QUALIDADE

FMU

Módulo de

Enogastronomia

FMU Faculdades Metropolitanas Unidas | 2016-2

PROGRAMA DO MÓDULO ENOGASTRONOMIA

Carga Horária: 20 h
Período: Matutino, Vespertino e Noturno

Ementa

Nesse módulo o aluno deverá desenvolver competências e habilidades para criar e analisar cardápios, com ênfase no grau de interferência de diferentes vinhos e castas na preparação e harmonização de pratos. Deverá conhecer técnicas que resultem em harmonizações enogastronômicas distintas por combinação ou contraste, e ainda conhecer as afinidades regionais entre os vinhos e os alimentos, suas regras e exceções.

Objetivos

Ao final do módulo, o aluno deverá:

- conhecer a compatibilização entre vinhos e alimentos na prática, a partir dos sabores básicos e possiblidades de harmonização;
- contribuir no desenvolvimento e valorização de cardápios com as diferentes características e tipos de vinhos e suas castas, bem como com os diferentes tipos de harmonização;
- cozinhar com vinho e harmonizar pratos e vinhos, doces e queijos.

Conteúdo Programático

- Degustação de vinhos de diferentes castas e pratos para análise da harmonização e desenvolvimento sensorial;
- Análise de gráfico enogastronômico para criação de cardápios, mostrando o grau de interferência que os diferentes tipos de vinhos, podem agregar ou prejudicar o resultado final.
- Preparação de pratos, a partir de técnicas e ingredientes específicos para harmonização enogastronômica.

Metodologia de ensino

As aulas de enogastronomia serão desenvolvidas com exposições orais e dialogadas em Laboratório, com a preparação de receitas após a apresentação da teoria, com degustações e análise dos pratos preparados com e sem vinho e acompanhados de vinhos, para posterior avaliação e crítica da harmonização. Como material de apoio serão utilizados: apostila, gráficos, vinhos, etc.

Avaliação da aprendizagem

A avaliação da aprendizagem ocorrerá **diariamente**, ao longo do módulo, sendo, portanto, processual. Serão utilizados instrumentos, tais como sessões práticas para análise e degustações guiadas, discussões e apresentações orais, trabalhos e atividades em grupos, atividades individuais e uma prova escrita.

Bibliografia Básica

NOVAROSKI, Deise. *Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

SANTOS, Jose Ivan. *Comida e vinho: harmonização essencial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

GALVAO, Saul . *A cozinha e seus vinhos*. São Paulo: Ed. SENAC, 2003

Bibliografia Complementar

REVISTA VIRTUAL VINITUDE. Um mundo de aromas em uma taça. 2013. [https://www.clubedosvinhos.com.br/um-mundo-de-aromas-em-uma-taca/]. Acesso em fevereiro 2016.

SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

SEGNIT, Niki. *Dicionário de sabores: combinações, receitas e ideias para uma cozinha criativa*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

REVISTA ADEGA. O que é harmonização. [http://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-e-harmonizacao_3496.html]. Acesso em fevereiro 2016.

BORGES, José Luis. “Arquitetura da Refeição”. Apostila em pdf. [http://migre.me/twCYb]. Acessado em abril 2016.

CRONOGRAMA DE AULAS – 2016-2

1ª aula: Conceitos básicos | Linhas de harmonização | Bases da enogastronomia | Peixes, suínos, molhos e massas | Vinhos espumantes, brancos e rosés

2ª aula: Etapas da harmonização | Regras básicas para entender contraste/ Semelhança | Gráfico de Mercadini® | Carnes vermelhas, caça, aves | Vinhos tintos [leves, médios e encorpados]

3ª aula: Arquitetura da refeição | Queijos e vinhos | Gráfico de Mercadini® | Sobremesas e vinhos | Vinhos brancos, tintos, doces e fortificados

4ª aula: Prova teórica

Prova prática:

- Degustação de prato
- Degustação de vinho
- Análise da harmonização

GASTRONOMIA

Coordenação

Prof. Marcelo Malta

Conteúdo, elaboração, revisão do material didático

Profa. Heloiza Lanza

SUMÁRIO

Apresentação

Introdução

Conceitos básicos

Harmonização enogastronômica e a dieta mediterrânea

Linhas de harmonização

Bases da enogastronomia

Etapas da harmonização

Regras básicas para entender contraste/semelhança

Gráfico de Mercadini® e a análise da harmonização de alimentos e vinhos

Arquitetura da refeição

Queijos e vinhos

Referências bibliográficas

Anexos

APRESENTAÇÃO

Este material foi elaborado especialmente para você, aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia da FMU.

Nele você encontrará o conteúdo programático a ser desenvolvido ao longo do módulo e as referências bibliográficas para estudos de aprofundamento no assunto.

Use-o intensa e diariamente. Leia o conteúdo desenvolvido pelo professor em sala, faça anotações, perguntas. O módulo termina rápido, então para seu melhor aproveitamento dedique-se ao menos 20-30 minutos diários, além da aula, para estudar e, se houver dúvidas, pergunte!

Carregar a apostila de um lado para outro não é suficiente para você aprender! Você deve se dedicar e comprometer-se com as leituras e atividades para a construção do seu conhecimento.

Esperamos que você tenha um bom aproveitamento das aulas e se empenhe em seu aprendizado. Essa atitude ajudará você a ser diferente no mercado profissional de Alimentos & Bebidas.

Estaremos à disposição para orientá-lo se for necessário.

Bons estudos!

INTRODUÇÃO

"A amizade tem muitos sabores:
'sabor de lealdade', 'de solidariedade',
'de disponibilidade', mas cada amigo é único. Como cada garrafa de vinho".

Você já deve ter se perguntado o motivo de uma refeição ser acompanhada por bebidas alcoólicas fermentadas como o vinho e a cerveja e não com bebidas destiladas como o uísque. Se ainda não pensou nisso, reflita sobre essa questão: por que tomamos vinhos/cerveja com comida e não tomamos outra bebida alcoólica?

Vamos pensar... A cerveja tem baixo teor alcoólico (5 a 12º). O vinho também tem baixo teor alcoólico – entre 11,5º e 15º. Tais bebidas, pelo baixo teor alcoólico, não nos *adormece* a boca e as papilas gustativas, coisa que as bebidas destiladas (uísque, rum, tequila, vodka, cachaça), por causa da graduação alcoólica acima de 19º e perto de 40º o fazem. A quantidade moderada de álcool, unida à boa acidez, nos ajuda a ter melhor digestão.

A cerveja também tem baixa graduação alcoólica, na maioria entre 5 e 12º graus e portanto, torna-se boa companheira para muitos alimentos. As cervejas formam ótimas alianças com petiscos como batatas fritas, pastéis, coxinhas, bolinhas fritas etc., mas em uma refeição completa ou sofisticada, as cervejas não tem a elegância e a complexidade dos grandes vinhos para harmonizar com banquetes.

Quanto a água, essa bebida mundial sacia a sede, é saudável para o organismo, sem limites de consumo e não interfere de maneira significativa em nenhum dos quatro sabores que percebemos na boca, cinco se contarmos o umami – doce, amargo , salgado e ácido – além de limpar e refrescar a boca. Sem dúvida a água é a maior companheira do vinho numa refeição.

Então, frente a tais argumentos, finalmente você tem um bom motivo para harmonizar alimentos e vinhos.

AULA 1

- **CONCEITOS E DEFINIÇÕES NA ENOGASTRONOMIA**

Objetivos

- Relembrar conceitos básicos como sabores, aromas, texturas no alimento e no vinho;
- Conhecer definições como harmonizar, harmonização e enogastronomia;
- Conhecer linhas de harmonização e as escolas enogastronômicas ;
- Conhecer as bases da enogastronomia;
- Preparar pratos e degustar com vinhos, analisando as características da harmonização enogastronômica de peixes, suínos, molhos e massas com vinhos brancos e rosé, espumante e tranquilos.

CONCEITOS BÁSICOS

O que é harmonizar?

Harmonizar alimentos e bebidas é tornar harmônica a união de tais elementos, seja por complementaridade de sabores e texturas - combinação, seja por contraste.



O que é enogastronomia?

A origem grega da palavra sugere o que significa:

Eno = vinho | Gastronomia = o alimento.

O que é harmonização enogastronômica?

Como o termo sugere, *harmonização enogastronômica* é tornar harmônico, combinar, complementar sabores entre vinho e comida ou comida e vinho.

HARMONIZAÇÃO ENOGASTRONOMICA E A DIETA MEDITERRÂNEA

A dieta mediterrânea

Como o vinho tem origem no mediterrâneo, é importante saber que o que caracteriza a dieta mediterrânea é o consumo abundante de frutas e verduras, o consumo moderado de carnes brancas e a baixa ingestão de carnes vermelhas. A dieta também inclui o consumo de cereais, frutas secas, produtos lácteos, especialmente os iogurtes e queijos, não esquecendo o uso de azeites de oliva.

Estudos científicos realizados nas últimas décadas mostram que a dieta mediterrânea, associada a uma taça de vinho tinto às refeições, aumenta a expectativa de vida, ajuda a postergar o envelhecimento e reduz a depressão.

Os polifenóis, como o resveratrol, são componentes derivados da casca e das sementes da uva e são os responsáveis pelos benefícios antioxidantes ao organismo.

LINHAS DE HARMONIZAÇÃO ENOGASTRONOMICA

- **Europeia - tradicional**

Procura *complementar* os sabores do alimento e do vinho por combinação ou contraste harmônico (como buscam os franceses no caso da combinação por cores ou peso do prato e corpo do vinho) ou por tradição local (como é o caso dos italianos).

  - **Italiana**
  - **Francesa**

- **Americana - inovadora**

Respeita os gostos dos bebedores e comensais, sem se preocupar muito com cores, peso/corpo ou tradições, se escolhe o vinho de acordo com as preferencias de quem o consome, p.ex., se o bebedor gosta de combinar peixe e vinho tinto ou hambúrguer e vinho branco isso não será um problema. O consumo é mais importante que a combinação ou o contraste. O melhor vinho e a melhor harmonização serão aqueles que o bebedor aprecia!

BASES DA ENOGASTRONOMIA

Na gastronomia combinamos vinho e comida por contraste (o que difere) ou semelhança (similaridade, semelhança, o que é parecido).

É necessário prática para a identificação dos possíveis contrastes e semelhanças na comida e nos vinhos, para tanto devemos treinar nossa capacidade de identificar o elemento chave de cada prato e dos vinhos. O elemento chave é aquele que pode ser considerado como principal, aquele que *prevalece* sobre outros elementos ou características.

Salientamos que as bases da harmonização são três:

- os sabores básicos,
- os aromas e
- as texturas.

Sabores básicos na gastronomia

Sensações são percebidas pelos órgãos dos sentidos. No caso dos sabores, é a língua (papilas gustativas) o principal órgão para a percepção dos sabores básicos, presentes em todos os alimentos e bebidas, a exceção da água.



Veja nos infográficos as características de cada sabor:





ACIDEZ

- A acidez é um atributo muito desejável de qualquer tipo de vinho, sendo que na comida pode ser natural ou adicionada. Deve haver um equilíbrio entre acidez do vinho e da comida, a acidez do vinho deve ser correspondente à acidez do prato. A acidez é equilibrada por gordura e doçura .
- A uva fornece ao vinho vários ácidos naturais (tartárico, málico etc.) junto com açúcares e outros componentes..



AMARGOR

- O amargor no vinho é geralmente proveniente do excesso de tanino da uva ou do uso incorreto da madeira. Está presente em muitos alimentos, é encontrado em vegetais (rúcula e aspargos). Nas frutas quando estão verdes (uvas, bananas, kiwis) o amargor vem junto com adstringência, a boca fica seca e arenosa. O café forte sem açúcar ou mastigar a casca de limão deixam na nossa boca um forte amargor. Vinhos amargos em companhias de comidas amargas não costumam dar bom resultado.



DOÇURA

- No vinho o açúcar é proveniente do açúcar residual que restou quando se interrompe a fermentação normal do vinho. Na comida pode ser natural ou adicionada. Alimento doce pede vinho doce, com uma doçura no mínimo igual e até um pouco maior que o prato.
- Se a comida for mais doce que o vinho, este parecerá magro e pungente. Seu contraste equilibrante é a acidez ou salgado.



SALGADO

- Na comida, a sensação de salgado vem do sal naturalmente existente ou da adição do sal de cozinha (cloreto de sódio). No vinho esta sensação é muito rara, ocorrendo em poucos vinhos (alguns tipos de Jerez). Nos vinhos com grande teor alcoólico e/ou grande quantidade de taninos combinados com comidas salgadas causam grandes desastres.



UMAMI

- Considerado o quinto gosto básico, o umami está presente no queijo parmesão, nas anchovas, tomates desidratados, batatas, frangos, nozes e em vinhos de longa guarda. Sintetizado de algas marinhas, no Oriente, é comercializado como um condimento realçador de sabor: o aji-nomoto. “A chef de cozinha Mara Salles, proprietária do restaurante Tordesilhas, de São Paulo, confessa que a descoberta do quinto sabor a fez compreender por que na cozinha brasileira o tomate, a cebola e o caldo de carne estão sempre presentes.



UMAMI

- “O brasileiro gosta do que tem sabor intenso, de fundo de panela, onde deixamos tudo apurar. E os alimentos ricos em glutamato ressaltam o sabor à medida que vão sendo reduzidos pelo cozimento”, explica. Está aí uma dica para abrir a geladeira e, com poucos ingredientes, criar uma iguaria. Aquela simples abobrinha fica ótima com tomate. E o risoto com caldo de abobrinha, alho-poró e salsão pode ficar melhor com parmesão.

Sabores básicos nos vinhos

As percepções de sabor também se fazem sentir por meio da língua nos vinhos. Quanto aos sabores básicos nessa bebida, são eles:

Taninos

Os taninos são substâncias do vinho que causam a sensação de amargor e adstringência. Possui uma ação mais notável como textura que como componente. Pode

ser considerado como um dos grandes vilões nas compatibilizações entre vinho e comida, por exemplo, o sal acaba ressaltando o seu amargor final. É praticamente incompatível com peixes de escamas, ovos e queijos. Seu contraste se dá com alimentos gordurosos e suculentos. A carne mal passada favorece os taninos do vinho com sua suculência e maciez. Um exemplo de harmonização perfeita é o "Confit de Canard", prato gorduroso.

Álcool

Possui importante papel como textura, por ser um dos responsáveis pela sensação de corpo e peso no vinho. Pode funcionar como componente já que confere, quando em teores mais elevados, uma certa doçura, que pode ser utilizada para equilibrar alimentos com a mesma doçura. Quando associamos vinhos alcoólicos e comidas salgadas o desastre é total.

Aromas

Os aromas são sensações muito complexas, que podem ser harmonizadas tanto por semelhança como por contraste. Quanto mais referências olfativas tivermos arquivadas em nossa memória, mais aromas seremos capazes de identificar nos vinhos. Cabe ressaltar ainda que memória olfativa é uma questão de treino: quanto mais experiências olfativas (aromáticas ou odores) uma pessoa tiver, mas condições de armazenar tais informações ela terá.

Em alguns pratos, só é possível a harmonização por contraste, já que não existem vinhos com aromas de peixe, de cordeiro, de alho etc.

Textura

A textura engloba sensações táteis e térmicas, e neste caso podemos utilizar a harmonização por semelhança ou por contraste. No entanto, é imprescindível que a regra de corpo do vinho e peso do prato sejam observadas.



Pelas considerações acima, é necessário ter cuidado para que vinhos leves não sejam *esmagados* por comidas pesadas ou vice-versa. Alimentos leves com vinhos leves geralmente combinam. Comida rica, pesada geralmente combina com vinho rico e potente, mas cuidado com os exageros.

Esteja atento a outras possibilidades de harmonização observando as texturas (seco, oleoso ou untuoso, grosseiro) que podem ser a base para associações de texturas fortes.

Temperatura é outro fator importante: comida quente e vinho frio pode ser uma bela combinação.

Finalmente, a harmonização pode ser determinada por aromas ou texturas, mas na maioria das situações, os componentes principais tanto do vinho quanto do prato, acabam prevalecendo e determinando o grau de harmonização.

AULA 2

- **ETAPAS, TIPOS E REGRAS DE HARMONIZAÇÃO ENOGASTRONOMICA COM GRAFICO DE MERCADINI®**

Objetivos

- Preparar e valorizar cardápios com diferentes tipos de vinhos, bem como com os diferentes tipos de harmonização;
- Preparar e degustar, analisando as características da harmonização enogastronômica, a partir do gráfico de Mercadini, pratos a base de carnes vermelhas, caça, aves com vinhos tintos leves, médios e encorpados.

ETAPAS DA HARMONIZAÇÃO

Para harmonizar pratos e vinhos com competência é necessário seguir as seguintes etapas:

1. Identificação minuciosa

. Componentes

. Aromas

. Textura do prato e do vinho

2. Determinar o elemento chave

Perceber qual o sabor ou sabores estão mais perceptíveis (prevalentes) no prato ou no vinho.

3. Observar as incompatibilidades

Perceber o que agrada ou desagrada no paladar quando se combina prato e vinho. Deve se perguntar se o vinho melhora ou piora o prato e vice versa. São alimentos difíceis de harmonizar com vinho: ovo, queijo, aspargos, alcachofra, folhas verde escuras, feijão, condimentos, teor alto de acidez, sorvetes e chocolate.

4. Fazer a opção final, testar na prática

Experimentar combinações e contrastes pode ser divertido, mas também pode gerar controvérsias já que as sensações são muito particulares e variam de indivíduo para indivíduo. Contudo, há "regras" de sabores que não devem ser proteladas, p.ex., vinho doce acompanha sobremesas.

5. Anotar sua observações

Como profissional da área de A&B é sua obrigação usar anotações para consultas posteriores (como o modelo de ficha no anexo deste material) sobre as impressões a respeito do vinho e do prato harmonizados.

REGRAS BÁSICAS PARA ENTENDER CONTRASTE E SIMILARIDADE



Figura 1: Revista Adega, Ed.68 (6/2011).

1- Comidas ácidas x vinhos ácidos

Vão bem juntos, neutralizando um ao outro.

Ex: Salada x Beuajolais (casta Gamay)

2- Vinhos ácidos com comidas salgadas

Boa harmonização.

Ex: Ostras x Muscadet

3- Comida salgada com vinhos alcoólicos provocam um forte amargor

Ex: Batata fritas x Gewurztraminer

4- Comida salgada x vinho doce

Bom contraste

Ex: Queijo Roquefort x Sauternes

5- Comidas ácidas esmagam vinhos com baixa acidez

Ex – salada X Hermitage branco (castas Marsanne e Roussanne)

6- Vinho doce combina com comida doce

Ex: Espumante Moscatel + Tortas de frutas

7- Comida amarga X vinho amargo

Amargor potencializado

Ex: Carne grelhada x Chardonnay com muito carvalho

8-Taninos com peixe originam um sabor metálico muito ruim e com pratos muitos salgados ressaltam o amargor natural dos taninos.

9 - Taninos vão bem com carnes de caça, pesadas e vermelhas e compensam os excessos de gordura dos pratos

Ex: Confit de canard x Vinhos jovens potentes e tânicos

GRÁFICO DE MERCADINI® E A ANÁLISE DA HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E VINHOS

Mercadini foi um dos fundadores da Associação italiana de sommeliers. Seus companheiros enófilos e ele discutiam sobre o vinho italiano e a harmonização com comida em suas confrarias. Nesses estudos surgiu a necessidade de criar uma maneira de entender melhor a harmonização de vinho e comida por suas características, então Mercadini propôs o desenho de um gráfico em que se analisam as características dos alimentos e do vinho. Aplica-se uma nota ao degustar alimento e bebida que pode variar de 1 a 10, depois ligam-se os pontos isoladamente (primeiro para o prato e depois para o vinho) e desenham-se os gráficos (as figuras formadas geralmente são triângulos). A cor azul se refere às características do prato e a cor vermelha às características do vinho, então pelo desenho percebe-se se houve ou não harmonização.

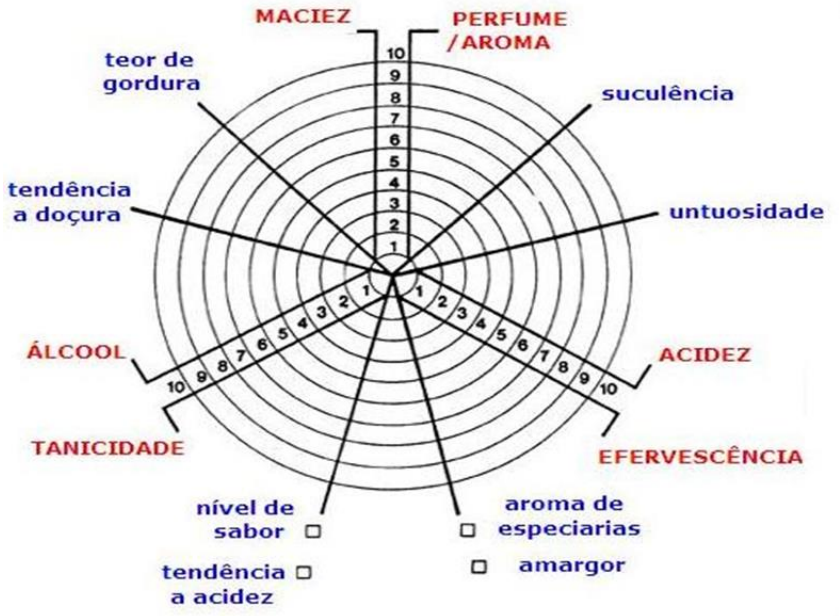


Figura 2: Gráfico de Mercadini®

Análise do Gráfico de Mercadini®

O gráfico científico conhecido como Método Mercadini pode ser utilizado para sugerir as harmonizações.

Observe que o gráfico leva em conta a estrutura dos alimentos e suas características (suculência, untuosidade, aromas, amargor, nível de sabor, tendência a acidez, doçura e gordura) bem como as dos vinhos (maciez, aromas, acidez, presença ou não de efervescência, tanicidade, álcool), sua intensidade e as possibilidades de combiná-los.

A análise do gráfico é feita a partir das características apontados pelos desenhos e pelas observações verificadas a partir dessas características. Veja o exemplo de gráfico e análise a seguir:

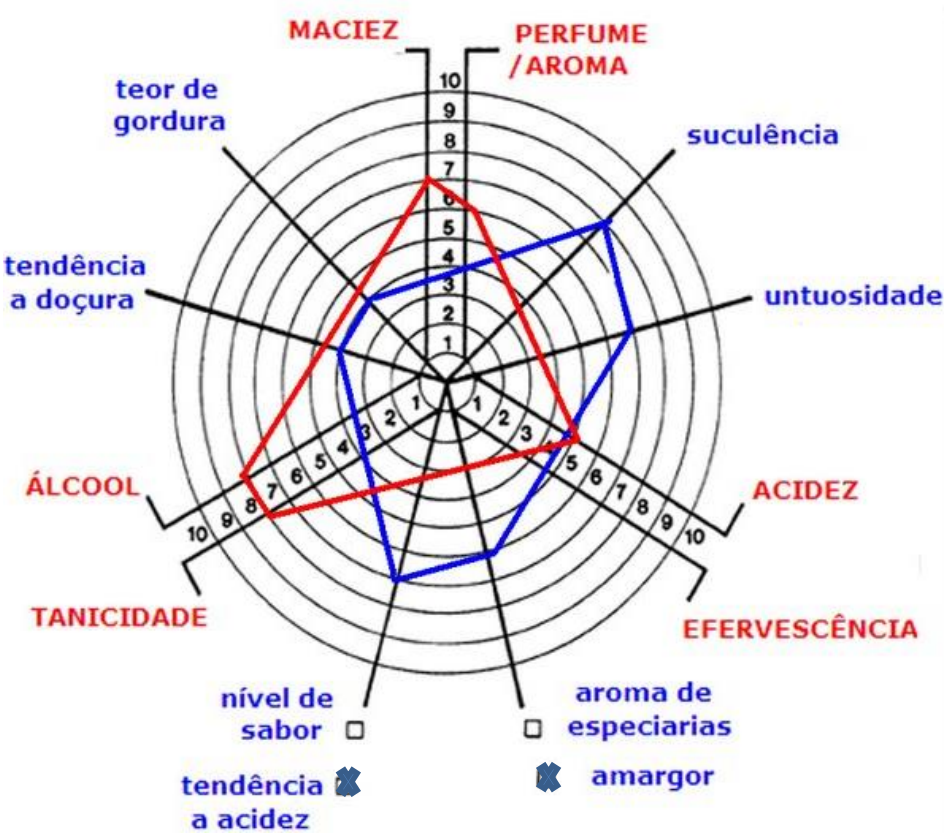


Figura 3: Gráfico de harmonização de prato e vinho

Observe que a figura desenhada com traço em vermelho representa o vinho e a figura desenhada com traço azul representa o prato. Sendo assim, é necessário observar as notas de avaliação dadas a cada item de descrição do prato e do vinho. A partir dessas notas podemos identificar sobre as características de prato e vinho e inferir sobre eles . Adote os seguintes critérios para analisar o desenho:

NOTAS	AVALIAÇÃO
1-3	Baixa
4-6	Media
7-8	Boa
9-10	Alta

CONCLUSÃO SOBRE ANÁLISE DO GRÁFICO

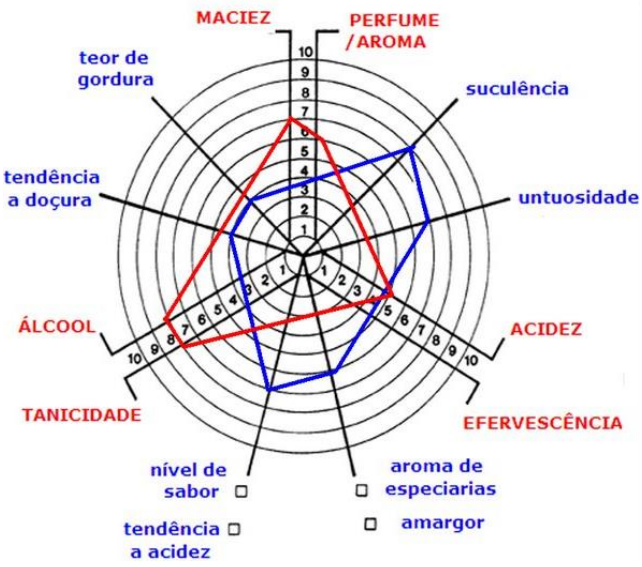
O prato apresenta boa suculência e untuosidade (notas 7-8), amargor e acidez de media para boa (notas 7-6), médio para baixo teor de doçura e gordura (4). O vinho por sua vez apresenta media acidez (nota 5), não tem efervescência, portanto trata-se de um vinho tranquilo, boa presença de tanino e álcool (nota 8), portanto é um vinho tinto com boa maciez (nota 7) e médio aroma (nota 6).

A partir dessas características é possível inferir que o vinho pode ser um tinto simples e o prato pode ser uma carne grelhada simples (amargor, suculência, untuosidade...).

Finalmente, observando as características acima e o gráfico de vinho e prato, é possível afirmar que houve harmonização por combinação já que há equilíbrio entre as características harmonizadas e a figura de ambos são equivalentes.

No gráfico completo a análise ficará assim:

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. XX Data: DD/MM/AA



Características do:	Observações:
Prato: Escrever... Nome do prato Principal ingrediente Método de cocção Molho	O prato apresenta boa suculência e untuosidade (notas 7-8), amargor e acidez de media para boa (notas 7-6), médio para baixo teor de doçura e gordura (4).
Vinho: Escrever as características técnicas do vinho (rótulo, produtor, safra, grad.alcoólica, país, região, classificação). Escrever a análise das características organoléticas do vinho: visual, olfativa e gustativa.	O vinho por sua vez apresenta media acidez (nota 5), não tem efervescência, portanto trata-se de um vinho tranquilo, boa presença de tanino e álcool (nota 8), portanto é um vinho tinto com boa maciez (nota 7) e médio aroma (nota 6).
CONLCLUSÃO: A partir dessas características é possível inferir que o vinho pode ser um tinto simples e o prato pode ser uma carne grelhada simples (amargor, suculência, untuosidade...). Finalmente, observando as características acima e o gráfico de vinho e prato, é possível afirmar que houve harmonização por combinação já que há equilíbrio entre as características harmonizadas e a figura de ambos são equivalentes.	

AULA 3

- **ARQUITETURA DA REFEIÇÃO E HARMONIZAÇÃO DE SOBREMESAS, QUEIJOS E VINHOS**

Objetivos

- Preparar e valorizar cardápios de sobremesas por meio dos tipos de harmonização;
- Conhecer e identificar tipos de queijos e suas características para harmonizar com vinhos;
- Preparar pratos e degustar com vinhos, analisando as características da harmonização enogastronômica, a partir do gráfico de Mercadini;
- Cozinhar com vinho e harmonizar pratos e vinhos espumante doce, branco, tinto, vinhos de sobremesa e fortificados, doces e queijos.

ARQUITETURA DA REFEIÇÃO

Leitura obrigatória: acessar o link abaixo para ler o texto.

Arquitetura da refeição. Disponível em [http://www.artwine.com.br/edicoes/wine-style-11-arquitetura-da-refeicao.pdf].

Teste ideias e não palpites

O sucesso de uma refeição gastronômica depende da perfeita harmonia entre os pratos a serem servidos e os vinhos que os acompanharão. Pratos e vinhos que combinam entre si são apenas unidades dentro da arquitetura de uma grande refeição. Outros 5 fatores devem ser considerados no projeto de uma grande refeição: variedade, qualidade, "etnicidade", sazonalidade e ocasião. Essas variáveis podem modificar características gustativas das combinações enogastronômicas. Porém, sua influência mais notável verifica-se no aspecto psicológico da refeição. São elas:

- **Variedade**

Para que uma refeição seja agradável é necessário planejamento e variedade. Mesmo havendo variedade de pratos e vinhos, uma refeição pode ser pouco criativa se o modelo de compatibilização entre eles sempre for o mesmo. Por exemplo, se apresentamos uma sequência de creme de palmito, mousse de salmão, polenta e tiramissu, temos uma variedade de pratos fino, mas todos com a mesma consistência. O mesmo se aplica ao vinho. Suponhamos que um vinho de boa qualidade possa combinar com todos os pratos de uma refeição, mesmo que as combinações individuais com cada prato seja perfeita, a sequência seria entediante e desastrosa do ponto de vista psicológico.

- **Qualidade**

O aspecto econômico influi nas escolhas enogastronômicas. Acredita-se que os grandes vinhos devem ser harmonizados com pratos simples e elegantes. Contudo, o mais importante a ser observado é o da compatibilização gustativa entre eles, com parâmetros de componentes, texturas e sabores que permitam que vinhos simples acompanhem pratos de alta gastronomia e vinhos de alta qualidade possam ser servidos com qualquer tipo de comida.

- **Fator étnico**

Quanto ao fator étnico ou regional, alguns aspectos devem ser considerados já que a gastronomia tem grande conotação turístico. Quando consumimos pratos e vinhos de

uma determinada região conjuntamente temos a sensação de estar viajando por essa localidade. Pratos étnicos, fora de sua origem, representam, no máximo, um estilo étnico.

- **Sazonalidade**

Pelo lado psicológico, no auge do verão, saladas e carnes grelhadas são certamente mais adequadas que sopas e cozidos. Nos países em que as estações são mais definidas, existem expectativas psíquicas acerca de alimentos associados à primavera e ao outono. Psicologicamente associam-se os brancos, rosados e tintos leves às estações mais quentes, e os tintos encorpados ao inverno. Objetivamente, não há porque um Hermitage servido a 18oC não possa ser bebido em janeiro, no Guarujá. Essa influência também é notável nas combinações enogastronômicas. Pratos típicos de inverno parecem requerer vinhos adequados a esta estação e assim por diante.

- **Ocasião**

Existem ocasiões e datas nas quais, tradicionalmente, consomem-se certos alimentos e vinhos. Espera-se comer bacalhau na Sexta-feira Santa, presunto tender no Natal e lentilhas no Réveillon. Em relação ao vinho, tomamos espumantes em celebrações como bodas, festas de aniversário e no último dia do ano. No carnaval tomamos cerveja, quentão nas festas juninas e para acompanhar a feijoada uma caipirinha. Praticamente todos os povos tem seus pratos e bebidas comemorativas.

Sendo assim, cabe ressaltar que alimentos e vinhos e suas combinações ou contrastes devem estar adequadas à ocasião e ao público que irá consumi-los.

Imaginemos servir caviar e “crème fraiche” sobre blinis, “Raia sautée au beurre Blanc”, “Magret de canard ao xerez” e uma torta de pêssego harmonizados com champagne, vinhos da Borgonha. Isso em um almoço de negócios onde temos um limite de tempo e a concentração estará na pauta da reunião. O que você acha que irá acontecer? A refeição certamente será prejudicada pois em um almoço de negócios a concentração para a apreciação com calma de uma bela refeição estará prejudicada. O fato é que vinho e comida juntos constituem uma experiência fundamentalmente sensorial, mas que também é afetada pela emoção.

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS



Assim como comidas e vinho tem suas "regras" para harmonização, nem todos os vinhos combinam com todos os queijos.

Acreditar que num evento de queijos e vinhos serão servidos queijos e vinhos tintos, por exemplo, é um paradigma desastroso.

Para evitar desastres em eventos ou situações em que serão servidos queijos e vinhos, devemos aplicar com muita cautela os mesmos princípios que regem a harmonia e o contraste de sabores, aromas e texturas estudados até agora.

Cada queijo deve estar acompanhado de sua própria faca e, se possível, ser identificado com um rótulo. Evite os fortes demais ou apimentados, pois embotam o paladar. Quanto à variedade, procure escolher cinco tipos ao menos, variando a matéria prima (leite de vaca, cabra, ovelha e búfala), o tipo de consistência (dura, branda e mole) e o estágio de maturação (fresco, meia cura e curados).

Quanto ao vinhos, uma sugestão é usar ao menos quatro tipos, um branco seco (p.ex. Sauvignon Blanc), um Pinot Noir, um tinto mais encorpado (p.ex, Malbec, Carmenère, Shiraz) e um doce (sobremesa ou Porto).

Harmonização por semelhança

- Queijos frescos com vinhos frescos e rica acidez.
- Queijos cremosos com vinhos untuosos, como Chardonnay com passagem em barrica.
- Queijos maduros com vinhos maduros, de aromas complexos e menos taninos, como os grandes Cabernet Sauvignon (Gran Reserva) com mais de seis anos de guarda.
- Queijos saborizados com ervas com vinhos herbáceos como o Sauvignon Blanc.

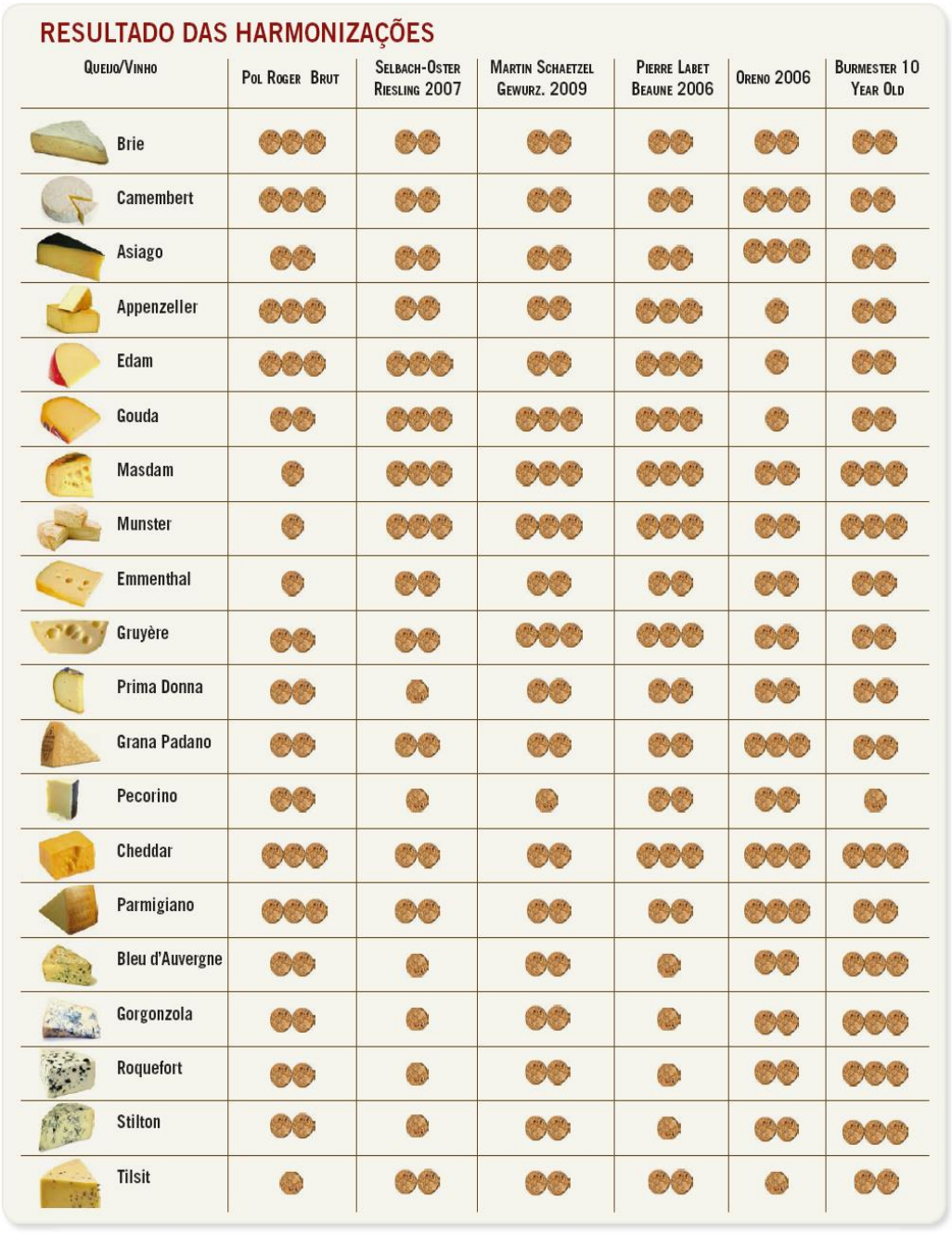
Harmonização por contraste

- Queijos muito gordurosos como cheddar com vinhos tintos jovens e tânicos.
- Queijos maduros salgados com vinhos brancos de colheita tardia ou os tintos doces como Porto, Marsala.
- Queijos defumados com vinhos tintos frescos de rica acidez como um Pinot Noir varietal ou um Merlot de clima frio.

Queijos por categoria

Queijos frescos	Os queijos frescos são ideais para iniciar uma reunião. Vinhos brancos frescos, secos, com boa acidez e aromáticos, como o Gewurztraminer, Riesling, Moscatel e Malvasia. Quase todos os queijos cremosos de leite de cabra também casam perfeitamente com esses vinhos.
Queijos macios ou moles	O brie e o camembert combinam com vinhos brancos estruturados, como um chardonnay envelhecido em barrica de madeira por algum tempo. O camembert harmoniza muito bem com um tinto maduro de St. Emilion, ou Pomerol
Queijos duros	Parmiggiano reggiano ou grano padano, pedem vinhos tintos potentes como um Cabernet Sauvignon reserva chileno, um amarone della Valpolicells ou um Zinfandel californiano encorpado. O pecorino vai bem com vinhos de médio corpo, como um Malbec argentino. O Malbec traz uma doçura que produz um interessante contraste com esse queijo. Outros exemplo de queijos duros são o manchego e espanhóis similares, gouda maduro, gruyére e os ingleses como cheddar que vai bem com um Chardonnay encorpado.
Queijos azuis	O sabor complexo e picante do roquefort combina com Sauternes, vinho francês de sobremesa com alta concentração de açúcar.. Tanto o gorgonzola como o roquefort combinam com vinhos doces, fortes, com alto teor alcoólico.

A *Revista Adega*[1] testou uma variedade de queijos e vinhos que resultou no quadro abaixo. Use-o como referência, observe a casta do vinho para fazer suas harmonizações.



RESULTADO DAS HARMONIZAÇÕES

Queijo/Vinho	Pol Roger Brut	Selbach-Oster Riesling 2007	Martin Schaetzel Gewurz. 2009	Pierre Labet Beaune 2006	Oreno 2006	Burmester 10 Year Old
Brie	●●●	●●	●●	●●	●●	●●
Camembert	●●●	●●	●●	●●	●●●	●●
Asiago	●●	●●	●●	●●	●●●	●●
Appenzeller	●●●	●●	●●	●●●	●	●●
Edam	●●●	●●●	●●	●●●	●	●●
Gouda	●●	●●●	●●●	●●●	●	●●
Masdam	●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
Munster	●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
Emmenthal	●	●●	●●	●●	●●	●●
Gruyère	●●	●●	●●●	●●●	●●	●●
Prima Donna	●●	●	●●	●●	●●	●●
Grana Padano	●●	●●	●●	●●	●●●	●●
Pecorino	●●	●	●	●●	●●	●
Cheddar	●●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●
Parmigiano	●●●	●●	●●	●●	●●●	●●
Bleu d'Auvergne	●●	●	●●	●	●●	●●●
Gorgonzola	●●	●	●●	●	●●	●●●
Roquefort	●●	●	●●	●	●●	●●●
Stilton	●●	●	●●	●	●●	●●●
Tilsit	●	●●	●●	●●	●	●●

Figura 4: Resultados de harmonizações queijos e vinhos. Revista Adega. [http://migre.me/twA3v]

[1] Revista Adega. Queijos e vinhos – pares perfeitos. [http://migre.me/twA9F]

ANEXOS

Gráficos de Mercadini®

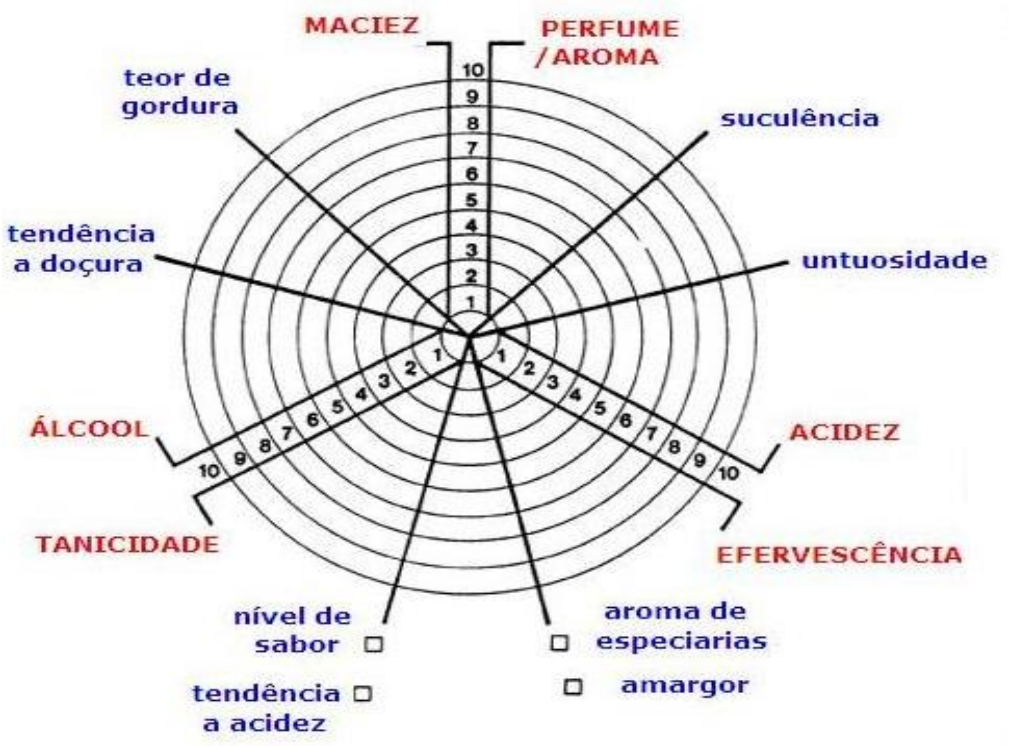
Temperatura de serviço dos vinhos

O que é um vinho equilibrado?

Tabelas de harmonização de vinhos e alimentos

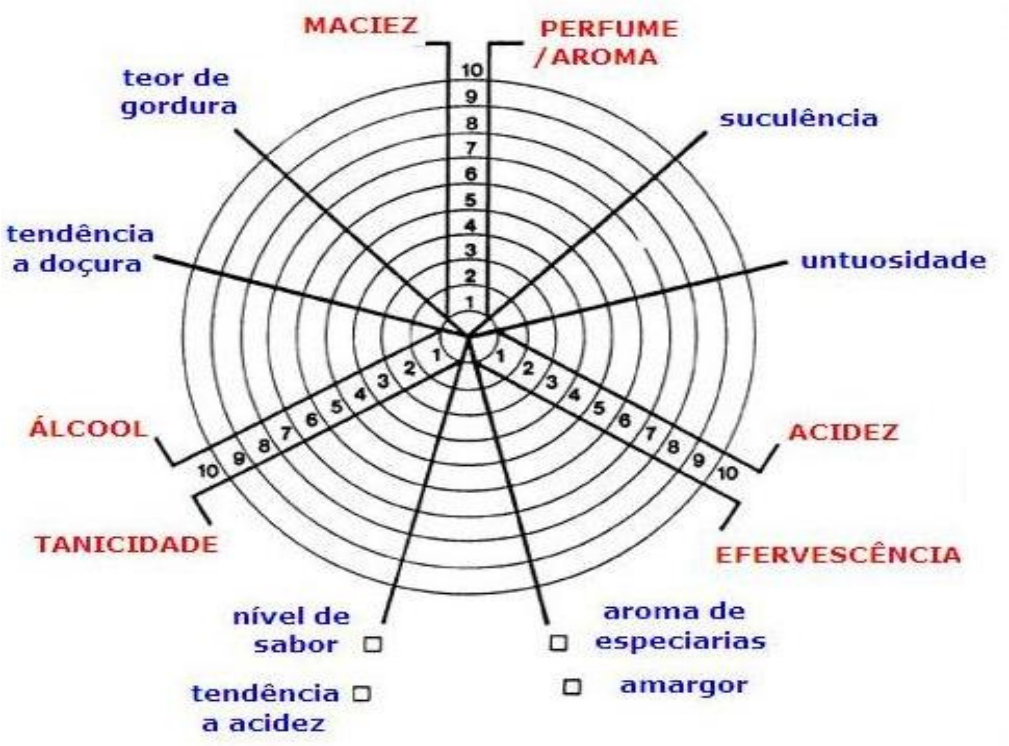
Gráficos de Mercadini®

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. ..... Data:...../.....



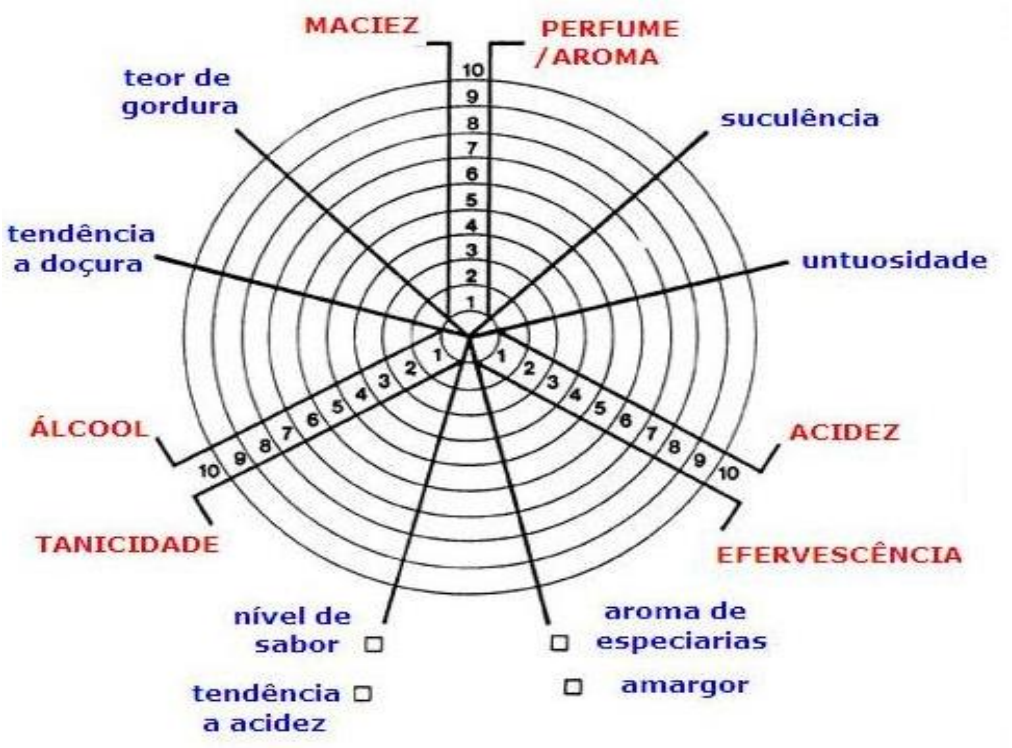
Características do:	Observações:
Prato:	
Vinho: - Visual: - Olfativa: - Gustativa:	
CONCLUSÃO:	

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. ..... Data:...../.....



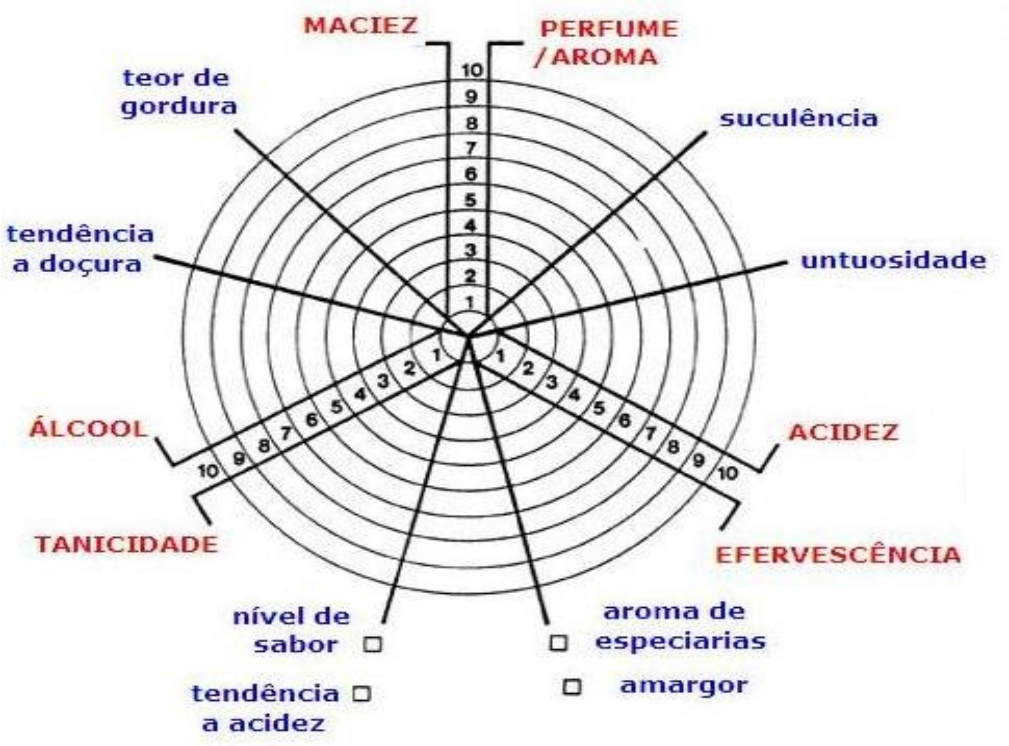
Características do:	Observações:
Prato:	
Vinho: - Visual: - Olfativa: - Gustativa:	
CONCLUSÃO:	

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. ..... Data:...../.....



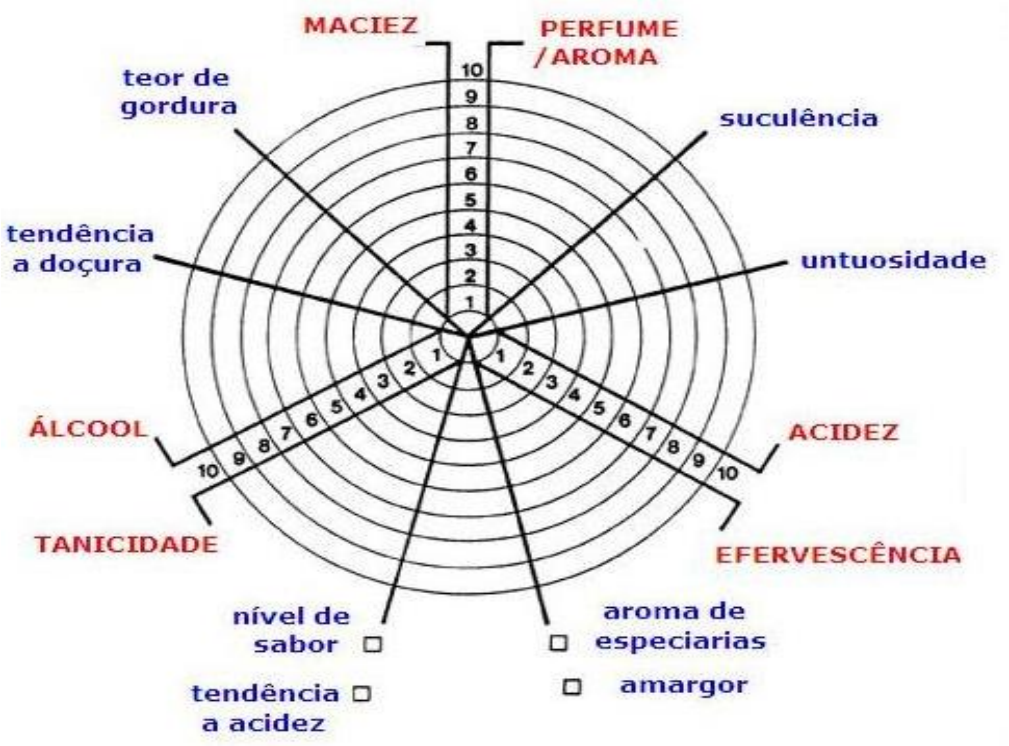
Características do:	Observações:
Prato:	
Vinho: - Visual: - Olfativa: - Gustativa:	
CONCLUSÃO:	

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. ..... Data:...../.....



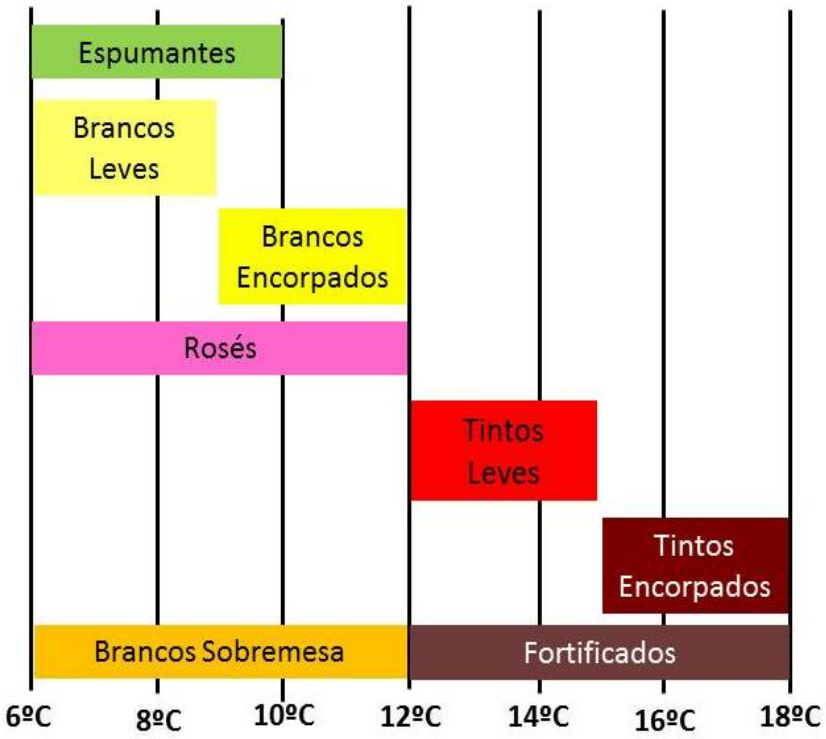
Características do:	Observações:
Prato:	
Vinho: - Visual: - Olfativa: - Gustativa:	
CONCLUSÃO:	

ANÁLISE ENOGASTRONÔMICA - Gráfico de Mercadini® No. ..... Data:...../.....



Características do:	Observações:
Prato:	
Vinho: - Visual: - Olfativa: - Gustativa:	
CONCLUSÃO:	

Temperatura de Serviço dos Vinhos



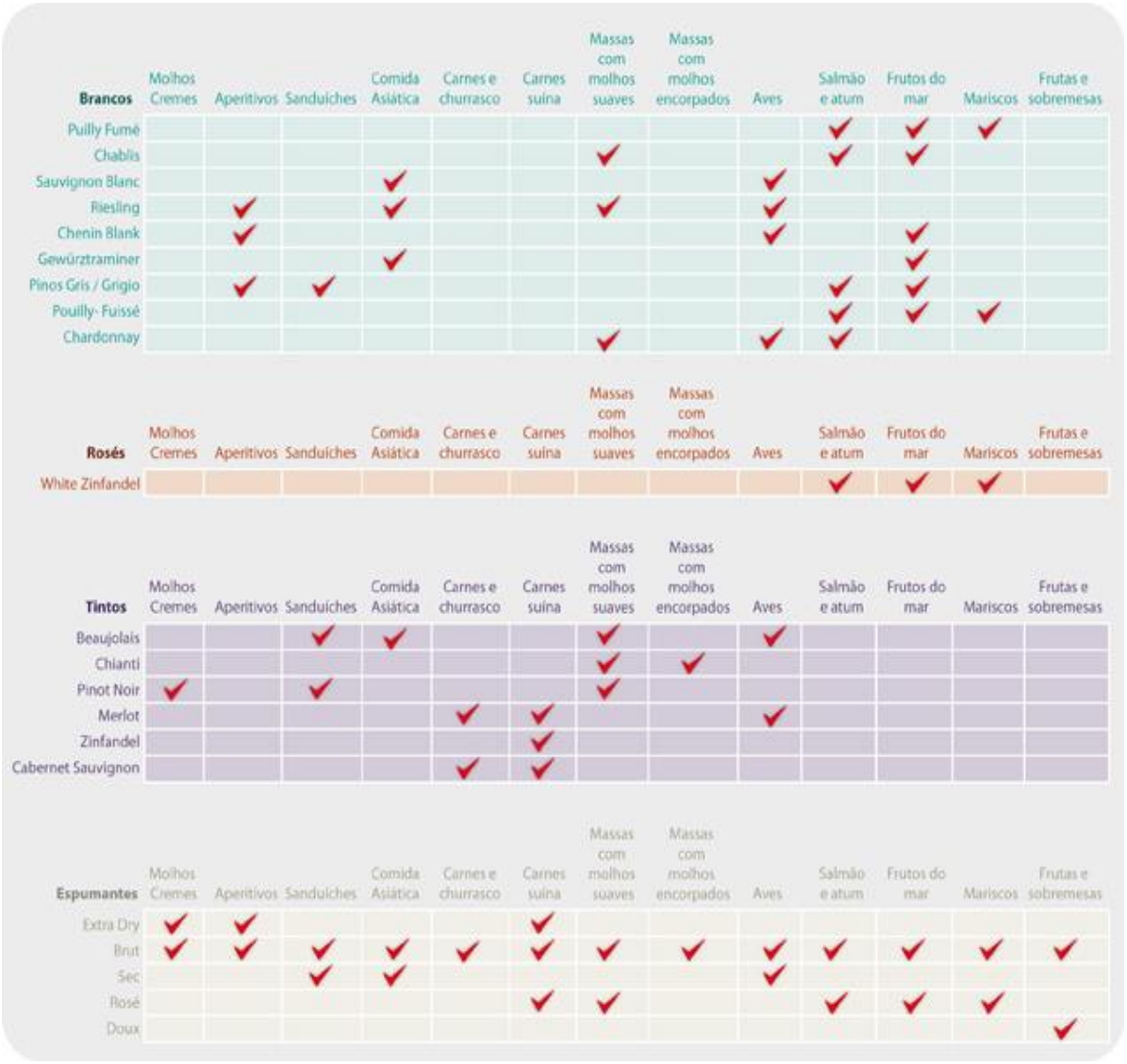
O QUE É UM VINHO EQUILIBRADO?

Vinho equilibrado é aquele que apresenta equilíbrio nos seguintes componentes:



TABELAS DE HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

Tabela 1



Brancos	Molhos Cremes	Aperitivos	Sanduíches	Comida Asiática	Carnes e churrasco	Carnes suína	Massas com molhos suaves	Massas com molhos encorpados	Aves	Salmão e atum	Frutos do mar	Mariscos	Frutas e sobremesas
Pully Fumé										✓	✓	✓	
Chablis							✓			✓	✓		
Sauvignon Blanc				✓					✓				
Riesling		✓		✓			✓		✓				
Chenin Blank		✓							✓		✓		
Gewürztraminer				✓							✓		
Pinos Gris / Grigio		✓	✓							✓	✓		
Pouilly- Fuissé										✓	✓	✓	
Chardonnay							✓		✓	✓			

Rosés	Molhos Cremes	Aperitivos	Sanduíches	Comida Asiática	Carnes e churrasco	Carnes suína	Massas com molhos suaves	Massas com molhos encorpados	Aves	Salmão e atum	Frutos do mar	Mariscos	Frutas e sobremesas
White Zinfandel										✓	✓	✓	

Tintos	Molhos Cremes	Aperitivos	Sanduíches	Comida Asiática	Carnes e churrasco	Carnes suína	Massas com molhos suaves	Massas com molhos encorpados	Aves	Salmão e atum	Frutos do mar	Mariscos	Frutas e sobremesas
Beaujolais			✓	✓			✓		✓				
Chianti							✓	✓					
Pinot Noir	✓		✓				✓						
Merlot					✓	✓			✓				
Zinfandel						✓							
Cabernet Sauvignon					✓	✓							

Espumantes	Molhos Cremes	Aperitivos	Sanduíches	Comida Asiática	Carnes e churrasco	Carnes suína	Massas com molhos suaves	Massas com molhos encorpados	Aves	Salmão e atum	Frutos do mar	Mariscos	Frutas e sobremesas
Extra Dry	✓	✓				✓							
Brut	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sec			✓	✓					✓				
Rosé						✓	✓			✓	✓	✓	
Doux													✓

Tabela 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
vinhos brancos																
Pouilly Fumé	x		x					x		x		x	x	x	x	
Chablis	x	x	x					x		x		x	x	x	x	
Sauvignon Blanc	x	x	x			x		x		x		x	x	x	x	
Riesling	x	x			x	x	x	x				x	x	x	x	x
Chenin Blanc	x	x	x			x		x		x		x		x	x	
Gewürztraminer	x		x			x	x	x				x	x			
Pinos Gris/Grigio			x		x	x		x		x		x		x		
Pouilly-Fuissé			x		x	x		x		x		x	x	x	x	
Chadomnay			x	x	x			x	x		x	x	x	x	x	
vinho rosé																
White Zinfandel	x	x	x		x	x		x		x		x	x	x	x	x
vinhos tintos																
Beaujolais	x	x	x		x	x	x	x		x		x	x	x		x
Chianti		x	x		x		x	x		x	x	x	x	x		
Pinot Noir			x		x		x	x	x		x	x	x	x		
Merlot			x	x			x		x		x	x				
Zinfandel				x	x	x	x	x	x		x	x				
Cabernet Sauvignon				x			x									
espumantes																
Blanc de Blancs	x	x			x	x				x		x		x	x	
Extra Dry	x	x	x		x	x		x		x		x		x	x	
Brut	x	x			x	x		x		x		x	x	x	x	
Rosé	x	x	x		x		x	x			x	x	x		x	
Sec																x
Doux																x

1. molhos e cremes acompanhados de aperitivos
2. aperitivos
3. queijos suaves
4. queijos fortes
5. sanduíches
6. comida asiática
7. carnes e churrasco
8. porco e vitela
9. ovelha
10. massas com molhos suaves
11. massas com molhos encorpados
12. aves
13. salmão e atum
14. frutos do mar
15. mariscos
16. frutas e sobremesas

Tabela 3

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

ANTES E DEPOIS DAS REFEIÇÕES



NO APERITIVO
1-Vinho branco seco ou vinho branco fortificado seco.
(Porto Branco)
2-Espumante Brut
Vermute seco



NA SOBREMESA
1-Vinho Branco
(Colheita Tardia / Late Harvest)
2-Vinho Porto (Ruby, Tawny,etc)
Espumante Demi-sec ou doce
Asti (italiano), Champagne (francês),
e outros espumantes.

3. COMO DIGESTIVO
1-Qualquer dos tipos anteriormente mencionados
Destilados de uva: Cognac.

DURANTE AS REFEIÇÕES



PEIXES E FRUTOS DO MAR
1-Grelhados ou em molho leve ou cru (sushi):
Espumante brut ou demi-sec ou Vinho branco seco frutado
jovem ou levemente maduro
2-Em molho forte:
Branco maduro de boa estrutura ou Rosé seco de qualidade ou
Tinto jovem de médio corpo
3-Bacalhau:
Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro;
Anchova, atum, salmão e sardinha:
Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro ou Rosado



CARNES BRANCAS
1-Grelhadas ou em molho leve:
Tinto jovem ou de médio corpo
2-Grelhadas em molho forte:
Tinto maduro de médio corpo a robusto
3-Caças de penas.
Tinto maduro de médio corpo a robusto
4-Peru:
Tinto leve ou médio ou branco seco.



CARNES VERMELHAS
1-Grelhadas ou em molho leve:
Tinto jovem leve
ou de médio corpo
2-Em molho forte:
Tinto maduro de médio corpo a robusto
3-Caças de pêlo:
Tinto maduro robusto



MASSAS
1-Em molho leve ou branco
Tinto jovem leve ou de médio corpo.
Em molho condimentado ou vermelho
ou tinto maduro de médio corpo
a robusto.

QUEIJOS
1-Fresco de massa mole (Frescal, Ricota, Requeijão)
Branco ou tinto jovem e leve
2-Fresco de massa filada (Mozzarela)
Branco ou tinto jovem e leve
3-Maturado de massa mole (Brie, Camambert e Coulommiers)
Branco maduro ou tinto jovem a maduro encorpado
4-Maturado de massa filada (Provolone)
Branco maduro ou tinto jovem ou pouco envelhecido
6-Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato,
Tilsit) Tinto maduro de bom corpo
7-Maturado de massa cozida (Roquefort, Gorgonzola.)
Tinto maduro robusto ou branco doce ou fortificado doce
8-Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin,
Tilsit.)
Tinto jovem ou pouco velho
9-Maduro de massa dura (Parmesão, Pecorino)
Tinto maduro robusto ou fortificado
Observação:
Os Espumantes de qualidade, em especial os
Champagnes, combinam com todos os tipos de queijo



FMU – GASTRONOMIA

Todos os direitos reservados