

Práticas sensoriais: reconhecendo as bebidas através da análise sensorial

Amanda Aparecida Loureiro¹; Gabriel Ficagna Zaccaron¹; Leonardo Riggo Dors¹; Hernanda Tonini¹; Shana Paula Segala Miotto¹; Gisele Mion Gugel^{1*}

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

A região da Serra Gaúcha destaca-se nos setores econômicos de turismo e vitivinicultura, dando origem a um novo perfil setorial: o enoturismo. Esta área abrange a prestação de serviços nas áreas de alimentos e bebidas, porém poucas são as oportunidades de qualificação de cursos gratuitos de curta duração voltados para profissionais que atuam no atendimento deste perfil de turistas. Como exemplo, no ano de 2017, o roteiro enoturístico do Vale dos Vinhedos registrou aproximadamente 416 mil visitantes. A previsão é que este número aumente nos próximos anos, o que levará ao surgimento de novos empreendimentos, tais como hotéis, bares e restaurantes. Além da visita dos roteiros turísticos, é necessário destacar a permanência destes visitantes na região, movimentando também os setores de hospedagem, alimentação e entretenimento. Nestes setores, além da orientação recebida nas visitas das vinícolas, a presença de um profissional qualificado na orientação para escolha dos vinhos torna-se um diferencial para a comercialização e o consumo dos mesmos. Além das vinícolas, a Serra Gaúcha tem se destacado na produção de cervejas artesanais e de bebidas destiladas, diversificando as opções de visita e experiências para os turistas que estão na região. Diante desta realidade, torna-se importante que os profissionais do enoturismo tenham conhecimento sobre os diferentes tipos de bebidas disponíveis e suas peculiaridades, para sugerir ao consumidor a melhor opção, conforme a preferência pessoal dos mesmos. O Programa de Extensão de Práticas sensoriais tem como objetivo a oferta de cursos de qualificação profissional nas áreas de Alimentos e Bebidas, dentre eles: Degustação e noções de elaboração de vinhos base e espumantes; Degustação e noções de elaboração de vinhos tintos; Introdução à elaboração de coquetéis; Elaboração e degustação de cervejas artesanais; Degustação e serviço de vinhos do Brasil. Até o momento, foram realizados os cursos de espumantes e vinhos tintos, integrantes da programação oficial do Dia do Vinho Brasileiro, no mês de maio. Os demais cursos estão previstos para realização nos meses de setembro, outubro e novembro. A inscrição dos participantes é feita via formulário eletrônico, disponibilizado na página do IFRS *Campus* Bento Gonçalves, e a seleção é realizada através de sorteio. Os cursos estão sendo ofertados nas dependências da Vinícola-Escola e da Agroindústria, com a parceria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria - SEGH Região Uva e Vinho. Os ministrantes são servidores, alunos e egressos do IFRS, com o apoio da equipe do Programa de Práticas sensoriais. As aulas são expositivas e participativas, priorizando atividades práticas, como análise sensorial, serviço e preparo de bebidas. Para fomentar e aprimorar a oferta de novos cursos, os participantes são convidados a responder a uma pesquisa de satisfação e ao levantamento de dados para a análise do perfil de consumo.

Palavras-chave: degustação; enoturismo; vinho brasileiro; cerveja artesanal; coquetéis.

Trabalho executado com recursos do Edital IFRS n° 81/2018 / PIBEX do Campus Bento Gonçalves.