

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
RIO GRANDE DO SUL - CAMPUS BENTO GONÇALVES

LIANE JANTSCH

**RELAÇÕES ENOGASTRONÔMICAS NAS INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS DE VINHO**

BENTO GONÇALVES  
2022

**LIANE JANTSCH**

**RELAÇÕES ENOGASTRONÔMICAS NAS INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS DE VINHO**

Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, como requisito parcial à obtenção do título de Tecnóloga em Viticultura e Enologia.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dra Shana Sabbado Flores

**Bento Gonçalves  
2022**

**LIANE JANTSCH**

**RELAÇÕES ENOGASTRONÔMICAS NAS INDICAÇÕES  
GEOGRÁFICAS DE VINHO**

Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, como requisito parcial à obtenção do título de Tecnóloga em Viticultura e Enologia.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dra Shana Sabbado Flores

Aprovado em: \_\_/\_\_/\_\_

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra Shana Sabbado Flores - Orientadora - IFRS, Campus Bento Gonçalves

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra Hernanda Tonini - IFRS, Campus Bento Gonçalves

---

Especialista Zaira do Nascimento Vale

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à vida, as bênçãos e a Deus pelos dons que me deu nesta existência que serviram na realização deste projeto.

A minha família, em especial a minha mãe Catarina, minha irmã Juliane e meu irmão Agostinho, e ao meu pai Milton sempre presente em meu coração, gratidão pelo carinho, atenção e apoio que me deram durante toda a minha vida.

A minha orientadora Shana Sabbado Flores que apesar da intensa rotina de sua vida acadêmica aceitou me orientar neste estudo. Pelas valiosas contribuições dadas durante todo o processo agradeço!

A todos os mestres que contribuíram com a minha formação acadêmica e profissional durante minha vida.

Agradecimentos especiais ao Projeto de Extensão em Práticas Sensoriais, e a querida Gisele Gugel por todo apoio para com este trabalho.

Também agradeço a todos os meus colegas de curso, pela oportunidade do convívio e pela cooperação mútua durante estes anos. Em especial à Andressa, Kelly, Mikael, Bruna, Éderson, que além de colegas se tornaram amigos da vida, grata por todo incentivo, dificuldades e alegrias compartilhadas. Gratidão a minha melhor colega de estágio, Keila, seu apoio e presença sem dúvida tornaram esse momento mais leve. Gratidão especial a Otávio por ler e revisar este trabalho.

Agradeço a todos aqueles que participaram de alguma forma na elaboração deste estudo. Também, em especial aos meus amigos, colegas de trabalho, às pessoas com quem convivi ao longo desses anos de curso, que me incentivaram e que certamente tiveram impacto na minha formação acadêmica.

Minha Gratidão!!!

## RESUMO

As Indicações Geográficas (IG) apresentam as características de um determinado produto, assim como da sua região, refletindo seus fatores naturais e humanos. Neste contexto, assim como as Indicações Geográficas, a Enogastronomia se insere pela valorização da sua identidade e no desenvolvimento territorial, a junção do vinho e da gastronomia refletem a expressão do *terroir*. Este estudo tem como objetivo identificar a enogastronomia das indicações geográficas, e suas particularidades, definindo como base as Indicações de Procedência (IP) de Farroupilha, Campanha Gaúcha e a Denominação de Origem (DO) do Vale dos Vinhedos. Para tanto, identificou-se a gastronomia local e as harmonizações com respectivos vinhos de cada IG, utilizou-se a metodologia Delphi em duas fases por meio de questionário aplicado com base no tema proposto a um painel de especialistas, formados por *sommeliers*, enólogos, profissionais da gastronomia, educadores e enófilos. Por meio da análise dos resultados, pode-se observar que alguns vinhos possuem uma identificação maior com o *terroir*, expandindo para a enogastronomia, estabelecendo uma harmonização muito forte com os pratos da gastronomia local, como é o caso do vinho Tannat da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha. Contudo, alguns vinhos ou espumantes, conforme a variedade, possuem menos harmonia com pratos locais, e não contemplam uma harmonização ideal entre ambos.

**Palavras-chave:** Enogastronomia, Indicação Geográfica, Gastronomia, Vinhos.

## **ABSTRACT**

Geographical Indications present the characteristics of a particular product, as well as its region, reflecting its natural and human factors. In this context, as well as Geographical Indications, Enogastronomy is inserted in the valorization of its identity and in territorial development, the combination of wine and gastronomy reflects the expression of the terroir. This study wants to identify the enogastronomy of geographical indications, and their particularities, defining as a basis the Indications of Origin of Farroupilha, Campanha Gaúcha and the Denomination of Origin of Vale dos Vinhedos. For that, it was identified the local gastronomy and the pairings with the respective wines of each Geographical Indications, using Delphi methodology in two phases through a questionnaire applied based on the proposed theme to a panel of experts, formed by sommeliers, winemakers, gastronomy professionals, educators and oenophiles. Through the analysis of the results, it can be observed that some wines have a greater identification with the terroir, expanding to enogastronomy, establishing a very strong harmonization with the dishes of the local gastronomy, as is the case of the Tannat wine from Indication of Origin Campanha Gaúcha. However, some wines or sparkling wines, depending on the variety, have less harmony with local dishes, and do not provide an ideal pairing between the both.

**Keywords:** Enogastronomy, Geographical Indication, Gastronomy, Wines.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Harmonização por similaridade.....	28
<b>Figura 2 -</b> Harmonização por contraste.....	28
<b>Figura 3 -</b> Selo da Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos.....	43
<b>Figura 4 -</b> Selo da Indicação de Procedência de Farroupilha.....	44
<b>Figura 5 -</b> Selo da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha.....	46

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - Sensação dos Alimentos.....	22
<b>Quadro 2</b> - Pesquisas desenvolvidas com metodologia Delphi.....	35
<b>Quadro 3</b> - Objetivos específicos e metodologia.....	38
<b>Quadro 4</b> - Identificação dos Pratos Típicos do Vale dos Vinhedos.....	48
<b>Quadro 5</b> - Identificação dos Pratos Típicos da Campanha Gaúcha.....	50
<b>Quadro 6</b> - Identificação dos Pratos Típicos de Farroupilha .....	50
<b>Quadro 7</b> - Perfil dos especialistas.....	55
<b>Quadro 8</b> - Enogastronomia Chardonnay DO Vale dos Vinhedos.....	64
<b>Quadro 9</b> - Enogastronomia Merlot DO Vale dos Vinhedos.....	66
<b>Quadro 10</b> - Enogastronomia Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha.....	70
<b>Quadro 11</b> - Enogastronomia Tannat IP Campanha Gaúcha.....	72
<b>Quadro 12</b> - Enogastronomia Moscato Seco IP Farroupilha.....	74
<b>Quadro 13</b> - Enogastronomia Moscatel IP Farroupilha.....	76

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Atuação dos especialistas.....	56
<b>Gráfico 2:</b> Conhecimento dos vinhos IGs.....	56
<b>Gráfico 3:</b> Conhecimento da Gastronomia IGs.....	56
<b>Gráfico 4:</b> Harmonização Chardonnay DO Vale dos Vinhedos.....	57
<b>Gráfico 5:</b> Harmonização Merlot DO Vale dos Vinhedos.....	58
<b>Gráfico 6:</b> Harmonização Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha.....	59
<b>Gráfico 7:</b> Harmonização Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha.....	60
<b>Gráfico 8:</b> Harmonização Tannat IP Campanha Gaúcha.....	60
<b>Gráfico 9:</b> Harmonização vinho Moscato IP Farroupilha.....	61
<b>Gráfico 10:</b> Harmonização Espumante Moscatel IP Farroupilha.....	62
<b>Gráfico 11:</b> Harmonização Chardonnay DO V.V. - Pratos Regionais.....	63
<b>Gráfico 12:</b> Sugestão Enogastronomia para com Chardonnay DO V.V.....	64
<b>Gráfico 13:</b> Harmonização Merlot DO V.V. - Pratos Regionais.....	66
<b>Gráfico 14:</b> Sugestão Enogastronomia para Merlot DO.....	67
<b>Gráfico 15:</b> Harmonização Sauvignon Blanc IP C.G. - Pratos Regionais.....	68
<b>Gráfico 16:</b> Sugestão Enogastronomia para Sauvignon Blanc IP C. G.....	69
<b>Gráfico 17:</b> Harmonização Cabernet Sauvignon IP C.G. - Pratos Regionais...	70
<b>Gráfico 18:</b> Sugestão Enogastronomia para Cabernet Sauvignon IP C.G.....	71
<b>Gráfico 19:</b> Harmonização Tannat IP Campanha Gaúcha - Pratos Regionais..	72
<b>Gráfico 20:</b> Sugestão Enogastronomia para Tannat IP C.G.....	73
<b>Gráfico 21:</b> Harmonização Moscato Seco IP Farroupilha - Pratos Regionais...	74
<b>Gráfico 22:</b> Sugestão Enogastronomia para Moscato Seco IP Farroupilha.....	75
<b>Gráfico 23:</b> Harmonização Moscatel IP Farroupilha - Pratos Regionais.....	76
<b>Gráfico 24:</b> Sugestão Enogastronomia para Moscatel IP Farroupilha.....	77

## LISTA DE MAPAS

<b>Mapa 1</b> - Delimitação da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos.....	41
<b>Mapa 2</b> - Delimitação da Indicação de Procedência de Farroupilha.....	44
<b>Mapa 3</b> - Delimitação da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha...	46

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>14</b>
2.1 COMIDA - RELAÇÃO SOCIAL.....	14
2.2 O VINHO - CONCEITUAÇÃO HISTÓRICA.....	16
2.3 ENOGASTRONOMIA.....	18
2.3.1 Harmonização, características dos alimentos para combinar com os vinhos.....	20
2.3.2 Harmonização, características dos vinhos para combinar com os alimentos.....	23
2.4 O TERROIR.....	29
2.5 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E ENOGASTRONOMIA.....	31
<b>3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>35</b>
<b>4. RESULTADOS.....</b>	<b>41</b>
4.1 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - VALE DOS VINHEDOS.....	41
4.2 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - FARROUPILHA.....	43
4.3 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - CAMPANHA GAÚCHA.....	45
4.4 GASTRONOMIA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	47
4.5 ESCOLHA DOS VINHOS DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	51
4.5.1 As não Harmonizações.....	53
4.6 ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	54
4.6.1 Os Especialistas.....	55
4.6.2 Análise quanto as harmonizações entre Vinhos das IGs e Gastronomia Regional - Primeira Fase Delphi.....	57
4.6.3 Análise quanto as harmonizações entre Vinhos das IGs e Gastronomia Regional - Segunda Fase Delphi.....	62
4.6.4 Enogastronomia DO Vale dos Vinhedos.....	63
4.6.4.1. Chardonnay DO Vale dos Vinhedos.....	63
4.6.4.2. Merlot DO Vale dos Vinhedos.....	65
4.6.5 Enogastronomia IP Campanha Gaúcha.....	67
4.6.5.1 Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha.....	67
4.6.5.2 Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha.....	69
4.6.5.3 Tannat IP Campanha Gaúcha.....	71
4.6.6 Enogastronomia IP Farroupilha.....	73
4.6.6.1 Moscato IP Farroupilha.....	73
4.6.6.2 Moscatel IP Farroupilha.....	75
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>78</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>80</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>85</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O objetivo de uma Indicação Geográfica é proteger os produtos de um determinado território, assim como sua denominação, distinguir um produto ou serviço de seus semelhantes ou afins, porque este apresenta características de uma determinada região, reflexo dos fatores humanos e naturais (VIEIRA, WATANABE, BRUCH, 2012). As IGs são reconhecidas como uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido (NIEDERLE; VITROLLES, 2010).

Assim como nas Indicações Geográficas, a enogastronomia têm um papel fundamental no desenvolvimento territorial. Por meio da enogastronomia, as regiões e as sociedades criam suas identidades, fortalecem seus hábitos e costumes, resgatam suas crenças, preservam seu folclore, além de transmitirem tais valores para as futuras gerações (SILVA, 2015).

Culturas e hábitos alimentares são elementos importantes para compreender e analisar a distinção entre sociedades, sobretudo quando se observa sistemas alimentares impregnados de elementos culturais que identificam povos e regiões pela sua singularidade (COUNIHAN, 1999). Já o vinho possui em si, além destes, muitos elementos extrínsecos e intrínsecos, como destaca Bastian (2005), o vinho têm sua habilidade única de estimular os sentidos humanos de paladar, olfato e tato de maneiras específicas, sendo assim, o ato de combinar vinho e comida pode tornar uma refeição simples em um momento memorável.

A fim de responder a questão/problema do projeto "Qual a harmonização ideal entre vinhos e/ou espumantes de Indicações Geográficas com pratos da gastronomia local?", propõe-se este estudo, com o objetivo geral de identificar a enogastronomia das indicações geográficas, e suas particularidades.

Com esse propósito, foram selecionadas três regiões de Indicações Geográficas, inseridas nas Indicações de Procedência de Farroupilha e Campanha Gaúcha e na Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos. Pertencentes a regiões da Serra Gaúcha e Fronteira do estado do Rio Grande do Sul.

Para tanto os objetivos específicos são: (1) elucidar conceitos de enogastronomia e sua relação com Indicações Geográficas; (2) identificar a gastronomia das IGs selecionadas. Utilizando metodologia Delphi em duas fases por meio de questionário aplicado com base no tema proposto a um painel de

especialistas, e em um segundo momento, consultar o painel de especialistas para compreender a harmonização entre vinhos e alimentos da IG. Por fim, como resultado da pesquisa indicar a harmonização ideal encontrada.

A enogastronomia é um importante fator relacionado ao desenvolvimento do enoturismo. Os resultados encontrados na pesquisa podem futuramente contribuir com a atuação de profissionais gastrólogos, *sommeliers*, enólogos, profissionais do turismo, consumidores comuns e enófilos, para todos interessados na área da gastronomia e vinho.

## 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Nesta etapa, realizou-se uma revisão da literatura acerca do tema proposto, as Indicações Geográficas e a Enogastronomia. Conceituando também, temas importantes relacionados, como o vinho, a gastronomia, e o *terroir*.

### 2.1 COMIDA - RELAÇÃO SOCIAL

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem (CARNEIRO, 2005). A alimentação, juntamente com a respiração e a água são as necessidades humanas básicas mais importantes.

Como precisamos comer para viver, nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência (MINTZ,2001). A origem da comida é tão antiga quanto a espécie humana, já que até mesmo os animais a praticam, como relata Carneiro (2005), a diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que são atribuídos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo.

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos (MINTZ,2001). O ato de comer fez com que fossem criadas regras da identidade e hierarquia social, que tecem as relações e impõem limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc.

Todos os quesitos de organização da sociedade, questões parentais, tabus religiosos, costumes regionais estão relacionados a questões alimentares. Inclui-se a economia e o início da comercialização, onde as primeiras trocas eram alimentos produzidos pelas famílias para sobrevivência. E também as descobertas de novas regiões, com surgimento das grandes navegações em busca de mercadorias e especiarias como artigos de luxo.

Culturas e hábitos alimentares são elementos importantes para compreender e analisar a distinção entre sociedades, sobretudo quando se observa sistemas

alimentares impregnados de elementos culturais que identificam povos e regiões pela sua singularidade (COUNIHAN, 1999). A identidade religiosa é considerada uma identidade alimentar, por exemplo, ser judeu ou muçulmano, dentre as regras, estão o ato de não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos (CARNEIRO, 2005).

Dentre outros aspectos importantes relacionados à alimentação, estão as questões de saúde e religiosas. Quanto às questões de saúde, estão ligadas às enfermidades e também à constituição física de cada pessoa, sendo que muitas vezes devido a esses fatores e por determinações médicas deve-se modificar a alimentação e adotar dietas distintas do habitual.

Um outro significado cultural fundamental do alimento é a capacidade de alguns produtos alimentarem não apenas o corpo como também o espírito: os alimentos-drogas. Um alimento-droga é um alimento que possui efeito psicoativo, tal como os álcoois, os excitantes possuidores de cafeína, sedativos como o ópio ou mesmo alucinógenos como certos cactos e certos cogumelos. Todos foram considerados alimentos sagrados e divinizados em diversas religiões. Os mais difundidos foram os fermentados alcoólicos de grãos ou de frutas, que continuam sendo, na forma das bebidas alcoólicas, os principais alimentos-drogas no mundo. (CARNEIRO, 2005, p. 74).

Importante citar que, a comida também apresenta reflexos dos processos de globalização: desenvolve ciência, gera conhecimento, enfrenta crises, esgota e/ou elabora sistemas alimentares, dita modas e faz surgir novos produtos, serviços e negócios (DANKELMAN; DAVIDSON, 1991). Representando o "fruto da terra", a comida traz inicialmente uma conexão com o lugar, vínculos culturais que contam sua história de evolução pelos tempos. E em muitas sociedades, comida, culinária e gastronomia são elementos trabalhados como potencial para gerar o desenvolvimento e o crescimento de lugares (COSTA, 2019).

## 2.2 O VINHO - CONCEITUAÇÃO HISTÓRICA

Diferentes pesquisas arqueológicas têm evidenciado que o vinho acompanha a humanidade desde seus primórdios (ABS- PR, 2012). Uma bebida milenar, da qual não há exatidão referente ao início de sua produção, considera-se que o vinho tenha

surgido acidentalmente pelos cachos de uvas caídas.

Os fósseis mais antigos de videira foram identificados na Groenlândia. Conforme Santos (1982), há 300.000 anos, quando o homem surgiu na terra encontrou a vinha sendo a fermentação alcoólica um fenômeno que procedeu natural e espontaneamente, o vinho procedeu ao homem e, depois da água, se tornou a bebida mais antiga conhecida pela humanidade.

Por meio de pesquisas, identificou-se que o vinho possivelmente tenha sido produzido inicialmente em uma região montanhosa de Zagros no Irã, onde constataram fragmentos da bebida alcoólica em jarros de cerâmica de cerca de 6 mil anos a.C.. A prova mais consistente da descoberta das origens dos vinhos, foi obtida pela combinação de análise química e pesquisa arqueológica (PHILLIPS, 2020). Assim, as evidências arqueológicas sugerem que o vinho foi primeiramente produzido durante o período neolítico, entre 9000 e 4000 a.C. (STANDAGE, 2005).

O vinho é muito anterior à escrita, e é citado desde os primeiros textos sumérios de que se tem notícia. Esses textos foram gravados em tábuas de argila e contam uma história semelhante à do dilúvio narrado na Bíblia. O Noé sumério, Gilgamesh, teria pago também com cerveja e vinho aos trabalhadores que construíram a arca. Segundo a Bíblia, a primeira coisa que Noé fez ao sair da sua arca depois daquela chuva toda foi plantar uvas e produzir vinho, embriagando-se. (LILLA, 2016, p.8)

De acordo com a história, o vinho sempre foi uma bebida dos privilegiados, era considerado um produto nobre, também raro e muito cobiçado por todos. Conforme Standage (2005), teve seu desenvolvimento inicial na região do Antigo Egito e Mesopotâmia, região onde se produzia muitos cereais, e ali não havia muitas vinhas, era também uma região acostumada com a cerveja, sendo o vinho restrito a uma parcela da população. O vinho era considerado um produto de caráter divino e benevolente.

O vinho apresentava papel importante nas civilizações antigas. Foram encontradas jarras que continham registros detalhados do ano e da origem do vinhedo em vários sítios arqueológicos do Egito Antigo (FARIAS, 2019). É provável que os fenícios, povo comerciante originário do que hoje é o Líbano, tenham levado a bebida até a Grécia, onde ela ganhou enorme importância – o deus grego do vinho, Dioniso, era filho do próprio Zeus.

Em Roma, o deus do vinho era conhecido como Baco, donde a palavra bacanal (LILLA, 2016), era celebrado por meio de festas religiosas e orgias em

homenagem aos Deuses. A expansão do Império Romano pelo Ocidente levou consigo a viticultura, sendo símbolo da romanização do mundo, sendo introduzido em novos povos e culturas, que subverteram sua associação com o divino e também o hábito de consumo moderado (AGUIAR, 2019).

Desde o surgimento do Cristianismo, o vinho esteve muito ligado à prática religiosa. Além de sua presença constante nas passagens bíblicas, a bebida esteve muitas vezes presente nos rituais de cultos religiosos. O vinho também representa o sangue de Cristo na última ceia, ritual que é seguido até os dias de hoje pela Igreja Católica (BERTUOL, 2011).

Os Monastérios, durante a Idade Média, foram estabelecidos por toda Europa, com destaque para os mosteiros da Borgonha, que por meio de seus monges, foram fundamentais na disseminação e no desenvolvimento e aperfeiçoamento do cultivo da videira e produção do vinho, todas as pesquisas relacionadas sobre o tema eram realizadas por eles. Na Igreja o vinho adquiriu um significado sacramental, é dotado de poderes terapêuticos, possuindo, inclusive, vida própria (JOHNSON, 1999).

Na Renascença, período fértil no desenvolvimento das artes e da ciência, a qualidade do vinho evoluiu muito. Tiveram início então as grandes viagens marítimas e a descoberta do Novo Mundo. Como os padres missionários precisavam do vinho para a celebração das missas, o jeito foi levar mudas de uvas e começar a produção nas terras descobertas – as uvas que existiam nas Américas não eram adequadas à produção de vinhos de qualidade (LILLA, 2016, p. 9)

Outro ponto importante na história em relação ao vinho era o seu benefício à saúde e também sua função junto com a medicina, na qual era utilizado como anti-séptico universal e único. Com ele tornava-se a água potável e lavavam ferimentos, quando o processo de destilação ainda era desconhecido, o vinho servia de solvente para o preparo de substâncias naturais usadas como medicamentos (SANTOS, 1982). Atualmente, a opinião médica esclarecida enfatiza as virtudes terapêuticas do vinho, sobretudo em relação a doenças cardíacas (BERTUOL, 2011).

Durante a história, mesmo sendo um produto perecível, devido a sua importância, o vinho era utilizado inclusive como mercadoria de troca. Os gregos o trocavam por metais preciosos, já os romanos por escravos. Entretanto, conforme Johnson (1999), foi um meio facilitador de contatos entre distintas culturas e

pessoas, favorecendo o comércio e originando negócios.

Até o século XIX, a enologia se baseava nos conhecimentos milenares aperfeiçoados ao longo dos anos, processo de fermentação era tido como “um fenômeno mágico”, cujo fundamento científico não era entendido. Em 1866 foram publicados os primeiros trabalhos de Louis Pasteur, que deram à vitivinicultura um aspecto científico até então inexistente. Foram estabelecidos os princípios biológicos da fermentação e do mecanismo de aparecimento de doenças (FARIAS, 2019).

Assim, iniciou-se uma nova era, na qual os vinhos passaram por uma produção de maior qualidade e melhor armazenamento. Com a chegada do século XX, o desenvolvimento tecnológico e científico impactou em grandes melhorias na produção das uvas e do vinho, agregando qualidade a todos os processos.

Carregado de grande valor cultural, o vinho possui em si, além destes, muitos elementos extrínsecos e intrínsecos, como destaca Bastian (2005), o vinho têm sua habilidade única de estimular os sentidos humanos de paladar, olfato e tato de maneiras específicas, sendo assim, o ato de combinar vinho e comida pode tornar uma refeição simples em um momento memorável.

### 2.3 ENOGASTRONOMIA

Com as conquistas históricas dos gregos e romanos, a viticultura foi difundida no continente europeu e, com a era das grandes descobertas e navegações intercontinentais, ganhou o mundo. É o começo do consumo na humanidade e, naturalmente, dá-se o casamento entre o vinho e o alimento, surgindo as primeiras uniões de um mesmo local (MIRANDA, 2012).

Enogastronomia consiste no ato de harmonizar comida e vinhos, tendo em vista a valorização das melhores características do sabor de ambas. Enogastronomia significa, portanto, arte de harmonização entre a cozinha e a adega, isto é, a habilidade na escolha do vinho para acompanhar determinado prato (MICHAELIS, 2019). A arte de harmonizar vinhos e alimentos numa refeição, acrescentando cor à mesa, toque especial ao prato e uma refeição mais alegre. (PETITCHEF, 2012).

Segundo Beato (2006) o processo enogastronômico envolve harmonizar vinhos e comidas, em que estes estejam alinhados considerando o mesmo nível de

intensidade e qualidade, de forma que os dois se unam e se tornem o conjunto do todo. O vinho pode exaltar uma refeição, principalmente quando houver compatibilidade entre ele e o alimento.

A cozinha é um símbolo cultural, é memória, e principalmente patrimônio cultural de qualquer grupo social. A gastronomia enquanto um patrimônio cultural se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem (CORNER; ANGELO, 2008).

Cada prato é instrumento de memória do passado, do sagrado. A mesa é um lugar pedagógico e a cozinha um lugar de elaboração da história (ARIÈS; DUBY, 2001). A simbologia dos alimentos exerce uma influência ao homem, podendo constituir-se em importante elemento que revela identidades e ajuda a entender a cultura de um povo (CORNER, 2006).

Através da enogastronomia é possível identificar costumes e tradições que não se revelam de forma palpável, ligados ao imaginário de cada pessoa, no despertar dos sentidos (visão, audição, paladar, tato e olfato), no expressar das diferenças, das semelhanças, das crenças e do sentimento de pertencimento, pois está cheia de marcas culturais e expressões sociais. (SILVA, 2015, p. 2)

Neste caso, a enogastronomia, segundo Valduga (2016), contribui explicitamente para a valorização territorial, pois recupera e valoriza tradições territoriais, divulga os produtos e serviços, valoriza os produtores, identifica a produção, destaca o processo histórico social, expõe as particularidades do local e apresenta um modo de vida que se torna reconhecido por sociedades e mercados que atuam em escalas globais. A atuação de empresas globais de maior força de mercado no ramo vinícola, geram influências externas, impactando na enogastronomia regional.

O desenvolvimento da enogastronomia regional, em territórios com foco em uva e vinho, se faz pela construção da identidade social, cultivo de costumes e hábitos e valorização de tradições. Assim como Azevedo (2011) destaca, pensamos a culinária para além de um somatório de pratos, mas enquanto um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados com o presente para constituir algo particular, singular. O movimento de valorização da enogastronomia está fazendo também com que esta “saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção à história, ao imaginário, ao simbólico, às representações e às

diversas formas de sociabilidade ativa” (SANTOS, 2005).

### **2.3.1 Harmonização, características dos alimentos para combinar com os vinhos**

Harmonia é a combinação de elementos diferentes e individualizados, mas ligados por uma relação de pertinência, que produz uma sensação agradável e prazerosa (HOUAISS, 2001). O início da harmonia entre alimento e vinho ocorreu regionalmente, entre combinações de alimentos e vinhos de um mesmo local. A gastronomia regional é enriquecida ao ser apreciada com um vinho da mesma região, destaca-se ainda que este princípio de harmonização é um dos modelos principais utilizados até a atualidade na conduta das harmonizações.

Em princípio, Miranda (2012) destaca que as primeiras harmonizações entre alimento e vinho eram realizadas por questões territoriais, sazonais (orientadas por estações do ano) e pelos gostos populares e pessoais. Até o início do século XX, junto com a expansão da viticultura, tinha-se a experimentação das combinações regionais de vinhos e alimentos, tendo características naturais destas regiões. Com o desenvolvimento da educação e dos conhecimentos da gastronomia, e de *sommeliers*, teve-se uma expansão no conhecimento focado na enogastronomia.

Beato (2006) define que o termo enogastronomia é composto por entendimento e sentido, onde se deve alternar entre complementaridade e contraposição, inseridos em um processo dinâmico e construtivo que leva em conta as regras, costumes e culturas. Cordeiro (2009) defende que por não se tratar de uma ciência exata, toda experimentação é válida e que o objetivo de conciliar vinho e comida nada mais é do que ampliar o prazer que os alimentos podem proporcionar.

Albert (2005) enfatiza que entre o vinho e a comida há uma sinergia, e que quando conciliados propiciam um prazer muito maior do que quando degustados separadamente. O autor também cita que o vinho, pela sua diversidade e riqueza em aromas e sabores, é a melhor de todas as bebidas para acompanhar diferentes pratos. Além do mais, ele destaca que o princípio básico da harmonização é o bom senso, para que haja o equilíbrio, para que o vinho não sobrepuje o prato e vice-versa.

Por meio das análises sensoriais têm-se condição de associar as sensações transmitidas tanto pelo vinho quanto pelo alimento. As análises sensoriais são técnicas e métodos utilizados a fim de identificar mediante os órgãos dos sentidos as propriedades sensoriais dos alimentos. Assim, com o conhecimento dos ingredientes a serem utilizados na refeição ou mesmo do vinho, consegue-se, através das análises sensoriais, um meio facilitador das escolhas e combinações que mais convém.

Durante uma degustação os cinco sentidos são estimulados, o tato, o olfato, a visão, a audição e o gosto. Conforme Peynaud e Blouin (2010), o ato sensorial, fisiológico, a degustação é também um ato intelectual, cultural, manifestado pelas expressões de suas sensações. As estratégias de harmonização da enogastronomia são articuladas para realçar os aspectos positivos do alimento e do vinho e criar um prazer sensorial específico e equilibrado (MIRANDA, 2012).

Considera-se que, em um processo de harmonização, inicialmente é definido um cardápio ou um prato e após ocorre a seleção do vinho, e antes desta seleção, faz-se uma análise da caracterização organoléptica dos componentes da refeição. São avaliados aromas e sabores e também o retrogosto persistente em boca, o que atrai e afeta mais nossos sentidos, como o olfato ou o paladar, nestes aspectos, são observados o corpo e peso do alimento, a gordura, o amargor, a acidez e o dulçor.

Outro fator imprescindível é em relação aos modos de preparação dos pratos a serem combinados, considerando os sabores, é essencial conhecer de que modo este alimento será conduzido a refeição, *in natura* ou se passará por algum métodos de cocção, já que estes modificam organolepticamente o resultado final da preparação. Como Sebes (2005) cita, a cocção, que é definida pela transferência de energia de uma fonte de calor para o alimento, esta energia altera toda estrutura molecular dos alimentos, transformando as texturas, os sabores, aromas e também a aparência.

Considerando os métodos de cocção, têm-se a cocção por calor seco, em que se utiliza técnicas de cocção como grelhar, assar, saltear ou fritar por imersão ou fritura rasa, nessas condições o alimento modifica sua concentração de sabor, adquirindo textura interna crocante, textura interna macia e uma adição de gordura presente. Já utilizando o calor úmido, têm-se a presença da gordura do próprio alimento presente, textura suave na qual o alimento foi diluído pelo seu próprio

líquido, esses alimentos passam por técnicas de cocção como o vapor, fervura, escalfar, abafar. Outra técnica é a do calor misto, que se aplica ambas as técnicas anteriores, calor seco e úmido, como o braseado e o guisado, busca-se a concentração e a diluição do sabor do alimento, adquire uma textura mais compacta e a diluição do sabor do alimento.

Os sabores mais ou menos detectados pela língua na degustação, são provenientes dos gostos da comida, sejam eles salgado, ácido, amargo e doce. A seguir apresenta-se um quadro que auxilia na compreensão das sensações provocadas pelos alimentos ao serem conduzidos pelos métodos de cocção.

**Quadro 1** - Sensação dos Alimentos

<b>As Sensações dos Alimentos</b>	
Gorduroso-Oleoso	Dada pela gordura e os óleos, próprios do alimento ou adicionados.
Especiarias - Aromático - Picante	Dada pela adição de especiarias ou substâncias aromáticas.
Doce-Amargo	Sensação nítida, devida ao gosto propriamente dito.
Consistência	Característica física referente à compactação do alimento.
Concentração	Grau de redução devido ao cozimento ou maturação. É relativa à intensidade e persistência da sensação.
Acidez e Sabor	Referente à percepção de ácido e salgado.

Fonte: Confraria dos Sommeliers [s.d.]

Deve-se considerar também todos os ingredientes empregados nas preparações e todas as influências geradas por estes. Considerando que todos os sabores são modificados durante os preparos de cocção, os mesmos nos preparos crus, junto com a adição de condimentos e especiarias, os sabores podem ser evidenciados ou não, trazendo ao palato novas sensações. Desenvolver estas percepções favorecem o entendimento das estratégias de harmonização.

Assim como Borges (2007) sugere que evidenciar as propriedades e as sensações de intensidade de sabor, tais como a condimentação, a suculência, a

untuosidade, que são despertados pelas comidas leves (de boa digestão e que possuem sensação de pouco peso). Comidas de médio peso (digestão mais difícil, sensação de certo peso), e comidas pesadas (digestão prolongada, sensação de peso), todas estas podem realçar ou corresponder ao gosto do vinho, atenuando ou acentuando suas características.

### **2.3.2 Harmonização, características dos vinhos para combinar com os alimentos**

Vinho é a bebida obtida a partir da fermentação alcoólica parcial ou total do mosto da uva, com uma graduação alcoólica mínima de 8,5° %v/v. Trata-se de uma das bebidas fermentadas mais antigas e que apresenta elevado valor cultural, por causa da sua identidade com o clima e o solo e, até mesmo, com a população da região de onde provém (RIZZON, DALL'AGNOL, 2007). Do ponto de vista de sua composição, o vinho é uma solução de álcool em água com outras substâncias que lhe dão cor, aromas e gosto.

Na elaboração do vinho, a fermentação pode dar origem a vinhos brancos tranquilos (fermentados sem a casca), vinhos rosés tranquilos (fermentados com leve passagem em contato com as cascas, ou cortes ao fim do processo) e vinhos tintos tranquilos (fermentados em longa ou moderada passagem com cascas tintas). Têm-se também os vinhos espumantes, que se caracterizam pela passagem por duas fermentações, na qual dão origem naturalmente ao gás carbônico presente no meio, ou seja, a perlage (borbulhas).

Com base na cor, pode-se classificar os vinhos brancos como ácidos, a acidez é proveniente do fruto e também originados durante a fermentação. Os vinhos rosés apresentam uma acidez mais discreta e também apresentam taninos discretos devido a fermentação leve em contato com as cascas, em contrapartida, os tintos se caracterizam pela presença dos taninos e secundariamente pela acidez. O vinho tinto só pode ser elaborado com uvas tintas que possuam na película antocianinas, compostos fenólicos responsáveis pela cor, conforme Rizzon e Dall'Agnol (2007) no processo do esmagamento e maceração é onde os compostos passam para o mosto. Já os espumantes são caracterizados pela sua refrescância e presença de acidez.

Em geral, o álcool e a água correspondem a maior proporção da composição do vinho, as demais proporções são centenas de substâncias em quantidades mínimas, entre as quais os ácidos, os taninos e os compostos aromáticos. A água é proveniente da baga (o fruto), e não é afetada no processo fermentativo.

O álcool, presente de 7 a 20 % em volume, é responsável pela maciez e pelo corpo do vinho. Os ácidos dos vinhos são provenientes da uva (tartárico, málico, cítrico) e da fermentação (succínico, láctico, acético). Dão suporte à longevidade da bebida e são responsáveis pela vivacidade da cor, pelo frescor dos vinhos brancos e pela sapidez dos tintos (BORGES, 2007). Os taninos são provenientes das cascas das uvas, e dão ao vinho tinto corpo, estrutura e sensação de secura em boca.

Os componentes aromáticos do vinho propiciam seus aromas (vinhos jovens) ou seu buquê (vinhos envelhecidos). Provenientes da uva, da fermentação e do período de guarda em barrica e em garrafa, essas substâncias pertencem a grupos químicos diversos, tais como: aroma de abacaxi (butirato de etila, grupo éster), aroma de rosa (geraniol, grupo terpeno), aroma de anis (anetol, grupo álcool), aroma de pêssego (decalactona, grupo cetona), aroma de couro (cresol, grupo fenol), aroma de baunilha (vanilina, grupo aldeído). (ABS-PR, 2012, p. 281)

Açúcares residuais e glicerina são componentes presentes que propiciam a maciez do vinho. As antocianinas são as responsáveis pela cor do vinho; vitaminas, colina, mesoinositol em menor proporção também compõem a estrutura do vinho.

De acordo com Farias (2019), o vinho apresenta atributos sensoriais diversos, em consequência de sua composição, todos eles, em geral, também são avaliados nas degustações de análises sensoriais, e todos esses fatores são essenciais para a harmonização com os alimentos. Esses atributos do vinho podem ser classificados pela:

- ❖ Doçura: devida aos açúcares residuais e ao álcool.
- ❖ Maciez: devida aos álcoois, à glicerina e aos açúcares residuais.
- ❖ Intensidade olfativa: teor alcoólico e de substâncias aromáticas
- ❖ Persistência olfativa: teor alcoólico, substâncias aromáticas e taninos.

- ❖ Frescor ou sapidez: presença de ácidos orgânicos.
- ❖ Efervescência: devido ao gás carbônico da fermentação.
- ❖ Alcoolicidade: teor de álcool etílico.
- ❖ Tanicidade: concentração e qualidade dos taninos.

No ponto de vista químico, o vinho é uma solução hidroalcoólica, que contém compostos dissolvidos e que dão suporte ao seu sabor (BORGES, 2008):

- ❖ Doce: vêm do açúcar residual da fermentação, da glicerina e do álcool etílico (traz sensações adocicadas ou doces);
- ❖ Salgado: elementos minerais absorvidos do solo, que têm origem nos sais minerais do *terroir*.
- ❖ Ácidos: originados principalmente da polpa da fruta, ácido tartárico, málico e cítrico. Os ácidos provenientes da fermentação são os ácidos succínico, láctico e acético.
- ❖ Amargo: oriundo principalmente dos taninos e da maceração do engaço e das cascas.

Determinados os elementos, vinho e comida, busca-se atingir a harmonia entre eles. Primeiramente, se desenvolve o equilíbrio das estruturas, posteriormente, faz-se o ajuste das sensações, para então confirmar que os dois se realçam mutuamente. Se isso se concretizar, o prazer gustativo será máximo e a boca estará pronta para receber novos estímulos (ABS-PR, 2012).

De acordo com Larousse (2007), para a realização da harmonização é necessário seguir 3 (três) regras fundamentais: a cor entre prato e vinho; a densidade alcoólica do vinho e a concentração aromática do vinho deve acompanhar o sabor do prato; e o aroma entre comida e vinho deve ser agradável,

enfatizando a harmonia. O conjunto vinho-comida está harmonizado quando, experimentado na boca, ele apresenta peso em equilíbrio e sensações (sabores) ajustadas, seja por sua similaridade ou por profundas diferenças entre elas, de forma que o vinho tenha suas virtudes realçadas pela comida e que a comida tenha seus atributos enriquecidos pelo vinho (FARIAS, 2019).

Ou ainda, a harmonização pode ser entendida por 3 pilares, o equilíbrio, a harmonia e o realce.

❖ **Equilíbrio:** O peso da comida deve estar equilibrado com o corpo do vinho, senão uma parte sobrepuja a outra e ela se impõe, prevalecendo na boca e assim permanecendo em prejuízo dos princípios de realce e de neutralidade após a ingestão simultânea (ABS-PR, 2012). Assim, têm-se as combinações entre comidas leves e vinhos leves; comidas de médio peso (estruturadas) com vinhos de bom corpo; comida pesada com vinho pesado (FARIAS, 2019).

❖ **Harmonia:** as sensações da comida se complementam às do vinho. Isso porque durante a degustação são apresentados ao nosso palato diversas sensações, sendo que o vinho gera estímulos nas papilas e a comida gera diferentes estímulos, sendo que alguns destes são mais detectados em nosso cérebro que outros. Contudo, a harmonia é justamente o equilíbrio destas sensações. Segundo a Borges (2007) conhecer os princípios de adaptação cruzada que indica como certos sabores acentuam ou atenuam a percepção de outros sabores:

- A doçura atenua a acidez (a adaptação do paladar ao sabor doce aumenta a sensibilidade à acidez, que se mostra agressiva. A adição de frutas ácidas à parte superior de pudins, pavês e tortas dificulta o casamento dessas sobremesas com vinho. A doçura dos vinhos de sobremesa deve ser sempre mais acentuada do que a sobremesa que eles acompanham)
- O sabor salgado acentua o amargor.
- A doçura atenua o amargor
- A doçura atenua o sabor salgado.
- Sal e tanino são antagônicos (o sal potencializa o amargor dos taninos, fazendo surgir no conjunto um gosto metálico indesejável).
- A gordura ameniza sensação ácida (pratos ricos em gordura proporcionam a sensação de envolver toda a boca, então o vinho para acompanhar deverá ser ácido para permitir a sensação de limpeza da boca (quebrar a gordura)).
- A acidez precisa ser igualada (se a acidez é aparente na comida, deve-se escolher um vinho com acidez de mesmo nível ou mais ácido).
- Taninos ajustam a untuosidade.
- Taninos ajustam a suculência.
- O álcool é acentuado pelo sal (a forte presença de sal na comida fará com que o vinho pareça ter mais teor alcoólico (ser mais quente) que na

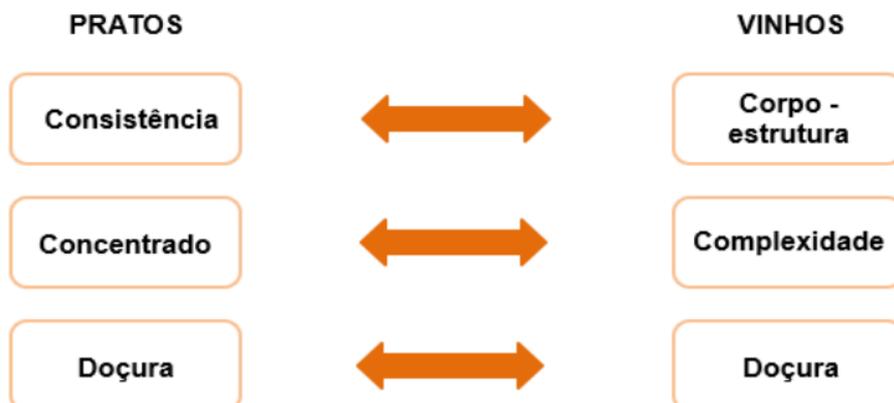
realidade. Grande quantidade de especiarias também tornará o vinho mais quente). (ABS-PR, 2012, p. 283)

- ❖ **Realce:** pressupõe equilíbrio e harmonia, constitui a parte mais sofisticada da harmonização, segundo Borges (2007) significa que o vinho deve ganhar na comunhão com o alimento e que o alimento deve ficar ainda melhor na companhia do vinho. Neste princípio, conceitos como tradição, lógica e regionalismo se destacam. Na tradição, são as harmonizações que já são conhecidas, as combinações clássicas, nelas a história da cozinha se sobressai à inovação dos tempos modernos. No conceito da lógica, através do conhecimento dos princípios das harmonizações têm-se as combinações naturais, aquelas não ligadas às combinações clássicas, como por exemplo, um bolo doce acompanhado de um espumante moscatel doce. Já no regionalismo, são justamente as combinações trazidas a séculos e que têm como base a comida e vinho provenientes de uma mesma região.

No princípio do realce há também outros dois conceitos na harmonização, a similaridade e o contraste. A similaridade baseia-se nas características entre o vinho e a comida que possuem afinidade. O contraste, por sua vez, se opõe às características que se distinguem entre os elementos, a fim de suavizar fatores que se sobressaiam, mantendo a complementação.

Assim como o vinho realça a comida, a comida tem a possibilidade de realçar o vinho. O conhecimento dos ingredientes e do modo de preparo de certo prato nos permite prever situações em que este prato enriquece o vinho que o acompanha, cobrindo carências aromáticas ou gustativas, acentuando ou atenuando suas propriedades. Comidas condimentadas e aromáticas completam vinhos de boa estrutura, mas pobres em aromas. Um prato gorduroso pode ajustar a acidez de um vinho branco jovem; uma iguaria saborosa e condimentada exalta a maciez de um tinto envelhecido. (ABS-PR, 2012, p. 282)

Ressalta-se a importância do conhecer o que está se servindo durante a harmonização, tanto dos pratos quanto dos vinhos, para que ocorra a complementação durante a refeição. Na harmonização por similaridade, baseia-se por alguns princípios presentes na figura a seguir:

**Figura 1:** Harmonização por similaridade

Fonte: Confraria dos Sommeliers (2008).

A essência da concordância, similaridade, como enfatiza Beato (2006) se constitui pela fusão, a harmonização realizada por fusão é aquela que dá continuidade ao sabor do prato, existindo uma concordância entre prato e vinho. Na figura 2, apresenta-se, os princípios da harmonização por contraste:

**Figura 2 -** Harmonização por contraste

Fonte: Confraria dos Sommeliers (2008).

A harmonização por contraposição se dá em dispor de um vinho com características opostas ao prato que está sendo combinado (BEATO, 2006). Como

Puckette e Hammack (2016) definem, harmonização por contraste ou contraposição, utiliza componentes que se opõem para criar um equilíbrio entre alimento e vinho.

Há ainda outros princípios de harmonização, como as mencionadas regionais, que contemplam vinhos e pratos de uma mesma região, onde o cultural prevalece, tendo um efeito mais agradável sendo praticada inserida no local. A harmonização por estação está relacionada à apreciação em determinadas épocas do ano, com alimentos sazonais, exemplo seria o consumo maior de vinho branco e rosé em estações mais quentes, como o verão, além do espumante, e o consumo de vinhos tintos no inverno.

E também as harmonizações difíceis, com grau de complexidade, são responsáveis por combinar alimentos que envolvem elevados níveis de acidez ou sabor, doces com base alcoólica, frutas e sorvetes. Quando houver equilíbrio em suas estruturas (peso da comida *versus* corpo de vinho) e harmonia nas sensações que provocam, pode-se dizer que há uma harmonização, onde há um enriquecimento dentre os componentes presentes.

A orientação para realizar uma harmonização adequada entre alimentos e vinhos está em provocar as sensações do gosto de forma adequada, na qual os pratos leves devem ser acompanhados por vinhos frescos, secos, jovens e leves de álcool no corpo. Enquanto os pratos robustos, estruturados e concentrados, requerem vinhos com certo grau de envelhecimento, tânico, seco, alto teor alcoólico e encorpado. (LAPKOUSK, 2018, p. 39)

## 2.4 O TERROIR

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), define o “*terroir*” vitivinícola, como um conceito que se refere a uma área em que se desenvolve o conhecimento coletivo das interações entre o meio físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas aplicadas, conferindo características distintivas aos produtos originários desta área (OIV, 2010). “*Terroir*” inclui solo específico, topografia, clima, características da paisagem e características da biodiversidade (OIV, 2010).

Alguns autores definem o termo *terroir* em relação aos parâmetros ambientais no qual está inserido, contudo alguns autores mais atuais também se referem muito a questões ligadas a fatores humanos. Casabianca *et al.* (2006) definem *terroir* como um espaço delimitado onde uma comunidade humana constrói ao longo da história

um saber-fazer (know-how) de produção coletiva, segundo Rabachino (2007) trabalho humano que compõe o manejo e colheita da uva.

Assim, o *terroir* é baseado em um sistema de interações entre um ambiente físico e biológico e uma série de fatores humanos; o impacto do ambiente físico aliado aos métodos de produção locais conferem aos produtos resultantes sua originalidade, tipicidade e reputação. Todos esses detalhes fazem com que cada vinho seja único, mesmo que a variedade da uva seja a mesma, ela terá diferenças significativas de uma região para outra ou até mesmo de poucos metros de distância entre os vinhedos.

Fatores culturais e socioeconômicos também desempenham um papel, e estes podem ser chamados de “consciência do *terroir*”. Mais especificamente, isso significa que a qualidade do vinho é determinada pelas uvas e seus processos de maturação e estes dependem da interação do solo e das plantas, bem como das modificações feitas pelas técnicas vitícolas do viticultor. Sendo assim, o viticultor pode influenciar a expressão do *terroir* do seu vinho, mas da mesma forma, pode-se observar em cada região vitivinícola distinta que todos os vinhos daquela região atingem um padrão semelhante, desde que as condições de cultivo são comparáveis (*Terroir e Viticultura, 2022*).

A vitivinicultura, em todo o mundo, dá visibilidade ao lugar e atrai para a região onde está instalada outros empreendimentos ligados a essa atividade, que muito emprega e apropria renda no local; como o turismo, a gastronomia e o enoturismo. O enoturismo é um segmento da atividade turística que se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do aroma e sabor dos vinhos, da gastronomia e da cultura e demais valores locais, o que induz a um forte elemento impulsionador do desenvolvimento. (ACAVITIS, 2009)

Atrelada a expressões culturais e regionais, abrangendo gastronomia, enologia e turismo, conforme Silva (2015) a enogastronomia é promotora da valorização dos espaços regionais, da tradição e da prática produtiva regional. Ao se trabalhar produtos do *terroir* e indicações geográficas, bebidas específicas vão aparecer juntamente com rotas de turismo especializadas, e essa distinção, quando observada do ponto de vista dos produtos de *terroir*, pode proporcionar políticas e desenvolvimento local, ir contra o produtivismo industrial, valorizar esses produtos contra a perda de competitividade de zonas agrícolas, aumentar o interesse de

consumidores de nichos, gerar mercados diferenciados e envolver a comunidade local nessa cadeia produtiva (COELHO-COSTA, 2015).

Utilizar-se do *terroir*, os produtos e suas paisagens, as indicações geográficas como estratégia para amplificar o apelo cultural e aumentar a confiabilidade de turistas em consumirem as diversas produções de um *terroir* e valorizar saberes e fazeres tradicionais dos destinos em visitação (COELHO-COSTA, 2015).

## 2.5 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E ENOGASTRONOMIA

Instauradas na Antiguidade, para atestar qualidade e procedência de origem de vinhos contra falsificações, as Indicações Geográficas (IGs) ultrapassaram o âmbito do mundo vitivinícola para constituir-se, na atualidade, em forma especial para proteção de produtos, e até mesmo de serviços, direcionadas por convenções internacionais e ligadas à propriedade intelectual (COELHO-COSTA, 2019). Enfatiza Falcade (2005), conforme os anos, as regras e leis que definem essa temática receberam muitos acréscimos e modificações.

Os primeiros relatos referentes as IGs podem ser encontrados na Bíblia, através de escritas em Cântico dos Cânticos e em I Samuel, no qual dedicam passagens com a relação de origem e ao local de produção dos vinhos de En-Gedi (termo em hebraico que significa 'Nascente do Cabrito', que deu nome a um oásis existente a Oeste do Mar Morto, perto das cavernas de Qumran e de Massada) (COELHO-COSTA, 2019). Também mais tarde refletiram sobre a produção de outros produtos, tais como, mel, amêndoas, tâmaras, ostras, etc.

Com o passar do tempo, para evitar fraudes foram se criando novas formas e mecanismos de controle em produtos de origem. Nos tempos da Idade Média em que houve a estagnação do comércio e o controle deste perante a igreja Católica; assim devido às características da igreja de não se ater aos lucros, conseqüentemente foi se perdendo dos símbolos e signos de produtos especiais, porém foi o período em que a vitivinicultura foi dedicada e aperfeiçoada em monastérios, já que a produção não era realizada por pessoas comuns, apenas pelos religiosos.

Entre os séculos X e XIV d.C., o comércio reaparece, e assim se desenvolvem novamente os signos e símbolos usados como indicação geográfica

(CARVALHO, 2009). São reverenciados os conhecidos como signos falantes por evocar o local de origem e o nome do fabricante, tendo a heráldica como elemento que enriqueceu com imagens representativas e fortaleceu o uso dos novos símbolos e signos de distinção em produtos (COELHO-COSTA, 2019).

Os mosteiros e abadias utilizavam artes e ofícios para se diferenciar, surgindo assim o aparecimento do que seriam as primeiras normas técnicas a orientar a produção de vinhos em todos os seus aspectos. A primeira intervenção estatal na proteção de uma IG ocorreu em 1756, quando os produtores do Vinho do Porto, em Portugal, procuraram o então Primeiro-Ministro do Reino, Marquês de Pombal, em virtude da queda nas exportações do produto para a Inglaterra (BRUCH, SILVA, [2010]).

Nesse período, Marquês de Pombal, buscou formas de proteger a origem do produto, ordenando uma delimitação da área produtiva, também determinar as características dos produtos e as regras de produção; além do mais, agrupou os produtores na Companhia dos Vinhos do Porto. Por fim, mandou registrar legalmente, por decreto, o nome Porto para vinhos, criando, assim, a primeira Denominação de Origem Protegida (BRUCH, SILVA [2010]).

Problemas com falsificação de produtos prosseguiram com os anos, fazendo com que a comunidade internacional se unisse em para compor um tratado em que as regras deveriam ser exigidas entre os principais países produtores. Direitos de propriedade industrial deveriam ser preservados. Vários acordos foram realizados durante os anos internacionalmente, contudo cada país possuía seus próprios requisitos de proteção.

Embora já houvesse a Convenção União de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial (CUP) desde 1883, o Acordo de Madri repressão às falsas indicações de procedência de 1891 e inclusive o Acordo de Lisboa para a proteção das denominações de origem e seu registro internacional de 1958, é para a apenas com o acordo sobre aspectos dos direitos de propriedade intelectual relacionados ao comércio (TRIPS ou ADPIC), de 1994, que alguns padrões mínimos de proteção para os signos distintivos são universalizados, ou seja, estendidos para todos os países que fazem parte da Organização Mundial do Comércio (OMC), a qual abrange significativo número dos países: 155. (VIEIRA et al, 2014, p. 413).

O Acordo de Lisboa, foi muito importante para proteção das denominações de origem, ele prevê uma proteção positiva para as IG, na forma de denominações de origem, bem como um reconhecimento recíproco das IG já existentes pelos países que firmam esse acordo, mediante um registro internacional (BRUNCH,

SILVA, [2010]). Nesse acordo se define a denominação de origem como uma definição geográfica de um lugar, região ou país, como destacam Brunch e Silva ([2010]) cujas qualidades ou características são devidas exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e os fatores humanos.

A partir de 1967 passam a ser administrados pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), sendo assim, os países poderiam participar da OMPI, sem a exigência de assinar todos os tratados, contudo isso causou dificuldades quando a cobranças de cumprimento de regras entre os países. A seção 3 TRIPS, da Parte II foi reservada à proteção das indicações geográficas, em que define "as Indicações Geográficas são indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica" (VIEIRA et al, 2014).

Por meio da TRIPS de 1995, o Brasil estabeleceu um conjunto de leis que estabeleçam proteção às áreas de proteção intelectual. Sendo que em 1996, a legislação brasileira estabelece nos artigos, 176, 177 e 178 que há dois tipos de Indicações Geográficas, Indicação de Procedência e Denominação de Origem.

1 - Indicação de Procedência (IP)– que indica o nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto, ou prestação de determinado serviço;

2 - Denominação de Origem (DO) – que indica o nome geográfico do local que designa produto, ou serviço, cujas qualidades ou características se devam essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais e humanos.

Vieira et al (2014) também destaca que a Lei nº 9.279/1996 que regula as IGs no Brasil, tanto para a IP quanto para a DO, determina além da proteção do nome, a proteção da representação gráfica ou figurativa que esta utiliza, bem como à representação geográfica do local que leve o nome da IG. Conforme Falcade (2005) cita, o objetivo básico da Indicação Geográfica é proteger os produtos que dela se originam, assim como sua denominação. Igualmente, há benefícios para os consumidores, com a garantia de autenticidade da origem e de um padrão mínimo de qualidade dos produtos (TONIETTO, 1993).

Indicações geográficas evidenciam a valorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade

territorial e uma origem geográfica. As IGs são reconhecidas como uma estratégia de qualificação que enfatiza o enraizamento sociocultural do produto no território onde este é produzido (NIEDERLE; VITROLLES, 2010).

Na atualidade, percebe-se que os consumidores manifestam interesse em conhecer a origem dos produtos, sobretudo os de função alimentar. Esse interesse vem crescendo à medida que aumenta a consciência sobre restrições ambientais e sobre a responsabilidade social quanto à produção e à segurança alimentar. Ademais, o consumidor está cada vez mais motivado a consumir produtos diferenciados pela sua singularidade e pela tradição, e com garantia do modo de produção (GLASS;CASTRO, 2009).

Considerando a enogastronomia como promotora da identidade territorial e valorização dos espaços regionais, possuindo papel de destaque em algumas experiências de desenvolvimento do turismo local. Silva (2015) destaca que através da enogastronomia as regiões e as sociedades criam suas identidades, fortalecem seus hábitos e costumes, resgatam suas crenças, preservam seu folclore, além de transmitirem tais valores para as futuras gerações. Isto significa estar impregnado de cultura, identidade, expressões, marcas e de um modo particular de agir.

Silva (2015) também cita que apesar da enogastronomia possuir foco regional, acaba por sofrer influências externas, pois sofre com a disseminação de empresas globais dentro de seus territórios. O turismo enogastrônomico agrega além das tradições culinárias, cultura e a identidade dos destinos, atividades ligadas ao setor de produção agroalimentar, vitivinicultura e diversas manufaturas (COELHO-COSTA; CORIOLANO; 2017).

No Brasil, o turismo enogastrônomico apresenta-se como opção adequada para a utilização do *terroir* e das indicações geográficas na atividade turística (COELHO-COSTA; CORIOLANO; 2017). Sendo assim, o turismo enogastrônomico valoriza alimentos e bebidas com cargas identitárias que estão associadas ao *terroir* e as indicações geográficas para promoção do produto baseado em três valores: qualidade, diferenciação e território. Experiências enogastrômicas procuram valorizar o lugar, as produções culinárias, e os saberes e fazeres.

### 3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A partir da definição do tema foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o assunto abordado, principalmente em livros e artigos, entre outras referências relacionadas ao tema e posteriormente, ciente dos diferentes métodos de pesquisa percebeu-se uma questão-problema: **Qual a harmonização ideal entre vinhos e/ou espumantes de Indicações Geográficas com pratos da gastronomia local?**

Para tanto, optou-se por utilizar a metodologia Delphi que permite uma análise de dados qualitativos. A metodologia Delphi consiste, em termos práticos, na recolha de opiniões de especialistas, de forma anônima, mediante questionário, e por rodadas, que permite a análise e exploração dos resultados da informação recebida, de modo a poderem ser reenviados e modificados, no sentido de se alcançarem consensos (FERNANDES, 2014).

A ideia central é que haja um consenso nas respostas individuais com as do grupo formado por especialistas, o que é conhecido como “convergência de especialistas”. A metodologia baseia-se no uso estruturado do conhecimento, da experiência e da criatividade do grupo, presumindo que o julgamento coletivo, quando organizado, é melhor que a opinião de um só indivíduo.

A metodologia Delphi é utilizada em pesquisas em diversas áreas correlatas ao tema do trabalho, viticultura, comércio, turismo e enogastronomia, como pode ser visto no quadro 2. O uso da ferramenta nos estudos, teve como objetivo a interação entre os especialistas e a utilização dos conhecimentos e experiências individuais para elucidar as questões propostas.

**Quadro 2: Pesquisas desenvolvidas com metodologia Delphi**

Referência	Objetivos	Sujeitos	Procedimento de Pesquisa
Estudo Prospectivo das necessidades tecnológicas da fileira vitivinícola. (MACIEIRA, 2012) <a href="#">Artigo 1</a>	Estudo prospectivo das necessidades tecnológicas para a fileira vitivinícola, para identificar as necessidades tecnológicas da fileira que requerem um desenvolvimento prioritário.	Especialistas da área da uva e do vinho.	Aplicou-se Delphi em duas rodadas.

<p>Estratégia e Relacionamento em Canais de Distribuição de Vinho. (MALHEIRO, 2014) <a href="#">Artigo 2</a></p>	<p>Analisa o desenvolvimento de estratégias de distribuição e explica os relacionamentos gerados no seio dos canais de distribuição de vinhos portugueses no mercado doméstico. Utilizando Delphi em 4 rodadas, com a participação de 9 especialistas do setor.</p>	<p>Especialistas da área da uva e do vinho.</p>	<p>Delphi em 4 rodadas, com a participação de 9 especialistas do setor.</p>
<p>A metodologia Delphi como ferramenta de apoio na gestão de destino turísticos (FERNANDES, 2014) <a href="#">Artigo 3</a></p>	<p>A aplicação de Delphi para destinos turísticos tem contribuído para uma interpretação diferenciada das características do destino e dos processos a desenvolver, gerando a construção de um painel que promove apreciações qualitativas e quantitativas de estratégias ou projetos equacionados, permitindo alicerçar lógicas de atuação e assumir orientações.</p>	<p>Especialistas do setor e turistas.</p>	<p>Aplicação de Delphi em duas rodadas de questionários..</p>
<p>Pesquisa Delphi: O Futuro do Turismo de Santa Catarina - Previsões entre 2007 e 2011 (SERRA et al, 2009) <a href="#">Artigo 4</a></p>	<p>O objetivo fundamental foi o de identificar o cenário prospectivo mais provável de forma a orientar proposições e ações para atuação diante do cenário previsto, para o turismo catarinense entre os anos de 2007 e 2011.</p>	<p>Especialistas da área do turismo.</p>	<p>Foram realizadas 3 sessões de Delphi, com a presença de 12 especialistas.</p>
<p>O futuro das viagens corporativas no Brasil: A aplicação do método Delphi para o ano de 2030. (NEVES, 2022) <a href="#">Artigo 5</a></p>	<p>Visando a orientar as organizações na tomada de decisões estratégicas nos próximos anos, a pesquisa gerou uma série de perspectivas para o setor do turismo a nível nacional.</p>	<p>Especialistas da área do turismo.</p>	<p>Foi utilizado metodologia Delphi Convencional com a aplicação do questionário em duas rodadas aos especialistas, 41 especialistas na primeira rodada e 34 na</p>

			segunda.
Algarve - Relação Enogastronômica (SERRA, 2015) <a href="#">Artigo 6</a>	Pretende-se identificar comidas regionais do Algarve e a sua harmonização com os vinhos da região, criando um modelo de equilíbrio que reflita a identidade enogastronômica da região algarvia.	Especialistas da área da uva e vinho, gastronomia.	É utilizado a metodologia Delphi em Tempo Real, sendo aplicado 3 rodadas de questionários.

Fonte: Elaborado pela Autora

Quanto ao painel de especialistas, Somerville (2008) cita que, a dimensão dos painéis Delphi é variável e não existe consenso quanto ao número ideal de intervenientes no questionário. Para tanto, consideram respetivamente que 10 a 15 participantes produzem bons resultados, principalmente caso seja um grupo homogêneo de pessoas. No entanto, em grupos heterogêneos (especialistas numa determinada temática, mas de diferentes campos sociais ou profissionais), considera-se que 5 a 10 pessoas são suficientes (SERRA, 2015). Há de considerar, uma abstenção de 30% a 50% dos respondentes na primeira rodada e de 20% a 30% na segunda rodada (DIAS, 2007).

Ao que parece não há um consenso em relação ao número ideal de especialistas num estudo Delphi e, por se tratar de uma técnica essencialmente qualitativa, consideremos que sua “representatividade” se dá mais pela qualidade de seus especialistas do que pela quantidade dos mesmos (DIAS, 2007).

O painel de especialistas deve ser diversificado, como refere Harrington (2006), raramente um chef, acadêmico ou profissional da indústria, tem conhecimentos alargados acerca das diversas abordagens de harmonização entre comidas e vinhos. Desse modo, o painel de estudo deste caso contempla pessoas e profissionais ligados à área da gastronomia e vinhos - *sommeliers*, enólogos, chefes de cozinha, cozinheiros, gastrólogos, educadores, empreendedores do ramo - e também pessoas com ligação afetiva ao tema, os enófilos.

A partir do objetivo central do estudo, de identificar a enogastronomia das Indicações Geográficas (Vale dos Vinhedos, Farroupilha e Campanha Gaúcha), propõe-se objetivos específicos que são distribuídos em fases da pesquisa conforme o quadro a seguir:

**Quadro 3:** Objetivos específicos e metodologia

Objetivos específicos	Procedimentos da pesquisa	Fonte
Elucidar conceitos de enogastronomia e sua relação com Indicações Geográficas	Pesquisa bibliográfica e documental; Revisão de literatura	Artigos; revistas; livros
Identificar a gastronomia de cada IG selecionada	Pesquisa exploratória	Entrevista com moradores locais.
	Método Delphi 1ª fase (questionário com especialistas)	Painel de especialistas (entre 5-10 profissionais da área)
Compreender a harmonização entre vinhos e alimentos da IG	Método Delphi 2ª fase (questionário com base nas respostas anteriores)	Painel de especialistas (mesmos da 1ª fase)
Indicar a harmonização ideal	Sistematizar informações	Resultados das etapas anteriores

Fonte: Elaborado pela Autora.

Através do contato com moradores locais de cada IG, fez-se uma pesquisa para constatar inicialmente os pratos típicos que representassem a gastronomia de cada *terroir*. Realizou-se uma pesquisa rápida utilizando o Google Forms, pela facilidade de interação e concentração das respostas, com a questão Quais os pratos típicos da região da (IG)? (sejam consumidos localmente), para cada uma das localidades Vale dos Vinhedos, Farroupilha e Campanha Gaúcha. Cerca de 3 a 7 respondentes, moradores locais participaram do questionário, avaliou-se também alguns estudos e artigos sobre gastronomia do Rio Grande do Sul, para concluir o mapeamento dos pratos de cada gastronomia regional

Tendo conhecimento disso, foram selecionados os vinhos que fariam parte da aplicação do questionário, e assim considerar a harmonização das partes, vinho e comida. Desenvolveu-se os questionários através da plataforma do Google Forms, pela facilidade em acesso e por ser uma ferramenta gratuita, permitindo que os dados coletados sejam exportados posteriormente para planilha Excel. Foram desenvolvidos dois questionários (vide Apêndices), contemplando perguntas abertas e fechadas, sendo o primeiro com caráter de conhecer os respondentes, além de identificar as harmonizações de cada prato típico com respectivo vinho, e o segundo,

considerando a metodologia Delphi, foi desenvolvido a partir das respostas anteriores, para alcançar um consenso entre os especialistas.

As perguntas específicas quanto às harmonizações, basearam-se no uso da escala tipo Likert, muito utilizada em experimentos e investigações relacionados à área de enologia e análises sensoriais de vinhos e espumantes. Conforme Da Silva e Costa (2014), foi desenvolvido por Rensis Likert (1932) para mensurar atitudes no contexto das ciências comportamentais. A escala de verificação de Likert consiste em tomar um construto e desenvolver um conjunto de afirmações relacionadas à sua definição, para as quais os respondentes emitirão seu grau de concordância.

Nesta escala os respondentes se posicionam de acordo com uma medida de concordância atribuída ao item e, de acordo com esta afirmação, se infere a medida do construto. A grande vantagem da escala de Likert é sua facilidade de manuseio, pois é fácil a um pesquisado emitir um grau de concordância sobre uma afirmação qualquer (DA SILVA, COSTA, 2014).

A escala pode ser aplicada utilizando-se 3, 5 ou até 10 pontos, não tendo regra fixa para tal. Para este estudo, aplicou-se uma escala tipo Likert com 4 pontos, sendo mensurados através dos termos, Não Harmoniza, Harmoniza Pouco, Harmoniza Bem e Harmoniza Totalmente. Os pontos são sugestões de respostas, para a pergunta, - Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos () da IP ou DO de (Vale dos Vinhedos, Campanha Gaúcha e Farroupilha)?.

Todas as questões tiveram embasamento teórico, como descrição da questão, apresentando recursos importantes para conhecimento do produto vinho ou espumante na qual se busca harmonização. Também dividiu-se as perguntas por seções, onde cada seção foi destinada a um assunto/tema ou IG. Como por exemplo, seção de perguntas abertas, em que os especialistas sugerem pratos para respectivo vinho, e também assinalam seu conhecimento em relação às IGs em estudo e sua gastronomia, e seções de perguntas fechadas com escala tipo Likert, para cada uma das IGs e a mensuração das harmonizações dos pratos locais e os vinhos escolhidos de cada *terroir*.

Após o desenvolvimento do questionário o mesmo foi enviado a três especialistas com conhecimento na área para validarem a proposta das questões. Em seguida, foram realizados os ajustes necessários conforme a opinião das validadoras e destinou-se a pesquisa aos especialistas convidados.

Para a aplicação do questionário os especialistas foram selecionados dentro da sua área de expertise e envolvimento na área da gastronomia e da uva e do vinho, alcançando um grupo heterogêneo de respondentes . O primeiro questionário foi aplicado aos especialistas convidados entre os dias 21 de junho a 18 de julho de 2022. O convite para participação na pesquisa foi enviado a cerca de 35 especialistas, tendo uma aceitação de 25.71% dos convites, ou seja, no primeiro momento alcançou-se 9 respondentes. Em ambos os questionários as identidades dos respondentes foram respeitadas e não serão divulgadas, respeitando os compromissos de confidencialidade.

Com o encerramento da primeira rodada, os dados coletados foram analisados, sendo aplicado um ponto de corte entre as resposta que alcançaram 70% nas categorias Não Harmoniza e/ou Harmoniza Pouco, e também pontos que obtiveram 100% de concordância na resposta assinalada foram considerados já como resposta definitiva. Deste modo, para segunda fase de Delphi, foi desenvolvido um novo questionário, para responder a questão - Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho () da IG (DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha, IP Campanha Gaúcha)? - também mensuradas através da escala tipo Likert de 4 pontos (vide Apêndice).

Na segunda rodada, foi acrescentado um novo tópico à pesquisa, quanto a pratos sugeridos da gastronomia mundial por cada especialista em cada categoria de vinho. Assim, a pergunta utilizada foi - Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho () da IG? -, em que se pode classificar através da escala Likert os níveis de harmonizações.

Os especialistas participantes da primeira fase do Delphi, foram novamente convidados a responder o tema central da pesquisa, entre os dias 27 de julho a 22 de agosto de 2022. Alcançando 8 respondentes, com abstenção de 11,11% quanto à primeira rodada. Após isso, os dados coletados passaram por análise e foram aplicados gráficos em cada categoria para melhor visualização dos resultados, através do qual pôde-se constatar quais pratos indicados da gastronomia local harmonizam melhor com vinho de selo de Indicação Geográfica dentro do seu terroir.

## 4. RESULTADOS

Neste capítulo, apresenta-se as Indicações Geográficas abordadas nesta pesquisa, o local, as variedades permitidas em cada IG, e também apresenta a gastronomia de cada região. Assim como os dados obtidos na perspectiva dos especialistas, através da aplicação dos questionários.

### 4.1 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - VALE DOS VINHEDOS

O Vale dos Vinhedos foi colonizado em torno dos anos de 1875 por imigrantes italianos, provindos das regiões de Trento e Vêneto. O legado histórico e cultural deixado por esses imigrantes está enraizado nas pessoas, nos costumes e, inclusive na paisagem do Vale dos Vinhedos. A construção de capelas, a devoção aos santos, o dialeto vêneto e, principalmente, o cultivo da videira e a produção do vinho são marcas da imigração (SEBRAE, 2018).

O Vale dos Vinhedos foi a primeira indicação geográfica reconhecida no Brasil. Em 2002 obteve do INPI o registro de Indicação de Procedência (IP) e, em 2012, foi reconhecida a Denominação de Origem – a primeira DO de vinhos do Brasil (EMBRAPA, 2013).

**Mapa 1** - Delimitação da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos



Fonte: TONIETTO et al, 2022

Para a elaboração de vinhos e espumantes da DO são necessários seguir alguns parâmetros, sejam no cultivo, produtividade e qualidade da uva na vinificação. A delimitação do território é considerada em uma área de 72,45 km<sup>2</sup> localizada nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Os vinhos apresentam características analíticas e sensoriais específicas da região e somente são autorizados para comercialização os produtos que obtenham do Conselho Regulador da DO o atestado de conformidade em relação aos requisitos estabelecidos no Regulamento de Uso (EMBRAPA). Os espumantes finos com selo DO, são elaborados exclusivamente pelo Método Tradicional, que passa pela segunda fermentação na garrafa para obtenção de gás carbônico, nas classificações Nature, Extra-brut ou Brut; para este produto as uvas Chardonnay e/ou Pinot Noir são de uso obrigatório (EMBRAPA).

Os vinhos tintos são elaborados com um mínimo de 60% de uvas Merlot, sendo o restante Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat. Os vinhos brancos possuem um mínimo de 60% de uvas Chardonnay, sendo o restante exclusivamente da uva Riesling Itália. Os vinhos-base para a elaboração do espumante podem ser brancos ou tintos, com um mínimo de 60% de Chardonnay e ou Pinot Noir (SEBRAE, 2018). Os vinhos que passam por madeira envelhecem exclusivamente em barris de carvalho.

Na elaboração dos espumantes, a levedura deve ficar em contato com o vinho por cerca de 9 meses durante a tomada de espuma. Vinhos brancos devem passar por um período de envelhecimento de no mínimo 6 meses, e vinhos tintos o período mínimo de envelhecimento é de 12 meses.

O Vale dos Vinhedos, no ano de 2007, foi reconhecido pela Comunidade Europeia, integrando a lista de terceiros países com Indicação Geográfica de vinhos, de acordo com o Regulamento CE 1.493/1999 da União Europeia. Os vinhos finos do Vale dos Vinhedos, primeira Denominação de Origem de vinhos do Brasil, estampam a identidade e qualidade para o restante do Mundo (SEBRAE, 2018).

**Figura 3** - Selo da Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos



Fonte: EMBRAPA

As indicações geográficas na região refletem no desenvolvimento econômico, tais como cita a Associação do Vale dos Vinhedos (APROVALE)

- Traz satisfação ao produtor, que vê seus produtos comercializados com a indicação geográfica que corresponde ao seu local de trabalho, valorizando sua propriedade.
- Estimula investimentos na própria zona de produção – novos plantios e replantios, melhorias tecnológicas no campo e na agroindústria do vinho.
- Aumenta a participação do produtor no ciclo de comercialização dos produtos e estimula a elevação do seu nível técnico.
- Estimula a melhoria qualitativa dos produtos, já que os mesmos são submetidos a controles de produção e de elaboração.
- Contribui para a preservação das características e da tipicidade dos produtos, que se constituem num patrimônio de cada região/país.
- Possibilita incrementar atividades de enoturismo.
- Aumenta o valor agregado dos produtos e/ou gera maior facilidade de colocação no mercado, pois ficam menos sujeitos à concorrência com outros de preço e qualidade inferiores.
- Melhora e torna mais estável a demanda do produto, pois cria uma confiança no consumidor que, sob a etiqueta da indicação geográfica, sabe que vai encontrar qualidade e características regionais.
- Permite ao consumidor identificar perfeitamente o produto dentre outros, inclusive de preços inferiores.
- Do ponto de vista da proteção legal: oportuniza mecanismos legais contra fraudes e usurpações, facilitando a ação contra o uso indevido da indicação geográfica. (APROVALE, [2020])

#### 4.2 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - FARROUPILHA

Berço da imigração italiana no Rio Grande do Sul, a cidade de Farroupilha possui indicação de procedência exclusiva para vinhos moscatéis. A área delimitada da indicação de procedência concentra o maior volume de produção de uvas moscatéis do Brasil.

A região recebeu em 1875, as primeiras famílias italianas de imigrantes vindos de Milão. Em curto espaço de tempo, chegaram mais famílias, das regiões de Piemonte e Vêneto (SEBRAE, 2018). Cada família, inicialmente produzia para sua subsistência, sendo assim, logo começaram a cultivar videiras e elaborar seus próprios vinhos em suas residências. A área geográfica delimitada possui 379 km<sup>2</sup>, 99% localizada no município de Farroupilha, com pequenas áreas em Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves (EMBRAPA).

**Mapa 2 - Delimitação da Indicação de Procedência de Farroupilha**

Fonte: TONIETTO et al, 2022

Nas décadas de 1920 a 1930, leis estaduais e federais romperam com a produção artesanal e centralizaram a produção do vinho em grandes vinícolas. A dificuldade de comercialização da produção estimulou a criação de duas grandes associações: a Cooperativa Vinícola São João e a Cooperativa Vinícola Linha Jacinto, no ano de 1931 (SEBRAE, 2018).

As duas associações tinham sede no território que deu origem à cidade, criada no ano de 1934. Na década de 1960, com uma legislação mais branda e uma nova realidade educacional para a vitivinicultura, surgiram novas vinícolas. Desde então, Farroupilha consolida-se como produtora de vinhos finos e espumantes moscatéis (SEBRAE, 2018).

Esta área possui altitudes entre 450 e 800m (média de 648m), com ocorrência de geadas tardias, onde a variedade Moscato Branco se adaptou por ser de brotação tardia, viabilizando seu cultivo (TONIETTO et al, 2022). Os vinhos elaborados na IP devem estar dentro da área delimitada, sendo que as variedades permitidas são: Moscato Branco (tradicional); Moscato Bianco; Malvasia de Cândia (aromática); Moscato Giallo; Moscatel de Alexandria; Malvasia Bianca; Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo. Além das variedades, os vinhedos possuem limites de produtividade pré estabelecidos.

**Figura 4** - Selo da Indicação de Procedência de Farroupilha



Fonte: EMBRAPA

Existem padrões diferenciados para a elaboração de cada tipo de vinho, com controles analíticos e sensoriais. Antes da comercialização dos vinhos passam por checagem do Conselho Regulador da IP, que atesta a conformidade dos produtos em relação aos requisitos do Regulamento de Uso. Cada garrafa de vinho da IP Farroupilha possui um selo de controle numerado, o que possibilita a rastreabilidade dos produtos (EMBRAPA).

#### 4.3 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA - CAMPANHA GAÚCHA

A delimitação referente a Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha está localizada no bioma Pampa no estado do Rio Grande do Sul. O início da produção vitivinícola na região iniciou-se na década de 1980, expandindo-se com mais força após os anos 2000.

A área da IP Campanha Gaúcha está localizada entre as coordenadas 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 (EMBRAPA). A área da IP abrange, em todo ou em parte, 14 municípios da região, estando em uma área de 44.365 km<sup>2</sup>, sendo pertencente: Aceguá, Alegrete, Bagé, Barra do Quaraí, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaqui, Lavras do Sul, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana. A região é responsável por cerca de 31% da produção de vinhos finos no Brasil (SEBRAE, 2021).

Os vinhedos são cultivados em espaldeira, dentro da IP também é determinada a quantidade limite de produtividade e os níveis de maturação. Os vinhos com selo da IP devem ser produzidos com uvas 100% da área delimitada.



atendem aos padrões analíticos específicos da IP, associados à qualidade, passam por avaliação sensorial realizada às cegas pela comissão de degustação, se aprovados recebem a autorização do uso do selo da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha.

#### 4.4 GASTRONOMIA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Na obra *Fisiologia do Gosto*, de Brillat-Savarin (1995), refere-se à gastronomia como sendo a observância das leis do estômago ou também a arte de comer bem, ou seja, tudo o que se referia ao homem, à medida que ele se alimentava. Para o autor, a gastronomia estava relacionada incondicionalmente à história natural, conforme a classificação que ele fez das substâncias alimentares, a física, a química e a culinária, transformadas pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto, à economia, ao comércio e, principalmente, a sociedade, pela influência que exercia e exerce em todas as classes sociais.

Alimentação, então, passa a ser um importante elemento de identidade local, um ponto de conexão e conhecimento de um grupo social, assim como revela questões políticas, étnicas, éticas, religiosas, culturais e de desenvolvimento agrário da comunidade que tanto produz, quanto consome seus produtos (CERETTA, 2012). A autora complementa que, a alimentação e sua relação com a cultura e a sociedade expressa a diversidade dos grupos sociais, seja por hábitos, modos de produção ou por consumo, todos eles representativos de um determinado momento histórico, que poderão ser evidenciados na valorização das características culturais.

A cozinha brasileira se moldou por meio das colonizações européias, juntamente com a cultura indígena e africana. Através de produtos locais, e também na introdução de produtos e costumes de cada povo, com o passar dos anos foram incluídas novas técnicas de preparo, mistura de ingredientes, regras morais e religiosas, aspectos locais da sua geográfica, sociais e políticos.

No Rio Grande do Sul, a gastronomia regional é um produto agregado que se destaca em diferentes regiões, nas etnias representativas, desde a colonização até os dias atuais. A cultura indígena, portuguesa, africana, alemã e italiana, tem na culinária, expressão da arte na cozinha (CERETTA, 2012). A culinária gaúcha é representada por diversas etnias: portuguesa; espanhola; italiana; uruguaia; alemã;

francesa; africana; açoriana; ou tantas outras que marcaram o povoamento do Estado (LESSA, 1999).

Símbolo do estado, a identificação do churrasco como prato típico gaúcho e do chimarrão como bebida típica do Estado do Rio Grande do Sul, constituído-os como bens culturais, legítimos da cultura rio-grandense, reconhecido por meio da através da Lei 11.929/2003 (ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA, 2003). Ambos são representativos da miscigenação da culinária entre os povos indígenas, espanhóis, portugueses e franceses.

Destaca-se que diferentes regiões do estado apresentam culturas e colonizações distintas, para tanto sua gastronomia também varia. Ceretta (2012), enfatiza, que na culinária da Serra Gaúcha, o imigrante italiano e o alemão se encarregaram de trazer a polenta, as verduras, o frango e as massas. A gastronomia serrana é representativa pela sua fartura a mesa de pães, queijos, salame, de verduras, legumes, arroz, salada de maionese e carne de gado. As cidades de Bento Gonçalves e Farroupilha ambas foram colonizadas por italianos, desse modo, a influência gastronômica dessas localidades são em geral as massas, polenta, queijo colonial e salame, entre outros.

A Campanha Gaúcha o território dos pampas, conhecida pela vida campeira, pelos tropeiros, é representada pela mistura de culturas indígenas, da colonização espanhola e portuguesa. Os vastos campos propiciam a criação pecuária, o churrasco de costela, o pernil de ovelha são os alimentos preferidos, sempre acompanhados de salada de tomate com cebola, repolho, batata e o arroz de carreteiro, um prato muito apreciado, a base de arroz com charque (CERETTA, 2012).

Através de pesquisa com moradores de cada localidade, Vale dos Vinhedos, Farroupilha e Campanha Gaúcha, foram identificados os pratos típicos locais, mais consumidos e que caracterizam segundo os entrevistados a gastronomia local. Na consulta realizada, os pratos abordados foram os presentes nos quadros a seguir:

**Quadro 4 - Identificação dos Pratos Típicos do Vale dos Vinhedos**

<b>Gastronomia do Vale dos Vinhedos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Copa (embutido suíno, condimentado com especiarias)</li> <li>● Costela bovina assada</li> </ul>

- Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)
- Galeto assado (carne de frango assada)
- Grostoli (bolinho doce frito posterior coberto com açúcar e canela)
- Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti)
- Linguíça assada
- Macarrão à bolonhesa (massa, molho carne moída, tomate e tempero verde)
- Macarrão ao molho sugo (massa e molho de tomate)
- Macarrão na manteiga e sálvia
- Macarrão ao molho de tomate seco
- Maionese de batatas (batatas, creme de ovos com vinagre)
- Nhoque à bolonhesa (massa a base de batatas, molho carne moída, tomate e tempero verde)
- Picanha grelhada
- Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)
- Polenta brustolada (na chapa)
- Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)
- Pudim (doce cremoso à base de leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho maria)
- Queijo colonial
- Salada de Radicci com bacon
- Ravioli de ricota e espinafre na manteiga (massa artesanal recheada, finalizada em manteiga)
- Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)
- Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)
- Risotto de tomate seco com rúcula (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)
- Sagu
- Sagu com creme
- Salame (embutido de carne bovina e ou suína, temperos, alho e sal, maturado em temperatura a ambiente)
- Sopa de capeletti (capeletti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)
- Spaghetti ao alho e óleo (massa finalizada ao alho e óleo)
- Spaghetti ao molho branco e queijos (massa servida de molho branco com queijos, parmesão, muçarela, colonial)

**Quadro 5** - Identificação dos Pratos Típicos da Campanha Gaúcha

### Gastronomia da Campanha Gaúcha

- Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)
- Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)
- Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)
- Carne de ovelha assada
- Churrasco bovino na brasa
- Churrasco de cordeiro na brasa
- Costela assada no fogo de chão
- Linguiça Parrilheira (assada em brasa)
- Feijão
- Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)
- Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)
- Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)
- Ambrosia (doce cozido com ovos, leite, açúcar e limão)
- Doce de abóbora (abóbora cozida em calda de açúcar e especiarias)
- Pêssego em calda (pêssego cozido em calda de açúcar)
- Arroz com pêssego seco (arroz doce cozido juntamente com pêssego seco)

**Quadro 6** - Identificação dos Pratos Típicos de Farroupilha

### Gastronomia de Farroupilha

- Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)
- Radicci com tocinho (salada de radicci com tocinho (bacon) frito)
- Maionese de batata (salada fria de batatas, creme de ovos com vinagre/ou limão)
- Pão colonial
- Polenta brustolada (na chapa)
- Polenta Frita
- Queijinho frito (queijo colonial empanado e frito)
- Menarosto de codorna ( é um processo que consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e fumaça, somente brasas)
- Galeto assado
- Galeto recheado com piem assado
- Piem (recheio preparado para capeletti a base de frango e farinha de rosca, consumido cozido)
- Sopa de capeletti (massa recheada com piem, cozida em brodo, caldo preparo de aparas de frango e ervas)

- Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -).
- Macarrão ao molho de sugo (molho a base de tomates)
- Macarrão ao molho pesto (molho de manjericão, azeite, parmesão e nozes)
- Macarrão à bolonhesa (molho à base de carne moída, tomates e temperos)
- Polenta ao molho de frango (polenta mole, com molho de frango)
- Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)
- Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)
- Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)
- Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)
- Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)

#### 4.5 ESCOLHA DOS VINHOS DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Cada Indicação Geográfica possui suas regras na produção e elaboração de seus vinhos. Deste modo, cada região de Indicação Geográfica engloba mais de uma categoria de vinhos em seu leque de possibilidades para uso do seu selo, com objetivo de elaborar este trabalho foram escolhidos alguns dos vinhos mais importantes de cada IG, afim de não estender muito o questionário aplicado aos especialistas.

Na DO do Vale dos Vinhedos, o vinho branco Chardonnay e o Vinho Merlot foram os escolhidos, pois são as uvas mais importantes do *terroir*, às variedades que apresentavam longo histórico de produção e aptidão às condições locais. A DO Vale dos Vinhedos está centrada em uma categoria de vinhos que melhor expressam o *terroir* da região demarcada em termos de qualidade e tipicidade, resultado dos fatores naturais e humanos, associados ao saber-fazer local (TONIETTO et al, 2022).

Como características para os vinhos brancos Chardonnay da DO, tem se, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay), apresentam uma coloração palha-esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa. (TONIETTO et al, 2022).

Conforme, Tonietto et al 2022, para os vinhos tintos Merlot DO, temos as seguintes características, podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal. A acidez e álcool equilibrados, boa estrutura – salienta-se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores.

Para Tonietto et al (2022), a IP de Farroupilha tem como principal fator o emprego das cultivares moscatéis, que atribuem uma distinção marcante de aroma e sabor aos produtos. Temos como destaque o Vinho Espumante Moscatel, reconhecido nacionalmente pela qualidade do produto, deste modo, além desta categoria de vinho, optou-se pelo vinho tranquilo branco Moscato, e avaliar as harmonizações em estilos diferentes de produtos.

O vinho tranquilo branco Moscato, apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Nos aromas têm-se notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pêra madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, típicos desta região. De sabor nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade (TONIETTO et al, 2022).

Já as espumantes Moscatéis são caracterizadas pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca. Os aromas apresentam notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêsego, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca (TONIETTO et al, 2022).

Com maior presença de cultivares em sua IP, a Campanha Gaúcha apresenta uma gama diversa de vinhos e espumantes com utilização de seu selo. Dentre os vinhos que mais destacam-se, o varietal Tannat - nas condições do bioma da Campanha Gaúcha, particularmente clima e solo, essa uva apresenta uma excelente maturação fenólica, originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser

envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor (TONIETTO et al, 2022).

Outro variedade com boa expressão da IP da Campanha é a Cabernet Sauvignon, predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras (sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde) e notas de cassis na boca os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume (TONIETTO et al, 2022).

Dentre as variedades brancas Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Pinot Gris e Riesling Itálico se destacam. Dados de 2015, mostram as variedades com maior produção Chardonnay, com 272,58 ha, representando 18,02% da área plantada com videiras na região da IG, e a Sauvignon Blanc com 5,26% do total da área cultivada com videiras na região da IG (MELLO, MACHADO, 2017). Considerando estes dados e as variedades mais representativas da IP, e devido a utilização da variedade Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos, para a elaboração deste trabalho optou-se pela utilização da variedade Sauvignon Blanc, para não haver controvérsias durante a aplicação dos questionários.

Assim, temos como características do vinho fino branco Sauvignon Blanc, predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Notas tropicais, de frutas, com lembrança de maracujá e sutil vegetal. Uma acidez moderada, vinhos jovens e equilibrados no sabor (Tonietto et al, 2022).

#### **4.5.1 As não Harmonizações**

Considerando a gastronomia de cada Indicação Geográfica, também os vinhos destes *terroirs* e o que há na literatura sobre harmonizações entre vinhos e comidas, alguns pratos típicos foram retirados nas opções dos vinhos na elaboração do primeiro questionário, por já se ter um conhecimento prévio de não haver uma harmonização entre as partes. A fim de reduzir o questionário e também não induzir o especialista a colocar a mesma resposta em uma ou mais opções.

Na categoria do vinho Chardonnay da DO do Vale dos Vinhedos, pratos típicos como macarrão e nhoque a bolonhesa, e massas ao molho de tomate foram excluídos, devido a presença de acidez e adstringência do molho ficando melhor se acompanhados de vinhos tintos (ROCK, 2022). Assim como carnes como picanha e

costela assada são mais indicadas aos vinhos tintos, pela sua complexidade gustativa, presença de gordura e força no paladar.

Para vinhos Merlot DO Vale dos Vinhedos, pratos com menos intensidade no paladar tais como maionese de batata, macarrão na manteiga e sálvia, ao alho e óleo, ravioli de espinafre e ricota foram eliminados nesta opção. Apesar de, considerados mais versáteis e ecléticos, podendo acompanhar uma variedade de refeições significativa (CRISTINA, 2020), os vinhos Merlots tendem a harmonizar melhor com massas à base de molho de tomate, queijos com características mais maturadas, carnes magras sendo estas brancas ou vermelhas.

Os vinhos Sauvignon Blanc da Campanha, devido ao seu frescor e leveza, possuem nuances bem sutis. Portanto, o desafio dessa harmonização é buscar comidas com intensidade similar, que não se sobreponham ao sabor da bebida (DIVVINO, 2020). Neste caso, devido a complexidade da maioria dos pratos da região da Campanha Gaúcha em sabor, tempero, uso de carnes vermelhas em sua maioria, na aplicação do questionário foram introduzidos apenas os pratos que teriam mais leveza no paladar.

Para os vinhos Cabernet Sauvignon e Tannat, estes sim, excelentes para compor uma harmonização com pratos intensos. Porém as opções doces foram excluídas previamente, pelo fato de possuírem sabor mais delicado, sendo estes vinhos mais indicados quando doce possuir mais concentração de cacau ou amargor maior.

A IP de Farroupilha com a presença de seu vinho Moscato e vinho espumante Moscatel, todos os pratos típicos listados no primeiro momento foram colocados para conhecer a opinião dos especialistas dentro desta variedade. Considerando serem produtos diferentes e com níveis de dulçor opostos, podendo haver considerações importantes dentro dos resultados.

#### 4.6 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Apresenta-se nesta etapa os dados obtidos por meio dos questionários. Inicialmente, com base na primeira fase do Delphi, apresenta-se o perfil dos especialistas respondentes, e após a análise das perguntas específicas referentes às harmonizações entre vinhos das IGs e pratos locais. A outra etapa das análises, consiste na segunda rodada de Delphi, na qual buscou-se um consenso maior entre

os dados para identificar as melhores harmonizações enogastronômicas. Lembrando que as indicações efetuadas pelos especialistas foram com base em suas percepções e experiências pessoais acerca da gastronomia bem como dos vinhos de cada IG.

#### 4.6.1 Os Especialistas

Foram convidados a participar deste estudo cerca de 35 especialistas, porém como já se esperava na metodologia Delphi a aceitação para a pesquisa atingiu 9 especialistas para o primeiro questionário. Na segunda fase, novamente foram convidados os mesmos especialistas respondentes anteriores, com a abstenção de 11,11% dos respondentes, obteve-se 8 respostas para consenso entre os dados.

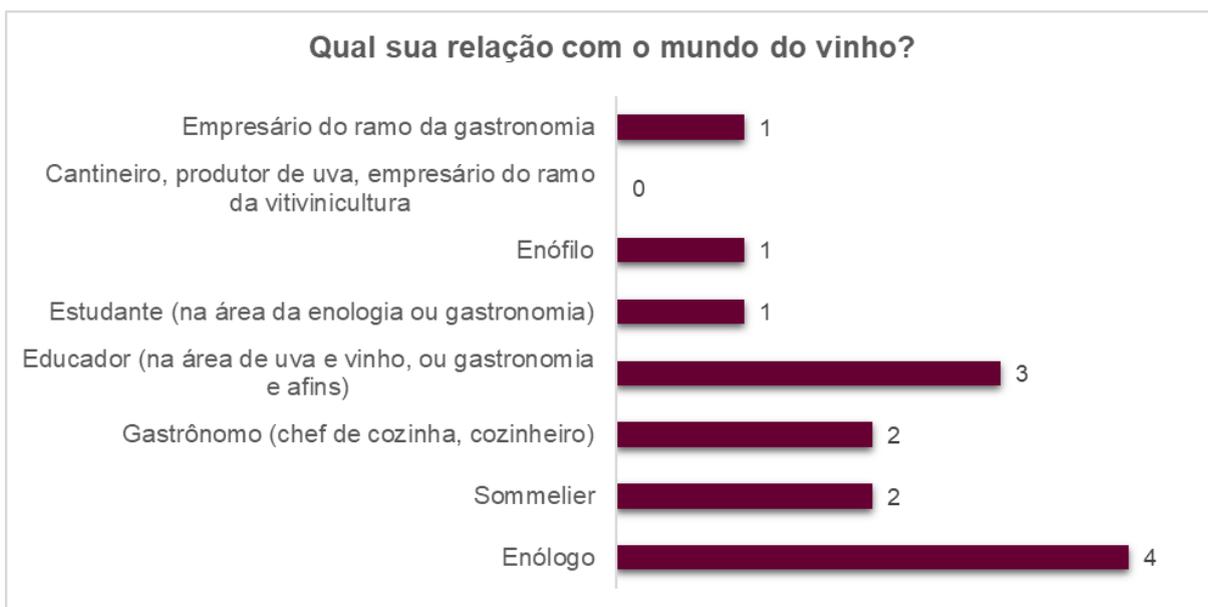
O perfil dos respondentes foi avaliado no envio do primeiro questionário. Há de se considerar que as identidades dos respondentes não serão divulgadas para este estudo, estando disponível e cientes do termo de consentimento no início de cada aplicação. Também manteve-se o anonimato entre os especialistas durante a aplicação dos questionários.

#### Quadro 7 - Perfil dos especialistas

Variável	Característica dos especialistas
Gênero	Feminino: 78% (7 respondentes) Masculino: 22% (2 respondentes)
Faixa etária	18 a 25 anos: 11% 26 a 35 anos: 45% 36 a 45 anos: 22% acima de 45 anos: 22%
Escolaridade	Nível Superior: 33% Pós- Graduação: 67%

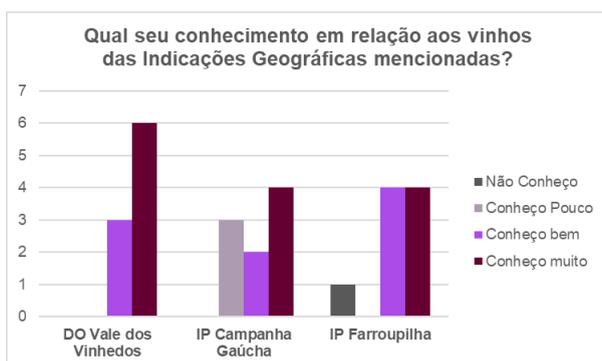
Fonte: Elaborado pela Autora

Quanto a relação dos respondentes quanto ao mundo do vinho, temos um público diverso dentro das áreas da gastronomia, uva e vinho, enólogos, *sommeliers*, educadores e enófilos, empreendedores, como podemos ver no gráfico 1.

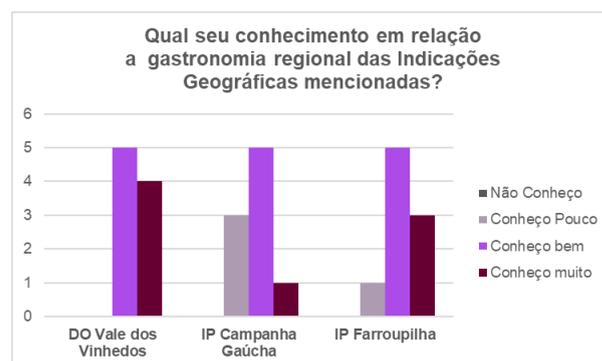


**Gráfico 1:** Atuação dos especialistas  
Fonte: Elaborado pela Autora

Para identificar o conhecimento dos especialistas a respeito dos vinhos e também da gastronomia de cada uma das IGs (DO Vale dos Vinhedos, IP Campanha Gaúcha e IP Farroupilha) foram aplicadas duas questões - Qual seu conhecimento em relação aos vinhos das Indicações Geográficas mencionadas? e Qual seu conhecimento em relação a gastronomia regional das Indicações Geográficas mencionadas? -. Ambas utilizam escala tipo Likert para mensurar o conhecimento dos respondentes.



**Gráfico 2:** Conhecimento dos vinhos IGs  
Fonte: Elaborado pela Autora



**Gráfico 3:** Conhecimento da Gastronomia IGs  
Fonte: Elaborado pela Autora

Em ambos os assuntos, vinho ou gastronomia das IGs, podemos considerar um bom entendimento dentre os especialistas. Apenas para a IP da Campanha Gaúcha, 3 respondentes consideraram conhecer pouco, tanto os vinhos desta IP,

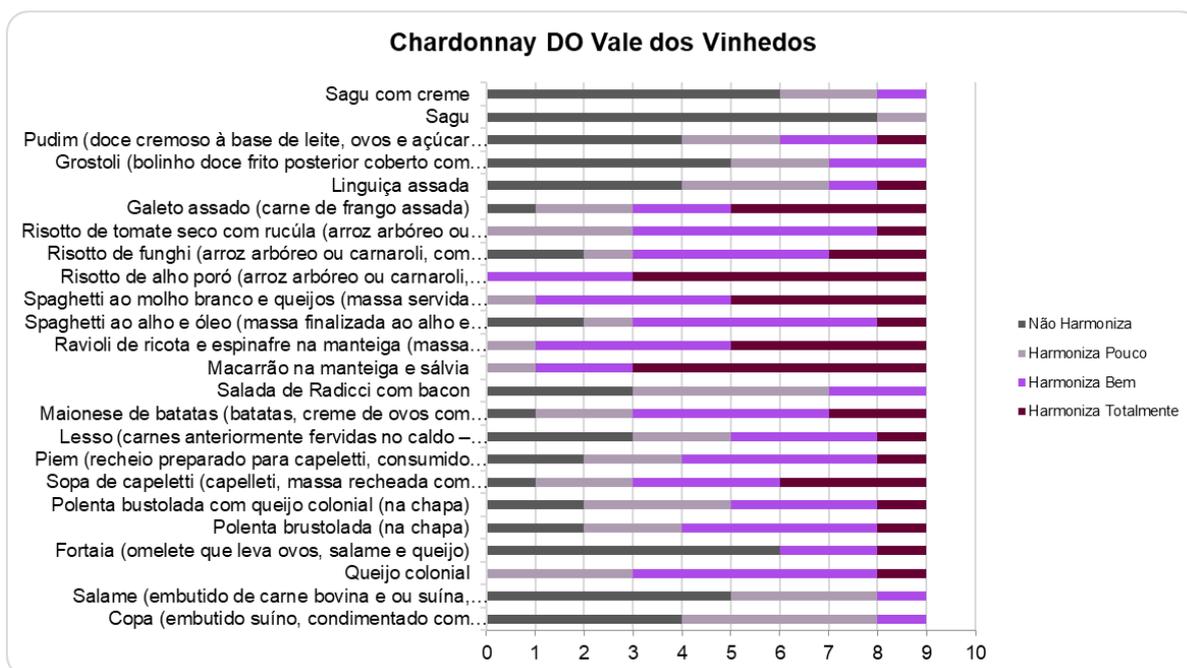
como a sua gastronomia. Para as outras IGs, em suma, a maioria dos especialistas conhece bem ou muito, tanto para vinhos como gastronomia regional.

#### **4.6.2 Análise quanto as harmonizações entre Vinhos das IGs e Gastronomia Regional - Primeira Fase Delphi**

O questionário foi separado em seções, para tanto optou-se por colocar inicialmente perguntas abertas para que os especialistas pudessem sugerir pratos da gastronomia mundial em cada categoria de vinho das IGs. As sugestões propostas foram variadas, e foram incluídas na segunda fase do questionário, para consenso dos especialistas.

Para identificar as possíveis harmonizações entre os vinhos escolhidos de cada IG e sua respectiva gastronomia regional, destacou-se cada vinho em uma questão - Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos () da IP ou DO de (Vale dos Vinhedos, Campanha Gaúcha e Farroupilha)?. O primeiro questionário levou em consideração todos os pratos regionais, exceto aqueles que já se sabia na literatura que não harmonizavam entre si.

As seções das IGs, cada qual com seu vinho e sua gastronomia regional, foram dispostas na ordem da DO Vale dos Vinhedos, IP Campanha Gaúcha e IP Farroupilha. Iniciando com Vinho Chardonnay DO Vale dos Vinhedos, os especialistas apontaram seguintes possíveis harmonizações, como podemos observar através do gráfico 4.

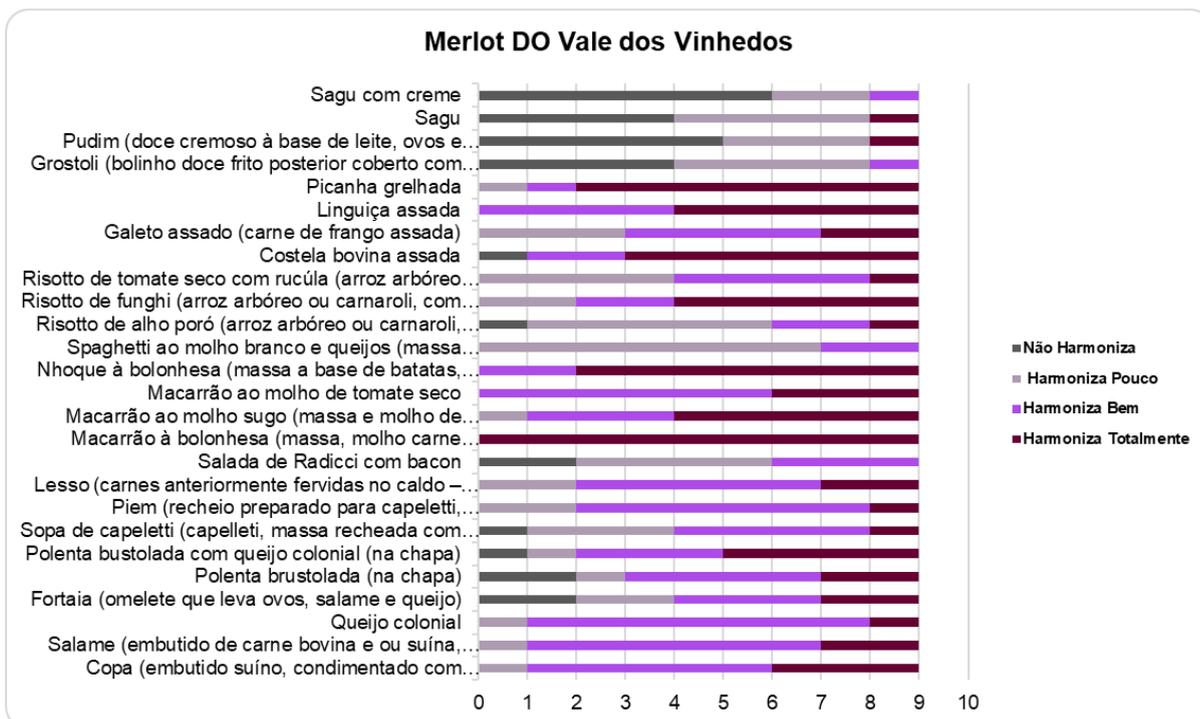


**Gráfico 4:** Harmonização Chardonnay DO Vale dos Vinhedos

Fonte: Elaborado pela Autora

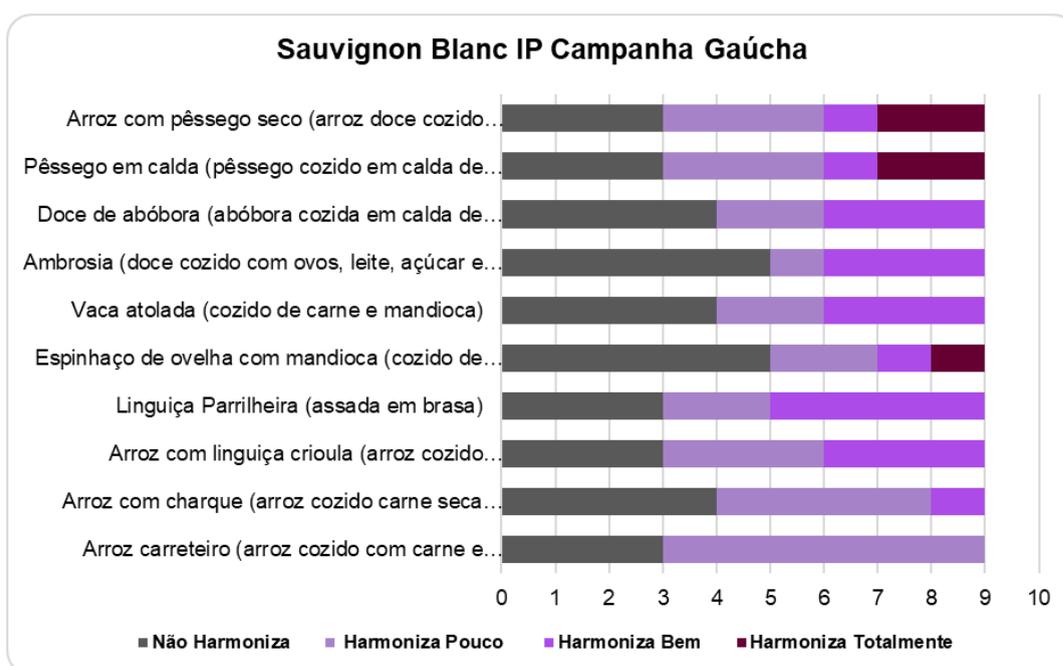
Como podemos observar, conforme o gráfico, pratos embutidos como copa, salame, linguíça assada, além de pratos doces, como sagu, grostoli, são pratos, conforme os especialistas, que não harmonizam com o Chardonnay DO ou harmonizam pouco. Neste ponto, podemos considerar um consenso entre as respostas, conforme Dias (2007), se pelo menos 65% dos participantes estão de acordo em que o evento estudado tenha 50% ou mais de probabilidade de acontecer num espaço de tempo especificado, é definido o consenso. Para tanto, utilizou-se como base 70% na categoria Não Harmoniza e/ou Harmoniza Pouco, alcançando um consenso e assim estes pratos para este vinho não foram levados à segunda rodada de Delphi.

Para os vinhos Merlot DO Vale dos Vinhedos há um consenso entre os especialistas que doces como, sagu, pudim, grostoli, não harmonizam ou harmonizam pouco. Para pratos regionais salgados, spaguetti ao molho branco com queijos, também pode se dizer que não harmoniza com as características do vinho Merlot, considerando sua passagem por carvalho e sua complexidade no paladar. Consenso entre os especialistas na primeira rodada, temos como prato regional macarrão a bolonhesa que harmoniza totalmente para com vinho Merlot DO.



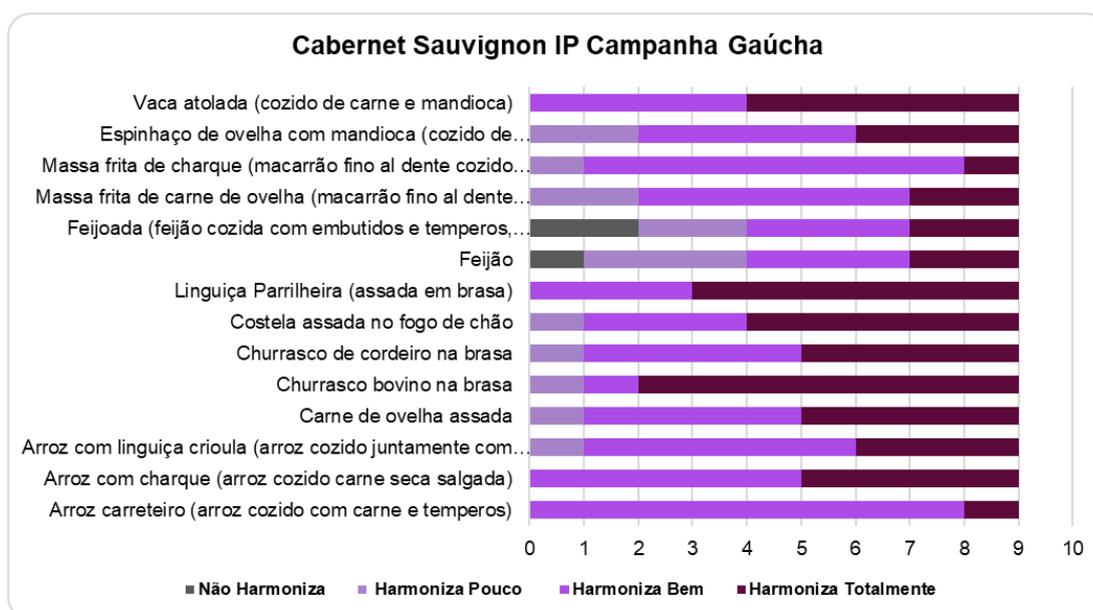
**Gráfico 5:** Harmonização Merlot DO Vale dos Vinhedos  
Fonte: Elaborado pela Autora

Para os vinhos da IP Campanha Gaúcha, temos a seleção de vinhos Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Tannat. Devido a complexidade da gastronomia da Campanha, nos sabores, temperos, uso de muitas carnes, pode se dizer que poucos pratos regionais harmonizam com a suavidade e frescor da variedade branca Sauvignon Blanc.

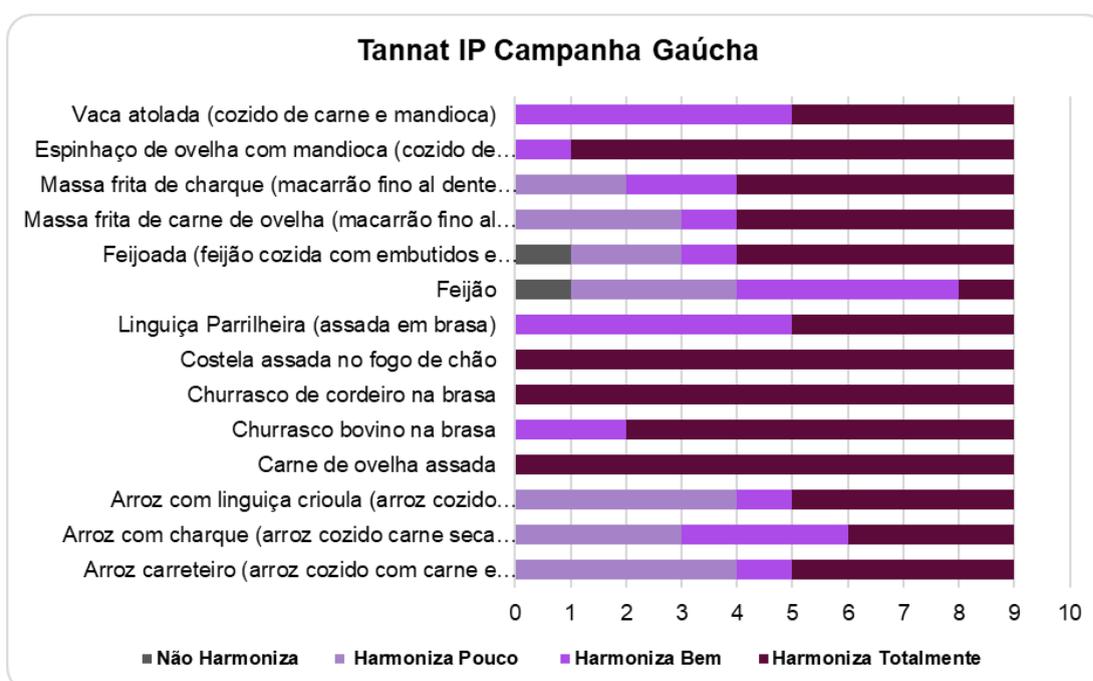


**Gráfico 6:** Harmonização Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora

Diferente da variedade branca, as tintas da IP Cabernet Sauvignon e Tannat, são destaque na harmonização com os pratos regionais. Considerando a complexidade do vinho e da sua gastronomia, pratos à base de carne harmonizam muito bem com estes vinhos. Para o vinho Tannat, podemos observar um consenso entre os especialistas quanto aos pratos, carne de ovelha assada, costela assada em fogo de chão e churrasco de cordeiro na brasa.

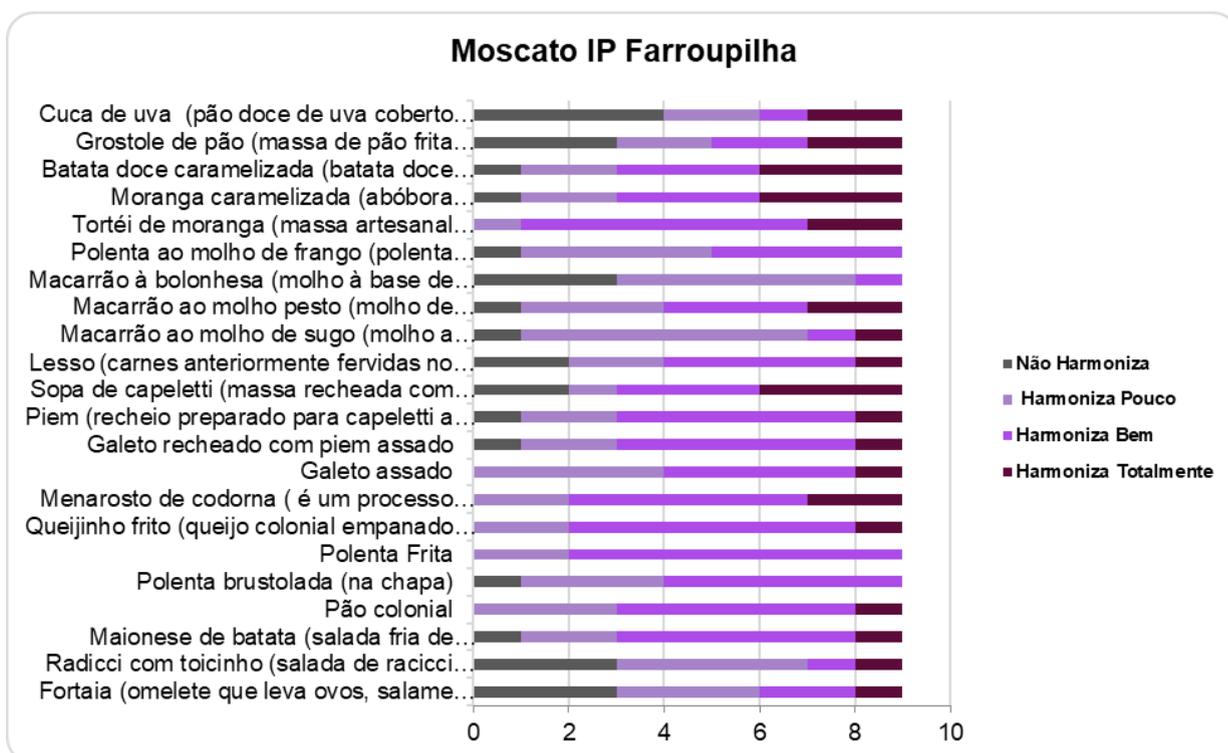


**Gráfico 7:** Harmonização Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora



**Gráfico 8:** Harmonização Tannat IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora

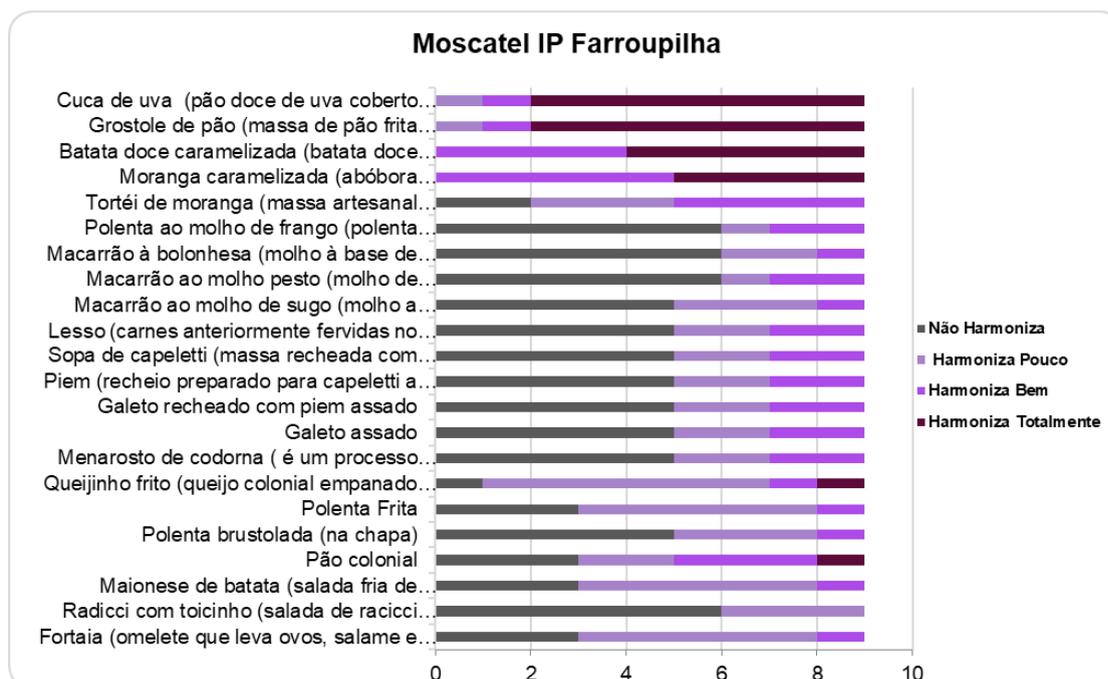
Na IP Farroupilha, temos a complexidade do vinho branco Moscato e do doce vinho espumante Moscatel, para harmonizar com pratos regionais italianos da cidade de Farroupilha. Podemos observar que, para vinhos tranquilos Moscato, pratos a base de molho de tomate, molho sugo e também bolonhesa, não harmonizam ou pouco com este vinho, também a salada de radicci com bacon, devido ao seu amargor não harmonizando com a suavidade do Moscato.



**Gráfico 9:** Harmonização vinho Moscato IP Farroupilha

Fonte: Elaborado pela Autora

Para o vinho espumante Moscatel, pratos salgados não são os mais indicados, como podemos observar no Gráfico 10. Já as sobremesas regionais obtiveram boa aceitação para as harmonizações com o dulçor desta espumante.



**Gráfico 10:** Harmonização Espumante Moscatel IP Farroupilha

Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.3 Análise quanto as harmonizações entre Vinhos das IGs e Gastronomia Regional - Segunda Fase Delphi

A realização da segunda fase do Delphi ocorreu entre os dias 26 de julho de 2021 e 22 de julho de 2022, sendo convidados a participar os mesmo especialistas da fase anterior. Dentre os 9 especialistas da primeira fase, 8 aceitaram participar neste segundo momento, das quais 25% do gênero masculino e 75% representantes do público masculino.

O questionário teve como objetivo mensurar através da escala tipo Likert os níveis de harmonizações novamente dos pratos típicos, exceto os pratos que houve um consenso na fase anterior. Disposta a questão - Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho () da IG (DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha, IP Campanha Gaúcha)?.

Como os especialistas já conheciam as opções de pratos típicos e também os vinhos de cada IG, esta segunda rodada é importante para identificar o consenso dos especialistas dentro das harmonizações. E avaliar quais pratos regionais de fato harmonizam com respectivo vinho do seu terroir.

Acrescentou-se também à pesquisa, para consenso entre os especialistas, os pratos da gastronomia mundial, que foram anteriormente sugeridos em questão

aberta pelos próprios especialistas em cada categoria de vinho. Na pergunta, - Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho () da IG?-, também avaliado pela escala tipo Likert de 4 pontos, Não Harmoniza, Harmoniza Pouco, Harmoniza Bem e Harmoniza Totalmente.

#### 4.6.4 Enogastronomia DO Vale dos Vinhedos

A gastronomia italiana em conjunto com os vinhos e a expressão do *terroir* do Vale dos Vinhedos formam a enogastronomia regional. Observando os dados obtidos na segunda fase da aplicação do Delphi, pode-se indicar quais as melhores harmonizações entre a gastronomia e os vinhos Chardonnay e Merlot da DO.

##### 4.6.4.1. Chardonnay DO Vale dos Vinhedos



**Gráfico 11:** Harmonização Chardonnay DO Vale dos Vinhedos - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela Autora

O vinho Chardonnay, de importante expressão do *terroir* do Vale dos Vinhedos, de sabor fino, delicado e refrescante, possui acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa, para tanto considerando a gastronomia local, baseados na culinária italiana, podemos identificar uma boa harmonização entre os

pratos que apresentam suavidade no paladar, como apontado pelos especialistas no Gráfico 11.

Observamos, assim, que pratos de sabor suave, porém com presença de manteiga, azeite de oliva, ou mesmo queijo, são ideais para harmonização com o vinho branco Chardonnay. A presença de acidez no vinho, é importante para que limpe o paladar, favorecendo que se tenha a percepção do sabor da comida, equilibrando a untuosidade entre o prato e o vinho. Ao observar a cor dos pratos também podemos considerar a harmonização por semelhança, pelas características de cores leves do mesmo modo ao vinho.

Desse modo, considerando a opinião dos especialistas e observando as características entre a gastronomia e o vinho, destacam-se as harmonizações ideais entre o Vinho Chardonnay DO com os seguintes pratos regionais:

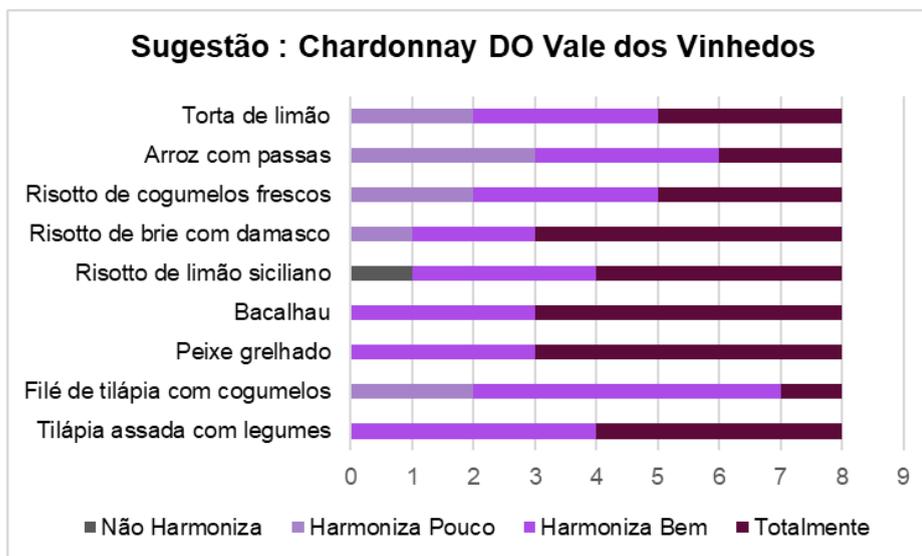
**Quadro 8 - Enogastronomia Chardonnay DO Vale dos Vinhedos**

**Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Chardonnay DO Vale dos Vinhedos**

- Queijo colonial
- Polenta brustolada (na chapa)
- Polenta brustolada com queijo colonial (na chapa)
- Sopa de capeletti (capeletti, massa recheada com piem, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)
- Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)
- Maionese de batatas (batatas, creme de ovos com vinagre)
- Macarrão na manteiga e sálvia
- Ravioli de ricota e espinafre na manteiga (massa artesanal recheada, finalizada em manteiga)
- Spaghetti ao alho e óleo (massa finalizada ao alho e óleo)
- Spaghetti ao molho branco e queijos (massa servida de molho branco com queijos, parmesão, muçarela, colonial)
- Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)
- Galeto assado (carne de frango assada)

Ao que se refere a pratos da gastronomia mundial o Chardonnay da DO, conforme sugestão dos especialistas, harmoniza bem ou totalmente, com pratos à base de peixe, risottos que possuem sabores cítricos, untuosidade e leveza no sabor, além de sobremesas, como a torta de limão, a base de fruta cítrica, equilibrando com a acidez do vinho. Ambas, harmonizações por semelhança, onde

há equilíbrio entre as partes, uma complementação do que há de melhor no prato com o vinho.

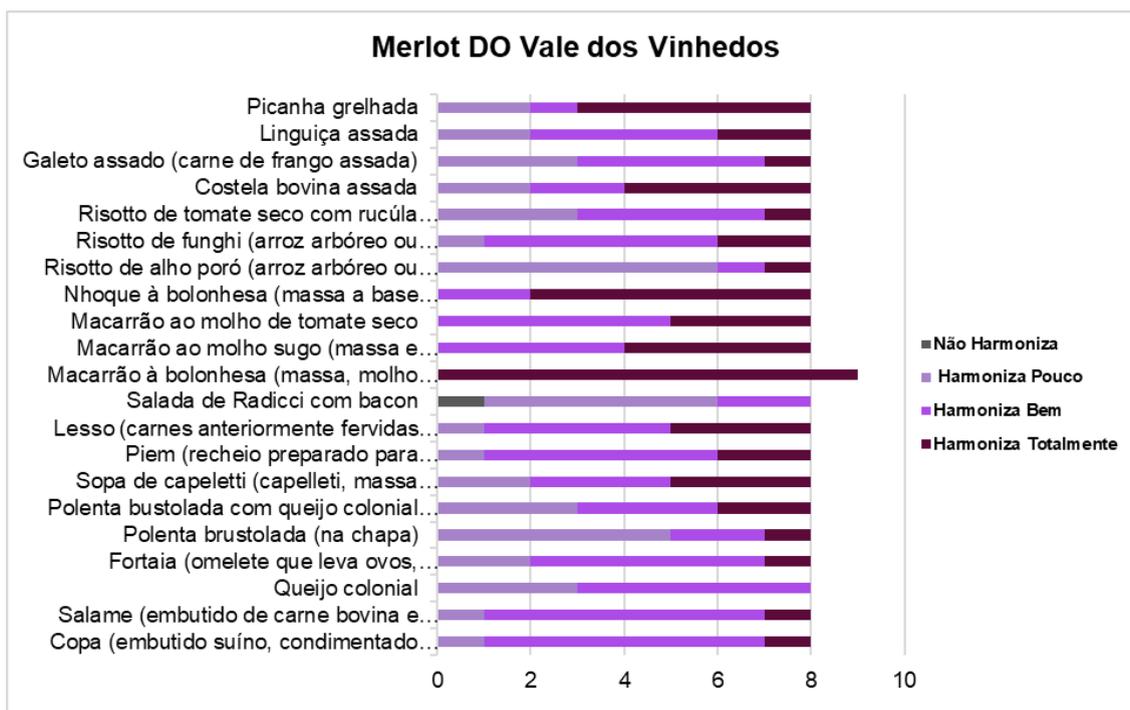


**Gráfico 12:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Chardonnay DO  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.4.2. Merlot DO Vale dos Vinhedos

Bem estruturado, de acidez e álcool equilibrado, pode se descrever o vinho Merlot da DO, um vinho macio e aveludado em boca, de fácil degustação, ideal para harmonizar com pratos de que possuam sabores complementares à sua acidez. O aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, remetem a harmonizações com pratos aromático, com presença de condimentos.

Os pratos à base de molho de tomate, como as massas, derivações, como molho bolonhesa, molho tomate seco, são ideais para harmonizar com o vinho Merlot DO. Podemos identificar uma excelente combinação entre o vinho com os embutidos, copa e salame, e também uma harmonia com carnes mais magras, no caso o galeto, carne branca, porém devido ao processo de assado atinge boa concentração de sabor pela sua defumação, do mesmo modo, a linguiça assada combinação que harmoniza com a presença do carvalho no vinho. Carnes vermelhas, como a costela e a picanha também harmonizam bem com o Merlot, pode já neste caso, considerar uma harmonização de contraste em que a comida gordurosa vai bem com vinho ácido, neste caso o vinho faz a limpeza da gordura do palato, permitindo que se aprecie mais o sabor do prato.



**Gráfico 13:** Harmonização Merlot DO Vale dos Vinhedos - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela autora

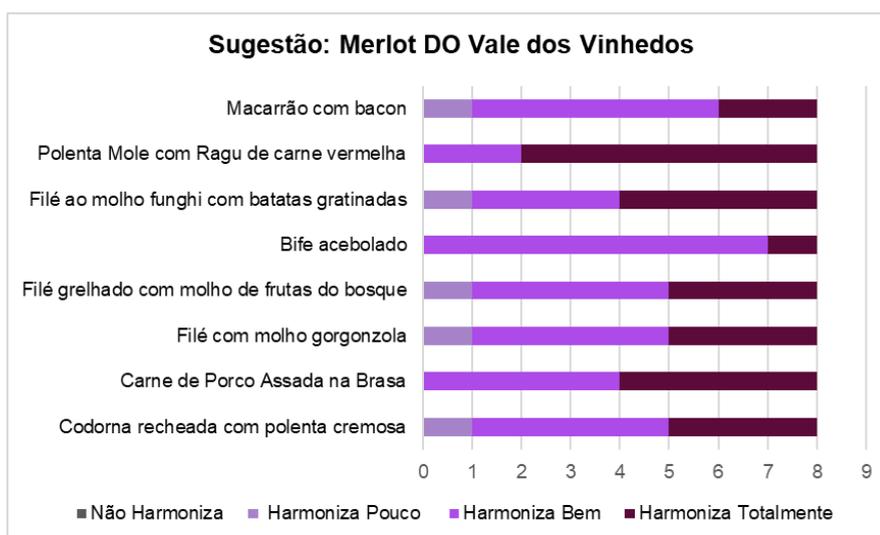
**Quadro 9 - Enogastronomia Merlot DO Vale dos Vinhedos**

**Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Merlot DO Vale dos Vinhedos**

- Copa (embutido suíno, condimentado com especiarias)
- Salame (embutido de carne bovina e ou suína, temperos, alho e sal, maturado em temperatura a ambiente)
- Queijo colonial
- Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)
- Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)
- Sopa de capeletti (capelleti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)
- Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)
- Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -)
- Macarrão à bolonhesa (massa, molho carne moída, tomate e tempero verde)
- Macarrão ao molho sugo (massa e molho de tomate)
- Macarrão ao molho de tomate seco
- Nhoque à bolonhesa (massa a base de batatas, molho carne moída, tomate e tempero verde)
- Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)
- Risotto de tomate seco com rucúla (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)
- Costela bovina assada
- Galeto assado (carne de frango assada)
- Linguiça assada

- Picanha grelhada

Como sugestão de pratos da gastronomia mundial, os especialistas indicaram pratos com massas, assim como na gastronomia regional. Pratos com carnes vermelhas como filé, e carnes brancas, como a codorna foram indicações avaliadas no segundo questionário do Delphi.



**Gráfico 14:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Merlot DO  
Fonte: Elaborado pela autora

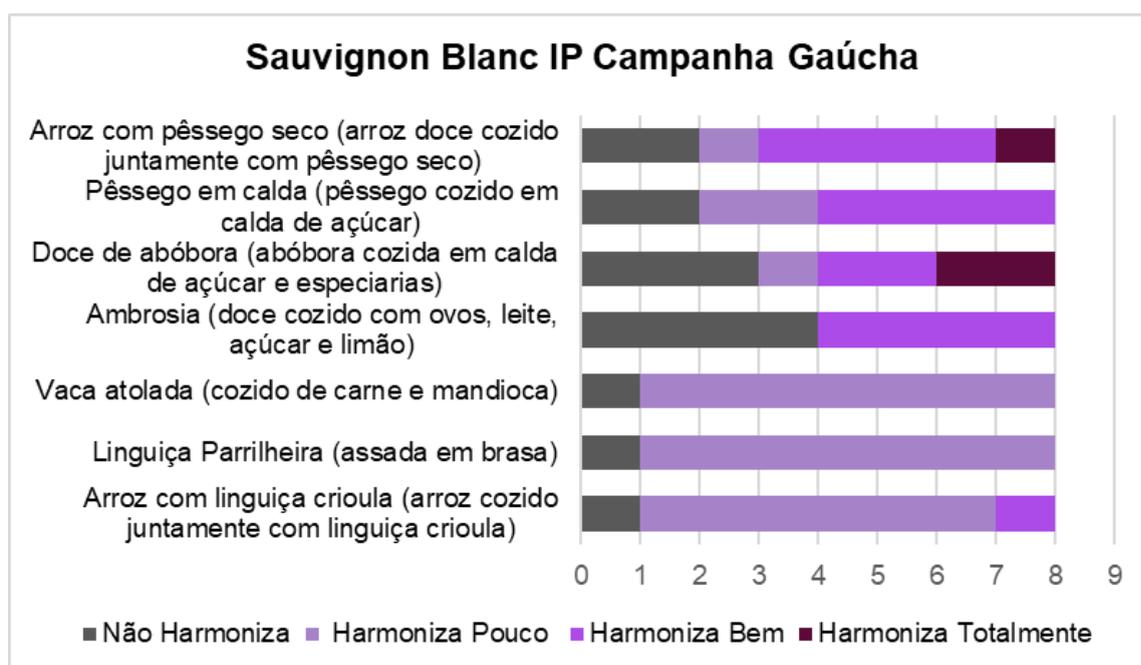
#### 4.6.5 Enogastronomia IP Campanha Gaúcha

A enogastronomia da Campanha Gaúcha, se destaca tanto pela qualidade do seu vinho, como pela sua gastronomia associada a sua cultura e tradição. Destaca-se neste tópico a enogastronomia referente aos vinhos da IP, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Tannat.

##### 4.6.5.1 Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha

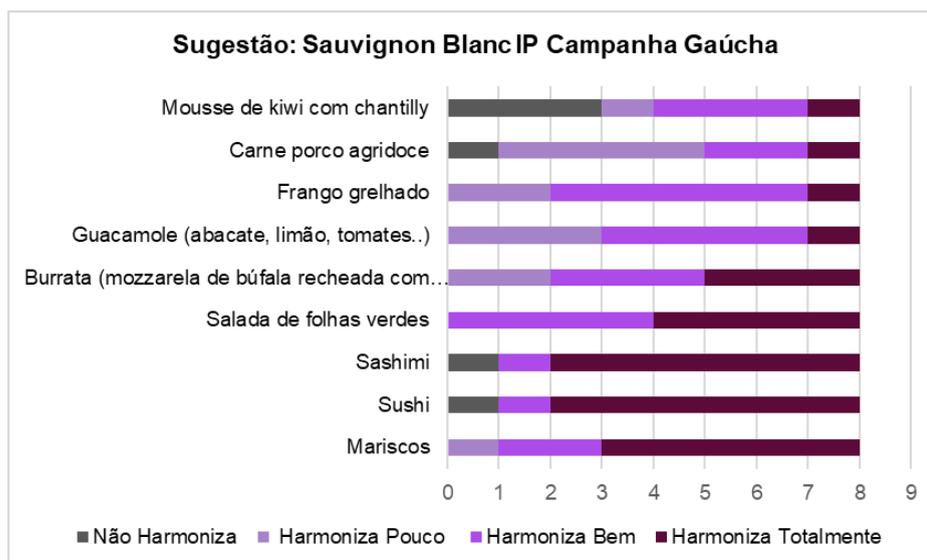
O vinho Sauvignon Blanc, é um vinho leve, fresco, jovial, possui a presença de uma acidez moderada. Suas harmonizações ideais, são carnes brancas, aves, frutos do mar, saladas, vegetais e legumes, pratos com presença do mesmo frescor para com o vinho.

Observando a gastronomia regional da Campanha Gaúcha, carregada em tempero e sabores fortes, das carnes, observamos que os pratos locais pouco ou não harmonizam com o vinho da variedade Sauvignon Blanc. A intensidade dos sabores são contrastantes, não tendo harmonia. Pode-se encontrar uma combinação interessante deste vinho com os doces locais, pêssego em calda e arroz doce de pêssego seco, como podemos observar no gráfico a seguir.



**Gráfico 15:** Harmonização Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela Autora

Quanto à gastronomia mundial, a sugestão dos especialistas foram as mais variadas. Pratos da culinária japonesa, como sushi e sashimi, harmonizam muito bem com o frescor deste vinho, assim como salada de folhas verdes, e frutos do mar, como mariscos, identifica-se também, uma boa harmonização com frango. Outro prato da culinária italiana, a burrata possui uma boa combinação, justamente por ser um dos queijos ideais para com este vinho, por possuir sabor leve e textura cremosa, uma das harmonizações indicadas para esta variedade.



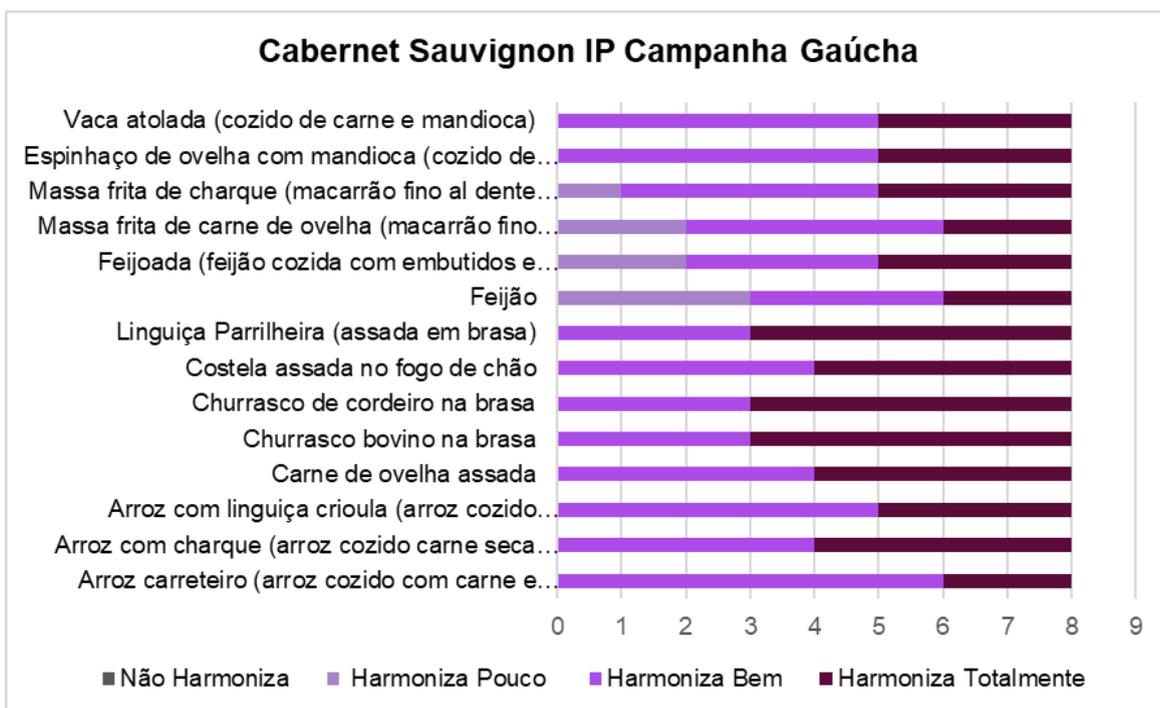
**Gráfico 16:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Sauvignon Blanc IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.5.2 Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha

Cabernet Sauvignon é um vinho de boa estrutura, com bom corpo, macio, com baixa ou moderada acidez, presença marcante dos taninos. Presença de notas de frutas maduras, em geral, frutas vermelhas, notas de cassis, especiarias por vezes provenientes da passagem por carvalho. Cabernet são ótimos vinhos de guarda, costumam harmonizar muito bem com pratos fortes, concentrados de sabor.

Sendo assim, a gastronomia da Campanha com toda sua complexidade, suculência e sabor harmoniza perfeitamente com este vinho. Os pratos a base de carne são ideais na combinação, a adstringência dos taninos contrasta muito bem com as gorduras e a suculência de uma carne mal passada, pois o tanino quebra a estrutura da gordura e restaura eficiência gustativa da boca (BIGONHA, 2021), neste caso, temos uma harmonização com contraste.

Podemos observar, também pratos simples do nosso cotidiano como feijão e a feijoada, arroz carreteiro, arroz com charque, segundo os especialistas podem harmonizar bem com o Cabernet Sauvignon. Em geral, a culinária campeira é repleta de carnes, tanto de ovelha, cordeiro ou mesmo carne bovina, ambas excelentes na harmonização com a potência e robustez deste vinho.



**Gráfico 17:** Harmonização Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela Autora

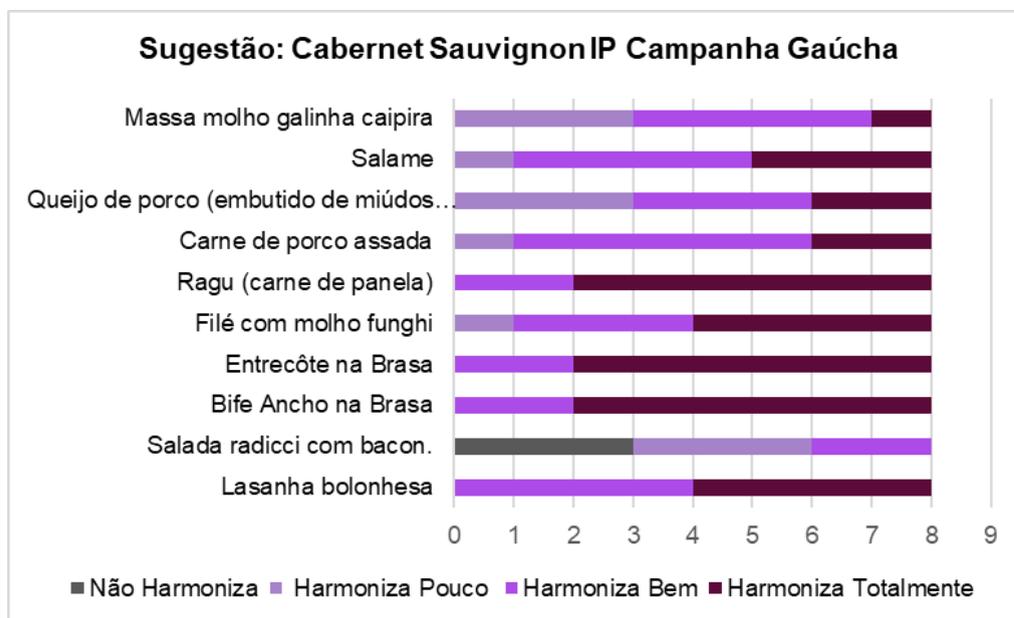
**Quadro 10 - Enogastronomia Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha**

**Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha**

- Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)
- Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)
- Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)
- Carne de ovelha assada
- Churrasco bovino na brasa
- Churrasco de cordeiro na brasa
- Costela assada no fogo de chão
- Linguiça Parrilheira (assada em brasa)
- Feijão
- Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)
- Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)
- Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)

Ao que se diz respeito a enogastronomia do mundo, as sugestões dos especialistas para este vinho, foram diferentes cortes de carne e preparos com o mesmo, cozidas ou braseados. Destaca-se, além da harmonização com carne

vermelha, a sugestão de harmonização com carnes suínas assadas, e também embutidos como salame. Outra excelente harmonização se faz com uma succulenta lasanha bolonhesa.

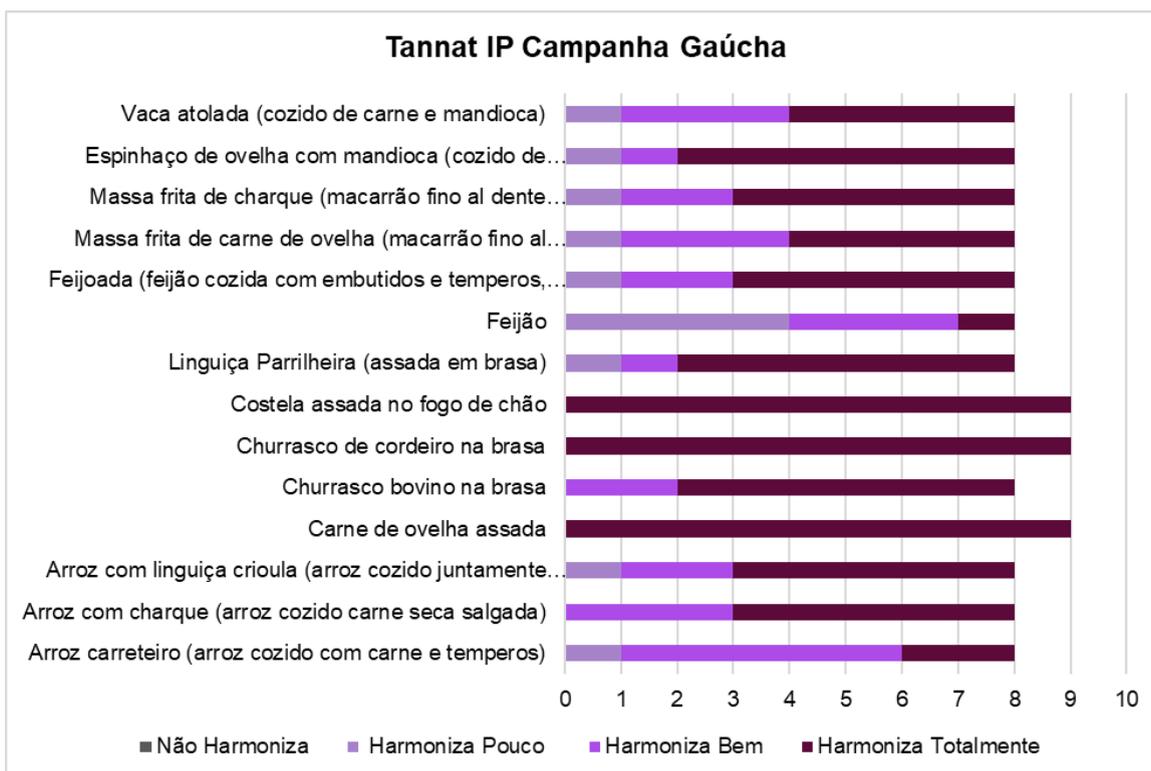


**Gráfico 18:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Cabernet Sauvignon IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.5.3 Tannat IP Campanha Gaúcha

De coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, vinho com grande potencial de envelhecimento, adquirindo elevada complexidade de aroma e sabor. O Tannat é um dos vinhos mais emblemáticos da Campanha, harmoniza perfeitamente com a gastronomia regional.

Na opinião dos especialistas, as carnes, principalmente as assadas ou braseadas, harmonizam totalmente com o vinho Tannat, sendo unanimidade entre as respostas. O contraste entre a succulência e gordura das carnes bovinas, ovelha ou cordeiro com tanino do vinho se equilibram perfeitamente no sabor.



**Gráfico 19:** Harmonização Tannat IP Campanha Gaúcha - Pratos Regionais

Fonte: Elaborado pela Autora

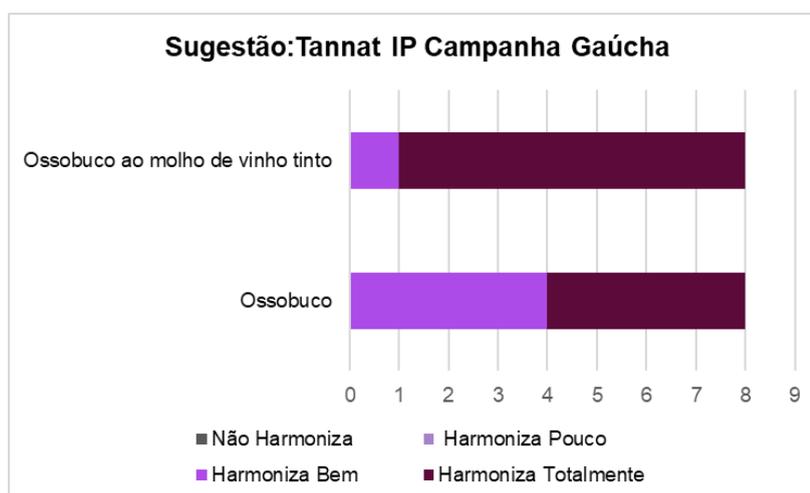
**Quadro 11 - Enogastronomia Tannat IP Campanha Gaúcha**

**Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Tannat IP Campanha Gaúcha**

- Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)
- Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)
- Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)
- Carne de ovelha assada
- Churrasco bovino na brasa
- Churrasco de cordeiro na brasa
- Costela assada no fogo de chão
- Linguiça Parrilheira (assada em brasa)
- Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)
- Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)
- Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)
- Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)

Pode-se observar, diante das respostas encontradas, que o vinho Tannat possui a maior identificação para com a gastronomia regional dentro da IP, uma

harmonização de sucesso. Pois, justamente, as sugestões de harmonização deste vinho com pratos a nível mundial feita pelos especialistas foram pratos pertencentes a gastronomia da Campanha, como churrasco, pratos à base de carne de ovelha ou cordeiro. Apenas avaliado neste segundo momento a sugestão de harmonização com ossobuco.



**Gráfico 20:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Tannat IP Campanha Gaúcha  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.6 Enogastronomia IP Farroupilha

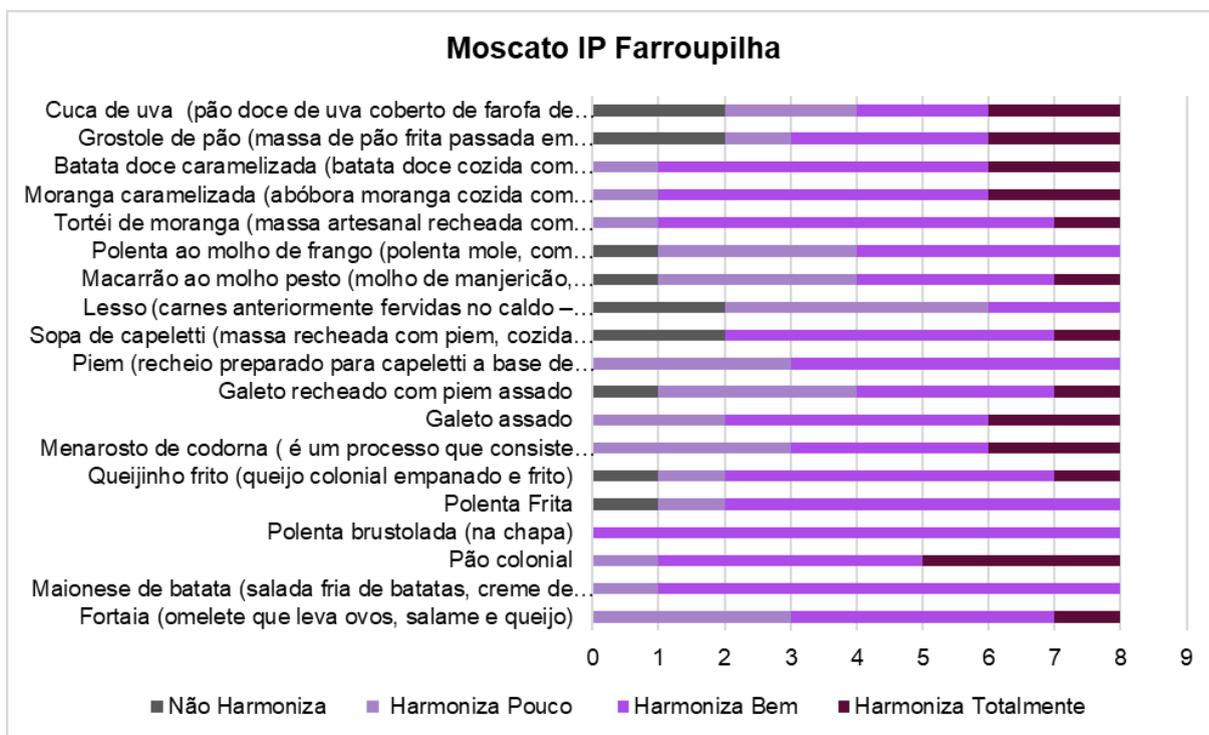
A variedade moscato na IP de Farroupilha, sugere uma enogastronomia única e distinta. A gastronomia local favorece algumas harmonizações, embora seja um vinho com bom potencial para pratos da gastronomia mundial.

##### 4.6.6.1 Moscato IP Farroupilha

Uma das principais características dos vinhos Moscatos sem dúvida é o aroma, notas de frutas tropicais, como mamão e maracujá, pêra madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, são típicos das uvas desta variedade na IP Farroupilha. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos.

A enogastronomia neste caso, é favorecida quando os pratos se assemelham ao vinho, com características de frescor, leveza, equilíbrio no sabor, pratos com pouca mistura de elementos e temperos. Identifica-se, boa harmonização entre o vinho com polenta brustolada, maionese de batatas, pão colonial, e pratos que

tenham tendência a sabores mais adocicados, como tortéi de moranga, batata doce e moranga caramelizada.



**Gráfico 21:** Harmonização Moscato Seco IP Farroupilha - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela Autora

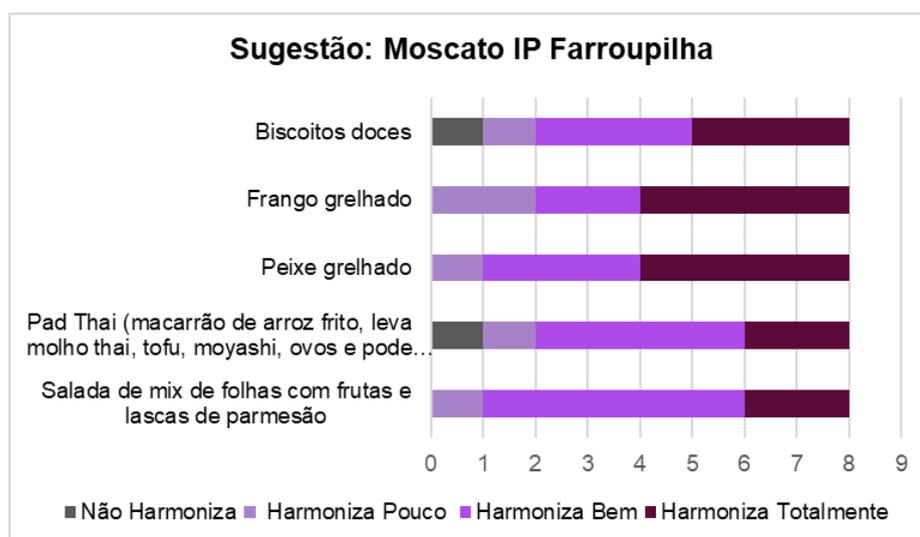
#### Quadro 12 - Enogastronomia Moscato Seco IP Farroupilha

##### Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Moscato Seco IP Farroupilha

- Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)
- Maionese de batata (salada fria de batatas, creme de ovos com vinagre/ou limão)
- Pão colonial
- Polenta brustolada (na chapa)
- Polenta Frita
- Queijinho frito (queijo colonial empanado e frito)
- Menarosto de codorna ( é um processo que consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e fumaça, somente brasas)
- Galeto assado
- Piem (recheio preparado para capeletti a base de frango e farinha de rosca, consumido cozido)
- Sopa de capeletti (massa recheada com piem, cozida em brodo, caldo preparo de aparas de frango e ervas)
- Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)
- Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este

- caramelizar)
- Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)
- Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)

Sugestões de pratos da gastronomia mundial, observa-se uma boa harmonização deste vinho com peixe grelhado e frango grelhado, ambas carnes brancas de leve intensidade no sabor. Agrega-se também uma harmonização com salada de folhas e frutas, caracterizada pelo seu frescor, assim como o vinho. Outra sugestão muito interessante entre os especialistas, é o Pad Thai, pertencente a culinária tailandesa, embora tenha muitos elementos em sua composição, os sabores umami do molho, e sutileza dos ingredientes pode harmonizar muito bem com o vinho Moscato IP Farroupilha.



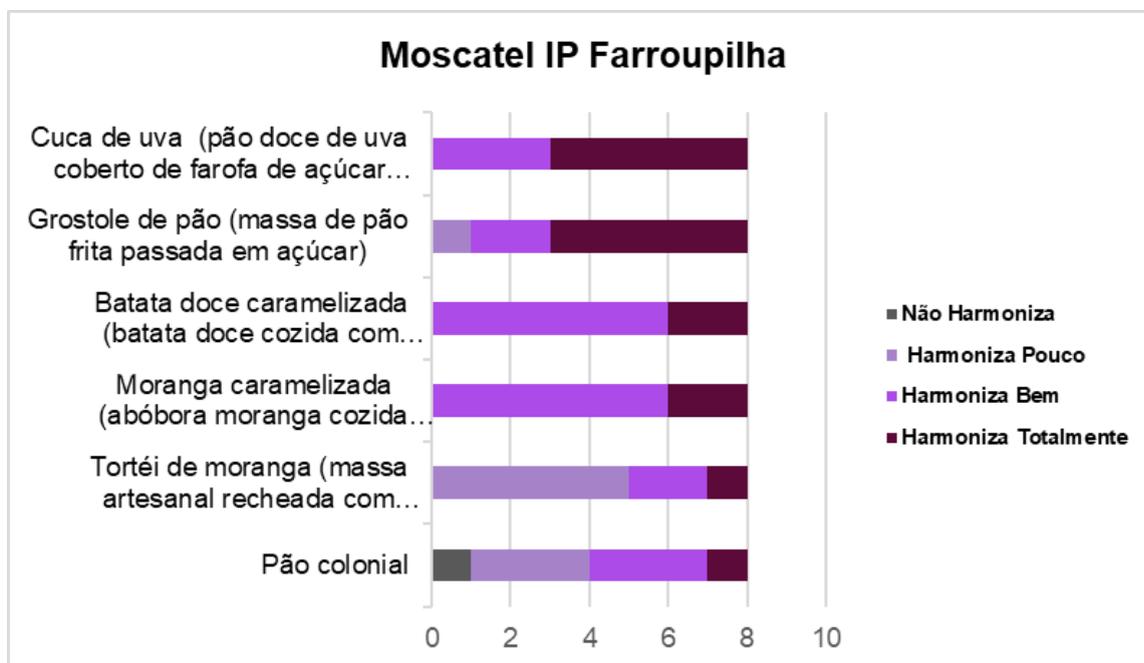
**Gráfico 22:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Moscato Seco IP Farroupilha  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### 4.6.6.2 Moscatel IP Farroupilha

A doçura inconfundível do Moscatel IP Farroupilha, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Possui uma efervescência persistente, contribuindo para a cremosidade da espumante, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. Em questão de aromas, aparecem frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal.

As harmonizações ideais entre espumantes ou vinhos doces, em geral sempre são as sobremesas. Avaliando os pratos regionais, identifica-se uma

harmonização relevante entre os pratos como abóbora e batata doce caramelizada e os doces, como grostole de pão e a cuca de uva.



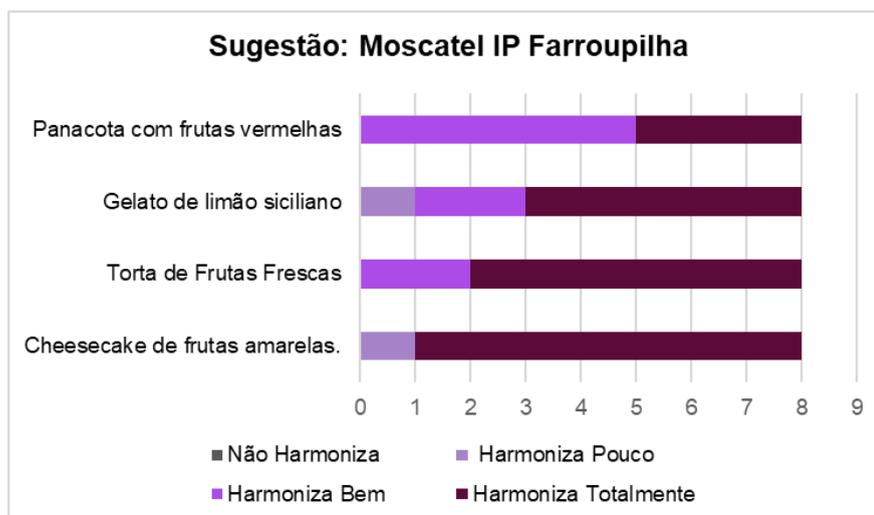
**Gráfico 23:** Harmonização Moscatel IP Farroupilha - Pratos Regionais  
Fonte: Elaborado pela Autora

#### Quadro 13 - Enogastronomia Moscatel IP Farroupilha

##### Gastronomia Regional - Harmoniza bem ou Totalmente com vinho Moscatel IP Farroupilha

- Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)
- Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)
- Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)
- Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)

Outras sobremesas foram indicadas pelos especialistas. A cremosidade dos doces a base de leite, como panacota, cheesecake e o gelato, combinando com a presença das frutas, são ideais para harmonizar com a doçura e o frescor do Moscatel, trazendo um equilíbrio perfeito.



**Gráfico 24:** Sugestão Enogastronomia Mundial para com Moscatel IP Farroupilha  
Fonte: Elaborado pela Autora

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A abordagem das Indicações Geográficas e a enogastronomia busca fortalecer a identidade local, a sociedade e a cultura. O ato de comer se torna muito mais profundo do que apenas uma necessidade, ele nos conecta, tece relações, partilha momentos. Esta conexão pode ser encontrada também com o vinho, o ato de degustar, sentir, estar presente, unindo o com a gastronomia torna-se uma experiência única.

Este estudo alcançou harmonizações entre vinhos e pratos locais que podem ser recomendados com maior segurança, quando o objetivo é aumentar a satisfação da experiência gastronômica, e elevar o vinho. Nota-se que alguns vinhos e variedades possuem uma maior identificação com o *terroir*, portanto, está identificação se faz também para com a gastronomia, como é o caso dos vinhos Tannat e Cabernet Sauvignon da Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha, harmonizam perfeitamente com a maioria dos pratos locais.

Embora, alguns vinhos não possuam uma harmonização ideal com pratos regionais, estes continuam a fomentar o desenvolvimento territorial e a promover seu selo de Indicação Geográfica, dando destaque a qualidade do produto e elevando o local. Favorecidos de harmonizações com pratos da gastronomia mundial.

O estudo ficou limitado, pela dificuldade de aceitação entre os especialistas convidados para responder ao questionário. Tratando-se de uma temática muito relacionada com a análise sensorial, poderia se considerar uma metodologia de investigação que permitisse a apreciação sensorial de relações enogastronômicas.

Aprofundar as harmonizações enogastronômicas nas Indicações Geográficas propicia o desenvolvimento do enoturismo, da gastronomia, reforça o *terroir*, conseqüentemente reflete seus fatores naturais e humanos. Considera-se este estudo importante para o desenvolvimento local, valorização dos serviços enogastronômicos prestados, assim como o enoturismo.

Considera-se que a relevância da abordagem escolhida para esta investigação tem um nível elevado de interesse para estudantes e pessoas interessadas na temática da gastronomia, enogastronomia e enoturismo. Conseqüentemente o uso da metodologia Delphi para elaboração deste trabalho e para futuros nestas áreas.

Como sugestão para trabalhos futuros, seria uma pesquisa sobre o tema nas outras Indicações Geográficas de vinhos espalhadas pelo Brasil, ou mesmo de outros produtos presentes nas IGs abordadas neste trabalho. Assim como, desenvolver um método para possíveis análises sensoriais enogastronômicas com os dados encontrados neste estudo.

## REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Mirian. **A qualidade do vinho no consumo do vinho**. Senac. 2019.
- ARIÈS, Philippe. DUBY, Georges. **História da Vida Privada. Da Primeira Guerra a nossos dias**. Nº 5. Ser imigrante na França. São Paulo: Cia das Letras, 2001.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS *SOMMELIERS* PARANÁ. **Sommelier - Módulo Básico**. Paraná, 2012.
- AZEVEDO, Jucélia Medeiros. **Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial**. Dissertação de Mestrado. Natal, 2011.
- BASTIAN, Sue; ALANT, Karin; BRUWER, Johan; LI, Elton. **Wine consumers and makers: are they speaking the same language?**. The Australian and New Zealand Grapegrower & Winemaker. May, 2005.
- BEATO, Manuel. **Guia de Vinhos Larousse**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.
- BERTUOL, Mariana Variani. **Uma análise do significado de consumo de vinho no contexto de uma confraria feminina**. Dissertação (Mestrado) - Pós-Graduação da Faculdade de Administração, Contabilidade e Economia da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- BIGONHA, Roberto. **Princípios da Harmonização**. Belo Horizonte - MG. 2021
- BORGES, Armando Coelho. **O vinho na Bíblia**. Gula. São Paulo, 2006.
- BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro, 2007.
- BORGES, José Luiz. **A arquitetura da refeição**. São Paulo.
- BRUNCH, K. L., SILVA, A. L.. **Indicação Geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual**. [2010]
- BRUNCH, Kelly Lissandra. **Indicações Geográficas e Outros Signos Distintivos: Aspectos Legais**. [2013]
- CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80. Editora UFPR. 2005.
- CARVALHO, N. T. P. **A estrutura dos sistemas de patentes e de marcas – passado, presente e futuro**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2009.
- CASABIANCA, F., SYLVANDER, B., NOEL, Y., BÉRANGER, C., COULON, JB., GIRAUD, G., FLUTET, G., RONCIN, F. VINCENT, E. **Terroir e Tipicidade: Propostas de definições para dois conceitos essenciais para a compreensão das Indicações Geográficas e do desenvolvimento sustentável**. '6º Congresso Internacional de Wine Terroirs, Bordeaux Montpellier, 2-8 de julho, 2006.

CERETTA, Caroline Ciliane. **Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil**. Rosa dos Ventos, vol. 4, núm. 1, enero-junio, 2012, Universidade de Caxias do Sul Caxias do Sul, 2012.

**CONFRARIA DOS SOMMELIERS**. São Paulo. Ebook. Disponível em: <<https://sommelier.weebly.com/moacutedulos--textos.html>> . Acesso em: 14 mai. 2019.

CORNER, D.; ANGELO, Elis. **O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia**. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SemintUR Turismo: Inovações da Pesquisa na América Latina Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul, RS, Brasil.

CORDEIRO, Carlos. **Vinhos e queijos, a combinação perfeita**. Disponível em: <[https://revistaadega.uol.com.br/artigo/queijos-e-vinhos-pares-perfeitos\\_3311.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/queijos-e-vinhos-pares-perfeitos_3311.html)>. Acesso em: 09 nov. 2018.

CORTÊ REAL, Mauro. **O ritual do vinho**. Porto Alegre: AGE, 2006.

COELHO-COSTA, E. R. **Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico**. Desenvolvimento Regional em Debate, vol. 9, núm. Esp.2, pp. 262-293, Universidade do Contestado, 2019.

COELHO-COSTA, E. R. **As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística**. Revista Turismo: estudos e práticas, vol. 3, n. 1, p. 25-50, jan./jun. 2014.

COELHO-COSTA, E. R. **Indicações Geográficas no Turismo Enogastronômico Brasileiro: turismo no país das iguarias**. 2015. 223 f. Dissertação (Mestrado Profissional). Universidade Estadual do Ceará, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos, Fortaleza, 2015.

COELHO-COSTA, E. R. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 78-86, 2016.

COELHO-COSTA, E. R; CORIOLANO L. N. **Indicações geográficas e turismo enogastronômico no Vale dos Vinhedos (RS) e no Vale do rio São Francisco (PE/BA)**. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 6 (Número Especial) 2017.

COUNIHAN, C. M. The social and cultural uses of food. **The Cambridge world history of food**, v. 2, p. 1513-1522, 1999.

CRISTINA, Juliana. **Vinho Merlot Características**. Disponível em: <[https://www.evino.com.br/blog/vinho-merlot/#:~:text=Os%20vinhos%20100%25%20Merlot%20combinam,tamb%C3%A9m%20s%C3%A3o%20uma%20%C3%B3tima%20pedida!](https://www.evino.com.br/blog/vinho-merlot/#:~:text=Os%20vinhos%20100%25%20Merlot%20combinam,tamb%C3%A9m%20s%C3%A3o%20uma%20%C3%B3tima%20pedida!>)>. Acesso em: 31 de julho de 2022.

DA SILVA, S.; COSTA, F. **Mensuração e Escalas de Verificação: uma Análise Comparativa das Escalas de Likert e Phrase Completion**. XVII SEMEAD. 2014

DANKELMAN, I.; DAVIDSON, J. **Land: Women at the centre of the Food Crisis, Women and the Environment**, S. Sontheimer, ed. London: Earthscan Publications, 1991.

DIAS, R. **MÉTODO DELPHI: Uma descrição de seus principais conceitos e características**. Escola de Comunicações e Artes - Departamento de Relações Públicas, Propaganda e Turismo Curso de especialização em Pesquisa de Mercado em Comunicação São Paulo, julho de 2007.

DICIONÁRIO MICHAELIS. Disponível em: <<https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/enogastromonia/>>. Acesso em: 04 abr. 2019.

DIVVINO. **Guia de Uvas: vinhos brancos leves da uva Sauvignon Blanc**. Disponível em: <<https://www.divvino.com.br/blog/uva-sauvignon-blanc/>>. Acesso em: 07 de agosto de 2022.

EMBRAPA. **Indicações Geográficas de Vinhos do Brasil**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil>>. Acesso em: 07 de fevereiro de 2022.

FALCADE, Ivanira. **Indicações Geográficas, o caso da região com Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos**. Dissertação de mestrado, UFRGS. Porto Alegre, 2005.

FARIAS, Ricardo. **Curso para profissionais - Ciclo I. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS SOMMELIERS** - RJ. Rio de Janeiro, 2019.

FERNANDES, Gonçalo José Poeta. **A metodologia Delphi como ferramenta de apoio na gestão de destino turísticos**. Doutorado em Geografia e Planejamento Regional pela faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, Portugal, 2014.

GALVÃO, Saul. **Tintos e Brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

GLASS, R.F; CASTRO, A.M.G. **As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos**. Embrapa Informação Tecnológica Brasília, DF 2009

HOUAISS, Antônio (1915 - 1999) e VILLAR, Mauro Salles(1939 - ). **Dicionário Houaiss de língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

JOHNSON, Hugh. **A história do vinho**. São Paulo: Schwarcz, 1999.

IBRAVIN - Disponível em : <<https://www.ibravin.org.br/>>. Acesso em: 02 mai. 2019.

LAPKOUSKI, Andreia Karolina. **Análise de dados aplicada a enogastronomia**. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2018.

LESSA, B.; LONA, A.A. et al. **Do Pampa à Serra: Os sabores da terra gaúcha**. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1999.

LILLA, Ciro. **Introdução ao mundo do vinho**. São Paulo : Editora WMF Martins Fontes, 2016.

MELLO, L; MACHADO, C. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015**. Brasília, DF. 2017.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: Uma breve revisão**. Revista brasileira de ciências sociais - vol. 16 nº. 47. 2001.

MIRANDA, Rodolfo José Meyer. **O desing na potencialização de experiências emocionais na enogastronomia**. Tese de mestrado do programa de pós-graduação em Desing Estratégico da Universidade do Rio dos Sinos. UNISINOS, 2012.

NIEDERLE, P.A.; VITROLLES, D. **Indicações Geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro**. Estud. Soc. e Agric., Rio de Janeiro, vol. 18, n. 1, 2010.

PEYNAUD, É. **Le Gôut du Vin**. 4a ed. Paris: Dunod, 2006.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do vinho**. Rio de Janeiro, 2020.

PUCKETTE, Madeline; HAMMACK, Justin. **O guia essencial do vinho: Wine Folly**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016. Tradução de Lucas Cordeiro e Renato Ferreira Pires.

QUEIROZ, Selma Jamar de. **Mitos e Controvérsias no Cosmo da Harmonização de Vinhos**. 2009. 67 f. Monografia (Especialização) - Curso de Magistério Superior, Pró - Reitoria de Pesquisa, Pós-graduação, Extensão e Cultura - Proppec, Universidade do Vale do Itajaí - Univali, Balneário Camboriú, 2009.

RIZZON, A; DALL'AGNOL, I. **Vinho Tinto**. Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

ROCK, Fábio. **Como harmonizar vinho Chardonnay**.  
Disponível em: <<https://upvinhos.com.br/como-harmonizar-vinho-chardonnay/>>  
Acesso em: 29 de julho de 2022.

SANTOS, Milton. **Por Uma Outra Globalização: do Pensamento Único à Consciência Universal**. Rio de Janeiro. Record: 2000.

SAVARIN, J. A. B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SEBRAE. **IG – Vale dos Vinhedos: Denominação de Origem**. 2018  
Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-vale-dos-vinhedos-do/>>.  
Acesso em: 07 de fevereiro de 2022.

SEBRAE. **IG - Campanha Gaúcha**. 2018

Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-campanha-gaucha/>>.

Acesso em: 07 de fevereiro de 2022.

SEBRAE. **IG - FARROUPILHA**. 2018

Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-farroupilha/>>.

Acesso em: 07 de fevereiro de 2022.

SILVA, Roberto do Nascimento e. **A Enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos/RS**. 2015. 178 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Desenvolvimento Regional, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional - Mestrado e Doutorado, Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC, Santa Cruz do Sul - RS, 2015.

STANDAGE, Tom. **A história do vinho em 6 copos**. Rio de Janeiro, 2005.

**Terroir e Viticultura**.

Disponível em: <<https://www.vinetowinecircle.com/en/terroir-2/terroir-and-viticulture/>>

Acesso em: 01 de fevereiro de 2022.

TONIETTO, J. **O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro**. Bento Gonçalves: EMBRAPA, 1993.

TONIETTO et al. **Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul registradas até março de 2021**. Brasília : MAPA/AECS, 2022.

VALDUGA, Gustavo. VALDUGA, Vander. **Região, Vinho E Identidade: Uma Visão Sobre o Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves, 2007.

VALE DOS VINHEDOS. **Indicação Geográfica**.

Disponível em: <<https://www.valedosvinhedos.com.br/indicacao-geografica/>>.

Acesso em: 07 de fevereiro de 2022.

VIERA et al. **A indicação Geográfica como instrumento para o desenvolvimento de uma região: caso indicação de procedência do “Vale da Uva Goethe” - SC**. PIDCC, Aracaju, 2014.

VIEIRA, A.C.P.; WATANABE, M.; BRUCH, K.L. **Perspectivas de desenvolvimento da vitivinicultura em face do reconhecimento da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe**. Revista GEINTEC, v. 2, 2012.

## APÊNDICE

### Questionário 1

#### **Identificação da Enogastronomia das Indicações Geográficas - DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha e IP Campanha Gaúcha**

##### TERMO DE CONSENTIMENTO

Título da Pesquisa: INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: RELAÇÃO ENOGASTRONÔMICA

Objetivo da pesquisa: Identificar a enogastronomia pertencente as Indicações Geográficas da DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha e IP da Campanha Gaúcha, para realização do trabalho de conclusão de curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia - IFRS (Bento Gonçalves).

Procedimentos: utilizando a metodologia Delphi serão aplicados dois questionários, o primeiro questionário refere-se a identificação da harmonização dos pratos típicos de cada terroir pertencente aos vinhos de sua respectiva IG. Em um segundo momento, será enviado novamente o questionário para uma nova coleta de dados com o mesmo intuito para se alcançar um consenso maior entre as respostas.

Desconfortos e riscos: O participante pode sentir desconforto ao abordar determinado tema, entretanto, a continuidade do depoimento ou a utilização do dado será de total autonomia do participante. Nenhum conteúdo será levado em consideração sem que o participante, mesmo após a narrativa, esteja de acordo.

A qualquer instante, no decorrer do estudo, os participantes têm assegurado o direito de interromper sua participação, bem como solicitar que os dados fornecidos não sejam utilizados na pesquisa ou em publicações dela decorrentes. Sua identidade na participação na pesquisa será preservada.

Tempo estimado para as respostas é de 20 minutos.

O sucesso deste estudo depende muito da sua colaboração, que desde já agradecemos.

Em caso de dúvidas em relação a este trabalho, por favor, encaminhe uma mensagem para [jantsch.liane10@gmail.com](mailto:jantsch.liane10@gmail.com) e para [shana.flores@bento.ifrs.edu.br](mailto:shana.flores@bento.ifrs.edu.br)  
Liane Jantsch

Prova Dra Shana Sabbado Flores (orientadora)

#### 1. Declaração de consentimento informado

Declaro que tomei conhecimento e fui devidamente esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos da investigação a realizar. Foi-me garantida a possibilidade de, em qualquer altura, recusar participar neste estudo sem qualquer tipo de consequências. Desta forma, aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados que, de forma voluntária, forneço, confiando nas garantias de confidencialidade e anonimato que me são asseguradas pela equipe de investigação, os dados serão utilizados para fins acadêmicos, incluindo sua publicação. Confirmando que concordo com a declaração de consentimento informado

Marcar apenas uma oval.

Sim ( )

Não ( )

## Enogastronomia

Descreva em sua opinião quais pratos da gastronomia harmonizam com determinado vinho pertencente às Indicações Geográficas (DO Vale dos Vinhedos, IP Campanha Gaúcha, IP Farroupilha). Indique ao menos um prato.

2. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com o Vinho Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?

Características do Vinho branco DO Chardonnay: Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay), apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa. (Tonietto et al, 2022)

---

3. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com o Vinho Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?

Característica do Vinho tinto Varietal Merlot DO: Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados, boa estrutura –salienta-se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores. (Tonietto et al, 2022)

---

4. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com os Vinhos Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?

Características do Vinho fino branco Sauvignon Blanc: predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Notas tropicais e sutil vegetal. Acidez moderada, vinhos jovens e equilibrados no sabor. (Tonietto et al, 2022)

---

5. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com os Vinhos Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Cabernet Sauvignon: Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras (sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), na boca os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume. Destacam-se notas de cassis. (Tonietto et al, 2022)

---

6. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com os Vinhos Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Tannat: predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro,olfato de média intensidade. Originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor.Características marcantes de especiarias no olfato. (Tonietto et al, 2022).

---

7. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com o Vinho Tranquilo Branco Moscato da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Tranquilo Branco Moscato: apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas apresentam-se em mescla de notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pera madura, flores brancas,ervas de quintal e mel, típicos desta região. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade. (Tonietto et al, 2022)

---

8. Qual prato, em sua opinião, harmoniza com o Vinho Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Moscatel Espumante: caracteriza-se pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante espuma de coloração branca. No aroma aparecem notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante,com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. (Tonietto et al, 2022)

---

9. Qual seu conhecimento em relação aos vinhos das Indicações Geográficas mencionadas?

Não Conheço Conheço Pouco Conheço Bem Conheço Muito

D.O. Vale dos Vinhedos  
IP Campanha Gaúcha  
IP Farroupilha

10. Qual seu conhecimento em relação a gastronomia regional das Indicações Geográficas mencionadas?

Não Conheço Conheço Pouco Conheço Bem Conheço Muito

D.O. Vale dos Vinhedos  
IP Campanha Gaúcha  
IP Farroupilha

## ENOGASTRONOMIA D.O. VALE DOS VINHEDOS

O Vale dos Vinhedos foi a primeira indicação geográfica reconhecida no Brasil. Em 2002 obteve do INPI o registro de Indicação de Procedência (IP) e, em 2012, foi reconhecida a Denominação de Origem – a primeira DO de vinhos do Brasil (EMBRAPA). Os vinhos apresentam características analíticas e sensoriais específicas da região, os vinhos tintos são produzidos pela uva Merlot, e os brancos pela variedade Chardonnay.

A gastronomia típica da região do Vale traz referência à cultura italiana e seus descendentes.

Nesta etapa do questionário assinale qual nível de harmonização entre pratos típicos e respectivo vinho da DO Vale dos Vinhedos.

11. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Brancos Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?

Característica do Vinho branco Chardonnay DO: Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay), apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Copa (embutido suíno, condimentado com especiarias)				
Salame (embutido de carne bovina e ou suína, temperos, alho e sal, maturado em temperatura ambiente)				
Queijo colonial				
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Polenta brustolada (na chapa)				
Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)				
Sopa de capeletti (capelleti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)				
Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -)				
Maionese de batatas (batatas, creme de ovos com vinagre)				
Salada de Radicci com bacon				
Macarrão na manteiga e sálvia				

Ravioli de ricota e espinafre na manteiga (massa artesanal recheada, finalizada em manteiga)				
Spaghetti ao alho e óleo (massa finalizada ao alho e óleo)				
Spaghetti ao molho branco e queijos (massa servida de molho branco com queijos, parmesão, muçarela, colonial)				
Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de tomate seco com rúcula (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)				
Galeto assado (carne de frango assada)				
Linguiça assada				
Grostoli (bolinho doce frito posterior coberto com açúcar e canela)				
Pudim (doce cremoso à base de leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho maria)				
Sagu				
Sagu com creme				

12. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?

Característica do Vinho tinto Varietal Merlot DO: Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença denotas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados, boa estrutura – alienta se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores. (Tonietto et al, 2022)

<b>Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Copa (embutido suíno, condimentado com especiarias)				
Salame (embutido de carne bovina e ou suína, temperos, alho e sal, maturado em temperatura ambiente)				
Queijo colonial				
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Polenta brustolada (na chapa)				

Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)				
Sopa de capeletti (capelletti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)				
Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -)				
Salada de Radicci com bacon				
Macarrão à bolonhesa (massa, molho carne moída, tomate e tempero verde)				
Macarrão ao molho sugo (massa e molho de tomate)				
Macarrão ao molho de tomate seco				
Nhoque à bolonhesa (massa a base de batatas, molho carne moída, tomate e tempero verde)				
Spaghetti ao molho branco e queijos (massa servida de molho branco com queijos, parmesão, muçarela, colonial)				
Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de tomate seco com rúcula (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)				
Costela bovina assada				
Galeto assado (carne de frango assada)				
Linguiça assada				
Picanha grelhada				
Grostoli (bolinho doce frito posterior coberto com açúcar e canela)				
Pudim (doce cremoso à base de leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho maria)				
Sagu				
Sagu com creme				

## ENOGASTRONOMIA IP CAMPANHA GAÚCHA

A delimitação referente a Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha está localizada no bioma Pampa no estado do Rio Grande do Sul. A área da IP abrange, em todo ou em parte, 14 municípios da região, sendo permitidas 36 cultivares de videira dentro da Indicação Geográfica.

A gastronomia da Campanha possui influências indígenas, castelhanas provenientes dos espanhóis, também influências portuguesas, italianas e alemãs.

Nesta etapa do questionário assinale qual nível de harmonização entre pratos típicos e respectivo vinho da IP Campanha Gaúcha.

13. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?

Características Vinho fino branco Sauvignon Blanc: predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Notas tropicais e sutil vegetal. Acidez moderada, vinhos jovens e equilibrados no sabor. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)				
Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)				
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				
Ambrosia (doce cozido com ovos, leite, açúcar e limão)				
Doce de abóbora (abóbora cozida em calda de açúcar e especiarias)				
Pêssego em calda (pêssego cozido em calda de açúcar)				
Arroz com pêssego seco (arroz doce cozido juntamente com pêssego seco)				

14. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Cabernet Sauvignon: Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras(sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), na boca os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume. Cabernet Sauvignon destacam-se as notas de cassis. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)				

Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)				
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Carne de ovelha assada				
Churrasco bovino na brasa				
Churrasco de cordeiro na brasa				
Costela assada no fogo de chão				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Feijão				
Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)				
Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				

15. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Tannat Da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Tannat: predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade. Originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor. Características marcantes de especiarias no olfato. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)				
Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)				
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Carne de ovelha assada				
Churrasco bovino na brasa				
Churrasco de cordeiro na brasa				
Costela assada no fogo de chão				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Feijão				

Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)				
Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				

### ENOGASTRONOMIA DA IP DE FARROUPILHA

O principal fator determinante da característica dos vinhos da IP Farroupilha é o emprego de cultivares moscatéis, que atribuem uma distinção marcante de aroma e sabor aos produtos.

Os pratos típicos de Farroupilha possuem grande influência nos imigrantes italianos, além da inserção de outras culturas em sua gastronomia, como pessoas vindas de outras regiões do estado.

Nesta etapa do questionário assinale qual nível de harmonização entre pratos típicos e respectivo vinho.

16. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Tranquilo Branco Moscato: apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas apresentam-se em mescla de notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, típicos desta região. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade. (Tonietto et al, 2022).

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Radicci com tocinho (salada de radicci com tocinho (bacon) frito)				
Maionese de batata (salada fria de batatas, creme de ovos com vinagre/ou limão)				
Pão colonial				
Polenta brustolada (na chapa)				
Polenta Frita				
Queijinho frito (queijo colonial empanado e frito)				

Menarosto de codorna ( é um processo que consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e fumaça, somente brasas)				
Galeto assado				
Galeto recheado com piem assado				
Piem (recheio preparado para capeletti a base de frango e farinha de rosca, consumido cozido)				
Sopa de capeletti (massa recheada com piem, cozida em brodo, caldo preparo de aparas de frango e ervas)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -).				
Macarrão ao molho de sugo (molho a base de tomates)				
Macarrão ao molho pesto (molho de manjeriçã, azeite, parmesã e nozes)				
Macarrão à bolonhesa (molho à base de carne moída, tomates e temperos)				
Polenta ao molho de frango (polenta mole, com molho de frango)				
Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)				
Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)				
Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)				
Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)				
Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)				

17. Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Moscatel Espumante: caracteriza-se pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante espuma de coloração branca. No aroma aparecem notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssigo, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e				

queijo)				
Radicci com tocinho (salada de radicci com tocinho (bacon) frito)				
Maionese de batata (salada fria de batatas, creme de ovos com vinagre/ou limão)				
Pão colonial				
Polenta brustolada (na chapa)				
Polenta Frita				
Queijinho frito (queijo colonial empanado e frito)				
Menarosto de codorna ( é um processo que consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e fumaça, somente brasas)				
Galeto assado				
Galeto recheado com piem assado				
Piem (recheio preparado para capeletti a base de frango e farinha de rosca, consumido cozido)				
Sopa de capeletti (massa recheada com piem, cozida em brodo, caldo preparo de aparas de frango e ervas)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -).				
Macarrão ao molho de sugo (molho a base de tomates)				
Macarrão ao molho pesto (molho de manjericão, azeite, parmesão e nozes)				
Macarrão à bolonhesa (molho à base de carne moída, tomates e temperos)				
Polenta ao molho de frango (polenta mole, com molho de frango)				
Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)				
Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)				
Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)				
Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)				
Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)				

### 18. Faixa etária

- 18 a 25 anos  
 26 a 35 anos  
 36 a 45 anos

Acima dos 45 anos

19. Grau de escolaridade

- Fundamental  
 Médio  
 Superior  
 Pós-Graduação

20. Gênero

- Homem  
 Mulher  
 Prefere não declarar

21. Qual sua relação com o mundo do vinho?

Enólogo

Sommelier

Gastrônomo (chef de cozinha, cozinheiro)

Educador (na área de uva e vinho, ou gastronomia e afins)

Estudante (na área da enologia ou gastronomia)

Enófilo

Cantineiro, produtor de uva, empresário do ramo da vitivinicultura

Empresário do ramo da gastronomia

Outro

22. Deixe seu Nome e E-mail para fins de controle de pesquisa, sua identificação não será divulgada.

---

23. Observações e sugestões

---

## QUESTIONÁRIO 2

### QUESTIONÁRIO II - Identificação da Enogastronomia das Indicações Geográficas - DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha e IP Campanha Gaúcha

#### TERMO DE CONSENTIMENTO

Título da Pesquisa: INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: RELAÇÃO ENOGASTRONÔMICA

Objetivo da pesquisa: Identificar a enogastronomia pertencente as Indicações Geográficas da DO Vale dos Vinhedos, IP Farroupilha e IP da Campanha Gaúcha, para realização do trabalho de conclusão de curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia - IFRS (Bento Gonçalves).

Procedimentos: utilizando a metodologia Delphi serão aplicados dois questionários, o primeiro questionário refere-se a identificação da harmonização dos pratos típicos de cada terroir pertencente aos vinhos de sua respectiva IG (já realizado). Neste segundo momento, será enviado o questionário para uma nova coleta de dados com o mesmo intuito para se alcançar um consenso maior entre as respostas.

Desconfortos e riscos: O participante pode sentir desconforto ao abordar determinado tema, entretanto, a continuidade do depoimento ou a utilização do dado será de total autonomia do participante. Nenhum conteúdo será levado em consideração sem que o participante, mesmo após a narrativa, esteja de acordo.

A qualquer instante, no decorrer do estudo, os participantes têm assegurado o direito de interromper sua participação, bem como solicitar que os dados fornecidos não sejam utilizados na pesquisa ou em publicações dela decorrentes. Sua identidade na participação na pesquisa será preservada.

Tempo estimado para as respostas é de 5 minutos.

O sucesso deste estudo depende muito da sua colaboração, que desde já agradecemos.

Em caso de dúvidas em relação a este trabalho, por favor, encaminhe uma mensagem para

[jantsch.liane10@gmail.com](mailto:jantsch.liane10@gmail.com) e para [shana.flores@bento.ifrs.edu.br](mailto:shana.flores@bento.ifrs.edu.br)

Liane Jantsch

Prova Dra Shana Sabbado Flores (orientadora)

#### 1 Declaração de consentimento informado

Declaro que tomei conhecimento e fui devidamente esclarecido/a quanto aos objetivos e procedimentos da investigação a realizar. Foi-me garantida a possibilidade de, em qualquer altura, recusar participar neste estudo sem qualquer tipo de consequências. Desta forma, aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados que, de forma voluntária, forneço, confiando nas garantias de confidencialidade e anonimato que me são asseguradas pela equipe de investigação, os dados serão utilizados para fins acadêmicos, incluindo sua publicação. Confirmo que concordo com a declaração de consentimento informado

Sim ( )

Não ( )

2 Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?

Característica do Vinho branco Chardonnay DO: Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay),

apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara, com expressivas notas do varietal Chardonnay (ex. sutil abacaxi) e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado e refrescante, com acidez média, médio corpo e estrutura, persistência média/longa. (Tonietto et al, 2022).

<b>Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Queijo colonial				
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Polenta brustolada (na chapa)				
Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)				
Sopa de capeletti (capelletti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)				
Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -)				
Maionese de batatas (batatas, creme de ovos com vinagre)				
Macarrão na manteiga e sálvia				
Ravioli de ricota e espinafre na manteiga (massa artesanal recheada, finalizada em manteiga)				
Spaghetti ao alho e óleo (massa finalizada ao alho e óleo)				
Spaghetti ao molho branco e queijos (massa servida de molho branco com queijos, parmesão, muçarela, colonial)				
Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de tomate seco com rúcula (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)				
Galeto assado (carne de frango assada)				

Pudim (doce cremoso à base de leite, ovos e açúcar caramelizado, assado em banho maria)				
---	--	--	--	--

3 Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?

Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Branco Chardonnay da DO Vale dos Vinhedos?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Totalmente
Tilápia assada com legumes				
Filé de tilápia com cogumelos				
Peixe grelhado				
Bacalhau				
Risotto de limão siciliano				
Risotto de brie com damasco				
Risotto de cogumelos frescos				
Arroz com passas				
Torta de limão				

4. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?

Característica do Vinho tinto Varietal Merlot DO: Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) apresenta coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados, boa estrutura –salienta se a harmonia do conjunto e a integração dos sabores. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Copa (embutido suíno, condimentado com especiarias)				
Salame (embutido de carne bovina e ou suína, temperos, alho e sal, maturado em temperatura ambiente)				
Queijo colonial				
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Polenta brustolada (na chapa)				

Polenta bustolada com queijo colonial (na chapa)				
Sopa de capeletti (capelletti, massa recheada com pien, fervida em brodo, caldo preparado de aparas de frango e ervas)				
Piem (recheio preparado para capeletti, consumido cozido)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -)				
Salada de Radicci com bacon				
Macarrão à bolonhesa (massa, molho carne moída, tomate e tempero verde)				
Macarrão ao molho sugo (massa e molho de tomate)				
Macarrão ao molho de tomate seco				
Nhoque à bolonhesa (massa a base de batatas, molho carne moída, tomate e tempero verde)				
Risotto de alho poró (arroz arbóreo ou carnaroli, com alho poró finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de funghi (arroz arbóreo ou carnaroli, com funghi finalizado com manteiga e queijo parmesão)				
Risotto de tomate seco com rucúla (arroz arbóreo ou carnaroli, com tomate seco finalizado com folhas de rúcula, manteiga e queijo parmesão)				
Costela bovina assada				
Galeto assado (carne de frango assada)				
Linguiça assada				
Picanha grelhada				

5. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?

Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Merlot da DO Vale dos Vinhedos?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Codorna recheada com polenta cremosa				
Carne de Porco Assada na Brasa				
Filé com molho gorgonzola				
Filé grelhado com molho de frutas do bosque				

Bife acebolado				
Filé ao molho funghi com batatas gratinadas				
Polenta Mole com Ragu de carne vermelha				
Macarrão com bacon				

6. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?

Características Vinho fino branco Sauvignon Blanc: predominantemente, um matiz palha ou amarelo-claro. Notas tropicais e sutil vegetal. Acidez moderada, vinhos jovens e equilibrados no sabor. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				
Ambrosia (doce cozido com ovos, leite, açúcar e limão)				
Doce de abóbora (abóbora cozida em calda de açúcar e especiarias)				
Pêssego em calda (pêssego cozido em calda de açúcar)				
Arroz com pêssego seco (arroz doce cozido juntamente com pêssego seco)				

7. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?

Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Branco Varietal Sauvignon Blanc da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Mariscos				
Sushi				
Sashimi				
Salada de folhas verdes				
Burrata (mozzarella de búfala recheada com massa fresca de mozzarella)				
Guacamole (abacate, limão, tomates..)				
Frango grelhado				

Carne porco agridoce				
Mousse de kiwi com chantilly				

8. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Cabernet Sauvignon: Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras(sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), na boca os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume. Cabernet Sauvignon destacam-se as notas de cassis. (Tonietto et al, 2022)

<b>Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)				
Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)				
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Carne de ovelha assada				
Churrasco bovino na brasa				
Churrasco de cordeiro na brasa				
Costela assada no fogo de chão				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Feijão				
Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)				
Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				

9. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?

<b>Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Varietal Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Lasanha bolonhesa				
Salada radicci com bacon.				
Bife Ancho na Brasa				
Entrecôte na Brasa				
Filé com molho funghi				
Ragu (carne de panela)				
Carne de porco assada				
Queijo de porco (embutido de miúdos suínos)				
Salame				
Massa molho galinha caipira				

10. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinho Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?

Característica do Vinho Tannat: predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro,olfato de média intensidade. Originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor.Características marcantes de especiarias no olfato. (Tonietto et al, 2022)

<b>Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com Vinho Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Arroz carreteiro (arroz cozido com carne e temperos)				
Arroz com charque (arroz cozido carne seca salgada)				
Arroz com linguiça crioula (arroz cozido juntamente com linguiça crioula)				
Carne de ovelha assada				
Churrasco bovino na brasa				
Churrasco de cordeiro na brasa				
Costela assada no fogo de chão				
Linguiça Parrilheira (assada em brasa)				
Feijão				
Feijoada (feijão cozida com embutidos e temperos, servido com arroz)				

Massa frita de carne de ovelha (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Massa frita de charque (macarrão fino al dente cozido dentro da carne de ovelha refogada com óleo)				
Espinhaço de ovelha com mandioca (cozido de espinhaço, finalizado como molho com mandioca)				
Vaca atolada (cozido de carne e mandioca)				

11. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?

Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinho Tinto Varietal Tannat da IP Campanha Gaúcha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Ossobuco				
Ossobuco ao molho de vinho tinto				

12. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Tranquilo Branco Moscato: apresenta coloração amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas apresentam-se em mescla de notas de frutas tropicais, tais como mamão e maracujá, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel, típicos desta região. O sabor é nítido, com acidez marcante e delicada, a qual confere sensação de frescor aos vinhos. Quando elaborado com Moscato Giallo, o vinho apresenta menor acidez e notas florais e especiarias um pouco mais pronunciadas, devido ao nível de maturação obtido e à maior intensidade aromática das uvas dessa variedade. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Fortaia (omelete que leva ovos, salame e queijo)				
Maionese de batata (salada fria de batatas, creme de ovos com vinagre/ou limão)				
Pão colonial				
Polenta brustolada (na chapa)				
Polenta Frita				
Queijinho frito (queijo colonial empanado e frito)				

Menarosto de codorna ( é um processo que consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e fumaça, somente brasas)				
Galeto assado				
Galeto recheado com piem assado				
Piem (recheio preparado para capeletti a base de frango e farinha de rosca, consumido cozido)				
Sopa de capeletti (massa recheada com piem, cozida em brodo, caldo preparo de aparas de frango e ervas)				
Lesso (carnes anteriormente fervidas no caldo – brodo do capeletti -).				
Macarrão ao molho pesto (molho de manjeriçã, azeite, parmesã e nozes)				
Polenta ao molho de frango (polenta mole, com molho de frango)				
Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)				
Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)				
Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)				
Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)				
Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)				

13. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?

<b>Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinhos Tranquilos Branco Moscato da IP de Farroupilha?</b>	<b>Não Harmoniza</b>	<b>Harmoniza Pouco</b>	<b>Harmoniza Bem</b>	<b>Harmoniza Totalmente</b>
Salada de mix de folhas com frutas e lascas de parmesã				
Pad Thai (macarrã de arroz frito, leva molho thai, tofu, moyashi, ovos e pode acompanhar uma proteína, de origem tailandesa)				
Peixe grelhado				
Frango grelhado				
Biscoitos doces				

14. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato típico com Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?

Característica do Vinho Moscatel Espumante: caracteriza-se pela coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante espuma de coloração branca. No aroma aparecem notas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal. Em boca a doçura é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. (Tonietto et al, 2022)

Na sua opinião, qual prato típico harmoniza com os Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Pão colonial				
Tortéi de moranga (massa artesanal recheada com moranga cozida em purê)				
Moranga caramelizada (abóbora moranga cozida com açúcar até este caramelizar)				
Batata doce caramelizada (batata doce cozida com água e açúcar até o açúcar caramelizar)				
Grostole de pão (massa de pão frita passada em açúcar)				
Cuca de uva (pão doce de uva coberto de farofa de açúcar assado)				

15. Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?

Na sua opinião, qual nível de harmonização entre o prato sugerido com Vinhos Moscatel Espumante da IP de Farroupilha?	Não Harmoniza	Harmoniza Pouco	Harmoniza Bem	Harmoniza Totalmente
Cheesecake de frutas amarelas.				
Torta de Frutas Frescas				
Gelato de limão siciliano				
Panacota com frutas vermelhas				

Observações e/ou sugestões:

---



---