



Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo

Pós-graduação Lato Sensu

Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

“Elaboração de um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação
para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC – DF”

ADRIANO ALVES ROCHA

Brasília – DF

Outubro/2006



Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo

Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

“Elaboração de um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação
para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC – DF”

ADRIANO ALVES ROCHA

Professoras Coordenadoras
Raquel Braz A. Botelho
Wilma Maria Coelho Araújo

Professora Orientadora
Raquel Braz A. Botelho

Professor Examinador

“Trabalho apresentado em cumprimento às exigências acadêmicas parciais do curso
de pós-graduação *lato sensu* em Gastronomia e Segurança Alimentar para obtenção
do grau de Especialista”

Brasília – DF
Agosto / 2006

AGRADECIMENTOS

*À Raquel Botelho, pela dedicação e zelo com que se
dispôs a me orientar.*

Ao SENAC-DF e ao TJDFT.

E, por fim, a Hermes, incansável colaborador.

*Para ser grande, sê inteiro: nada
Teu exagera ou exclui.
Sê todo em cada coisa. Põe quanto és
No mínimo que fazes.
Assim em cada lago a lua toda
Brilha, porque alta vive.
(Fernando Pessoa)*

RESUMO

O objetivo desse estudo foi elaborar um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal – SENAC – DF. Nele foram abordados os principais temas a serem transmitidos às pessoas que buscam se familiarizar com a bebida e entender suas peculiaridades e nuances. Foram contemplados assuntos concernentes à história do vinho, às principais regiões produtoras da bebida no mundo, ao serviço de vinhos, bem como noções técnicas de degustação e harmonização entre vinho e comida. Além disso, apresentou como resultado a confecção de plano de curso, sequência de aulas com confecção de apostila, materiais e equipamentos necessários à concretização do mesmo, bem como a definição do custo final do curso.

1. Vinhos 2. Curso de vinhos 3. Enogastronomia 4. Elaboração de cursos e custos

ABSTRACT

The aim of this study consists in elaborate a Wine Appreciation Course for Beginners to SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal – DF. The study approaches the main topics to be transmitted for those who intend to familiarize with wine world and understand its peculiarities. It has been contemplated subjects such as wine history, the main wine regions and appellations, the wine service, besides the art of wine tasting and basics “rules” about matching wines and food. Add to that, the study has presented the following results: a wine course planning’s construction, the list of materials and equipments indispensable for its execution and how much it would cost if done.

1. Wine 2. Wine course for beginners 3. Wine and food matchin

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 1 |
| 1.2 . OBJETIVOS..... | 2 |
| 1.2.2. Objetivo geral..... | 2 |
| 1.2.3. Objetivos específico..... | 2 |
| 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA..... | 3 |
| 2.1. O Vinho – Síntese Histórica..... | 3 |
| 3. CONHECENDO O VINHO..... | 9 |
| 3.1. A uva, a videira e seus tipos..... | 10 |
| 3.2. A origem do vinho..... | 11 |
| 3.2.1. Vinhos franceses..... | 12 |
| 3.2.2. Os vinhos italianos..... | 14 |
| 3.2.3. Os vinhos espanhóis..... | 15 |
| 3.2.4. Os vinhos brasileiros..... | 16 |
| 3.3. Os rótulos..... | 17 |
| 4. O SERVIÇO DE VINHOS..... | 18 |
| 4.1. A compra..... | 18 |
| 4.2. O armazenamento..... | 18 |
| 4.3. O serviço de vinhos..... | 19 |
| 5. NOÇÕES GERAIS DE DEGUSTAÇÃO..... | 23 |
| 5.1. Os sentidos participantes da degustação..... | 23 |
| 5.1.1. A visão..... | 23 |
| 5.1.2. O olfato..... | 24 |
| 5.1.3. O paladar..... | 24 |
| 5.1.4. O tato e a audição..... | 24 |
| 5.2. A ficha técnica de degustação..... | 24 |
| 6. NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHO E COMIDA – UM POUCO DE ENOGASTRONOMIA..... | 26 |
| 7. MATERIAIS E MÉTODOS..... | 30 |
| 8. RESULTADOS E DISCUSSÕES..... | 31 |
| 8.1. Dos custos do curso..... | 37 |
| 8.2. Apostila..... | 39 |
| 9. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 41 |
| 10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 42 |
| 11. ANEXOS..... | 44 |

1 – INTRODUÇÃO

A gastronomia como ramo de atividade econômica vem crescendo a cada dia. A todo instante surgem mais e mais estabelecimentos comerciais voltados a oferecer à população em geral algum tipo de serviço na área de alimentação. Tem-se observado um surgimento cada vez maior de restaurantes, bares, cafés, entre outros, ávidos por explorar um nicho de mercado que parece promissor. Clientelas bastante variadas que vão desde consumidores críticos e exigentes, melhor informados sobre alimentação e saúde, que associam o ato de se alimentar não só à subsistência, mas também ao prazer, até um público freqüentador de restaurantes populares, cuja necessidade primeira é a de sanar a fome.

O crescimento do setor vem incorporando uma série de novidades e tendências de mercado. Nota-se uma variedade grande de tipos de restaurantes como os *fast-foods*, *self-services*, estilos diversos de culinária, como contemporânea, *fusion food*, *slow food* e outras. Outra tendência, capaz de agregar valor à gastronomia é a exploração do vinho como forma de aliá-lo à comida. Tem-se aí o que modernamente se chama de enogastronomia, ou seja, a harmonização entre vinho e comida tem se tornado uma boa conciliação para o mercado.

Por outro lado percebe-se o crescimento da demanda de cursos de qualificação profissional e técnica nos diversos ramos da gastronomia, como profissionais da nutrição, chefes de cozinha, gerentes e consultores no ramo de alimentos e bebidas, *sommeliers*, bem como de cozinheiros, auxiliares de cozinha, *bartenders* e outros.

Diante disso, o presente trabalho tem como finalidade a elaboração um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal – SENAC – DF, a pedido da própria Instituição, cujo principal foco é oferecer ao público em geral uma atividade que reúna os conhecimentos básicos e fundamentais sobre o universo do vinho e da degustação a fim de apontar caminhos aos que desejam adentrar no conhecimento dessa bebida.

Tendo em vista a proposta do curso, os assuntos que serão discutidos nesse trabalho privilegiarão temas como a história do vinho, os principais países produtores

da bebida, tanto do Velho como do Novo Mundo, o serviço de vinhos, leitura e interpretação de rótulos, noções gerais de degustação e noções de harmonização entre vinho e comida. Além disso, serão discutidos nos resultados os materiais e equipamentos necessários à concretização e execução do curso, bem como a forma como o mesmo será estruturado.

1.2– OBJETIVOS

1.2.1 - Objetivo geral

Desenvolver um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal – SENAC – DF.

1.2.3 - Objetivos Específicos

Revisar a bibliografia disponível sobre o tema para;
Construir um plano de curso de vinhos;
Elaborar material didático para utilização em sala de aula;
Listar materiais necessários para a execução do curso.
Definir o custo final do curso.

2 – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 - O VINHO – SÍNTESE HISTÓRICA

Por definição o vinho é uma bebida alcoólica resultante da fermentação do suco de uvas maduras (BORGES, 2004). Historicamente não é possível precisar quem fez o primeiro vinho. Contudo, é correto afirmar que essa bebida está presente em numerosas civilizações, sobretudo a européia, há cerca de seis mil anos e sua longa história exerce fascínio até os dias de hoje. Possivelmente o vinho tenha surgido por acaso ou, melhor dizendo, por sorte. Como lembra (JOHNSON, 1999) é bem provável que no começo o homem tenha gostado do vinho mais pelos seus efeitos do que especificamente pelo seu paladar.

O vinho também representa uma série de descobertas ligadas às primeiras reações químicas encontradas pelo homem: a fermentação e a oxidação (LAROUSSE DO VINHO, 2004). Natural e ecológico, para essa bebida passar a existir basta que as uvas sejam esmagadas e deixadas em algum recipiente: o restante desse trabalho é feito pela natureza. As leveduras silvestres existentes nas cascas das uvas maduras providenciariam o trabalho de transformar o suco em vinho.

O deslumbramento e o encanto desempenhados pelo vinho dão lugar a uma série de mitos e especulações sobre seu surgimento. Uma das narrativas mais famosas sobre o assunto, atribuída ao escritor Omar Khayam (ACADEMIA DO VINHO, 2005), relata a história de um rei persa chamado Jamsheed que reinou num passado muito distante. Em sua corte as frutas, incluindo as uvas, eram guardadas em grandes jarros de barro para que fossem conservadas e comidas em diversas estações do ano. Certo dia, ao verificar uma inusitada efervescência produzida por um líquido de odor estranho em um desses jarros onde as uvas estavam depositadas, imaginou tratar-se de algo venenoso e letal.

Dessa forma, ordenou que ninguém daquele líquido bebesse. Entretanto, desobedecendo às ordens do rei, uma jovem de seu harém descontente da vida decidira suicidar-se e, vendo no líquido a solução de seu intuito, bebe daquela substância misteriosa. Para a sua surpresa e dos demais membros da corte ela não morre, além de sentir uma agradável euforia, voltando a ver a vida com alegria e

coragem. A partir daí, conhecendo tal relato, o rei ordena que se produza mais dessa bebida, a fim de que ele e sua corte a bebessem (WINEXPERTS, 2006).

No nono capítulo do livro de Gênesis (GÊNESIS 9:20-24), do Velho Testamento, é contado que Noé, após Deus ter feito soprar sobre a terra um vento para baixarem as águas do dilúvio, desembarcou de sua arca nas terras de Ararat (atual Turquia) com a família e os animais que nela habitaram durante a grande chuva e, como ele era lavrador, passou a plantar vinhas, colhendo uvas e fazendo vinho. Diz também o relato bíblico que certa vez Noé bebe até a embriagues, desnudando-se em seguida e tendo sido coberto por seu filho mais moço. Tal relato leva a crer que Noé foi um dos primeiros viticultores e consumidor de vinho.

Segundo (PACHECO, 2000, p. 13), “o Velho Testamento menciona o vinho cento e cinqüenta e cinco vezes, e o Novo Testamento faz dez referências a ele”. Isso implica dizer que a religião e os religiosos exerceram vasta influência na viticultura. Além disso, a importância sacramental do vinho no cristianismo é fortificada pelo primeiro e um dos milagres mais importantes realizados por Jesus: a transformação de água em vinho nas bodas de Cana, na Galiléia.

Lendas à parte, pesquisas arqueológicas conseguem afirmar que a videira começou a ser cultivada por volta de 6.000 aC numa região ao sul do Mar Negro e sudoeste do Cáucaso, compreendendo as atuais Armênia, Geórgia e Turquia, pela descoberta de vestígios de vinhos aí encontrados (PINTO, 2006). Do ponto de vista histórico, coincide esse período como o neolítico, cujo comportamento dos povos dessa região passa pela transição social de comportamento de nômades para sedentários tendo a agricultura como motivo de fixação.

Mais tarde, descobertas evidentes sugerem a região da Mesopotâmia como local da presença da bebida possivelmente em torno de 3.500 aC com a ativa participação assíria e fenícia nas terras de Canaã. O Egito é também citado como parte dessas descobertas com achados arqueológicos 3.000 aC (PINTO, 2006). A partir de então, os fenícios, excelentes navegadores e comerciantes difundem esse conhecimento pelo Mediterrâneo alcançando os gregos por volta de 2.000 aC.

Ao atingir os gregos e mais adiante os romanos da Antigüidade, ao vinho foi destinado um lugar importante nas vidas desses povos. Por essa razão, sobretudo

pelo seu uso ritual e religioso, o vinho acabou se transformando em um dos elementos mais importantes da civilização ocidental (LAROUSSE DO VINHO, 2004). Para os gregos, o vinho era uma verdadeira dádiva dos deuses, tendo eles adotado a figura de Dioniso como seu patrono e, mais tarde, o seu correspondente Baco, pelos romanos.

De acordo com a mitologia, Dioniso, filho de Zeus e Semele, uma simples mortal, levou o vinho para a Grécia da Ásia Menor, a atual Turquia. É o único deus filho de uma mortal. Passou parte de sua gestação na coxa de seu pai porque sua mãe morreu antes de ele nascer. Dionísio é cuidado pelas ninfas durante sua infância e, ao se tornar homem, apaixona-se pela cultura da uva e descobre a arte de extrair seu suco (WIKIPEDIA, 2006).

Com isso, o amor dos gregos pelo vinho também se deve à adoção da figura do deus Dioniso. Elemento místico na sociedade grega, o vinho possuía várias funções que iam desde a sua utilização medicinal, como remédio ou sonífero, passando por constituinte obrigatório nos “Simpósios”, cujo significado literal é “beber junto”, que nada mais eram do que reuniões em salas especiais, onde conversas e discursos se desenrolavam em convívio alegre seguindo a tradição do banquete com a presença da bebida (ACADEMIA DO VINHO, 2006).

Mais tarde, conforme Pinto (2006), foi fundada a cidade de Roma em 753 aC, constituindo-se de uma pequena vila de agricultores e pastores. Três séculos mais tarde, já dominava toda a península itálica e ao final do século II aC tinha sob seu controle toda a costa do Mediterrâneo, inclusive a própria Grécia, conquistada em 146 aC. Segundo demonstrações históricas os romanos dominaram militar e politicamente a Grécia, entretanto foram por ela culturalmente subjugados, assimilando atividades artísticas, filosóficas, religiosas e o gosto pelo vinho.

Tendo sido os gregos os responsáveis pela difusão do vinho no Mediterrâneo, coube aos romanos a sua interiorização e aperfeiçoamento do cultivo da videira. Do ponto de vista religioso Baco é o deus do vinho para os romanos, nada mais sendo do que uma versão do deus grego Dionísio, tendo, nesse meio tempo, sido aperfeiçoado e intensificado seu culto, originando-se aqui as chamadas bacanais, festas em que reinavam a devassidão, isto é, festejos onde se misturavam orgia e licenciosidade, nos quais a presença do vinho era obrigatória (WIKIPEDIA, 2006).

A romanização da Península Ibérica, cuja expansão guerreira culminou com o declínio da Grécia, contribuiu para a modernização da cultura da vinha, com a introdução de novas variedades e com o aperfeiçoamento de certas técnicas de cultivo, designadamente a poda. Nesta época, a cultura da vinha teve um desenvolvimento considerável, dada a necessidade de se enviar freqüentemente vinho para Roma, onde o consumo aumentava e a produção própria não satisfazia a procura.

Nesse período, a Igreja passa a controlar a atividade viticultora em face de o vinho ser parte integrante e insubstituível do ritual religioso, graças à alusão de que a bebida representa o sangue derramado de Cristo pela salvação da humanidade. Multiplicam-se nesse meio tempo a construção de mosteiros, verdadeiras ilhas de paz onde a uva era vinificada tanto para os sacramentos litúrgicos quanto para contribuir com o sustento dos religiosos com a comercialização da bebida (PINTO, 2006).

Com isso, os monastérios no decorrer da Idade Média concorreram com um aprimorado nível culinário e enológico. “Os religiosos desempenharam grande papel no aprimoramento dos vinhos, e a viticultura pode ser considerada um dos principais pontos de resistência das tradições romanas, em confronto com a influência bárbara” (FRANCO, 2004, p. 66).

Nesse ambiente, a vitivinicultura se desenvolve. Os monges seguem aperfeiçoando a atividade distinguindo e fazendo diferenciação entre as cepas nobres, momento em que se inicia o processo de seleção das castas mais apropriadas para a produção do vinho. Além disso, há também o estabelecimento de regiões de plantio específicas onde se começa a notar um melhor índice de qualidade dos vinhos delas provenientes. Os monges cistercienses obtiveram grande destaque na atividade vitivinicultora na França em função da rápida proliferação de abadias e mosteiros naquele país.

Do ponto de vista histórico, o que assinalou o fim da Idade Média na Europa foi o despontar de um movimento cultural cuja característica primordial se baseou na retomada dos estudos da Antigüidade Clássica, incluindo-se aí a admiração e a valorização dos cânones artísticos e filosóficos desse período. Conhecido como

Renascimento, esse período se intensificou em meados do século XV e consolidou-se em toda Europa no século XVI.

Essa nova corrente de pensamento caracterizada por uma profunda evolução artística, histórica, filosófica e social da Europa, influenciou de forma categórica a técnica da vitivinicultura que foi aos poucos se transformando numa verdadeira arte. A produção do vinho passou a ter grande desenvolvimento, pois se esperava da bebida que ela pudesse proporcionar uma experiência estética (LAROUSSE DO VINHO, 2004). Além disso, o surgimento tanto na França quanto na Inglaterra de classes sociais com dinheiro e bom gosto fez surgir o conceito de grande vinho, tal como se conhece até hoje.

Já na Idade Moderna, o grande acontecimento que marcou a história do vinho foi o desvendamento, pelo cientista francês Louis Pasteur (1822 – 1895), dos mecanismos da fermentação, identificando os micro-organismos responsáveis pela conversão dos açúcares do mosto da uva em álcool com liberação de gás carbônico, resultando o vinho. Pasteur “demonstrou que a fermentação é produzida pelas leveduras na ausência do oxigênio, que a maior parte do açúcar disponível se transforma em álcool e que o restante se transforma em glicerina e outras substâncias” (BORGES, 2004, p. 129).

Outro evento de forte expressão na história do vinho, ocorrido em meados de 1860 na França e espalhado por toda Europa, foi o surgimento de uma praga que assolou todos os vinhedos europeus: a filoxera, um pulgão que mata a vinha nutrindo-se do sumo de suas raízes. Essa praga alcançou o continente europeu por meio da importação de mudas viníferas americanas que se pretendiam experimentar ali.

A solução para tal dizimação é narrada a seguir:

“Toda a Europa foi atingida: não houve um pé de vinha que escapasse dela, ou faltou pouco para isso. No fim de quarenta anos de devastações, encontrou-se a solução: as vinhas enxertadas em cepas americanas foram imunizadas”(LAROUSSE DO VINHO, 2004, p. 20).

Em outras palavras, a enxertia das vinhas européias em troncos de cepas americanas, imunes ao inseto, foi a solução encontrada para o restabelecimento da cultura da vinha na Europa nesse período.

Já no século XX, o avanço científico e tecnológico contribuiu de forma significativa para a recuperação da crise vivida na Europa no final do século XIX. Além disso, a ciência incorpora um importante papel desenvolvendo estudos sobre a vinha, os processos de fermentação e envelhecimento do vinho, propiciando um controle mais preciso da produção e dos resultados do produto final.

Novos países produtores chegaram ao mercado, em especial os do Novo Mundo: oeste dos EUA, Austrália, África do Sul e Nova Zelândia, os quais começaram a conquistar e disputar espaço no cenário mundial da produção e comercialização do vinho, aumentando a oferta e a diversidade da bebida. No Brasil, o cultivo da videira e a produção vinícola ganharam significados a partir da década de 1870, com a chegada de imigrantes italianos no sul do país (PACHECO, 1995).

Segundo Pacheco (1995, p. 15), “até 1960 os vinhos brasileiros evoluíram muito pouco, prejudicados pela facilidade na importação de vinhos estrangeiros e pela falta de incentivos governamentais”. Somente após a década de 1970 foi que os vinhos brasileiros começaram a evoluir em consequência da instalação de empresas multinacionais no sul do Brasil ligadas ao ramo, dotadas de recursos financeiros, tecnológicos e científicos para explorar o potencial vinícola nacional, até então conduzido por pequenos produtores de maneira rústica e artesanal.

Atualmente a vitivinicultura nacional começa a colher os frutos de seus investimentos, sendo mundialmente reconhecida e exportadora do produto para vários países do mundo. “Enquanto há vinte anos nosso vinho era tido por especialistas como um suco de uva azedo com cheiro *foxé* (de raposa), atualmente produzimos vinhos finos que podem competir com muitos vinhos estrangeiros de boa reputação” (PACHECO, 1995, p. 16).

3 – CONHECENDO O VINHO

“Identificar o vinho significa conhecer uvas, regiões, safras, legislação específica e classificações, o que se aprende com o tempo” (DARDEAU, 2004, p.59), dessa maneira e diante das palavras do autor, qualquer consumidor o qual tenha a pretensão de se iniciar no conhecimento do vinho e extrair dele as melhores vantagens deve ter em mente que a escolha dessa bebida depende da observação minuciosa de alguns elementos indispensáveis que formam a sua identidade.

Como visto no capítulo anterior, o vinho possui uma longa história. E não seria incorreto afirmar que cada garrafa do produto também possui a sua. E todas as informações de que se necessitam sobre ele, seja na hora da compra, do momento apropriado de seu consumo e armazenamento ou até mesmo quando se quer combiná-lo com alguma refeição, deve ser buscada em sua carteira de identidade: o rótulo.

Nos dias de hoje, os apreciadores têm acesso a uma variedade impressionante de vinhos disponíveis no mercado. “Uma loja pode oferecer centenas de vinhos do mundo inteiro. É mais fácil escolher uma garrafa se nos lembrarmos de que os vinhos podem ser classificados segundo o seu estilo” (LARROUSE, 2004, p. 21). Logo se conclui que cada garrafa distingue-se uma da outra segundo a sua origem, a cepa utilizada para elaboração de seu conteúdo, a idade do vinho e tantas outras características como, cor, aromas e sabores.

E o conjunto dessas informações está reunida nos rótulos impressos nas garrafas que, segundo Dardeau (2004), traduzem o sistema contemporâneo de aferição de qualidade de um produto, em outras palavras, o rótulo do vinho é o instrumento que o consumidor possui para rastrear a sua origem, o que fornece indícios de quais características apresentará a bebida como: solo de onde se originou a casta usada para o fabrico, a própria casta, o clima da região, a viticultura, a vinificação, o amadurecimento do vinho e outros aspectos.

Pode parecer perturbadora a amplitude dessas informações, todavia alguns ensinamentos podem ajudar significativamente a situar os consumidores no universo do vinho, garantindo-lhes maior eficácia no momento de suas aquisições, bem como na hora do consumo.

3.1 – A UVA, A VIDEIRA E SEUS TIPOS

A uva, o ingrediente primordial do vinho, é o fruto da videira. Contudo, conforme ensina (PACHECO, 1995) não é qualquer espécie que apresenta as condições necessárias para a produção e elaboração de vinho de qualidade, ou seja, a vinificação é um processo que prioriza determinadas cepas de acordo com suas peculiaridades. Como resultado de pesquisas científicas, as videiras mais importantes e conhecidas atualmente para são:

- *Vitis vinifera* – *Eupéia*
- *Vitis labrusca* – *Americana*
- *Vitis riparia* – *Americana*
- *Vitis aestivalis* – *Americana*
- *Vitis berlandieri* – *Americana*

O primeiro grupo, as *Vitis vinifera* ou européias “são as oriundas da bacia do Mediterrâneo e intensamente cultivadas nos países da Europa, sendo, por isso, mais conhecidas como européias” (PACHECO, 1995, p. 22). Essas videiras dão origem a uvas de casca fina, de elevada qualidade e utilizadas para a elaboração de vinhos finos. Atualmente, tais cepas representam quase 100% da totalidade da produção em países como França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Argentina, Chile etc. No Brasil, a proporção delas gira em torno de 30% a 40%.

Entre elas se destacam as seguintes variedades nobres para os tintos: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Camèmere, Gamay, Tempranillo, Pinot Noir, Petit Syrah entre outras. Para os vinhos brancos, as principais são: Chardonnay, considerada a rainha das uvas brancas, Chenin Blanc, Semillon, Sauvignon Blanc, Riesling (itálico e renano), Pinot Blanc, as famosas alemãs Gewürztraminer e Muller-Thurgau; Silvaner, Pinot Grigio e Verdicchio, entre outras (ACADEMIA DO VINHO, 2006)

O segundo grupo, composto pelas americanas, assim denominadas por terem sua origem na América do Norte e América Central, são frutos provenientes de videiras mais resistentes e produtoras de maior quantidade de uvas que as viníferas, porém de qualidade inferior e sua utilização se destina principalmente à produção de

excelentes sucos. Entre elas se destacam as tintas Isabel, Concord e Herbemont; e as brancas, Niágara, Seibel e Seyve Willard (PACHECO, 1995).

Um terceiro grupo, de cepas denominadas híbridas, constituem o cruzamento entre castas européias e americanas por meio da enxertia, as quais tiveram a finalidade de combater a praga filoxera, que na Europa dizimou grande parte dos vinhedos no século XVIII, já que as espécies americanas, por um processo natural, se tornaram resistentes ao ataque desse inseto. Essas castas são desfavoráveis à produção de vinhos finos (PACHECO, 1995).

Logo, é importante salientar que a casta utilizada, algumas vezes especificada nos rótulos das garrafas, dependendo da origem e qualificação do vinho, propiciará o entendimento do nível de qualidade do produto, apontando caminhos mais precisos para a escolha do mesmo.

3.2 – A ORIGEM DO VINHO

Outro fator importante para a eleição de um bom vinho reside no conhecimento de sua origem geográfica. Muitos países produtores de vinho, tanto no Velho como no Novo Mundo possuem regulamentações específicas sobre o produto as quais criam referências técnicas e legais dignas de considerações relativas à sua produção e ao seu consumo (DARDEAU, 2004).

A tabela 1 abaixo, sistematizado por Ed McCarty, e reproduzido por Rogério Dardeau, 2004, em seu livro *Vinhos – Uma festa dos sentidos*, ilustra comparações importantes que caracterizam as diferenças basilares entre a vitivinicultura adotada em países do Velho e do Novo Mundo:

Tabela 1. Diferenças entre a viticultura do Velho e Novo Mundo

| VELHO MUNDO | NOVO MUNDO |
|--|-----------------------------------|
| 1. Tradição | 1. Inovação |
| 2. As regiões predominam | 2. As castas predominam |
| 3. O <i>terroir</i> é que define o vinho | 3. O frutado é que define o vinho |

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 4. Métodos antigos | 4. Tecnologia |
| 5. Sutileza | 5. Sabor |
| 6. Vinhedos pequenos | 6. Vinhedos vastos |
| 7. Vinhedos fixos (mesma casta) | 7. Vinhedos flexíveis |
| 8. Arte | 8. Ciência |
| 9. Pouca intervenção | 9. Controle |
| 10. A vinha tem o mérito | 10. O vinicultor tem o mérito |

3.2.1 – Vinhos Franceses

Para (PACHECO, 1995, p. 130) “a França é, sem dúvida, o país que produz os melhores e mais caros vinhos do mundo”. Lá estão reunidas todas as condições intrínsecas necessárias para tal produção: solo, clima, latitude e tecnologias milenares que conferem ao produto qualidades distintivas fundamentais que lhe concedem tal status. Em algumas regiões francesas, o sistema de categorização do vinho ainda é napoleônico (DARDEAU, 2004).

O conceito primordial de classificação naquele país é o de nome, denominação ou *appellation*, o qual designa uma região genérica, por exemplo, *Champagne*; uma sub-região, p. ex, *Haut-Médoc*, ou uma comuna, p. ex. *Margaux*. Ou seja, “[...] de certa forma, quanto menor for a *appellation*, mais rigor e importância terá. Um bom exemplo é *La Romanée*, na Borgonha, que produz anualmente 350 caixas de vinhos por safra em apenas 9000 m² de área” (DARDEAU, 2004, p. 75 e 76).

A produção do vinho francês é, por assim dizer, direcionada por leis de demarcação e denominação de origem controlada visando regulamentar desde o tipo de solo até a comercialização na França e no exterior, no caso das exportações. Nos dias de hoje, esse controle é realizado pelo *Institut National des Appellations*

D'Origine – INAO, que além disso fiscaliza a produção de outras bebidas famosas como, *cognac*, *armagnac* entre outras (SANTOS, 2003).

Apesar de existirem leis específicas por área demarcada, todas elas devem abranger, pelo menos os seguintes aspectos, a saber: a área de produção com avaliação do solo e sua indicação do plantio de determinada cepa; a variedade de uvas licenciadas tendo-se por base a tradição e experiência de cada local; a definição prévia do teor alcoólico mínimo, o que influencia o envelhecimento da bebida; as práticas de viticultura, que envolvem desde a fertilização do solo até a colheita o que inspira a qualidade do vinho e a quantidade de colheita permitida, o que permite estabelecer a relação entre qualidade e quantidade (DARDEAU, 2004 e LAROUSSE DO VINHO, 2004).

Assim, o vinho francês é ordenado em quatro categorias: o *Vin de Table*, aproximadamente 55% da produção, nível mais baixo, cujo controle legal é mínimo e o vinho é geralmente barato e de qualidade inferior; o *Vin de Pays*, categoria estabelecida para melhorar o nível geral do vinho básico, conferindo-lhes melhor identidade regional; o *Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS)*, cuja finalidade é controlar as colheitas e variedades de uvas e, por fim, a classificação dos vinhos *tops*, *Appellation d' Origine Contrôlée (AOC)*.

Essa última classificação (AOC), a mais rígida de todas, tem por intuito determinar o *terroir*, termo francês que considera o conjunto de fatores que definem os vinhos de excelente qualidade, tais como: o solo, o seu aspecto e o clima, além de ditar normas sobre variedades de uvas permitidas, a quantidade de produção, o teor alcoólico dos vinhos, os métodos e técnicas de poda e colheita, a densidade do plantio e a elaboração do produto (SANTOS, 2003).

Para se conhecer bem os vinhos franceses, é importante familiarizar-se com as principais regiões demarcadas daquele país. Ou seja, cada uma delas preserva características históricas seculares e apresenta uma diversidade quase incontável de vinhos. Segundo (DARDEAU, 2004, p. 77) “ter conhecimento sobre *chateaux* (castelos ou casas que identificam produtores) e *domaines* (propriedades) é muito importante para a identificação dos vinhos franceses. No entanto, má notícia: há, na França, mais de 5.000 *chateaux* e *domaines*”.

Outro dado a esse respeito informa que “há mais de meio milhão de viticultores na França, e aproximadamente 100 mil deles estão enquadrados em uma regulamentação AOC” (LAROUSSE DO VINHO, 2004, p. 89). Mesmo diante de tamanha proporção, algumas regiões, no decorrer da história ocuparam posição de destaque nesse cenário, quais sejam: *Bordeaux*, *Bourgnone*, *Rhône*, *Champagne*, *Loire* e *Alsace*.

Indubitavelmente *Bordeaux* é a região vinífera mais importante da França. Apresenta *terroir* variado que vão de solos pedregosos a argilosos, sendo tais tipos excelentes para o cultivo da videira. Além disso, por ser uma região de terras à beira de águas (*bord + eaux*), isto é, do rio *Gironde* e seus afluentes, favorece o plantio e desenvolvimento de castas tintas e brancas de qualidade. As cepas legalmente autorizadas para cultivo naquela região são: Cabernet Sauvignon e Franc, Malbec, Petit Verdot, todas tintas; e Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscalle, as brancas (DARDEAU, 2004).

Em segundo lugar, destaca-se a região da Borgonha, cuja principal uva branca cultivada é a Chardonnay e as tintas, Pinot Noir e Gamay a qual deu origem à produção do famoso vinho *Beaujolais*. Suas melhores safras apresentam concentração aromática de grande notabilidade, após alguns anos de envelhecimento em barricas de carvalho francês e também em garrafas (SANTOS, 2003)

Já a região de *Champagne*, mundialmente conhecida pela fabricação de vinhos espumantes que levam o seu nome, produz a bebida considerada como sendo a mais simpática do mundo, símbolo de comemoração em qualquer lugar. As únicas casta legalmente permitidas para cultivo local são as uvas tintas Pinot Noir e *Pinot Meunier* e a grande branca, *Chardonnay*. Os tipos de vinhos são definidos como *Blanc des Blancs*, um vinho varietal (monocasto), composto de 100% de Chardonnay; os Blanc de Noirs, raros, com 100% de uvas tintas; o Millésime, safrado e o Cuveé de Prestige, caracterizado pelos melhores produtos de cada casa (PIRES, 1993).

3.2.2 – Os vinhos italianos

A lei italiana do vinho é denominada *Lei Goria*. Assim como a França, a Itália é um dos maiores fabricantes do mundo, além de grande exportador e consumidor. O conhecimento de produtores e marcas na Itália é também importante em face da imensa quantidade deles. Os vinhos italianos são classificados e controlados de acordo com a elaboração e seu tempo de envelhecimento.

As categorias se subdividem em: *Vino da tavola* (vinho de mesa), *Indicazione Geográfica Típica (IGT)*, composta de vinho pouco melhores que os da primeira denominação, *Denominazione di Origine Controllata (DOC)*, vinhos envelhecidos em tonéis de carvalho por até 3 anos e, por último, *Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*, vinhos cujo processo de envelhecimento em tonéis de carvalho é de no mínimo 3 anos. Todas essas indicações são grafadas nos rótulos dos vinhos italianos (PACHECO, 1995), propiciando aos consumidores a avaliação do nível de qualidade do produto.

3.2.3 – os vinhos espanhóis

Segundo Santos (2005, p.177), “a Espanha oferece todos os tipos de vinho: tintos robustos e brancos crocantes a bom preço, vinhos fortificados que despertam a curiosidade do consumidor e espumantes”. A classificação espanhola é importante, pois fornece informações acerca do grau de qualidade de seus produtos. São quatro as categorias de vinhos espanhóis e devem conter em seus rótulos as informações que seguem:

- *Sin Crianza*: para serem consumidos jovens e que não foram envelhecidos em carvalho.
- *Crianza*: são os vinhos que necessitam de envelhecimento de pelo menos um ano em carvalho e um em garrafa. Possuem sabores agradáveis e o gosto do carvalho.
- *Reserva*: vinhos com pelo menos três anos de idade, sendo um anos em carvalho e outros dois em garrafa.

- *Gran Reserva*: são os vinhos de mais elevado grau de qualidade. Devem passar por estágio de pelo menos dois anos em barricas de carvalho e três em garrafas.

3.2.4 – Os vinhos brasileiros

A maior parte da produção vinícola brasileira concentra-se no sul do país, (LAROUSSE DO VINHO, 2004). Segundo dados históricos, as primeiras parreiras foram plantadas no Brasil por volta de 1532, por Brás Cubas, vinicultor de origem portuguesa que desembarcou juntamente com Martim Afonso de Sousa, donatário da capitania de São Vicente, região que hoje corresponde ao norte do litoral paulista brasileiro. Refere-se, outrossim, ao início da ocupação portuguesa no Brasil (SANTOS, 2005).

Contudo, a história da viticultura brasileira só começou a se desenvolver por volta de 1875 com a chegada dos imigrantes italianos no sul do país, vindos de regiões vinícolas como Vêneto e Trentino, que trouxeram consigo mudas de parreiras de uvas viníferas européias, as quais se adaptaram muito bem à região (PACHECO, 1995).

A vitivinicultura brasileira se desenvolveu de maneira extraordinária nas duas últimas décadas e o Brasil é produtor hoje de vinhos de boa qualidade. O atual panorama vinícola brasileiro é de crescimento e, complementando esse salto qualitativo, a partir de setembro de 1995 o Brasil passou a ser membro da OIV (*Office International de la Vigne e du Vin* ou, em outras palavras, Organização Internacional do Vinho), organismo que regula as normas internacionais de produção do vinho, cujo cumprimento resulta, obrigatoriamente, em elevação do padrão de qualidade do produto (ACADEMIA DO VINHO, 2006).

Do ponto de vista legal, definido pela lei 10.970 de 12 de novembro de 2004, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho no Brasil, o vinho é classificado quanto à sua classe, a cor e ao teor de açúcar presentes no produto (BRASIL, 2004), conforme anexo 01.

3.3 – Os rótulos

Os rótulos necessitam de ser detalhados porque os compradores precisam ter inúmeras informações sobre o vinho, tais como sua procedência, quem o elaborou, quais cepas foram utilizadas e a safra. Esses elementos fornecem dados importantes para avaliação de sua qualidade, sua composição, teor alcoólico, margem de preço, importador, entre outros (LAROUSSE DO VINHO, 2004).

No momento da escolha, a retomada dos conhecimentos sobre a legislação de cada país é importante, a fim de que se garanta uma melhor interpretação dos dados fornecidos pelos rótulos, resultando numa seleção mais acertada do produto que se pretende consumir. Observar dados como origem, a qualidade de procedência (obtida pelo grau de hierarquia oficial de cada país), a capacidade da garrafa e a safra são fatores decisivos para a compra.

Além das informações de caráter legal, os rótulos e contra-rótulos também podem fornecer uma série de dados suplementares, que vão desde o número de garrafas produzidas, explicações sobre armazenamento, envelhecimento e guarda, até conselhos de consumo e combinações com comidas e temperatura ideal de serviço. Também se pode aferir se o vinho é do tipo seco ou doce.

No Brasil, a legislação não é suficientemente clara no que concerne às informações que devem fazer parte dos rótulos dos vinhos elaborados no país. Todavia, o que se observa são menções como: nome do vinho e da vinícola, a cidade ou o estado de origem, o tipo ou tipos de uva e, se houver, a indicação da safra e do teor de álcool (PACHECO, 1995).

4 – O SERVIÇO DE VINHOS

4.1 – A COMPRA

Consoante elucidado no capítulo anterior, uma das premissas para a escolha dos vinhos se inicia pela interpretação do conjunto de informações declaradas em seus rótulos e contra-rótulos. Isso posto, é imperioso considerar outros pormenores não menos importantes na hora da compra, a fim de que se tenha a garantia de aquisição de um produto íntegro e apropriado para consumo. Logo, algumas técnicas específicas para aquisição acertada devem ser observadas.

Diante da grande variedade de vinhos disponíveis no mercado, certos cuidados devem ser tomados pelos compradores e consumidores da bebida. Em princípio, conforme aconselha (PACHECO, 1995), deve-se sempre que possível adquiri-los em lojas especializadas do ramo ou em supermercados onde haja rotatividade do produto, bem como vendedores capazes de assessorar seus clientes durante sua compra.

Evitar comprá-los em locais cuja estrutura não foi planejada para acondicionar de maneira correta o vinho é outro fator a ser considerado, já que o mesmo exige condições especiais de armazenamento e guarda. Garrafas posicionadas em posição vertical, sujeitas ao calor e luminosidade excessiva podem exercer interferências negativas sobre o produto, tendo em vista que situações de armazenagem inapropriadas prejudicam qualquer vinho (SANTOS, 2005).

Também é desaconselhável comprar grandes quantidades de vinhos desconhecidos. Antes de uma compra maior é prudente adquirir uma garrafa para degustar e auferir suas qualidades e características. Preferir vinhos que indiquem em seus rótulos a safra pode ser vantajoso, pois tal referência revela a idade do bebida, indicação importante para o momento oportuno de consumo.

4.2 – O ARMAZENAMENTO

A longevidade dos vinhos está sujeita à maneira como são guardados. Um bom vinho, que poderia durar cinco anos ou mais, se mal armazenado, pode durar bem menos. Isso se deve ao fato de que “à luz das análises científicas de hoje, é

fácil compreender que o vinho é um líquido instável” (LARROUSE DO VINHO, 2004, p. 35) e essa instabilidade está diretamente ligada aos cuidados básicos que se deve ter com o produto nas adegas.

Por se tratar de um líquido perecível, se não estiver ao abrigo do calor e da luz pode sofrer transformações indesejáveis, ou seja, as adegas devem ser escuras e a luminosidade deve passar longe das garrafas. Outro fator que não se pode esquecer é o controle da temperatura nas adegas, que deve variar entre 11° e 15° C. Quando elevada, a temperatura acelera o envelhecimento do vinho, causando alterações no paladar e cor do produto; quando baixas, a evolução será lenta prejudicando de igual modo seus traços gustativos.

Depois de estocados é preferível que se mexa nos vinhos somente quando forem consumidos, já que vibrações causam “cansaço” à bebida, sobretudo se houver algum depósito de impureza nas garrafa, o que é comum em vinhos de alto grau de excelência, isto pode se misturar ao produto danificando-o e exigindo na hora do serviço a sua decantação (DARDEAU, 2004).

4.3 – O SERVIÇO DE VINHOS

O serviço de vinhos é um ato que não envolve grandes mistérios. Porém determinados cuidados devem ser tomados. A fim de que se possa apreciar o vinho de modo completo, “é indispensável que este seja servido na temperatura certa” (*ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE*, 2004, p. 61). Sendo assim, a temperatura ideal para os brancos deve ser inferior à dos tintos, de modo que se acentuem suas características de frescor e juventude. Ao contrário dos brancos, nos tintos, em particular os envelhecidos, ela deve ser mais alta para que se abrandem seus gostos, especialmente os taninos, permitindo o desprendimento de seu buquê.

A tabela 2, a seguir, define as temperaturas ideais de serviço para cada tipo de vinho.

Tabela 2 – As temperaturas dos vinhos.

| As temperaturas dos vinhos | | |
|--|---------------------|--|
| | Temperatura inicial | Temperatura inicial no serviço da taça |
| Vinhos frisantes e espumantes | 5°C | 7 – 9°C |
| Vinhos brancos secos, jovens e rosados e todos os vinhos suaves e obtidos de colheita tardia | 7°C | 9° – 11°C |
| Vinhos tintos jovens, leves e frutados | 8°C | 10° – 12°C |
| Grandes vinhos brancos, ricos em álcool | 8° - 10°C | 10° - 12°C |
| Vinhos tintos | 10° - 12°C | 12° - 14°C |
| Vinhos tintos ricos em álcool | 12° – 13°C | 14° - 15°C |
| Vinhos tintos tânicos | 15° - 17°C | 18° - 20°C |
| Vinhos licorosos, Porto e Madeira | 10° - 12°C | 13° - 15°C |

Fonte: ASI, Association de la Sommellerie Internationale, 2003

A correta adequação de cada tipo de vinho às temperaturas indicadas é condição essencial para melhor apreciação dos mesmos. Isso porque a temperatura pode influenciar o gosto do vinho, ou seja, certos aromas variam de um tipo de bebida para outra e cada uma delas dará o melhor de si caso obedecidos os parâmetros propostos pela tabela 2. “Isso se aplica sobretudo aos tintos, mas servir *grands crus* de vinho branco muito frescos é um erro, pois o que os torna interessantes, tanto ao olfato quanto ao paladar, poderá se revelar melhor se estiverem menos frescos” (LARROUSE DO VINHO, 2004, p.41).

O destape da garrafa começa com a remoção da parte da cápsula, o que preferencialmente deve ser feito no rebaixo superior do gargalo. O instrumento para isso pode ser o pequeno canivete dos saca-rolhas de garçom ou do tipo *sommelier*,

encontrado facilmente em supermercados ou lojas especializadas em produtos para bares, hotéis e restaurantes.

O desenvolvimento ou retirada da rolha deve ser feito com cuidado a fim de se evitar que ela se desfaleça, poluindo o vinho. Sacarolhas de sistema *screwpull* com espiral longa são tidos como os mais eficientes e funcionam girando a alavanca até que a ponta da espiral se fixe na rolha, movimento que deve continuar até que o tracionamento a extraia totalmente. Os sacarolhas clássicos de alavanca são muito usados e seus espirais devem ter cinco voltas completas, suficientes para remover sem danos as rolhas maiores que tampam as garrafas dos grandes vinhos (WINEXPERTS, 2006).

Algumas regras devem ser observadas durante o serviço de vinhos. De acordo com a Association de la Sommellerie Internationale (2003) eles vêm sempre antes dos pratos que acompanham, no caso em que são degustados juntamente com as refeições. Em ocasiões como banquetes, jantares, ou eventos, sejam eles particulares, informais ou não, a ordem do serviço prioriza as damas seguidas dos cavalheiros e depois convidados sentados em lugar de honra, salvo em situações em que o cerimonial determinar outro caminho, como em eventos oficiais. Mas no geral, a regra será sempre essa.

Servem-se os vinhos em ordem crescente de teor alcoólico e os brancos antecedem os tintos. Vinhos leves e frescos devem vir antes dos mais encorpados, a fim de que não haja choque de sabores entre os mesmos, já que uma bebida de caráter mais intenso poderia ofuscar a vivacidade de um vinho mais jovem, comprometendo a apreensão de seus traços organolépticos.

Segundo Copello (2006), a taça é o instrumento do bom apreciador de vinhos, ela representa uma espécie de amplificador das qualidades da bebida. A apreciação de um bom rótulo em um copo de vidro grosseiro e reto seria como tentar ouvir um maestro regendo uma grande orquestra em um radinho de pilha.

Portanto, devem-se eleger taças de vidro fino ou, de preferência, de cristal. Genericamente, a taça ideal é aquela cujo formato possui uma base, haste e bojo ovalado com estreitamento em direção à borda. Já para os espumantes, a ideal é a estilo *flute*, de corpo alongado de maneira que se permita visualizar o *perlage*, isto é,

o borbulhar característico desse estilo de bebida. Em todos os casos, devem ser bem limpas e transparentes.

Outra observação a ser feita quanto ao serviço diz respeito à ordem em que devem figurar os rótulos numa degustação (WINEXPERTS, 2006):

- Vinhos secos antes dos suaves;
- Brancos antes de tintos;
- Brancos jovens antes dos brancos maduros;
- Tintos jovens antes dos tintos envelhecidos;
- Vinhos ligeiros antes dos encorpados, e
- Vinhos esfriados antes dos bebidos à temperatura ambiente.

Além do mais, os vinhos, em sua maioria, consomem-se logo que abertos. Alguns tintos de maior corpo e longevidade se beneficiam com a aeração, isto é, deixar que o vinho respire, transferindo-o para um *decanter* ou jarra, instrumentos usados para aumentar o contato da bebida com o ar, permitindo assim uma melhor liberação de seus aromas. Uma vez aberta a garrafa, o líquido se oxidará gradativamente, tornando-o imbebível (COPELLO, 2006).

A observação dos preceitos debatidos neste capítulo se mostram convenientes para proporcionar o bom andamento da degustação de vinhos, uma vez que são importantes para manter a qualidade e a integridade da bebida e permitem dela extrair um bom aproveitamento das sensações organolépticas advindas do correto manuseio das mesmas.

5 – NOÇÕES GERAIS DE DEGUSTAÇÃO

Segundo (HOUAISS, 2006), degustar significa: “1. experimentar com atenção e deleite o sabor de; saborear, provar. 2. apreciar com suavidade, atenção e delícia”. Também ensina (REAL, 2005, p. 16) que “bebe-se vinho por gosto. E ao contrário da água, que se bebe para matar a sede, bebe-se vinho para ter prazer”.

Degustar um vinho também não deixa de ser uma análise sensorial biológica impregnada de gosto pessoal, de caráter afetivo e subjetivo, sempre buscando o prazer que a bebida engendra. A capacidade de apreciar vinhos deve ser desmistificada e não ser associada à imagem de que apenas grandes *experts* são capazes de fazê-lo, tendo em vista que tal procedimento exige a participação dos sentidos da visão, olfato, tato, audição e paladar.

5.1 – OS SENTIDOS PARTICIPANTES DA DEGUSTAÇÃO

5.1.1 – A visão

O sentido da visão auxilia a perceber os aspectos do vinho, ou seja, a maneira como ele se apresenta visualmente. Desse prisma, observar e analisar elementos como cor, brilho, limpidez, transparência, viscosidade e efervescência, são modos de identificar suas peculiaridades visuais e os traços que distinguem os diversos tipos de vinhos (REAL, 2006).

A cor é o aspecto do vinho aparentemente mais fácil de ser notado. As cores não são fixas e rígidas para os diversos vinhos e mudam com a sua idade, com o seu tipo, se tinto, branco ou rosado, informando acerca das uvas com as quais foram elaborados. O brilho e a transparência lhe conferem vivacidade. Já a viscosidade denuncia como ele escorre pelas laterais da taça ou, no linguajar dos entendidos, as suas “lágrimas”, informando a quantidade de glicerol ou glicerina, elemento natural à constituição de um bom produto (REAL, 2006).

Por fim, no caso dos vinhos espumantes, a visão permite avaliar a quantidade de gás carbônico presente na bebida, o que é visto por meio das borbulhas, tecnicamente chamadas de *perlage*, permitindo ao degustador apreciar a efervescência e a persistência com que as bolhas se manifestam na taça. Quanto

mais efervescentes forem os espumantes e champanhes, maior será o nível de qualidade denotada pela bebida.

5.1.2 - O olfato

Para Copello (2006), o olfato é importante no momento da prova, porque permite que sejam percebidos os aromas e as fragrâncias, advindos da volatilização do vinho em contato com o ar. É interessante também associar os cheiros a coisas que se conhecem como flores, frutas, especiarias, minerais e outros elementos evocados pela sensibilidade de quem examina os perfumes. Esse instante deve estar baseado na seriedade e bom senso do apreciador.

5.1.3 – O paladar

“O gosto é formado por diferentes sabores. Os sabores são percebidos por estruturas especializadas, receptores sensoriais chamados de papilas gustativas, situadas exclusivamente na superfície da língua” (REAL, 2005, p. 83). Nesse sentido, o paladar contribui com a aferição de sabores que podem ser adocicados, ácidos, amargos ou salgados. Apesar de a língua ser capaz de evidenciar os quatro sabores mencionados, nos bons vinhos se percebem apenas os três primeiros, uma vez que o gosto salgado denuncia defeito da bebida.

5.1.4 – O tato e a audição

As sensações táteis do vinho são percebidas igualmente na boca, cuja superfície de contato são as bochechas, a gengiva, a língua e os lábios. São elementos que indicarão o peso ou a leveza do vinho, se se trata de um vinho mole ou agressivo, bem como seu grau de adstringência e teor alcoólico. A audição, bem como o tato na boca, permite se ouvirem os chiados provenientes das bolhas formadas pela formação de gás carbônico obrigatória nos vinhos frisantes e espumantes.

5.2 – A ficha técnica de degustação

Segundo Real (2005), a degustação de vinhos pode seguir dois caminhos básicos; o primeiro, hedônico ou intuitivo, é exclusivamente seguido por parâmetros pessoais do degustador e baseia-se no repertório e na memória residual de cada um para análise dos vinhos. Essa forma de degustação é praticada por pessoas mais experientes e familiarizadas com bebida e tem um caráter eminentemente subjetivo. A segunda forma de conduzir a apreciação do vinho baseia-se na utilização de fichas técnicas, onde o apreciador registra suas impressões sobre a bebida por escrito.

Trata-se de um apoio formal em que o degustador, de maneira analítica e descritiva, anota todas as impressões resultantes da percepção visual, olfativa, tátil e gustativa dos vinhos. Quando utilizada, a ficha técnica de degustação (anexo 02) visa focalizar a qualidade, idoneidade e as condições gerais do vinho, bem como propicia a construção de um juízo de valor mais preciso sobre a relação custo-benefício da bebida e também pode constituir um arquivo para consulta posterior.

“A utilização de fichas de degustação apresenta algumas vantagens: servem como orientação, propiciam o desenvolvimento, ajudam na organização, funcionam como memória e prestam-se para fazer comparações” (REAL, 2005, p. 128). Servindo também como arquivos, as fichas podem ser instrumentos bastante úteis e eficazes quando se pretende escolher vinhos para associação com cardápios, uma vez que já estão reunidas certas informações sobre eles tornando a compatibilização mais acertada, elegante e conveniente.

6 – NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHO E COMIDA – UM POUCO DE ENOGASTRONOMIA

Harmonizar, combinar, compatibilizar. Esses são os verbos mais utilizados quando se deseja expressar a aliança entre vinhos e pratos. O conceito de enogastronomia de baseia na relação harmônica e equilibrada resultante da combinação entre a comida e o vinho que a acompanha. Parece se tratar de um neologismo, já que ao pesquisar o significado do termo em dicionários importantes da língua portuguesa, como Houaiss, Aurélio e Michaelis, não se verificou a sua presença nas edições consultadas, apesar de recentes.

Segundo Faraco e Moura (2001), neologismos são palavras novas surgidas nas línguas para suprirem deficiências de comunicação provenientes do avanço e do desenvolvimento dos diversos ramos da atividade humana tais como a arte, as ciências, a tecnologia, a religião, etc. Enogastronomia é uma dessas palavras e sua formação se constrói pela aglutinação do termo *eno* (elemento de composição que expressa a idéia de vinho) e gastronomia.

O termo parece ser recente, entretanto a idéia que ele expressa longe está de ser uma novidade, tendo em vista que não é de hoje que o vinho é utilizado para acompanhar as refeições. Conforme escrevem Novakoski e Freire (2005, p. 19) “a palavra imponente, de sonoridade simpática, ainda não está nos principais dicionários da língua portuguesa”, contudo circula com freqüência entre os *experts* tanto da área da gastronomia (chefes de cozinha, cozinheiros, *gourmets*), bem como entre os entendidos sobre vinhos e *sommeliers*.

O que se pretende como a invenção desse termo é conjugar vinho e comida levando-se em conta o prazer que pode resultar desse casamento. Harmonizar aqui não significa a eleição aleatória de vinhos e pratos, mas a observação das peculiaridades de cada um para que no final a combinação se transforme numa festa dos sentidos. “De início é importante que se tenha em conta que combinar vinho e comida é harmonizar e não promover uma disputa entre o alimento e a bebida” (DARDEAU, 2004, p. 95).

A enogastronomia também não deve tratar a compatibilização entre comida e vinho como um conjunto de regras fixas e imutáveis, já que muito da experiência

enogastronômica tem caráter subjetivo e deve levar em conta o gosto pessoal de cada um. Mesmo porque, conforme Luís da Câmara Cascudo, regras na alimentação não são fáceis de serem mudadas ou simplesmente ditadas:

“[...] a eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos, não se transforma com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos [...] (CASCUDO, 2004, p. 14)

Outro caráter que os processos de harmonização deve incorporar é o da criatividade. A partir do momento que se adquire competência para desvendar a nuances de cada vinho, suas origens, aromas e sabores, assim como dos temperos, molhos e ingredientes que compõem os alimentos é possível praticar um casamento competente e prazeroso.

Embora não existam regras fixas de compatibilização, que definem qual vinho combina necessariamente com qual alimento, há recomendações interessantes a serem refletidas. “No momento em que se pensa em qualquer tipo de harmonização, são considerados quatro sabores principais – o doce, o salgado, o amargo e o ácido” mostram Novakoski e Freira (2005, p. 29 e 30). Da associação de tais sabores, obtém-se o seguinte: o salgado reforça o amargo; o amargo diminui a acidez; o doce tem capacidade de minimizar sabores ácidos, amargos e salgados e, por fim, a acidez sempre deve ser equilibrada.

Outra observação a ser frisada concerne à relação de escolha entre vinho e comida. Qual eleger primeiro? Em geral, raramente a eleição do vinho se antecipa à definição do cardápio em si, ou seja, a ordem de preferência sugere que a bebida esteja subordinada aos pratos, o que pode facilitar o caminho para a combinação entre eles. Como dito, não se trata aqui de uma regra imposta, mas de uma indicação, uma vez que nada impede que o contrário seja feito.

Nessa ocasião e para simplificar as escolhas, especialistas aconselham a divisão dos ingredientes de um menu em três principais grupos que, depois de avaliados, permitem auferir seu grau de harmonia com os vinhos. O primeiro grupo é composto por ingredientes que são considerados parceiros sinérgicos naturais do

vinho, ou seja, aqueles cujas características originais resultam em um processo de harmonização rico e motivador (NOVAKOSKI; FREIRE, 2005).

Entre eles se destacam as carnes de cordeiro, as caças de pêlo e de penas, os cortes bovinos e suínos, pães e queijos os quais guardam uma relação positiva, inclusive histórica e tradicional, sobretudo com os vinhos tintos mais carnosos ou encorpados. Os frutos do mar, como polvos, mariscos e crustáceos podem também derivar excelentes combinações com vinhos mais leves, isto é, os brancos, espumantes ou rosados. Tais preparações podem ser fritas, salteadas, empanadas ou grelhadas.

O segundo grupo de alimentos são aqueles tidos como neutros em relação ao vinho. Nesse caso são ingredientes com sabores leves e delicados, que pouco interferem no realce do sabor do vinho, tais como os farináceos, incluindo-se aqui as massas de farinha de trigo, arroz, batatas, carás, mais comumente servidos como guarnições, bem como galinha, peru, legumes e peixes em geral.

Nesses casos, a referência para se proceder à combinação reside no tipo de molho ou acompanhamento servido. Um bom exemplo citado por Dardeau (2004) é da galinha ao molho pardo, cujo molho de sabor mais acentuado exige um bom vinho tinto quente e estruturado, ou seja, com boa presença de álcool, acidez e taninos. Levando a conclusão de que nem sempre às carnes brancas deve-se associar a vinhos igualmente brancos.

O terceiro grupo enquadra os alimentos pouco compatíveis com os vinhos. Uma vez que a combinação exige do alimento um equilíbrio entre suas propriedades gustativas e aromáticas, variações extremadas dificultam a conciliação. Logo, alimentos fortes, picantes, de elevado nível de acidez, muito doces, amargos ou salgados comprometem a ação das papilas gustativas, desfavorecendo a sintonia entre eles e os vinhos (NOVAKOSKI; FREIRE, 2005).

Nessa classe de alimentos se destacam os temperos acentuados do tipo *curry*, azeite de dendê, *shoyu*, *wasabi*; os alimentos ácidos, como limão, laranja, abacaxi; algumas hortaliças, como alcachofras, que conferem gosto metálico quando associada ao vinho; bem como, aspargos, ovos, chocolate, sopas e outros (ACADEMIA DO VINHO, 2006).

Uma observação válida a respeito do chocolate, que o define como um ingrediente capaz de neutralizar o sabor dos vinhos, diz respeito à sua textura e untuosidade. Uma vez deglutido ele tem a capacidade de “arrebatar as atenções das papilas gustativas, não deixando espaço para que os vinhos provoquem qualquer tipo de sensação” (NOVAKOSKI; FREIRE, 2005, p. 45), comprometendo de forma radical a sua harmonização com o mais denso dos vinhos.

Os conceitos, orientações e definições apresentados pela teoria enogastronômica servem para conduzir os apreciadores da boa mesa a refletirem de maneira mais consciente suas combinações entre vinho e comida, a fim de que possam extrair delas o máximo de proveito e prazer, sem, no entanto, regulamentar diretrizes fixas e categóricas sobre o assunto, uma vez que o gosto pessoal de cada um assume caráter relevante na arte de compatibilizar cardápios e vinhos.

Vale também salientar que o exercício de harmonização entre vinho e comida pode ser uma tarefa complicada para leigos e iniciantes. Todavia, é possível a formulação de cursos e palestras objetivando ensinar e orientar aqueles que têm interesse em se familiarizar com o assunto. A participação em atividades dessa natureza pode enriquecer ainda mais o exercício da harmonização com a troca e obtenção de conhecimentos voltados para a prática da enogastronomia.

7 – MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo é de natureza bibliográfica e documental desenvolvido por meio de livros, revistas especializadas, sites na Internet e artigos da base de dados da Capes. As buscas foram realizadas em língua portuguesa. Os assuntos pesquisados foram: histórico do vinho e sua elaboração, a uva e a videira, principais regiões produtoras da bebida, tanto no velho quanto no novo mundo, o serviço de vinhos, noções de degustação e de harmonização entre vinho e comida.

Segundo o propósito, a pesquisa pode ser classificada como proposta de ação já que visa à elaboração de curso na área de degustação de vinhos. Inicialmente se verificou a necessidade de um curso de vinhos para a unidade do SENAC-DF, agência Brasília 915 Norte, cujo objetivo era a de propiciar ao público em geral uma iniciação ao conhecimento do vinho e às técnicas básicas de degustação dessa bebida, com caráter teórico e prático. A divulgação do curso será realizada pelo próprio SENAC e envolve os seguintes meios: distribuição de *folders*, chamadas em jornal de grande circulação e pelo sítio da Instituição na Internet.

O trabalho foi desenvolvido em duas etapas: revisão de literatura e elaboração de projeto de curso com a construção de uma apostila estruturada sob forma de *slides* com a utilização do aplicativo *Microsoft Power Point*. Também foi providenciada a elaboração de uma ficha técnica de degustação (anexo 02) para registro e análise dos vinhos a serem degustados no decorrer das aulas, bem como apresentação de filmes em formato DVD para reforço da aprendizagem.

Os temas selecionados para elaboração das aulas teóricas e práticas tiveram como finalidade oferecer aos alunos visão abarcante sobre o universo do vinho, privilegiando assuntos essenciais àqueles que buscam adentrar no conhecimento dessa bebida.

8 - Resultados e discussões

O projeto de curso aprovado pela equipe técnica do SENAC possui carga horária de 24 (vinte e quatro) horas, divididas em 8 (oito) aulas sucessivas de 3 (três) horas cada. Foi estipulado que o número de alunos por turma será de no mínimo 15 (quinze) e no máximo 20 (vinte), levando-se em consideração o espaço físico destinado pelo SENAC para realização do mesmo. Como pré-requisito de participação exige-se que o aluno seja maior de 18 (dezoito) anos e ter cursado pelo menos o ensino fundamental completo.

O plano de curso (figura 1) apresentado relaciona os materiais necessários à execução do mesmo, como taças ISO, taças estilo *fluté* e para água; *decanter* ou decantador, saca-rolhas para abertura das garrafas; termômetro para vinhos, usado para auferir a temperatura correta de serviço, balde de gelo, gelo, pães; toalha de mesa branca, a fim de permitir melhor visualização das características dos vinhos no momento do exame visual dos mesmos e a apostila para acompanhamento das aulas pelos alunos.

As taças de modelo ISO (*International Standards Organization*) servem de curinga para degustações técnicas. Trata-se de um estilo padronizado para vinhos brancos, tintos, secos, doces e fortificados, com exceção dos espumantes, que exigem o modelo específico *fluté* ou flauta, cujo formato estreito e comprido ajuda a manter e conservar melhor o gás carbônico, o qual dá origem à formação da espuma, além de permitir observar melhor a coreografia das bolhas, ou *perlage*, próprias desse estilo de vinho.

Entre a degustação de um vinho é outro é necessário promover a limpeza da boca, a fim de que as sensações de um não interfiram nas do vinho seguinte. Dessa forma, as taças para servir água, bem como os pães, são usadas para promover essa limpeza. No caso de alguns vinhos tintos mais robustos, é aconselhável antes de degustá-lo a sua transferência para uma jarra de vidro transparente, ou seja, o *decanter*, para melhor contato da bebida com o ar, a fim de se ter uma liberação mais intensa de seus aromas.

Foram selecionados catorze rótulos de vinhos para degustação no decorrer do curso. Na seleção buscou-se contemplar uma variedade de vinhos tintos, brancos e espumantes, de origens e safras distintas: argentinos, chilenos, espanhóis, franceses, africanos e brasileiros. Além disso, também foram levadas em conta as

principais castas de uvas produzidas nesses países resultando numa amostragem ampla e significativa de sabores e aromas.



PLANO DE CURSO

Curso de Iniciação ao Vinho e à Degustação

Instrutor: Adriano Rocha

Introdução

O fascínio e o encanto que o vinho exerce são indiscutíveis. Não é à toa que o mercado brasileiro vem crescendo e o consumo dessa bebida vai se tornando cada vez mais comum. Porém, os serviços de alimentos e bebidas que atuam com a comercialização do vinho ainda necessitam de profissionais cada vez mais capacitados para lidar com essa demanda frente aos clientes e, por outro lado, muitos consumidores ainda não possuem suficientes conhecimentos técnicos para a escolha e armazenamento de seus vinhos. O Curso de Iniciação ao Vinho e à Degustação do SENAC vem, portanto, preencher uma lacuna no mercado que é a de oferecer um estudo atualizado, metódico e de qualidade a todos aqueles que se interessem verdadeiramente pelo assunto.

Objetivos do curso

INTRODUZIR conhecimentos essenciais à iniciação ao universo do vinho e da degustação;

PROPORCIONAR visão abrangente sobre os principais países produtores de vinho, suas castas e *terroir*;

UTILIZAR a ficha técnica de degustação de vinhos;

DESENVOLVER conhecimentos a respeito do serviço de vinhos, armazenamento, guarda e leitura de rótulos;

OFERECER aos alunos diversidade de recursos didáticos para fixação da aprendizagem;

INTRODUZIR noções básicas de harmonização entre vinho e comida.

Carga horária e pré-requisito para participação no curso

O Curso de Iniciação ao Vinho e à Degustação do SENAC-DF é dividido em 8 aulas de 3 horas cada, totalizando 24 horas/aula. As aulas terão início em ____/____/____ e término em ____/____/____, com frequência de segunda a sexta no horário de 19h às 22h. O aluno deverá possuir no mínimo 18 anos de idade e o ensino fundamental completo para participar do curso.

Componentes e organização curricular

1 - Panorama do Vinho no Mercado Mundial: o vinho, sua história, a videira, as uvas viníferas, os fatores que determinam a qualidade do vinho (as cepas, o solo, o clima e a tecnologia). Diferenças básicas entre o Novo Mundo e o Velho Mundo. Principais países vinícolas e suas características.

2 - Processos de vinificação dos diferentes tipos de vinhos (espumantes, brancos, tintos, roses e fortificados). Processo de elaboração de vinhos especiais (Champanhe, Porto, vinhos licorosos). A evolução do vinho: o envelhecimento dos vinhos em barrica e em garrafas.

3 - Técnicas de degustação: o exame visual, olfativo e gustativo do vinho. Preenchimento da ficha de degustação e princípios da degustação: visual (brilho, transparência, lágrimas); olfativa (identificação dos aromas) e gustativa (avaliação dos taninos, da persistência, do corpo, do retrogosto, etc.).

4 - O serviço de vinho: a escolha, compra, armazenamento, sua apresentação, sua temperatura ideal, a ordem do serviço do vinho, os copos a serem utilizados, a leitura dos rótulos.

5 - Vinho e comida: princípios básicos de harmonização. Principais combinações.

Materiais e métodos

- Aulas teóricas com apostila e apresentação de slides (data show);
- Aulas práticas de degustação orientada com a utilização da ficha técnica de degustação de vinhos;
- Apresentação de DVD;
- Utilização de textos, artigos e reportagens sobre o tema.

- Taças ISO (International Standards Organization), na proporção de 2 para cada participante;
- Taças “flute”, para champanhe e espumante, (20 unidades);
- Taças para água (20 unidades);
- Pão francês ou biscoito água e sal;
- Mesa e toalha branca para exame visual do vinho; um “decanter”;
- Termômetro, gelo, saca-rolhas modelo “sommelier”, balde de gelo (caçamba);
- Vinhos a serem definidos de acordo com cada curso realizado.

Avaliação

A avaliação da aprendizagem será feita observando-se os seguintes critérios:

- a frequência e a assiduidade do aluno às aulas;
- a participação do aluno nas atividades propostas no decorrer das aulas e seu interesse;
- na avaliação do preenchimento da ficha de degustação.

Bibliografia

ABC Ilustrado da vinha e do vinho - **Euclides Penedo Borges**. Rio de Janeiro: Mauad, 2004, 252 p.

Larousse do Vinho - Consultoria **Charlotte Marc e Ricardo Castilho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004, 381 p.

Degustação de Vinhos - Uma iniciação à análise sensorial - **Mauro Côrte Real**. 9ª ed. - Porto Alegre: AGE, 2005.

Vinhos, o essencial - **José Ivan Santos**. 4ª ed. - São Paulo: Editora Senac, 2005.

Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos - **Deise Nvakoski e Renato Freire**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005, 336 p.

Sommelier, profissão do futuro - técnicas para formação profissional / Association de la Sommellerie Internationale; tradução de Talita M. Rodrigues. - Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2003.

SITES:

www.academiadovinho.com.br

www.casavalduga.com.br

www.vins-fr.com

www.cnpuv.embrapa.br

Figura 1. Plano de curso desenvolvido para o SENAC-DF

Cada aula foi planejada cuidadosamente para acontecer em dois momentos; o primeiro, teórico, com apresentação dos *slides*, DVD e leitura de textos norteadores da discussão dos principais conceitos a serem desenvolvidos durante o curso e um segundo; prático, no qual os alunos, sob orientação do instrutor, degustam dois vinhos e aprendem a analisar suas peculiaridades preenchendo a ficha técnica de degustação.

As oito aulas que compõem o conteúdo do curso estão assim seqüenciadas:

AULA 01

- História do vinho;

- A videira;
- As uvas viníferas (as cepas, o solo, o clima e a tecnologia) e,
- Noções de degustação (apresentação e discussão acerca da ficha técnica de degustação).

AULA 02

- Principais países vinícolas do velho mundo e principais produtores;
- França (Bordeaux, Borgonha, Alsácia, Cotes du Rhone, Val de Loire);
- Itália (Piemonte, Toscana e outras regiões);
- Alemanha;
- Espanha (Rioja, Ribeira Del Duero);
- Portugal;
- Exibição do filme (Bordeaux – um sonho possível) e,
- Prática de degustação com os vinhos Crotta Argentina Torrontés e Chateau Los Boldos Carmeneré.

AULA 03

- Principais países vinícolas do novo mundo;
- Estados Unidos;
- Chile;
- Argentina;
- África do sul;
- Austrália;
- Nova Zelândia;
- Uruguai;
- Brasil;

- Exibição do filme (Borgonha) e,
- Prática de degustação com os vinhos Domaine Conte Chardonnay e Finca El Portillo Malbec.

AULA 04

- Elaboração de vinhos;
- Vinificação em tinto e em branco;
- Exibição do filme *Bordeaux*, um sonho possível e,
- Prática de degustação com os vinhos V. Del Mundo Postale Sauvignon Blanc/Semillon e V. Finca El Portillo Merlot.

AULA 05

- Elaboraões especiais;
- Rosados, fortificados e vinhos de sobremesa;
- Exibição do filme Alsácia e,
- Prática de degustação com os vinhos Raimat Tempranillo e Beajoulais Villages _ Jean Paul Selles.

AULA 06

- Elaboração de Champanhe;
- Métodos Champenoise, Charmat e Asti;
- Exibição do filme (champanhe) e,
- Prática de degustação com os vinhos La Roya – Vina Bisquertt Gewüztraminer e Porto Tawny Comenda.

AULA 07

- O serviço do vinho;
- Exibição de DVD, filme serviço do vinho e,
- Prática de degustação com os vinhos Cabernet Roble Foyel e Espumante Blush Primavera Chardonnay/Pinot Noir

AULA 08

- Vinho e comida – noções de enogastronomia;
- Apresentação bibliográfica e,
- Prática de degustação como os vinhos V. Stonecross Pinotage e Casa Valduga Cabernet Franc Premium 2002.

8.1 - Dos custos do curso

Conforme planilha de cálculo de preço apresentada pelo SENAC – DF (anexo 03), a qual descreve os custos e a análise de viabilidade do evento, estão contemplados os custos fixos, referentes à remuneração do docente que totaliza (R\$ 906,24) composta do valor de R\$ 23,60 a hora/aula multiplicada pela carga horária de 24 horas (total do curso), perfazendo o montante de R\$ 668,40 somados aí 36,4% de encargos (R\$ 206,17) e 23,6%, sobre o salário, de indenização (R\$ 133,67).

Os custos variáveis, compostos pelo material de consumo, no caso os vinhos (tabela 3) e os textos complementares (apostila), resultam do somatório do valor unitário de cada garrafa solicitada para o evento (56 garrafas), incluindo-se aqui as cópias de 15 apostilas (30 folhas por aluno no valor de R\$ 0,15 cada uma). Logo, os custos variáveis totalizam R\$ 2.084,58.

Sobre o somatório dos custos fixos e variáveis incidem 34,4% (R\$ 1.024,84) para cobrir os custos indiretos, resultantes de gastos com manutenção e conservação da Unidade do SENAC da 915 Norte, onde ocorrerá o curso. Ressalta-se ainda que esse percentual é fixado pela instituição e utilizado no cálculo de custos de eventos em quaisquer outras unidades do DF.

O valor final apurado de custos do evento é de R\$ 4.019,66, resultantes da soma dos custos fixos, variáveis e indiretos. A análise de viabilidade do evento evidencia que para cobrir todos os custos do mesmo o número mínimo de participantes necessário é de 15 alunos. Sendo que da divisão do custo total do curso (R\$ 4.019,66) pela quantidade alunos (15), apurou-se o valor aproximado de R\$ 268,00 a ser pago por cada participante do curso.

Considerando o valor atual de mercado, o SENAC estipulou o fator de correção em 15% (margem de lucro) para o curso, integralizando o valor final de R\$ 308,00 por participante podendo ser parcelado em duas vezes, sendo que a primeira parcela no ato da matrícula e a segunda ao término do curso.

Conclui-se das informações acima expostas, que a realização do curso com o número mínimo de alunos matriculados perfaz um lucro de R\$ 600,00 e com o número máximo, R\$ 800,00.

Tabela 3. Relação dos vinhos a serem degustados durante o curso e seus respectivos valores unitários e totais.

| VINHO 750ml cada garrafa | QUANTIDADE EM GARRAFAS | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
|---|---------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1- Crotta Argentina Torrontés | 4 | R\$ 30,00 | R\$ 120,00 |
| 2 – Chateau Los Boldos Carmenere | 4 | R\$ 30,77 | R\$ 123,08 |
| 3 – Domaine Conte Chardonnay | 4 | R\$ 55,90 | R\$ 223,60 |
| 4 – Finca El Portillo Malbec | 4 | R\$ 31,08 | R\$ 124,32 |
| 5 – V. Del Mundo Postale Sauv. Blanc/Semillon | 4 | R\$ 23,79 | R\$ 95,16 |
| 6 – V. Finca El Portillo Merlot | 4 | R\$ 31,08 | R\$ 124,32 |
| 7 – Raimat Tempranillo | 4 | R\$ 61,09 | R\$ 244,36 |
| 8 - Beaujolais Villages - Jean Paul Selles | 4 | R\$ 28,18 | R\$ 112,72 |
| 9 – La Roya – Vina Bisquerdt - Gewürztraminer | 4 | R\$ 45,09 | R\$ 180,36 |
| 10 – Porto Tawny Comenda | 4 | R\$ 35,84 | R\$ 143,36 |
| 11 – Cabernet Roble Foyel | 4 | R\$ 40,00 | R\$ 160,00 |
| 12 – Espumante Blush Primavera Chardonnay / Pinot Noir | 4 | R\$ 24,00 | R\$ 96,00 |
| 13 – V. Stonecross Pinotage | 4 | R\$ 45,80 | R\$ 183,20 |
| 14 – Casa Valduga Cabernet Franc Premium 2002 | 4 | R\$ 21,65 | R\$ 86,60 |
| TOTAL DE GARRAFAS | 56 | | |
| TOTAL GERAL (VINHOS) | | | R\$ 2.017,08 |

O SENAC não considera nos cálculos o material que deverá ser adquirido conforme tabela 4. Esse material perfaz um total de R\$ 731,00 a mais de gastos com o curso. Dessa forma, tendo a turma cheia, seu lucro de R\$ 800,00 passa a ser de R\$ 69,00 para essa primeira turma, necessitando que outras turmas sejam montadas para que realmente o lucro seja alcançado. Podem ocorrer eventualidades como a quebra de taças havendo necessidade de reposição das mesmas, porém os gastos com nova compra não serão os mesmos demonstrados na tabela 4.

Além do mais, os custos podem ser barateados com a aquisição de outros vinhos, em compras racionais por meio de pacotes de descontos, promoções de mercado e parcerias com lojas especializadas em vinhos e depósito de bebidas.

Tabela 4. Relação dos materiais necessários à execução do curso e seus respectivos valores unitários e totais.

| MATERIAL | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 – Taças estilo ISO | 40 | R\$ 6,50 | R\$ 260,00 |
| 2 – Taças estilo fluté para champanhes ou espumantes | 20 | R\$ 2,30 | R\$ 46,00 |
| 3 – Taças para água 300 ml | 20 | R\$ 2,80 | R\$ 56,00 |
| 4 – Decanter | 1 | R\$ 17,30 | R\$ 17,30 |
| 5 – Saca-Rolhas Branco Utilar Inox | 1 | R\$ 37,90 | R\$ 37,90 |
| 6 – Termômetro para vinhos | 1 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 |
| 7 – Balde de gelo em alumínio | 4 | R\$ 10,00 | R\$ 40,00 |
| 8 – DVD – Reserva Especial – Renato Machado | 1 | R\$ 49,50 | R\$ 49,50 |
| 9 – Gelo | 7 pacotes de 2,5 kg cada | R\$ 4,50 | R\$ 31,50 |
| 10 – Pão francês | 140 | R\$ 0,25 | R\$ 35,00 |
| 11 – Toalha de mesa branca | 2 unidades tamanho 2x2 | R\$ 23,90 | R\$ 47,80 |
| 12 – Apostila | 30 folhas | R\$ 4,50 | R\$ 90,00 |
| TOTAL DE MATERIAIS | | | R\$ 731,00 |

8.2 – Apostila

Os slides a seguir compõem a apostila do curso.

Dessa forma, acredita-se estarem contemplados os conhecimentos básicos e indispensáveis para formulação de um curso de iniciação ao vinho e à degustação. O conteúdo do projeto e do curso propiciará aos seus participantes as bases para que os mesmos possam buscar aprofundamento acerca do tema, bem como indicará caminhos mais precisos para melhor escolher, comprar, armazenar e apreciar seus vinhos.

9 – Considerações finais

A proposta central do presente trabalho foi a elaboração de um curso de Iniciação ao Conhecimento do Vinho e à Degustação para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Distrito Federal – SENAC – DF. Essa necessidade surgiu a partir da constatação pela Agência do SENAC da 915 Norte, voltada a oferecer à população em geral cursos na área de gastronomia, de que havia público interessado em cursos de tal natureza, dada a grande procura naquela unidade. Entretanto, a Instituição ainda não possuía um projeto específico para atender a essa demanda.

Esse projeto foi criado e demonstra-se viável sem prejuízos desde a primeira turma, sendo obedecidos o número mínimo de inscritos. O lucro desejado pelo Senac de 15% só poderá ser alcançado após a realização da primeira turma que será piloto e necessária para a aquisição dos materiais.

O público alvo do curso não será a de mais baixa renda, pois o preço de venda excede em R\$ 300,00 e torna-se muito caro para esse público. No entanto acordos com restaurantes e bares podem ser viáveis para que garçons e auxiliares possam ser um público alvo do curso. Outro tipo de público é o leigo que não trabalha na área, mas que quer adquirir conhecimento para utilizar em seu dia-a-dia.

10 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ACADEMIA DO VINHO. <http://www.academiadovinho.com.br>. Acessado em Julho de 2006.
2. BORGES, Euclides Penedo. **ABC Ilustrado da vinha e do vinho**. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2004.
3. 252 p.
4. BRASIL. Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004. Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.970.htm, acesso em Julho de 2006.
5. COPELLO, Marcelo. **Os dez mandamentos do vinho**. 2006 Disponível em <http://revistaadega.uol.com.br/index.asp>. Acesso em Julho de 2006.
6. DARDEAU, Rogério. **Vinhos, uma festa dos sentidos**. Rio de Janeiro: Mauad, 3ª Edição revista e ampliada, 2004. 168 p.
7. EMBRAPA UVA E VINHO. <http://www.cnpuv.embrapa.br>. Acessado em Julho de 2006.
8. FARACO & MOURA. **Gramática**. São Paulo: 2001. 616 p.
9. FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2004. 285p.
10. **LAROUSSE DO VINHO**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004. 381 p.
11. NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 336 p.
12. PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1995. 175 p. Série Apontamentos Hotelaria 25.
13. PINTO, Daniel. **Bebidas**. Apostila do curso de especialização *lato sensu* em Gastronomia e Segurança Alimentar II. Brasília: CET, 2006.

14. REAL, Mauro Corte. **Degustação de vinhos, uma iniciação à análise sensorial**. Porto Alegre: AGE, 2005. 135p.
15. RODRIGUES, Talita M. (Trad.). **Sommelier: profissão do futuro: técnicas para formação profissional / Association de la Sommellerie Internationale**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2003. 104 p.
16. SANTOS, José Ivan. **Vinhos, o essencial**. São Paulo: Editora Senac, 2005. 299 p.
17. SOM LIVRE. **Reserva Especial com Renato Machado**. Manaus: Som Livre, 2004. DVD de 3h20min.
18. WIKIPÉDIA. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Dioniso>. Acessado em Julho de 2006.
19. WINEXPERTS. <http://winexperts.terra.com.br>. Acessado em Julho de 2006.
20. ZÁCKIA, Aguinaldo; FEDERICO, Ennio. **Um pouco de história**. 2006
Disponível em <http://winexperts.terra.com.br>. Acessado em Julho de 2006.

11 - Anexos

ANEXO 01 – Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004 – Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispões sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

ANEXO 02 – Ficha técnica de degustação de vinhos

ANEXO 03 – Planilha de cálculo de preços – custos do curso de vinhos – SENAC-DF