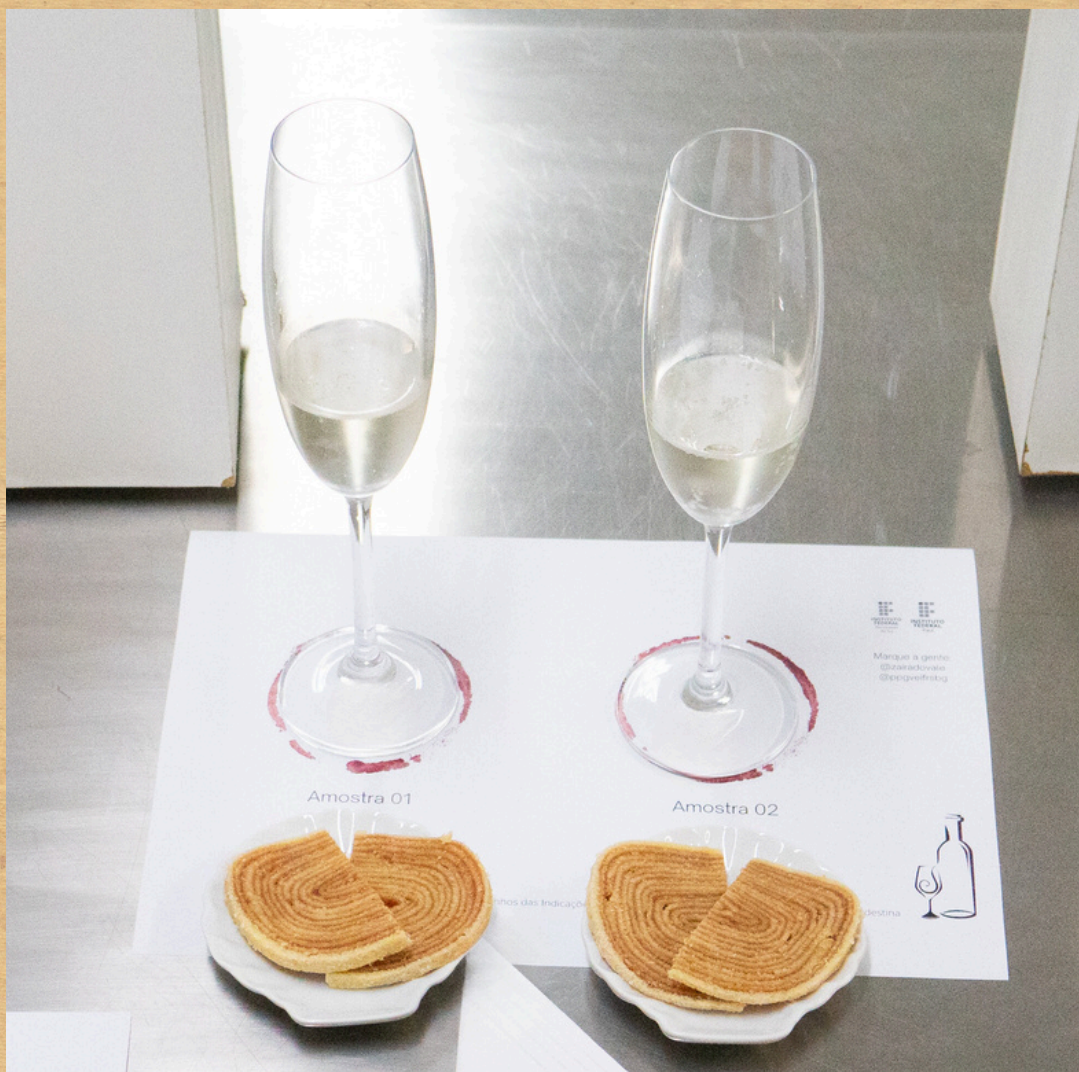


Foto: Priscila Guedes

Vinhos de sobremesa devem ser mais doces que as sobremesas. Se o vinho for meio-seco, sirva com pratos levemente doces ou pratos com toque de especiarias ou pimenta.

As finas camadas de pão-de-ló recheadas com doce de goiaba (goiabada) de alta doçura e alta acidez, harmonizam com vinhos mais doces e de alta acidez, para igualar com a acidez da sobremesa. Desse modo, o ideal é que o vinho seja mais doce que a sobremesa, evitando que o vinho não pareça aguado. A uva moscato é extra doce e tem alta acidez, os espumantes dessa uva equilibram bem a doçura e acidez do bolo de rolo e a efervescência eleva a acidez, trazendo frescor e limpando o paladar para a próxima mordida.

Outros pratos harmonizam bem com os moscatéis, como por exemplo: compota de abacaxi, arroz-doce, baklava, banana assada, cartola, doce de cereja, flã, panetone de frutas cristalizadas, pudim de laranja, mil folhas, profiteroles, damasco secos, frutas em calda ou em compotas, torta de abacaxi, maçã, de ameixa, tarte tatin, cartola, bolo de rolo



CONCLUSÃO



A enogastronomia está entrelaçada com as culturas alimentares ao longo de muitos séculos. Apesar de sua longa história, continua sendo um campo de estudo inovador e pioneiro, especialmente quando consideramos que a gastronomia local de diversas regiões do mundo está aberta para suas próprias harmonizações.

A harmonização de vinhos com a gastronomia local é um campo vasto de estudo e oportunidades. Os primeiros passos, nesse sentido, foram dados principalmente por culturas europeias, como as francesas e italianas. Ao longo dos séculos, mais países com tradição vinícola têm se dedicado a estudar, propor e harmonizar o vinho com sua própria gastronomia típica. Estudos de harmonização com culinária chinesa, mexicana, australiana, japonesa, vegana e latino-americana estão ganhando cada vez mais destaque.

O ato de comer e se alimentar traz consigo um resgate afetivo das origens e da cultura de cada um de nós. Inserir o hábito de tomar vinho junto com os hábitos alimentares já estabelecidos é uma oportunidade de aproximar o vinho de todas as culturas, sem preconceitos de localidade, ingredientes, hábitos alimentares ou sabores. O vinho é considerado o melhor companheiro alimentar devido à sua extrema versatilidade, capacidade agregadora e dinamismo, podendo acompanhar as diversas culinárias do mundo.

Harmonizar vinho com comida é uma prática que deve ser valorizada em todas as cozinhas e culturas. Pesquisas e pesquisadores dedicados a entender como harmonizar vinho com

a gastronomia de cada sociedade e cultura são fundamentais. Essas novas harmonizações abrem um vasto campo para o futuro da enogastronomia, pois a comida é uma das características que mais expressa a cultura de um povo, e evidencia o sentimento identitário, de pertencimento.

A pesquisa sobre enogastronomia vai além de simplesmente entender o vinho; ela estuda as raízes culturais da alimentação de cada povo e como essas culturas se constroem através da comida. No entanto, é importante ter cuidado para não negligenciar as características dos pratos e dos vinhos ao fazer harmonizações. A literatura atual já oferece diversos princípios de harmonização consolidados, permitindo que cada cultura gastronômica faça suas próprias experimentações e proponha suas harmonizações ideais com base em seus princípios alimentares.



RECEITAS



Receita: Casquinha de caranguejo

CARANGUEJO

INGREDIENTES

Carne de caranguejo

Sal

Pimenta do reino

Alho em haché

Cebola em brunoise

Tomate em brunoise

Pimentão verde em brunoise

Pimenta de cheiro

Cebolinha picada

Coentro picado

Corante

Azeite de oliva

Óleo de milho

QUANTIDADES

1 KG

15 gramas

4 gramas

7 gramas

107 gramas

99 gramas

55 gramas

8 gramas

18 grama

15 gramas

2 gramas

3 colheres de sopa

2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

- Tempere o caranguejo com sal e a pimenta do reino
- Em uma panela de fundo grosso adicione o óleo, o azeite, o corante, a cebola e o alho, deixe refogar por 2 minutos.
- Adicione o tomate, o pimentão verde, a pimenta de cheiro, a cebolinha, o coentro, refogue tudo por 5 minutos.
- Adicione a carne de caranguejo e refogue por 20 minutos até todo o líquido evaporar.
- Sirva a casquinha de caranguejo acompanhada de farofa.



Receita: Casquinha de caranguejo

FAROFA

INGREDIENTES

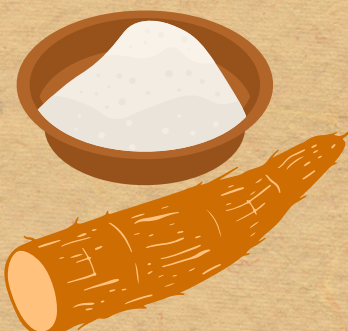
Farinha de mandioca branca
Manteiga
Corante
Óleo de milho
Sal

QUANTIDADES

220 gramas
52 gramas
25 gr
25 ml
1 grama

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela de fundo grosso misture o óleo e a manteiga, quando derreter adicione o corante, coloque a farinha de mandioca e mexa até ela torrar; ao final, adicione o sal.



RECEITA: MOQUECA DE PEIXE

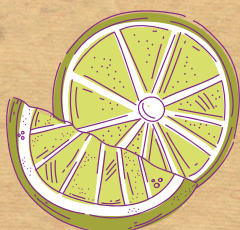
MARINADA

(quantidade para 1kg de peixe)

INGREDIENTES	QUANTIDADE
Filé de Pescada amarela	1 Kg
Cebola	52 gramas
Alho (retirar o meio)	6 gramas
Pimentão verde	45 gr
Coentro	3 gramas
Tomate	75 gramas
Pimenta do reino moída	½ colher de café
Sal	16 gramas
Suco de Limão	15 ml

MODO DE PREPARO:

- Bater todos os ingredientes do liquidificador até virar uma pasta.
- Colocar o peixe em um bowl adicionar a marinada e deixar descansando na geladeira por 30 a 45 minutos.



RECEITA: MOQUECA DE PEIXE

MOQUECA

INGREDIENTES

Pescada Amarela

Pimentão vermelho em rodela

Pimentão amarelo em rodela

Cebola em rodela

Tomate em rodela

Pimenta de cheiro em rodela

Pimenta dedo-de-moça brunoise sem semente

Coentro picado

Azeite de oliva

Azeite de dendê

Leite de coco

Sal

QUANTIDADES

1 kg

100 gr

100 gr

167 gr

104gr

9 gr

5 gr

7 gr

50 gr

30 gr

90 gr

q.b

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela de barro, ferro ou de fundo triplo adicione o azeite de oliva e metade do azeite de dendê e deixe esquentar. Adicione os filés de peixe, selando-os por 3 minutos. Vire as postas para o lado contrário, e deixe fritar por mais 3 minutos. Em seguida, adicione a cebola, o pimentão vermelho, pimentão amarelo, o tomate, a pimenta de cheiro e a pimenta dedo-de-moça.
- Deixe cozinhar por 25 minutos sem mexer; após, adicione o leite de coco, o resto do azeite de dendê e o coentro. Cozinhe por mais 5 minutos e desligue o fogo. Se necessário, corrija o sal.



RECEITA: CARNE DE SOL COM PURÊ DE ABÓBORA



CARNE DE SOL

INGREDIENTES

Filé bovino
Sal

QUANTIDADES

1kg 400 gramas
30 gramas

MODO DE PREPARO:

- Retalhe o filé bovino, abrindo a peça como uma manta não muito fina.
- Passe o sal por toda a superfície da carne, e espalhe bem com a mãos.
- Enrole a carne e deixe marinando por 2 horas, em local fechado.
- Pendure a carne na sombra por 24 horas.

CARNE DE SOL ASSADA

INGREDIENTES

Carne de sol
Óleo de milho
Alho inteiro
Corante

QUANTIDADES

1kg 400 gramas
½ xícara
1 dente
1 colher de café



MODO DE PREPARO:

- Em uma frigideira de fundo grosso adicione metade do óleo, o dente de alho e o corante, e quando o óleo estiver quente, frite os pedaços de carne de sol em fogo baixo, por cerca de 6 minutos, ou até estarem ao ponto.

RECEITA: CARNE DE SOL COM PURÊ DE ABÓBORA

QUIBEBE (PURÊ DE ABÓBORA)

INGREDIENTES

Abóbora
Cebola em brunoise
Pimenta de cheiro em brunoise
Manteiga
Sal
Pimenta do reino

QUANTIDADES

1kg
70 gramas
6 gramas
20 gramas
q.b
q.b

MODO DE PREPARO:

- Cozinhe a abóbora em pedaços médios no vapor.
- Amasse a abóbora com a ajuda de um garfo até formar um purê liso.
- Numa frigideira refogue na manteiga a cebola e a pimenta do cheiro, e depois, adicione o purê. Tempere-o com sal e a pimenta do reino.
- OBS: Para a degustação foi servido uma porção de 20 gramas de carne e 10 gramas de purê.



RECEITA: BOLO DE ROLO

PÃO DE LÓ

INGREDIENTES

Farinha de trigo
Açúcar refinado
Manteiga sem sal
Ovos

QUANTIDADES

200 gramas
200 gramas
200 gramas
260 gramas

MODO DE PREPARO:

- Bata em uma batedeira planetária a manteiga com açúcar até obter um creme claro e liso. Adicione as gemas uma a uma, e depois as claras, e a farinha de trigo peneirada até obter um massa homogênea .
- Distribua 170 gr da massa em formas retangulares (22x 36x 1); a massa deve ser fina e firme.
- Asse de 4 a 8 minutos em forno pré-aquecido a 170°C

RECHEIO DE GOIABADA

INGREDIENTES

Goiabada
Água

QUANTIDADES

400 gramas
q.b

MODO DE PREPARO:

- Corte a goiabada em cubos
- Em uma panela de fundo grosso misture a goiabada com água e cozinhe em fogo baixo até derreter .
- Deixar esfriar



RECEITA: BOLO DE ROLO

MONTAGEM

MODO DE PREPARO:

- Desenforme os bolos.
- Espalhe uniformemente o recheio e enrole o primeiro bolo como um rocambole firmemente.
- Enrole os demais bolos sobre o primeiro, unindo-o às bordas, formando um único rocambole.
- Corte as bordas, polvilhe bem com açúcar e embrulhe em papel impermeável por algumas horas para dar forma.
- Na hora de servir, desembrulhe e corte em fatias finas.



The image shows a decorative book cover with a central banner. The banner is a light yellow rectangle with a dark brown border, featuring the word "BIBLIOGRAFIA" in bold, dark brown, uppercase letters. The banner is set against a background of a textured, light brown paper. The top and bottom edges of the cover are decorated with intricate patterns. The top edge features a repeating pattern of stylized cacti, flowers, and stars in dark brown and yellow. The bottom edge features a repeating pattern of stylized flowers and stars in dark brown and white. The overall design is reminiscent of traditional Mexican folk art or a rustic, hand-drawn style.

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia

- AMARAL, Daiane et al. Redescobrimo o Nordeste. 2014. UNICEUB – Centro universitário de Brasília faculdade de ciências da educação e da saúde. Brasília. 2014.
- ASFORA, Eliane. 2003. Doutor Gilberto Freyre e o reconhecimento da culinária como fenômeno Cultural. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- BRASIL. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul registradas até março de 2021/ Edna Maria de Oliveira Ferronato (org.). – Brasília: MAPA/AECS, 2022.132 p.ISBN 978-65-86803-65-5
- BENJAMIN, Roberto. 2003. Doçaria e civilização: a preservação do fazer. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- BORGES, E.P., 2007. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Mauad Editora Ltda, Rio de Janeiro.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALE DOS VINHEDOS, 2012.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA, 2015.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAMPANHA GAÚCHA, 2020.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA, 2022.
- CAMARGO, A. L.T. Maria. 2003. Estudo Etnobotânico da mandioca na diáspora africana. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação.
- CAVALCANTI, M. Leticia. 2003. A formação da culinária brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- DUTRA, A.C. Rogéria. 2003. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Giberto Freyre e Luis câmara Cascudo. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., ALLARD, T., & DACREMONT, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality and Preference*, 65, 18–27. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.005>

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., JULIEN, P., & DACREMONT, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100144.

ESTEVIÃO, William. 2020. Apostila cozinha Brasileira. São Paulo. 2020.

FARIAS, Ricardo. Curso para profissionais - Ciclo I. associação brasileira dos sommeliers - RJ. Rio de Janeiro, 2019.

FILHO, C. D. Celso. 2003. Acarajé 10: sucesso em salvador - Bahia. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das letras 1997.

KUSTOS, M., HEYMANN, H., JEFFERY, D. W., GOODMAN, S., & BASTIAN, S. E. P. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate? *Food Research International*, 136, 109463

IBGE –Brazilian Institute of Geography and statistics. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.

LIMA, R.A.M. Claudia. 2003. Para uma antropologia da alimentação brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

LEE, Jeannie Cho. *Asian Palate: Savouring Asian Cuisine & Wine*. Asset Publishing and Research Limited, 2009.

MØLLER, P. (2013). Gastrophysics in the brain and body. *Flavour*, 2, 1-4.

NIIMI, J., DANNER, L., & BASTIAN, S. E. (2019). Wine leads us by our heart not our head: emotions and the wine consumer. *Current Opinion in Food Science*, 27, 23–28.

PAVARATI, Luis Carlos. 2018. Cozinha Brasileira. Londrina: editora e distribuidora educacional S.A.,2018.

PEREIRA, Wander Lopes et al. *Gastronomia do nordeste brasileiro*. Revista de trabalhos acadêmicos-universo campos dos goytacazes, v. 1, n. 10, 2018.

PUCKETTE, M., HAMMACK J. O guia essencial do vinho: Wine Folly; tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires - 1 ed. - Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

QUINTAS, Fátima. 2003. A culinária e a Negra. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

- RIBEIRO, Darcy. Ensaios insólitos. Porto Alegre: L&PM Editores, 1979
- RISTIC, R., DANNER, L., JOHNSON, T. E., MEISELMAN, H. L., HOEK, A. C., JIRANEK, V., & BASTIAN, S. E. P. (2019). Wine-related aromas for different seasons and occasions: Hedonic and emotional responses of wine consumers from Australia, UK and USA. *Food Quality and Preference*, 71, 250–260.
- SOUZA, Taísa Fernanda. Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de gilberto freyre e sua obra casa-grande & senzala. 2012. X Encontro Estadual ANPUH-PE. História e contemporaneidade articulando espaço e construindo conhecimento. 2012.
- SANTOS, J.I.; SANTANA, S.M. Comida e vinho: harmonização essencial. 3ª ed. São Paulo: editora Senac, São Paulo, 2012.
- SPLENDOR, Firmino. Análise sensorial em perguntas / textos, fotos e capa de Firmino Splendor. - Bento Gonçalves, Ed. do autor 2019.
- SEO, Sun-Hee; LEE, Jee-Eun. Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, v. 24, n. 1, p. 1-9, 2009.
- SPENCE, C., AUVRAY, M., & SMITH, B. (2015). Confusing Tastes with Flavours Call for papers: Research Topic “Perspectives on Multisensory Human-Food Interaction” View project 4th Workshop on Multisensory Approaches to Human-Food Interaction View project.
- SPENCE, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. *Food Research International*, 133, 109124.
- TONIETTO, Jorge et al. As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul. 2022.
- TONIETTO, J., FALCADE, I., 2018. Indicações geográficas de vinho no Brasil. A estrutura e a valorização da produção nos territórios do vinho.