

## INTERCÂMBIO DE SABERES: A ENOGASTRONOMIA A PARTIR DE SITES DE VINÍCOLAS DA REGIÃO SUL DO BRASIL

**VIEIRA, Maicon Farias<sup>1</sup>; CERBARO, Deisi<sup>1</sup>; SEYFFERT, Victor Hugo Hartwing<sup>1</sup>; ALMEIDA, Gisele Alves Nobre de<sup>2</sup>; SCHWANKE, Thilara Lopes<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Graduando (a) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL. Email: mai\_con\_pel@hotmail.com

<sup>2</sup>Profª. Esp. do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense - Campus Pelotas-Visconde da Graça. Email: gisele.nobre@terra.com.br

### 1. INTRODUÇÃO

Sabe-se que a vitivinicultura teve início no Mediterrâneo, florescendo primeiramente no Egito faraônico, onde os faraós transmitiam seu conhecimento com alguns privilegiados de seu povo, que passaram a extrair o mosto da uva através de prensagem. Possuidores de grande relação com os egípcios estavam os gregos, mais precisamente os moradores da ilha de Creta. Este povo usufruiu do contato para adquirir também um pouco da cultura do Egito, inclusive tornando a vitivinicultura uma das principais manifestações do povo grego a partir da segunda metade do segundo milênio antes de Cristo.

Desde essa época o vinho já era visto e utilizado como complemento da alimentação, principalmente a mediterrânea, feito que prevalece até os dias de hoje, nas mais diversas cozinhas mundiais, harmonizando de diversas formas o prato e o vinho, ou seja, a enogastronomia.

O termo gastronomia, que conforme diversos estudos provêm da Grécia Clássica, originou-se dos vocábulos *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei), e do sufixo "ia", que forma o substantivo, e tem então como significado "estudo ou observância das leis do estomago". Junto a essa definição, surgiu, tempos depois, o vocábulo enogastronomia, aliando o vinho a essas "leis do estômago", evidenciando as potencialidades do vinho no sabor dos alimentos, e vice e versa. Estudos e informações sobre a combinação do alimento com a bebida vêm, atualmente, sendo exploradas nos mais diversos meios de comunicação, como, por exemplo, a internet. Esta cada vez mais está presente nas classes sociais e cada vez mais apresenta vantagens sobre os outros meios de comunicação.

Acredita-se que é a partir desta visão que se baseiam as empresas vitivinícolas ao utilizarem a internet como principal meio de difusão das harmonizações enogastrômicas, proporcionando aos consumidores não somente o conhecimento da arte de harmonizar, mas também a apresentação de seus produtos junto das combinações alimentícias.

### 2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho tem como base os web sites de três vinícolas da região sul do Brasil – Perini, Dezem e Aurora – onde, através de uma análise crítica, são observadas e evidenciadas as harmonizações enogastrômicas. Analisou-se a construção do espaço onde estas estão presentes, além da abordagem, linguagem e mostra iconográfica manifestadas.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Vinícola Perini possui 12 hectares de vinhedos localizados em Garibaldi e 80 hectares em Farroupilha. Conta também com um site próprio onde se pode conhecer

desde a história da vinícola e seus mais diversos produtos, até as notícias e premiações da empresa, bem como ser brindado com um setor de gastronomia.

Na parte enogastronômica pode-se conhecer e aprender um pouco sobre harmonizações de diversos alimentos com os vinhos da empresa. Cabe ressaltar que todas as harmonizações propostas no site são feitas por semelhança, ou seja, pratos leves com vinhos leves, bem como pratos mais robustos com vinhos de mesmo porte. No <http://www.vinicolaperini.com.br> os pratos são em maioria bastante sofisticados, apresentando como elemento principal carnes nobres como javali, cordeiro, perdiz e coelho. Em conseqüência, esses pratos são harmonizados com vinhos tintos da empresa, de diferentes castas, ressaltando as virtudes do prato e vice-versa. Acompanhando a harmonização, há também a receita completa do prato e a foto do mesmo, influenciando o paladar da pessoa que visita o site. PRATS (2006) comenta sobre este tipo de estratégia, que, se as imagens influenciam é porque consumimos tanto no físico como no psicológico e através dos olhos nos nutrimos e somos moldados a procurar o produto.

Já a Vinícola Aurora, tem como início de sua história o ano de 1875, com a chegada de seus imigrantes da Itália. No dia 14 de fevereiro de 1931, dezesseis famílias de produtores de uvas do município de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, reuniram-se para lançar a pedra fundamental do que viria a se transformar na Cooperativa Vinícola Aurora. A vinícola possui site próprio onde se pode conhecer a história e estrutura funcional da cooperativa, além de produtos, premiações, dicas do enólogo e a loja virtual. O <http://www.vinicolaurora.com.br/site> conta também com uma seção de gastronomia que é dividida em “Queijos e Vinhos” e “Receitas”.

No setor “Queijos e Vinhos” há uma apresentação sintética de diversos tipos de queijos acompanhados de sua harmonização com os vinhos da empresa. Para a confecção das harmonizações levou-se em consideração as texturas, os sabores, e, principalmente, os teores de gordura e de sal de cada espécie de queijo. Como exemplo das descrições feitas no site, podemos citar a definição e harmonização do queijo gorgonzola: “Massa úmida com veios azuis esverdeados, esse queijo tem sabor pronunciado e característico, ligeiramente salgado. Por essa razão, a harmonização pelo contraste (ou antagonismo) pode ser considerada, sugerindo um Aurora Colheita Tardia. Também tintos de estrutura e com estágio significativo em barris de carvalho poderão compor harmoniosamente, como o Aurora Reserva Cabernet Sauvignon.”

No setor de Queijos e Vinhos as harmonizações apresentadas são tanto por semelhança quanto por antagonismo, propiciando uma gama bastante grande de possibilidades nas combinações. Não há também preferência em ressaltar os vinhos de valores mais elevados da empresa; mas sim, uma mostra de todas as linhas de vinhos, sem ênfase a tintos, brancos, rosés ou espumantes.

Já na seção Receitas, a maioria das harmonizações são feitas por semelhança. As receitas giram entre o sofisticado e o popular, porém com duas características negativas, uma verbal e outra visual. Existe uma desordem da receita e acompanhamento do vinho, onde primeiro se tem o nome da receita, em seguida o tipo de vinho para harmonizar, logo após o modo de preparo e, ao final, os ingredientes, enquanto que na parte visual existe sempre a imagem de um vinho tinto mesmo quando as receitas indicam um acompanhamento de vinho branco, rosé ou espumante. Contudo, diferente de outras empresas, neste espaço virtual se dá bastante destaque às sobremesas.

A Vinícola Dezem é uma vinícola familiar com vinhedos próprios e planejada para elaboração de vinhos diferenciados e originais, que refletem o conceito de *terroir* da região de Toledo-PR.

Os vinhedos em sua totalidade, são cultivados no sistema espaldeira, onde os ramos ficam melhor expostos ao sol e proporcionam uvas mais maduras. Estes são cultivados em pequenas parcelas, distribuídas de acordo com a adaptação de cada tipo de uva e buscando a sustentabilidade e o equilíbrio com a natureza, aproveitando as características únicas dos solos da região "*terra rossa*" e incorporando estas características na uva.

A vinícola possui site próprio (<http://www.dezemvinhosfinos.com.br/>) onde se pode encontrar diversas informações sobre o estabelecimento como descrição do negócio, dos produtos, mostra das premiações, dicas enológicas e informações diversas sobre serviço do vinho. Contudo, não há no espaço virtual descrição de tamanho dos vinhedos e facilitação de rotas como encontrado no site das outras empresas estudadas. Existe sim, como nas demais, um espaço voltado à harmonização. Neste espaço, é possível encontrar diversas dicas de combinações entre alimentos e os vinhos da empresa. Porém, as informações presentes são bastante vagas, pois, apesar de possuir subdivisões entre carnes de caça, sopas, carnes vermelhas, combinações difíceis, embutidos e frios, massas, queijos e sobremesas, nenhum dos itens é mostrado com receitas, evidenciando assim que o que importa para a harmonização do prato é o ingrediente principal e não o tempero e/ou molho. Fato este que não é verdadeiro, visto que o mesmo ingrediente principal pode ser harmonizado com diferentes vinhos conforme o modo de preparo e união dos condimentos, como bem explicita ALBERT (2009), ao dizer que "devemos por atenção ao molho, pois ele pode fazer toda a diferença. Um peito de frango na chapa, temperado com ervas, é muito mais leve do que um substancioso *Coq au vin*, e por isso pedem vinhos diferentes."

As harmonizações apresentadas são basicamente feitas por semelhança, não dando muitas opções a quem se propõe a conhecê-las. Não é dado destaque a determinado tipo de vinho da vinícola e nem em sofisticação de pratos, visto que, como já foi comentado, não há descrição de pratos nem molhos.

Não obstante, o <http://www.dezemvinhosfinos.com.br/> possui dentro da seção de harmonização um ambiente voltado à troca de saberes sobre a enogastronomia em geral. Nele é possível aprender que pratos leves combinam com vinhos mais leves, bem como vinhos mais robustos harmonizam bem com pratos mais potentes. Além disso, é explicado um pouco sobre a combinação entre alimento e bebida ao longo dos tempos, evidenciando que a temperatura influencia na alimentação e que cada harmonização depende também do gosto pessoal. Todavia, há um grande equívoco, pois, enquanto que nas outras subseções fica claro que o prato principal é o elemento chave para a harmonização, nesta é chamada bastante a atenção para que "na hora de harmonizar o vinho com a comida devemos levar em consideração os ingredientes, o modo de preparação e o acabamento do prato" (<http://www.dezemvinhosfinos.com.br/>). Com essa incongruência de objetividades, parece que a vinícola se descuidou ao formar o espaço virtual (ou o responsável pela construção do mesmo) ou não avaliou que quem está em contato com o site poderia ser crítico o suficiente para esta constatação. Esse descuido da empresa vai ao encontro das palavras de Paulo Freire ao referir-se que ensinar exige uma rigorosidade metódica, que vai desde a construção do objeto de ensino, até a revisão e possibilidade de crítica, afirmando que "ensinar não se esgota no

“trancamento” do objeto ou conteúdo, superficialmente feito, mas se alonga à produção das condições em que aprender criticamente é possível.” (FREIRE, 1996)

#### 4. CONCLUSÃO

Ao fim e ao cabo, podemos observar que os sites de vinícolas são ferramentas importantíssimas para o ensino-aprendizagem de pessoas do meio, como enólogos e enófilos. A linguagem e apresentação são valores relevantes para a escolha de um espaço virtual de aprendizagem enogastronômica, visto que, um texto bem escrito e o auxílio de imagens transmitem sensações de desejo e apetite, fazendo com que a pessoa busque a comida e o vinho descrito na harmonização.

O estudo das harmonizações exige consciência do inacabado, ou seja, não se constitui de um conhecimento fechado, que com o conhecimento de um ou dois pratos combinados de um número reduzido de bebidas seja o suficiente. Este estudo deve ser reconicionado de maneira autônoma, buscando bom senso, curiosidade e, principalmente, o gosto de quem será servida a harmonização.

#### 5. REFERÊNCIAS

ALBERT, Aguinaldo Zácia. **Harmonização vinhos e pratos: Fazendo o casamento perfeito**. Disponível em: [www.degustadoressemfronteiras.com.br](http://www.degustadoressemfronteiras.com.br). Acesso em: 13 de agosto de 2011.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

PRATS, Joan Ferrés. Pantallas sanas, proteínas golosinas toxinas. *IN*: PERES, Lúcia Maria Vaz. & PORTO, Tânia Maria Esperon. (Org.). **Tecnologias da educação: Tecendo relações entre imaginário, corporeidade e emoções**. Araraquara: Junqueira & Marin, 2006.

<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php>. Acesso em: 09 de agosto de 2011.

<http://www.dezemvinhosfinos.com.br>. Acesso em: 11 de agosto de 2011.

<http://www.vinicolaurora.com.br/site>. Acesso em: 11 de agosto de 2011.

<http://www.vinicolaperini.com.br>. Acesso em: 11 de agosto de 2011.