

**UNIBRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO  
GASTRONOMIA**

**SABORES E AROMAS DO VINHO**

**ADRIANA CALIXTO DA SILVA  
ANA CLÁUDIA RODRIGUES  
ELIANE FALCÃO SILVA**

Recife - PE

2023

**ADRIANA CALIXTO DA SILVA  
ANA CLÁUDIA RODRIGUES  
ELIANE FALCÃO SILVA**

**SABORES E AROMAS DO VINHO**

**Trabalho de Conclusão de Curso de Gastronomia**

**Orientador (a)**

**MSC. PEDRO ARTHUR DO NASCIMENTO OLIVEIRA**

Recife - PE

2023

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S586s Silva, Adriana Calixto da.  
Sabores e aromas do vinho/ Adriana Calixto da Silva; Ana Cláudia Rodrigues; Eliane Falcão Silva. - Recife: O Autor, 2023.  
17 p.  
  
Orientador(a): Msc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.  
  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2023.  
  
Inclui Referências.  
  
1. Uva. 2. Vinho. 3. Harmonização de vinhos. I. Rodrigues, Ana Cláudia. II. Silva, Eliane Falcão. III. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

## SUMÁRIO

|   |       |
|---|-------|
| <b>1. INTRODUÇÃO – TEMA E PROBLEMATIZAÇÃO</b> | ..... |
| <b>2. JUSTIFICATIVA</b>                       | ..... |
| <b>3. OBJETIVOS</b>                           | ..... |
| 3.1 Geral                                     | ..... |
| 3.2 Específicos                               | ..... |
| <b>4. METODOLOGIA DA PESQUISA</b>             | ..... |
| 4.1 História do Vinho                         | ..... |
| 4.2 Tipos de Vinho                            | ..... |
| 4.3 Vinho na Gastronomia                      | ..... |
| 4.4 Harmonização e Vinhos em Pratos           | ..... |
| 4.5 Consumo de Vinho no Brasil                | ..... |
| <b>REFERÊNCIAS</b>                            | ..... |

## 1. INTRODUÇÃO – TEMA E PROBLEMATIZAÇÃO

A biodiversidade encontrada na natureza está repleta de riquezas, e acredito que, grande parte ainda precisa ser descoberta!! Como seres humanos, podemos nos beneficiar do que a mesma nos proporciona, tanto para nossa saúde ou para que possamos ter uma ótimas experiências.

Desde a pré-história até os dias atuais, o homem continua evoluindo através de suas descobertas e observações. Então, dentro da botânica um certo fruto foi um achado que até hoje desperta curiosidade e fascínio.

Através de sua história milenar a uva, encanta até os dias atuais por sua variedade de espécies e características.

Dentre tantas castas existe uma espécie notável, que produz vinhos de qualidade impar chamada Sauvignon Blanc, é um dos pais da Cabernet Sauvignon.

Conheceremos seus aromas e sabores, traços mais marcantes e harmonizações.

## 2. JUSTIFICATIVA

A cidade de Bordeaux, localizado na França, é a principal região de cultivo da uva Sauvignon Blanc. Podendo ser cultivada também em outros países, suas características apresentam estilos diferentes por conta do terroir de cada região.

No Brasil a produção de uva ocupa um lugar de destaque entre os dez maiores exportadores de fruta In Natura do mundo.

Desde a década de 1990, a produção brasileira cresce aproximadamente 10% ao ano, por conta fase marcada pela moderna tecnologia utilizada para o cultivo da fruta e pela grande expansão do consumo interno. O Brasil foi o único país do mundo a duplicar seu consumo nos últimos 10 anos, já no caso dos vinhos, não experimentamos um crescimento tão intenso. Apesar dos indicadores apontar para um aumento na produção nacional.

A vinicultura brasileira vem tomando um grande espaço nos últimos anos, esse crescimento se deve principalmente pela novas tecnologias utilizadas, desde o plantio até a elaboração do vinho. Além do aumento da área produtiva nos Estados do Sul e Nordeste.

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1 Geral

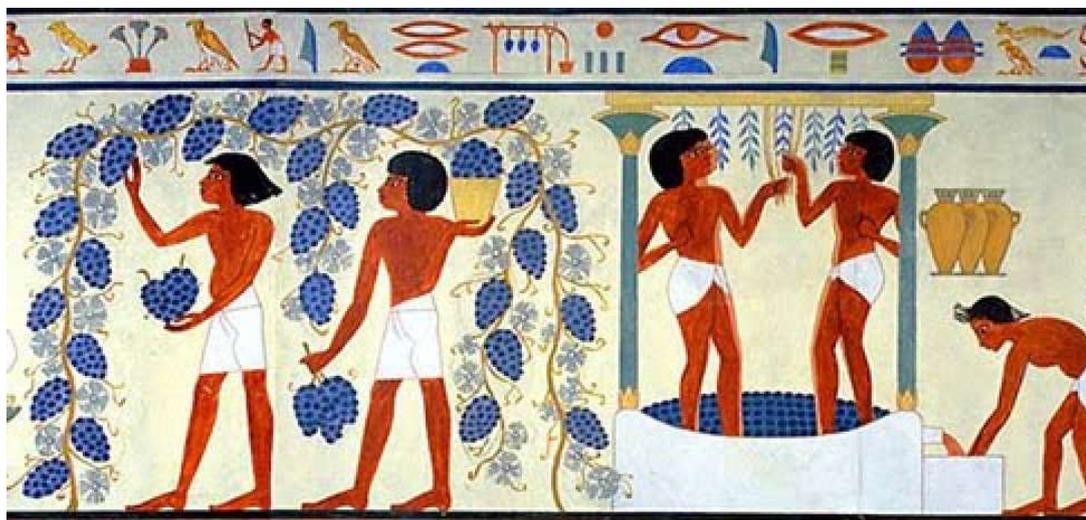
Esclarecer o que queremos dizer, quando nos referimos a uma casta de uva. Precisamos entender um pouco as características botânicas da videira. A mesma é uma planta do gênero *Vitis*, onde se encontram mais de quarenta espécies, tipo: *Vitis labrusca*, *Vitis rupestris* e *Vitis riparia*. Entre essas variedades encontram-se as uvas de mesa, que são responsáveis pelos sucos naturais, juntamente com as uvas-passas que podem ser consumida in natura.

#### 3.2 Específicos

Em meio tantas espécies, uma se destaca-se pelas características sensoriais, a *Vitis vinifera*, que produzem uvas finas, e apresentam mais de 5 mil variedades catalogadas, castas que conhecemos e apreciamos quando começamos a nos interessar por vinhos de alto padrão como Sauvignon Blanc.

## 4. METODOLOGIA DA PESQUISA

### 1.1 História do Vinho



Não existe uma data exata do surgimento do vinho, e nem ao certo como se expandiu ao mundo. Cada cultura tem a sua visão sobre esse acontecimento.

Eis algumas versões para o surgimento do vinho:

- **Fábula da Princesa.** Segundo essa fábula, depois de perder a admiração do rei, uma princesa decidiu suicidar-se bebendo uma garrafa de suco de uva estragado. A princesa percebendo que, com aquela ação, o seu humor melhorou. O que lhe fez pensar que uvas estragadas não eram veneno, e lhe dava um outro efeito.
- **Arca de Noé:** Por conta da passagem bíblica, que se encontra no Antigo Testamento em Genesis, “**e começou Noé a cultivar a terra e plantou uma vinha**” os cristãos acreditam que foi Noé quem cultivou a primeira vinha do mundo.
- **Registros históricos:** Outras referências indicam que as primeiras vinhas foram cultivadas na Idade das Pedras, por volta de 8000 a.C, na região do Cáucaso, Geórgia. Nesse período, os homens deixaram de ser nômades tornando-se sedentários, no qual influenciou na prática também de outras atividades, como:

domesticar animais e cultivar alimentos. Já os gregos colocaram a bebida como presente dos deuses.

## 1.2 Tipos de Vinho



Quando se olha uma garrafa de vinho acha que a bebida difere-se em suas cores e rótulos. Nem se imagina como essa bebida complexa, apresentando diferentes características, sabores e variedades.

Para ajudar-lhe a entender seu universo, apresentaremos 5 principais tipos de vinho.

### 1. VINHO TINTO

Fermentado da extração suco de uva tintas, é o vinho mais consumido no Brasil. 2Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Syrah, entre outras, são as principais uvas mais usadas para preparar esse tipo de vinho. Por essa grande variedade de uvas essa bebida possui gostos e estilos e características diferentes.

## **2. VINHO BRANCO**

Esse tipo de vinho pode ser produzido tanto de uvas brancas como tintas, pois, usa-se a polpa da uva. Tem um sabor frutado e cor dourada!! As uvas mais conhecidas para produzir esse tipo de vinho são: Chardonnay e a Sauvignon Blanc.

Esse tipo de vinho não é totalmente apreciado pelos brasileiros, mas aos poucos estão conquistando mais adeptos.

Ótimo para acompanhar comidas leves como: queijos, peixes e frutos do mar. Vinhos brancos são indicados para serem servidos gelados.

## **3. VINHO ROSE**

A principal região produtora do vinho rose no mundo é Provence na França. O mesmo é produzido a partir de uvas tintas e possui diferentes estilos de vinificação.

Ideal para o verão, deve ser servido em temperatura aproximadamente 8 graus, e harmoniza muito com o clima tropical do Brasil, também sendo prestigiada em várias regiões. É muito apreciado pelo sabor, sofisticação e custo-benefício, e vem ganhando mais adeptos.

## **4. ESPUMANTE**

Muitas pessoas associam o Espumante ao Champagne, mas vale ressaltar que chama-se Champagne o espumante produzido na região de Champagne na França. Esta bebida está bem presente em celebrações e eventos, e tem um crescimento muito expressivo no Brasil. É produzido com gás carbônico, produzindo borbulhas que são chamadas de Perlage.

Sua produção pode ser através de dois processos: Champenoise (tradicional) e Charmat. As uvas Chardonnay e Pinot Noir são as principais que produzem o espumante, podendo ser: brancos, roses ou até tintos.

## 5. VINHO LICOROSO

Chamados de Vinhos de sobremesa, são conhecidos como vinhos fortificados e de colheita tardia. Sua fermentação é interrompida antes do término para adição de aguardente vinica, tornando seu teor alcoólico elevado entre 19% e 22%. Com isso as leveduras param de agir deixando dulçor no vinho, sendo elaborado com alta quantidade de açúcar.

Os vinhos mais conhecidos são o Vinho do Porto e o Jerez, e o Late Harvest, conhecido como de colheita tardia.

### 1.3 Vinho na Gastronomia



Antes de começarmos esse tema, precisamos conhecer uma palavra que poucos ouviram falar, chamada **enogastronomia**. Essa palavra quer dizer um conjunto de experiências que vem agregar com um bom vinho, como: uma boa ocasião, boas companhias, ótimas músicas e uma boa gastronomia. Juntando esses elementos compõem a harmonização tornando um momento especial.

Enogastronomia, trata da harmonização do vinho com o prato na mesma refeição. Precisamos de alguns elementos para o sucesso da harmonização, como aromas, textura e que vai compor.

Abaixo vamos Conferir uma noção básica desses passos da enogastronomia!

## **COMPONENTES**

São as primeiras sensações gustativas do vinho e da comida, os componentes que prevalecem sobre os aromas e texturas, como: acidez, amargor, doçura, salgado, taninos, álcool e umami.

### **ACIDEZ**

Este atributo deve ser equilibrado entre vinho e a comida a sabores doces e gordurosos. A acidez é bastante valorizada nos vinhos!!

### **TANINOS**

São substâncias que estão presentes na casca da uva, responsáveis pelo amargor e a adstringência dos vinhos. Encontram-se em rótulos tintos jovens e em alguns brancos maturados em carvalho. Gerando um ótimo contraste com alimentos gordurosos e suculentos.

### **AMARGOR**

É raro apreciar o amargor na comida!! Nos vinhos, indica a quantidade de taninos presentes. Receitas e rótulos amargos não rendem harmonização perfeita.

### **DOÇURA**

Deve-se ter muito cuidado com essa harmonização, pois a comida nunca deve ser mais doce que o vinho, para que essa combinação não se torne enjoativa. Em contrapartida, a acidez juntamente com os sabores salgados se torna uma harmonização bastante interessante.

### **SALGADO**

É raro encontrar esse aspecto no vinho!! Mas, os sabores salgados casam muito bem com a doçura e a acidez. Mas vale salientar que, vinhos muito tânicos e bastante alcoólicos, prejudicam esse tipo de harmonização.

## **ÁLCOOL**

Esse componente determina peso e corpo ao vinho, trabalhando em concordância com a doçura, e provoca ardência e calor na mucosa. Não cairá bem pratos apimentados com vinhos bastante alcoólicos.

## **AROMAS**

No momento que se cheira a bebida na taça, reconhece-se o aroma pelo olfato inicial. Depois de beber, ao respirar novamente os aromas escondidos em sua composição se revelam. É de suma importância atentar-se às notas dos vinhos para harmonizar junto com a comida.

## **TEXTURA**

Esse atributo é bastante complexo, por se tratar de sensações táteis e temperatura. Pode-se arriscar uma harmonização por contraste, atentando à maciez e à aspereza dos elementos da harmonização e definir a similaridade ou o contraponto.

## **PESO**

Vinhos suaves pedem harmonizações com pratos mais leves, para que um não sobreponha ao outro. Já os vinhos encorpados pedem pratos mais pesados.

## **QUAIS SÃO OS TIPOS DE HARMONIZAÇÃO?**

Existe dois tipos de harmonização. Mas para escolher a melhor forma de harmonizar com pratos, é importante degustar o vinho, pois cada um tem suas propriedades distintas como: aroma, sabor, peso e textura. A partir desse ponto se tem uma melhor harmonização com os pratos.

## **HARMONIZAÇÃO POR SEMELHANÇA**

Para que se possa valorizar o sabor do vinho e do prato, esses componentes são combinados com o mesmo nível de complexidade, sem que o sabor de um realce sobre o outro. Sendo assim, pratos mais leves, que tenham temperos suave, acompanham vinhos suaves de estrutura menor. No caso dos pratos pesados, temperados e textura fibrosa, harmonizam com bebidas encorpadas.

## **HARMONIZAÇÃO POR OPOSIÇÃO**

Nesse caso, deve-se harmonizar vinhos e alimentos que apresentam características de sabor opostas, para um perfeito equilíbrio. E o resultado é que: o doce atenua a acidez; a acidez ameniza a gordura; a suculência, por sua vez, ameniza o tanino.

## 1.4 Harmonização e Vinhos em Pratos



Quando se fala sobre vinhos, a pergunta que sempre surge é o da harmonização com pratos. Como o vinho sempre acompanha momentos importantes, principalmente historicamente, nada mais natural de se questionar.

Mas, é preciso ter em mente gostos pessoais, ocasião e local onde a degustação será feita, como exemplo: regiões muito quentes, onde possuem vinhos mais alcoólicos e pesados não harmonizam a maioria das refeições, pois quem tem que brilhar e refrescar geralmente são os rótulos mais frescos e delicados, como o Sauvignon Blanc.

Precisamos ter consciência que o objetivo da harmonização é a junção perfeita entre as intensidades de sabores, onde alimento e bebida possam se complementar, tornando uma sensação agradável mais de que fossemos consumi-los separadamente. Uma dica valiosa e básica de harmonização, são pratos leves e menos gordurosos, com vinhos delicados, aromáticos e pouco alcoólicos; no caso de opções mais calóricas com sabores marcantes, vinhos mais estruturados e potencializados.

Mais abaixo veremos várias opções para não errar na hora de harmonizar. E coloque em prática.

## **QUEIJOS**

Uma harmonização bastante tradicional no Vale do Loire é entre o Sauvignon Blanc e o queijo de cabra, entre outros queijos como: burratas e muçarela de búfala, além de também queijos semiduros, como: gouda e gruyèrel

## **PEIXES E FRUTOS DO MAR**

É bastante tradicional harmonizar frutos do mar e vinho branco!! Peixes brancos, servidos com legumes ou molhos cremosos e o dão-se muito bem com Sauvignon Blanc mais ácidos e minerais. O ceviche, preparação típica da América Latina, é uma favorável harmonização por semelhança.

## **MASSAS E SALADAS**

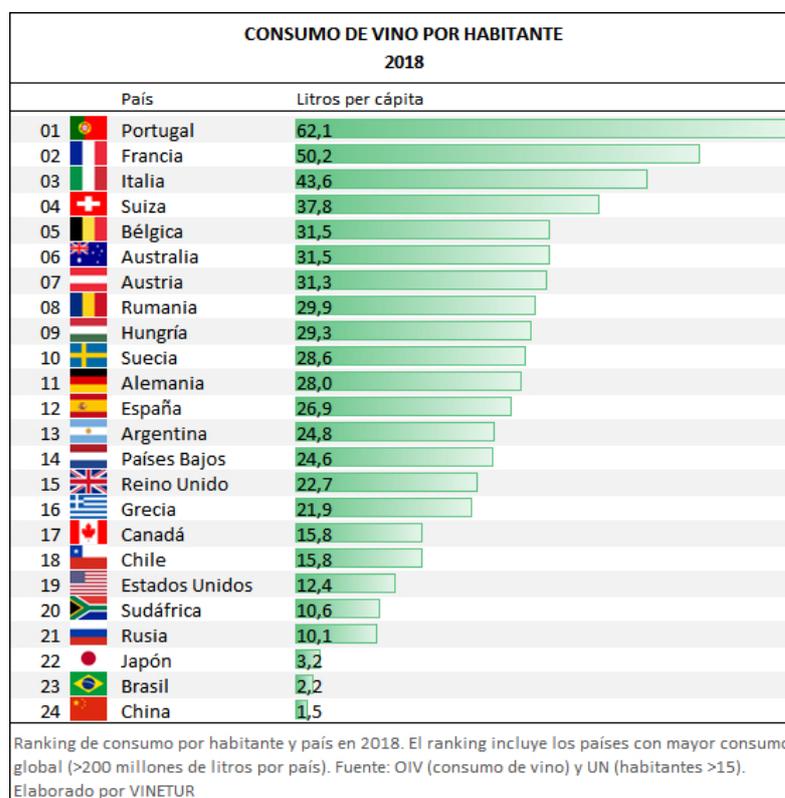
As notas herbáceas do Sauvignon Blanc ficam perfeitas com saladas frescas de folhas e frutas, sendo guarnecidos de aspargos grelhados. Massas com ervas frescas, molhos leves ou à base de manteiga beneficiam-se da suculência e da leveza deste vinho.

## **HAPPY HOUR**

Para momentos de descontração, e sem muito planejamento, vinhos brancos jovens, leves e ácidos são uma excelente pedida. Em dias mais quentes, nozes, frutas secas, presunto de parma e diversos queijos podem acompanhar esse momento. Também diversos drinks saborosos farão sucesso com seus convidados, caso desejem ousar mais um pouco.

Os vinhos da uva Sauvignon Blanc apresenta um universo de sabores, histórias e possibilidades de degustação, assim como ocorre nos vinhos tradicionais.

## 1.5 Consumo de Vinho no Brasil



O perfil de consumo do mercado brasileiro esta mudando. Pela primeira vez em 2021 aumentou a procura por bēbedas de qualidade. Segundo a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), 217 milhões de litros de rótulos finos, foram comercializados juntamente com 205 milhões de vinhos de mesa

Houve uma época que, somente pessoas com ótimos recursos financeiros e apreciadores faziam o consumo do vinho. Com o investimento das marcas tradicionais em marketing, durante a pandemia, um numero maior e igualitário se animou em experimentar.

Durante essa crise mundial, aumentou a freqüência dos brasileiros na apreciação de vinho em 28%, segundo estudo **O Mercado de Vinhos, realizado no fim de 2021 pelo clube de assinaturas Wine**. Os brasileiros começaram a beber em ocasiões diferente 20%, e 15% consumir sozinhos.

## **AUMENTO DE IMPORTAÇÃO**

O consumo de vinho se expandiu a ponto de chamar atenção do mercado internacional. Houve um aumento nas importações de 120 mil toneladas totalizando US\$ 372 milhões em 2019, para 160 mil toneladas e US\$ 478 milhões em 2021, segundo informações do **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**.

O País que mais exporta vinhos para o Brasil é o Chile. Além do chilenos, os argentinos são responsáveis por 17% das compras brasileiras, a isenção de impostos alfandegários devido ao Mercado Comum do Sul (Mercosul), garante uma vantagem em relação aos europeus. Porém, Portugal, Espanha, Itália e França representaram 40% das importações do Brasil em 2021.

## **PRODUÇÃO DE VINHOS NACIONAIS**

No Brasil 90% da produção da viticultura, é concentrada na Região Sul do Brasil, na Serra Gaúcha, segundo a **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)**. A produção de vinhos e uvas movimentou R\$ 11 bilhões em 2019.

O Brasil é o único País do mundo que tem três tipos de viticultura, proporcionando diversidade ímpar de sabores produzidos nacionalmente. A viticultura tradicional se desenvolve-se nos Estados do Sul, e pontos do Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo, estando presente há mais de cem anos no Brasil.

Recentemente a produção tropical, localiza-se no Vale do Rio São Francisco, entre Bahia e Pernambuco. E a viticultura de inverno está em locais com altitude entre 700 metros e 1,2 mil metros, destacando a Chapada Diamantina (BA), os Estados do Sudeste, Goiás e o Distrito Federal.

## **SAUVIGNON BLANC**

Abordaremos tópicos, que permite o conhecimento de uma espécie, em um universo rico de informações.

- História da Sauvignon Blanc
- Característica
- Mercado produtor

### **HISTÓRIA**

Seu nome faz referência a três palavras francesas diferentes: sauvage (selvagem), vigne (vinha) e blanc (branco). Os primeiros relatos da chegada desta casta ocorreram entre os séculos XVI e XVII. A partir do século XIX, a uva começou a ser plantada no Novo Mundo, o que trouxe um verdadeiro reconhecimento para a casta. Essa espécie de uva também fez muito sucesso no Vale do Loire, área ao norte na França. Em Bordeaux, os vinhos secos são menos encorpados, aromáticos e intensos comparados aos produzidos no Vale do Loire.

### **CARACTERÍSTICA**

Sauvignon Blanc é uma uva muito aromática e intensa, uma das principais características é ser refrescante. Independente de onde for cultivada, possui uma personalidade forte, caráter e a nitidez.

É uma casta versátil, que se adapta a diferentes solos e climas. Seus vinhos são brancos, leves e possuem alta acidez e baixo corpo. O aroma pode apresentar notas de frutas cítricas e hortaliças, como aspargos e pepino.

Podemos encontrar também aromas de frutas tropicais, como maracujá, abacaxi e kiwi. No paladar, possui acidez e notas herbáceas e bastante refrescância. Combina com o nosso clima tropical brasileiro. Uma delícia para provar e degustar!

Robert Mondavi na década de 70 tornou célebre o amadurecimento em barrica, onde tornou o Savignon Blanc em Fumé Blanc onde esse estilo tem um paladar cremoso, sem perder suas notas “verdes” (herbácias e florais).

## **MERCADO PRODUTOR**

Apesar de sua origem ser européia, Sauvignon Blanc destacou-se no Novo Mundo ganhando reconhecimento. As regiões que mais se destacam no seu cultivo são Bordeaux e Vale do Loire, na França. Sendo também cultivada em outros locais, onde faz muito sucesso. Abaixo vamos conferir as principais regiões produtoras.

### **NOVA ZELÂNDIA**

A casta faz muito sucesso nessa região!! Ela começou a ser cultivada por volta de 1970 possui vinhos com sabor de frutas tropicais e aroma de maracujá. Mesmo sendo plantada em todo o país, na região de Marlborough, na Ilha Sul, seu cultivo se destaca, aliado ao clima do local, Terroir marítimo, solo arenoso e as grandes altitudes, ajudando a desenvolver acidez e variedade de aromas.

### **CHILE**

No Chile também possui um sabor frutado e aromas também intensos. São no Vale de Casablanca e Vale de San Antonio.

### **CALIFÓRNIA**

Napa Valley é região mais conhecida pela produção dessa casta e pelas vinícolas que fazem parte do local, produz um vinho maduro, com sabor intenso e textura macia e considerado um dos melhores do Novo Mundo.

### **BRASIL**

E nosso Brasil não pode ficar de fora da produção dessa uva Sauvignon Blanc! No país, existem duas regiões destacam-se por seu cultivo: a Campanha Gaúcha, com vinhos mais frutados e maduros, e Serra Catarinense, produz vinho com notas cítricas e acidez mais intensa.

## **CONCLUSÃO**

O mundo conta com uma grande diversidade de tipos de uvas, nos proporcionando uma amplitude de métodos de preparo de um bom vinho a ser degustado dependente do ambiente e ocasião. Sua produção tem alcançado um aumento significativo devido ao respectivo aumento de seu consumo por todo o mundo, tornando assim cada vez mais viável o estudo de novos métodos e formas de servi-los.

Tratando-se de vinho elaborado com a uva Sauvignon Blanc podemos concluir que seu cultivo já abrange vários países de diversos continentes nos provando sua força de adaptação a diversos solos e climas. Seu consumo está sempre mais associado com aromas frutados trazendo assim sabores mais cítricos, ácidos e intensos.

## REFERÊNCIAS

### BLOG:

VALDUGA CO., FAMIGLIA, por SANTOS, FRANCINE,

<https://blog.famigliavalduga.com.br/conheca-a-sauvignon-blanc-e-as-suas-principais-caracteristicas/>

### LIVRO:

PUCKETTE, MADELINE / HAMMACK, JUSTIN. Wine Folly, Guia Essencial do Vinho. Rio de Janeiro, 2016.

### SITE:

VEJA RIO, <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/conheca-a-sauvignon-blanc-historia-curiosidades-e-vinhos/>

CANAL AGRO, <https://summitagro.estadao.com.br/comercio-exterior/consumo-de-vinho-cresce-no-brasil-e-contraria-tendencia-global/>

### VINICOLA CAMPESTRE:

<https://www.vinicolacampestre.com.br/blog/enogastronomia-entenda-a-relacao-do-vinho-com-a-comida/>

VM VINHOS: <https://www.vmvinhos.com.br/tipos-de-vinho>

### TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

MARTINELLI, DIOGO, Caracterização sensorial dos vinhos elaborados com a uva Sauvignon Blanc em São Joaquim-Brasil e Sancerre França, 2017