

Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das IGs do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina

Zaira do Nascimento Vale¹, Shana Sabbado Flores^{1*}

*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Bento Gonçalves*.

Palavras-chave: emparelhamento de alimentos e bebidas; gastronomia e vinho; Indicações geográficas.

A enogastronomia é um campo da área da enologia em ascensão nos estudos científicos atuais, promover a harmonização das culinárias brasileira com vinhos nacionais é o próximo passo para disseminação da cultura do vinho pelo País. Dentre as 5 regiões brasileiras o Nordeste composto por seus 9 estados ainda tem um baixo consumo de vinho, principalmente do vinho nacional, estimular a harmonização da gastronomia local com o vinho do Rio grande do Sul pode ser uma forma de aumentar o consumo do vinho.

A gastronomia Nordestina é caracterizada por ingredientes, técnicas, receitas e sabores distintos do resto do Brasil, tem na sua origem uma alimentação sertaneja com raízes na carne de sol, no bode assado e cozido, nas galinhas caipiras, na mandioca e seus derivados, e na utilização dos frutos do mar na parte litorânea. Produtos específicos como leite de coco, azeite de dendê, cuchá, azeite de coco babaçu, coentro, e pimentas tornam as harmonizações com vinhos mais complexas e instigantes.

Neste contexto esse trabalho propõe a harmonização da culinária nordestina com os vinhos do Rio grande do Sul especificamente os vinhos que fazem parte das Indicações Geográficas valorizando assim produtos com certificação de origem que reconhecem o valor geográfico, cultural, e o potencial gustativo e aromático deste terroir. Foram selecionadas 4 Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul para essa pesquisa, a (I.P) Indicação de Procedência Pinto Bandeira para representar os espumantes por ser uma região premiadas por seus espumantes de qualidade, a (D.O) Denominação de Origem Vale dos Vinhedos e a (I.P) Indicação de procedência da Campanha Gaúcha para representar os vinhos tintos e brancos, e a (I.P) Indicação de Procedência de Farroupilha para representar os vinhos moscatéis e espumantes moscatéis. Dentre essas infinidades de aromas, sabores e possibilidades de harmonização colocamos em questão nosso problema de pesquisa. Como podemos harmonizar a comida nordestina com os vinhos das IGs do Rio Grande do Sul?

O objetivo dessa pesquisa é desenvolver essa harmonização da cozinha nordestina com os vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul. Através de pesquisas bibliográficas foram selecionados alguns estudos de emparelhamento de comida e bebidas como referência para a escolha da metodologia. A revisão sistemática também foi a base para a escolha dos pratos e a das cepas a serem harmonizadas. Para a análise sensorial serão montados dois painéis sensoriais um no Rio Grande do Sul e outro no Nordeste onde os participantes irão por meio de análise sensorial em ambiente controlado degustar pares de pratos com vinhos e através de questionário pré-elaborados e validados avaliar as degustações por meio da escala tipo Likert. Para uma melhor experiência será simulado um jantar completo (entrada, prato principal e sobremesa).

Os pratos harmonizados serão casquinha de caranguejo (carne de caranguejo refogada com cebola, alho, coentro, e leite de coco), moqueca de peixe (peixe branco, pimentões, azeite de dendê, leite de coco, coentro) com pirão, carne de sol assada (filé bovino salgado e seco na sombra) com puré de abóbora e bolo de rolo (massa de pão de ló recheada de goiabada). Para a casquinha de caranguejo a harmonização sugerida será espumantes com variados graus de doçura (nature, brut e rosé) provenientes da I.P Pinto Bandeira e I.P Campanha Gaúcha, para moqueca de peixe foram selecionadas as uvas Chardonnay e Gewurztraminer da D.O Vale dos vinhedos e I.P Campanha Gaúcha, para carne de sol assada as variedades Merlot e Cabernet Sauvignon provenientes da D.O Vale dos vinhedos e I.P Campanha Gaúcha, e para a sobremesa bolo de rolo os espumantes moscateis provenientes da I.P Farroupilha.

O primeiro painel no Rio Grande do Sul será formado por 20 especialista (enólogos, sommeliers, gastrônomos, pesquisadores da área da uva e do vinho) a análise será feita em sala de análise sensorial no IFRS- Campus Bento Gonçalves, e esse painel irá degustar os 4 pratos previamente selecionados com três vinhos diferentes para cada prato, dando no total 12 combinações a serem analisadas. Na coleta dos resultados da análise sensorial realizada com os especialistas os dois vinhos mais recomendados para cada emparelhamento seguirão para próxima análise. O segundo painel sensorial será formado por 60 consumidores nordestinos, a análise será feita em sala de análise sensorial do IFPI- Campus Teresina. O segundo painel irá degustar os mesmos 4 pratos com os 2 vinhos selecionados pelos especialistas para cada emparelhamento, dando no total 8 combinações. Os resultados dos dois painéis trarão respostas sobre quais as melhores combinações para os pratos selecionados, e irá pontuar as opiniões dos consumidores nordestinos sobre o vinho das IGs Gaúchas.

Estudar, compreender e analisar as possíveis combinações entre a culinária nordestina e vinho do Rio Grande do Sul, engrandecerá o conhecimento e o consumo do vinho das IGS Gaúchas no nordeste e poderá instigar as demais regiões brasileiras a também pensarem nas suas próprias harmonizações incentivando outras pesquisas, trazendo um maior reconhecimento para a região, e agregando valor ao produto brasileiro. O aumento do consumo e da venda do vinho das IGS rio-grandenses pelos estados do nordeste e pelo Brasil, incentiva a cultura do vinho, oportuniza a expansão do comércio e emprego na área e estimula o enoturismo trazendo esse consumidor nordestino para região da Uva e do Vinho Gaúcho.