

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ – UNIVALI
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E CULTURA –
ProPPEC
GERÊNCIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO PARA FORMAÇÃO PARA O MAGISTÉRIO SUPERIOR

SELMA JAMAR DE QUEIROZ

MITOS E CONTROVÉRSIAS NO COSMO DA
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Balneário Camboriú, SC

2009

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ – UNIVALI
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E CULTURA –
ProPPEC
GERÊNCIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO PARA FORMAÇÃO PARA O MAGISTÉRIO SUPERIOR

SELMA JAMAR DE QUEIROZ

MITOS E CONTROVÉRSIAS NO COSMO DA HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Monografia submetida à Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), como requisito parcial à obtenção do título de especialista no magistério superior.

Orientadora: Prof^ª. Janaína Domingues, MSc.

Balneário Camboriú, SC

2009

*Ao meu companheiro Johan Paul,
incentivador e amigo de todas as horas.*

À Leila, pela sempre atenciosa ajuda.
À Janaína, pelo carinho e cuidado na orientação.
À Izabel, pelas contribuições neste percurso.
Obrigada!

RESUMO

A harmonização entre vinho e comida é uma das questões mais controversas no universo da gastronomia. No contexto atual, em que a diversidade de vinhos e pratos é muito grande e as combinações possíveis muito variadas, o assunto gera um debate que envolve pontos de vista às vezes convergentes, mas, na maioria dos casos, conflitantes e contraditórios. Na literatura sobre o vinho e a enogastronomia, há um embate entre convenções e tendências de combinação que circulam num palco de infinitas possibilidades de interpretação, em que se insere este trabalho, que consiste numa releitura do tema a partir de pesquisa bibliográfica que reuniu diversos autores a ele dedicados. Alguns autores rechaçam as tentativas de harmonização feitas por simples intuição ou gosto pessoal, enquanto outros argumentam que, quanto mais regras se têm sobre que vinho vai combinar com tal alimento, mais se estará tendo um comportamento esnobe. Mas em pelo menos um ponto há concordância entre enófilos, *chefs*, enólogos e *sommeliers*: quando o assunto é respeitar as tradições culturais e valorizar hábitos gastronômicos já consolidados. Esta pesquisa demonstrou que, nesse cosmo de tumultuadas relações entre técnica e prazer, regras podem ser seguidas ou quebradas, contanto que se mantenha o mínimo de bom senso para casar vinho e comida, ampliando o prazer que ambos podem proporcionar.

Palavras-chave: Vinho. Harmonização. Enogastronomia.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Pintura tumular egípcia do túmulo de Nakt.....	13
Figura 02: Mapa da Itália com regiões produtoras de vinho.....	14
Figura 03: Ânfora ática com ilustração de festa de louvor a Dionísio.....	15
Figura 04: Mapa-múndi da produção de vinho	20
Figura 05: Gráfico da produção de vinho dos 12 principais países produtores em 2004 (em milhões de hectolitros)	21
Figura 06: Mapa das principais cidades produtoras de vinho no Brasil.....	22
Figura 07: Quadro Madonna dell’Uve, de Pierre Mignard	24
Figura 08: Retrato de Baco, de Caravaggio	25
Figura 09: Ilustração da mostra “Arte, vinho e paixão”.....	26
Figura 10: <i>Baco</i> , escultura de Michelangelo.....	29
Figura 11: <i>Triunfo de Baco</i> ou <i>Los Borrachos</i> , de Velásquez	30

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
1.1 Procedimentos metodológicos.....	10
2 A HISTÓRIA DO VINHO: ENTRE O SAGRADO E O PROFANO.....	12
2.1 A geografia e a cultura do vinho	18
2.2 Mitologia, religião e arte	23
3 ENOGASTRONOMIA: OS DESAFIOS DA ARTE DE COMBINAR VINHO E COMIDA	32
3.1 Combinações consagradas	39
3.2 Desafios da harmonização: o sabor da ousadia	45
3.3 A difícil harmonização entre preço e prazer.....	50
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	59
REFERÊNCIAS	61

1 INTRODUÇÃO

Por mais raro que seja, ou mais antigo,
só um vinho é deveras excelente:
aquele que tu bebes docemente,
com teu mais velho e silencioso amigo.

Mário Quintana (*apud* FERREIRA, 2004, p. 52).

Numa linha tênue entre o sagrado e o profano, o vinho acompanha a humanidade há milhares de anos — supõe-se que desde a pré-história —, inserindo-se num atraente universo de mitos, fábulas e contrastes. Associado tanto a sensações de prazer e felicidade quanto a noções de exagero e pecado, vem sendo endeusado e condenado ao longo dos séculos e, na contemporaneidade, motiva conflitos teóricos e divergências entre estudiosos e apreciadores que buscam entender as verdades e os mistérios desta bebida envolta em dualidades.

Ao considerá-lo um produto mais da sociedade do que da natureza, Phillips (2003) sugere que o vinho pode ser ao mesmo tempo uma dádiva dos deuses e um fruto do diabo. Sobre esta questão, Dardeau (2002, p. 17) enfatiza: “É preciso dizer que não há muitas verdades absolutas sobre o vinho, embora se diga ‘*in vino veritas*’ — no vinho há verdade”. O que há, segundo ele, são muitas questões controvertidas.

O vinho mereceu citações de muitos cientistas famosos ao longo de sua história. No século XIX, segundo Ferreira (2004, p. 51), “o químico francês Louis Pasteur afirmava que existe mais filosofia numa garrafa de vinho que em todos os livros e, anos depois, o descobridor da penicilina, Alexandre Fleming, dizia que a penicilina cura os homens, mas é o vinho que os deixa felizes”.

O geógrafo Jean-Robert Pitte (2005) define o vinho como um maravilhoso resumo da relação que a humanidade mantém com o ambiente terrestre. Segundo ele, regiões com um mínimo de insolação e um solo pedregoso com boa drenagem não são suficientes para produzir bom vinho. É preciso amansar o meio, domesticar uma planta rebelde e caprichosa, a vinha, guiá-la para que dê as melhores uvas possíveis, extrair dela a melhor matéria-prima, conduzir o complexo processo da fermentação, amadurecer o vinho e, enfim, saber bebê-lo.

Sem determinismos que o possam explicar, o hábito de consumir vinhos é, como afirma Lona (2006, p. 13), “um prazer, independentemente do tipo, país de origem,

embalagem, preço”. Ele recomenda: “beba vinho na hora que quiser, no copo que tiver. Misturado ou não. O vinho é e sempre será a única bebida capaz de satisfazer a sede do corpo e da alma”.

Baseado na secular associação entre vinho e ritual, sustentada pelos relatos históricos e mitológicos, Côrte Real (2006, p. 19) argumenta:

Nada mais coerente do que serem mantidas, através dos tempos e das pessoas, suas características mágicas, simbólicas e quase místicas que consubstanciam suas origens. Mas também nada mais equivocado do que trazer dos milênios e séculos, da escuridão do passado, crenças, tabus, superstições e temores que não mais se coadunam com a modernidade de nossas vidas, com a civilização científica em que vivemos [...] O que não quer dizer que não cultivemos, em nossas associações e confrarias, todo o cerimonial, simbolismo e até certo ritualismo medieval que nos enche as vistas e alegria o coração, em uma convivência sinérgica do antigo com o moderno.

É neste cosmo de múltiplos argumentos que se insere uma das questões mais controversas relativas ao vinho: a harmonização com a comida. No contexto atual, em que a diversidade de vinhos e pratos é muito grande e as combinações possíveis muito variadas, o assunto gera opiniões conflitantes. De um lado, os defensores de uma total liberdade na escolha de vinhos para acompanhar determinados alimentos, e de outro, os que afirmam que é preciso ter mais conhecimento que intuição.

Existem critérios técnicos, algumas regrinhas básicas a serem seguidas, mas a isso, adverte Albert (2004, 2005), devem somar-se as tradições culturais da gastronomia dos grupos humanos. Aproximam-se desta premissa as considerações de Dardeau (2002), para quem o vinho é um encontro de sentidos.

Os grandes técnicos dizem que apreciar o vinho envolve o uso de três sentidos: a **visão**, para apreciar a cor, os tons; o **olfato**, para sentir os aromas; o **paladar**, para sentir o sabor. Poeticamente, no entanto, prefiro dizer — e não sou original — que no vinho encontram-se os cinco sentidos. Somam-se, aos três básicos, o **tato**, pelo envolvimento de nossas mãos com as taças, e a **audição**, quando produzimos sonoros tintim por saúde e felicidade [...]. Degustar nada mais é que apreciar, beber com atenção aos sentidos, com atenção às impressões que a bebida traz aos sentidos. (DARDEAU, 2002, p. 41, grifos do autor).

Ao observar que o entrosamento entre o sabor da comida e o gosto da bebida deve representar uma fusão harmônica, Borges (2007, p. 12) enfatiza que “o êxito em alcançar tal condição não resulta obrigatoriamente de tentativas ao acaso, podendo se pautar em um conjunto de princípios, regras e diretrizes flexíveis”. Segundo ele, muitos autores que

teoricamente rechaçam as regras acabam se contradizendo quando apresentam extensas listas de combinações mais adequadas.

Com ênfase nas vertentes contrárias às infundáveis listagens e contra o que ele chama de “camisas-de-força” que envolvem o casamento de vinhos e comidas, Côte Real (2006) cita Leonard Bernstein, no livro *The official guide to wine snobbery* (O guia oficial do esnobismo do vinho), que assim se refere à harmonização tradicional:

Esta tem sido a área clássica do esnobismo do vinho. Você ordena um vinho tinto com a entrada, e alguém na mesa vai discordar. Você ordena um branco com a mesma entrada, e esteja certo de que também haverá alguém para reprovar. Lembre-se disso: nada está certo! Quanto mais regras você tiver sobre que vinho vai com tal alimento, mais você estará tendo um comportamento esnobe. (BERNSTEIN *apud* CÔTE REAL, 2006, p. 73).

Os comentários reunidos até aqui evidenciam um embate entre as convenções e as tendências de harmonização de vinho com comida que circulam num palco de infinitas possibilidades de interpretação. É nesse contexto que se insere este trabalho, partindo da ideia de que o consumo de vinho se inscreve num espaço de conflitos e negociações entre discursos muitas vezes divergentes. O objetivo é desenvolver uma releitura do tema, empreendendo uma pesquisa bibliográfica que reúne diversos autores dedicados ao assunto.

Antes de mergulhar numa leitura sobre o vinho, importa dizer que esta pesquisa não tem a pretensão de instituir uma verdade ou apontar o certo e o errado. Assim, lanço-me na tarefa de ouvir as múltiplas vozes e opiniões distintas, oriundas de diversos textos que compõem a literatura sobre o tema e se instauram no cotidiano dos que estudam e bebem vinho. Procuro perceber esta polifonia, representada pelo diálogo que se estabelece entre diferentes falas e pontos de vista complementares, contraditórios ou divergentes.

Enfatizo questões relacionadas à história do vinho, dando especial atenção a lendas, mitos e fábulas que colaboram para cristalizar o caráter mágico e místico da bebida, buscando também desvelar relações entre o sagrado e o profano no mundo dos vinhos. Abordo também aspectos relativos à economia, à geografia e à arte.

Dirijo minha atenção para os relatos que insinuam novos olhares sobre a harmonização vinho/comida, observando críticas, avaliações e opiniões heterogêneas, como a de Galvão (2006, p. 13), para quem o vinho pode ser “a melhor e a mais complexa e sofisticada das bebidas [...] Mas isso não significa que deva ficar restrito a um grupo de iluminados. O vinho

precisa descer do pedestal, onde alguns esnobes bebedores de rótulos o colocaram, e ir para o seu lugar, que é a taça”.

1.1 Procedimentos metodológicos

Este trabalho consiste numa pesquisa bibliográfica de abordagem qualitativa, que busca analisar a harmonização de vinhos e comidas à luz da literatura. Pesquisa é entendida, aqui, com base na concepção de Demo (1995, 2000), como a atividade científica pela qual desvelamos a realidade e também, de acordo com Minayo (1993), como fenômeno de aproximações sucessivas da realidade que permite fazer uma combinação particular entre teoria e dados.

Segundo Lakatos e Marconi (2005), a pesquisa pode ser considerada um procedimento formal com método de pensamento reflexivo, que requer um tratamento técnico ou científico, e se constitui no caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais. Considerando que ela é desenvolvida para solucionar inquietações e/ou para responder a problemas identificados, Gil (1988, p. 19) a define como “o procedimento racional e sistemático que tem como objetivo proporcionar respostas aos problemas que são propostos”.

O trabalho desenvolvido e que resultou na monografia aqui apresentada se caracteriza como uma pesquisa qualitativa porque, conforme Leopardi (2001), o interesse não está focalizado em contar o número de vezes em que determinadas variáveis aparecem, mas sim na qualidade que elas apresentam. Este tipo de investigação, segundo Minayo (1993), preocupa-se com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ao invés de estatísticas, regras e outras generalizações, trabalha com descrições, comparações e interpretações.

Sobre a pesquisa bibliográfica, Laville e Dionne (1999, p. 112) salientam que ela ajuda o pesquisador a encontrar “os saberes e as pesquisas relacionadas com a sua questão; deles se serve para alimentar seus conhecimentos, afinar suas perspectivas teóricas, precisar e objetivar seu aparelho conceitual”. Segundo Lakatos e Marconi (1996), ela abrange levantamento, seleção e documentação de todo o material já publicado sobre o tema.

A prática investigativa aqui relatada consistiu basicamente na reunião, seleção e interpretação de dados que permitiram construir uma nova argumentação acerca da

harmonização de vinhos e comidas. Foi realizada uma leitura atenta e sistemática que se fez acompanhar de anotações e fichamentos. Fundamentou-se na consulta a fontes secundárias, compostas de livros, boletins, monografias, teses, dissertações, artigos veiculados em periódicos especializados, material publicado por jornalistas e colunistas de jornais e revistas impressas e *on-line*, além de outros textos disponíveis na Internet.

2 A HISTÓRIA DO VINHO: ENTRE O SAGRADO E O PROFANO

Ouço dizer que os amantes do vinho vão para o inferno.
Não há verdades na vida, mas há evidentes mentiras. Se
porventura os amantes do amor e do vinho vão para o
inferno, então vazio deve estar o paraíso.

Omar Khayyam (*apud* MENICHELLI, 2006, p. 65).

Desde suas origens na pré-história, o vinho tem constantemente gerado paixões e motivado narrativas fabulosas, inserindo-se em rituais tanto sagrados quanto pagãos. É citado nas escrituras bíblicas, está associado a deuses gregos e romanos e habita a mitologia de diversas civilizações, além de ter inspirado escritores, escultores e pintores que produziram ricas obras-de-arte e literárias. Dos recônditos reinos do Monte Olimpo aos mais simples vilarejos da Terra, bebe-se vinho e com ele se constroem histórias.

Existem vestígios de consumo de vinho há pelo menos nove mil anos. Segundo Ferreira (2004), ao que tudo indica, o vinho foi uma das primeiras bebidas alcoólicas a que o ser humano teve acesso. Côrte Real (2006) comenta que sementes de uvas foram encontradas em cavernas dos homens pré-históricos.

Dádiva da natureza, o vinho deve ter surgido ao acaso, em muitos pontos diferentes da Terra, já que a fermentação se realiza espontaneamente, em uvas acidentalmente esmagadas, promovida pelas leveduras que habitam as suas cascas. E o homem pré-histórico, atraído, quem sabe pelo rico aroma que aquele líquido fermentado desprendia, provou e gostou. E ficou feliz. E começou então a elaboração intencional do vinho, uma criação da natureza que o homem apenas aproveitou. (CÔRTE REAL, 2006, p. 15).

A respeito dessa questão, Dardeau (2002) também sugere que o vinho foi certamente descoberto por acaso, quando alguém colheu uvas e as deixou em alguma vasilha sob a ação do tempo. O fato de que um cacho de uvas caído potencialmente se transforma em vinho torna impossível precisar a época em que a bebida foi feita pela primeira vez, pois, nessa perspectiva, o vinho não foi inventado: ele já existia onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco.

De acordo com Johnson (1999), escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade), na Turquia, em Damasco (Síria), em Byblos (Líbano) e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. As

mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 – 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono).

Além das regiões ao norte dos Cáucaso¹ (Geórgia e Armênia), a videira também era nativa na maioria das regiões mais ao sul, existindo na Anatólia (Turquia), na Pérsia (Irã) e no sul da Mesopotâmia (Iraque), nas montanhas de Zagros, entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico. Johnson (1999) levanta a hipótese de que as videiras da região dos Cáucaso tenham sido levadas pelos fenícios da região onde hoje é o Líbano para toda a Europa e seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas.

Na mesma perspectiva histórica, Dardeau (2002) disserta que, em 1960, um grupo de arqueólogos encontrou, no Irã (Pérsia), uma ânfora de 3.500 anos (datado de 5400 a 5000 a.C) contendo no seu interior uma mancha residual de vinho. Os produtores deste vinho, o mais velho que se tem notícia, foram os sumérios, que viviam onde se encontra hoje a fronteira entre Irã e Iraque.

Os primeiros a registrar e celebrar os detalhes da vinificação em suas pinturas (que datam de 1000 a 3000 a.C.) foram os egípcios. Segundo Johnson (1999), nas tumbas dos faraós foram encontradas pinturas retratando com detalhes várias etapas da elaboração do vinho, tais como a colheita da uva, a prensagem e a fermentação.

A Figura 01 apresenta o mais remoto exemplo de iconografia vinária: vindima e colheita do vinho, segundo uma pintura egípcia do túmulo de Nakt, da XVIII dinastia, cerca de 1400 a.C.

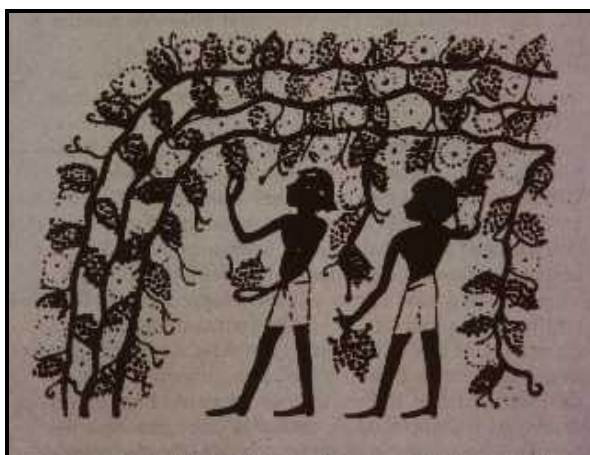


Figura 01: Pintura tumular egípcia do túmulo de Nakt
Fonte: CALHEIROS (1998, p. 82).

¹ O Cáucaso é uma região da Europa oriental e da Ásia ocidental, entre o Mar Negro e o Mar Cáspio, formada por uma cordilheira montanhosa de 1.125 quilômetros de extensão. Além de geograficamente separar o sul da Rússia do norte do Irã, é ponto equidistante entre a Europa e Ásia.

As tumbas também revelaram cenas mostrando como os vinhos eram bebidos: em taças ou em jarras, com uso de canudos, em um ambiente festivo. Um fato interessante e que mostra o cuidado que os egípcios dedicavam ao vinho é a descoberta feita, em 1922, na tumba do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.). Foram encontradas 36 ânforas de vinho, algumas contendo inscrições da região, safra, nome do comerciante e até a inscrição “muito boa qualidade”.

No percurso das vinhas pelo mundo, Johnson (1999) registra um outro período histórico, quando os impérios egípcio, grego e romano difundiram o vinho pela Europa. Habitantes da Eubéia, na costa leste da Grécia Central, chegaram à ilha de Chipre e a Al-Mina (na Síria) e fundaram na Itália as cidades de Cumae e Naxos, esta última na Sicília. Colonizadores de outras regiões da Grécia cruzaram o mar e fundaram outras cidades na Itália: Siracusa (na Sicília) pelos coríntios, Gela (na Sicília) e Naepolis (hoje Nápoles) pelos habitantes de Rodes. Os acênios, do norte da Peloponésia, fundaram Sybaris e Poseidonia (hoje *Paestum*) na Campânia. Os espartanos fundaram Tarentum (hoje Taranto). Os atenienses chegaram à Lombardia, onde fizeram contato com os etruscos. Deste modo, a expansão da cultura grega fez com que a Sicília e a “ponta da bota” da Itália fossem designadas, nessa época, “a Magna Grécia”, também chamada de *Oenotri*, a terra dos vinhos. A Figura 02 mostra o mapa da Itália com as regiões aqui citadas.



Figura 02: Mapa da Itália com regiões produtoras de vinho
Fonte: PORTALITALIA (2008).

Ainda de acordo com Johnson (1999), o vinho chegou ao sul da Europa pelas mãos dos gregos a partir de aproximadamente 800 a.C. No entanto, os etruscos já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e provavelmente na Borgonha. Não se sabe, no entanto, se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Desse modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos.

A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C. Com idade inferior a cerca de cem anos (500 a.C.) é a vasilha com cena ditirâmbica (que exprime entusiasmo ou delírio) mostrada na Figura 03. Trata-se de uma ânfora ática (da Grécia Antiga), com festa de louvor a Dionísio, deus grego do vinho.



Figura 03: Ânfora ática com ilustração de festa de louvor a Dionísio
Fonte: CALHEIROS (1998, p. 82).

Naquela era de intensa procura por novas terras, ocorreu também a colonização do sul da França pelos gregos habitantes da Lídia, que fugiam da invasão dos persas e fundaram Massalia (hoje Marselha) e se estabeleceram também na Córsega. Eles controlaram rotas dos rios Rhône e Saône, através da Borgonha, do Sena e do Loire. Massalia fazia seu próprio vinho e as ânforas para exportá-lo.

Sobre a origem da vitivinicultura na França, existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos romanos e outros acham que os predecessores dos celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da Idade da Pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso há 12.000 anos ou mais.

Na Idade Média², o simbolismo do vinho na liturgia católica fez com que a Igreja desempenhasse o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Nos séculos desse período, relata Johnson (1999), a Igreja Católica foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda a Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho.

Machado (2004) comenta que por toda a Idade Média, religiosos sem pretensões cultivaram o vinho e a boa mesa com piedosa devoção, mesmo pregando contra os prazeres. A não ser em culturas que não o tinham por alimento, como a muçulmana, e as civilizações do Extremo Oriente, o vinho floresceu sem pecado. Cresceu nas abadias, porque, para fazer vinho, era preciso conhecimento, privilégio dos monges.

Interessa observar que possivelmente um dos mais antigos livros sobre vinhos — *Tractatus de Vino et Eius Proprietate* — tenha sido escrito e publicado na Idade Média. De acordo com Santos (2007), a obra foi editada ao redor de 1485. O autor seria um inglês do século XIII chamado Galfridus de Vinosalvo, nome latino de Geoffrey de Vinsauf, mais conhecido como o poeta Angelicus, do qual se sabe relativamente pouco. O livro, em latim, tem 21 pequenos capítulos que tratam da confecção dos tonéis, da vindima, do mosto, da vinificação, do paladar do vinho, de seu envelhecimento e de seu uso medicamentoso, encerrando-se com um capítulo sobre o vinagre.

Mas, segundo Johnson (1999), bem antes disso, por volta de 152 a.C, o senador e latifundiário romano Catão, chamado “o velho”, já teria abordado o tema em sua obra *De agricultura*, o mesmo fazendo o cartaginês Mago, que escreveu um famoso manual traduzido para o latim e para o grego. Mais do que qualquer outro estudo, a obra de Mago estimulava a

² A Idade Média ou Idade Medieval é o período histórico que compreende cerca de 10 séculos (V a XV), demarcado, pela cronologia europeia, entre a queda do Império Romano do Ocidente (cuja capital era Roma) no ano 476 e a tomada de Constantinopla (capital do Império Romano do Oriente – hoje Istambul) pelos turcos em 1453. (GIORDANI, 1977).

plantação comercial de vinhedos e a substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

A vitivinicultura romana, informa Johnson (1999), também é abordada no manual *De re rustica* (Sobre temas do campo), de aproximadamente 65 d.C., de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem e fermentação.

A literatura vinícola ainda faz referência a Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, que escreveu um tratado denominado *De antidotos*, sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antidotos de venenos. Nesse tratado, existem considerações detalhadas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos.

Entretanto, para alguns bibliófilos, relata Santos (2007), o primeiro livro sobre vinhos seria o *Tractatus de vinis*, publicado por volta de 1500 pelo espanhol Arnaldo de Vilanova, que, ao contrário do desconhecido Angelicus, tem sua vida e sua obra bem divulgadas. Foi médico, cirurgião, físico, botânico, alquimista e filósofo, um homem brilhante no seu tempo.

Segundo Menéndez Pelayo (1879), Arnaldo de Vilanova foi detido em 1289 por ter escrito uma obra na qual predizia a vinda do anticristo para 1335 e o fim do mundo para 1464. Foi posto em liberdade pela intervenção de amigos e se refugiou em Palermo, tornando-se médico do Rei Frederico da Sicília. Em 1309, os teólogos de Paris condenaram 15 de suas obras, mas o Papa Clemente V suspendeu a sua condenação e chamou o médico para atendê-lo (o papa sofria de litíase, doença mais conhecida como cálculo urinário ou pedra no rim). Arnaldo de Vilanova atendeu ao chamado, mas não chegou a tratar do paciente, pois morreu subitamente durante a viagem, já próximo a Gênova, em setembro de 1311 ou 1313.

Santos (2007) comenta que outro livro de Vilanova, *De vinis et aquis medicinalibus*, publicado em 1506, é apontado como o primeiro sobre a destilação do vinho. Cita vários vinhos e seu uso medicamentoso, para a melancolia e para diferentes doenças. Seus livros mereceram um grande número de reedições e traduções em várias línguas.

Sobre a disseminação das vinhas a partir da Europa, Maraschin (2003) disserta que, por meio das expedições colonizadoras, elas chegaram a outros continentes, onde se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). Os espanhóis levaram a videira para terras americanas a partir dos séculos XVI e XVII e logo os vinhedos cobriam amplas áreas do sul do continente. Nos séculos XIX e XX, novos países somaram-se aos tradicionais produtores de vinho.

De acordo com Maraschin (2003), a uva chegou às Américas pelas mãos de Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

No Brasil, conforme Dardeau (2002), a história do vinho se confunde com a imigração italiana ocorrida a partir de 1875. Os colonos, instalados na região denominada Isabel — atual região de Bento Gonçalves e municípios vizinhos —, desenvolveram com muita luta o cultivo de videiras para a fabricação do próprio vinho. Os vinhedos se expandiram e a produção aumentou.

A partir do século XX, a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas, a colheita mecanizada e a fermentação “a frio” na elaboração dos vinhos brancos. Atualmente, a técnica valoriza a intervenção do homem, que pode intervir com mais precisão, escolhendo adequadamente as cepas, os tipos de uva, cultivando a terra com mais cuidados e depois vinificando corretamente o seu produto. Contudo, como constata Galvão (2006, p. 25), “o vinho continua sendo essencialmente um produto agrícola, sujeito aos caprichos da natureza, do tempo e de uma determinada região”.

2.1 A geografia e a cultura do vinho

Já dizia o dono do Château Latour-Martillac, de Bordeaux, Jean Kressman (*apud* PIVETA, 2006), que “há mais história que geografia numa garrafa de vinho”³, referindo-se à

³ Frase citada por Marcos Pivetta (2006) em entrevista com Jean-Robert Pitte.

supremacia do homem e da sociedade sobre a natureza quando o assunto é produção vinícola. A frase sintetiza a premissa de que o *terroir*⁴ — a interação entre o meio natural e os fatores humanos — é um sábio casamento do ambiente, do talento vitivinícola e da demanda de amantes da bebida.

A palavra *terroir* abrange, segundo Tonietto (2007), não somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção, opondo-se a

tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico [...]. Se *terroir* inclui fatores naturais e humanos, ele não pode ser apropriado somente por um clima particular, ou um solo particular, por exemplo. *Terroir* é mais que isto. Assim, não existe *terroir* sem o homem. O termo *terroir*, então, apresenta uma coerência geográfica, sócio-econômica e jurídica. (TONIETTO, 2007, p. 1).

Conforme Tonietto e Carbonneau (1999), a produção mundial de vinhos abrange uma multiplicidade de *terroir* em diversas regiões do planeta e está dividida em Velho Mundo e Novo Mundo. No primeiro grupo estão os países europeus de longo prestígio na elaboração de vinhos nobres, como França, Itália, Portugal, Espanha, Hungria e Alemanha. No segundo time estão os demais países produtores, destacando-se os emergentes — Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul — e a América do Sul, com Chile, Argentina, Uruguai e Brasil.

Com base na recomendação de Machado (2004), para quem vinho e geografia estão intrinsecamente associados — ele afirma que mais importante do que decorar comparações é guardar o nome do produtor e da região no caso de um vinho encantador, para ser referência para os próximos — interessa delinear um mapa-múndi com as zonas climáticas bem definidas a partir dos paralelos.

A Embrapa Uva e Vinho (2009) informa que, tradicionalmente, a produção mundial de vinhos está concentrada em regiões de clima temperado ou subtropical, localizadas entre os paralelos 30° e 50° de latitude norte e entre 30° e 45° (alguns autores consideram 50°) de latitude sul, como mostra a Figura 04.

⁴ A palavra francesa *terroir* data de 1229, sendo uma modificação linguística de formas antigas (*tieroir*, *tioroer*), com origem no latim popular *territorium*. Segundo o dicionário Le Nouveau Petit Robert (edição 1994), *terroir* designa “uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas”. (TONIETTO, 2007, p. 1).

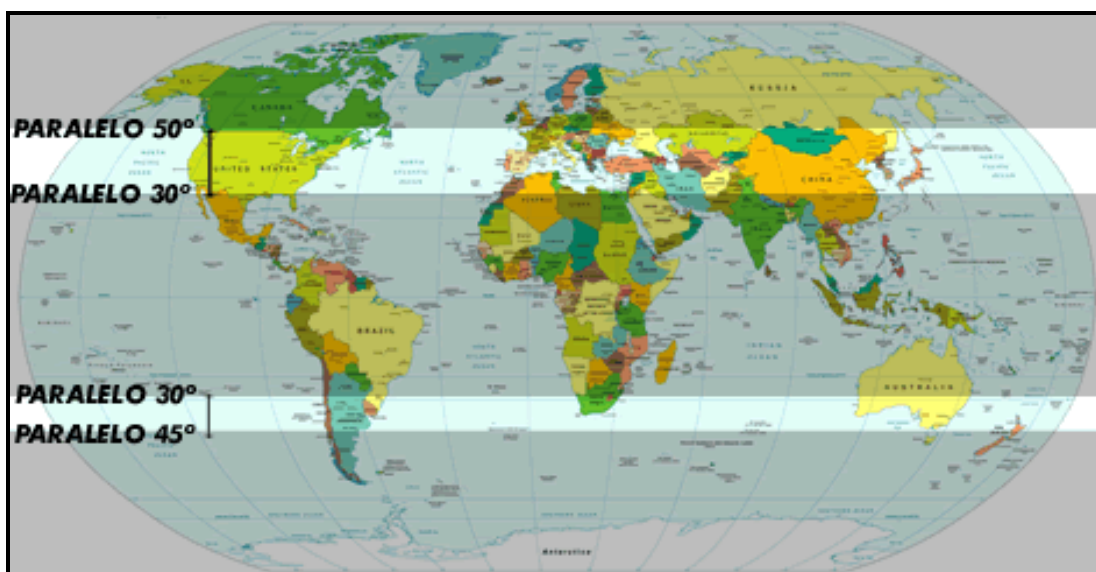


Figura 04: Mapa-múndi da produção de vinho

Fonte: AMIGOSDOVINHO (2008).

Observa-se no mapa que a Europa encontra-se quase toda compreendida entre os paralelos do vinho no hemisfério norte, incluindo os maiores produtores: França, Itália, e Espanha, além de Portugal e Alemanha. O extremo norte da África e o Oriente Médio (com destaque para o Líbano) também estão inseridos. Na América do Norte, as regiões vinícolas concentram-se entre os paralelos 30°N e 40°N, mas os californianos, vinhos mais famosos mundialmente, estão na faixa mais ao sul. Já na Alemanha, a produção se faz perto do paralelo 50°N, ou seja, bem mais ao norte.

A Ásia Oriental não tem tradição histórica na produção e no consumo de vinho, mas o território da China está quase todo entre os paralelos da vinicultura e sabe-se que o país vem melhorando a qualidade e aumentando a quantidade produzida. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV (2008) assinala a posição da China (sexto lugar) com uma produção de cerca de 11 milhões de hectolitros (unidade de volume equivalente a cem litros) em 2004, conforme mostrado na Figura 05.

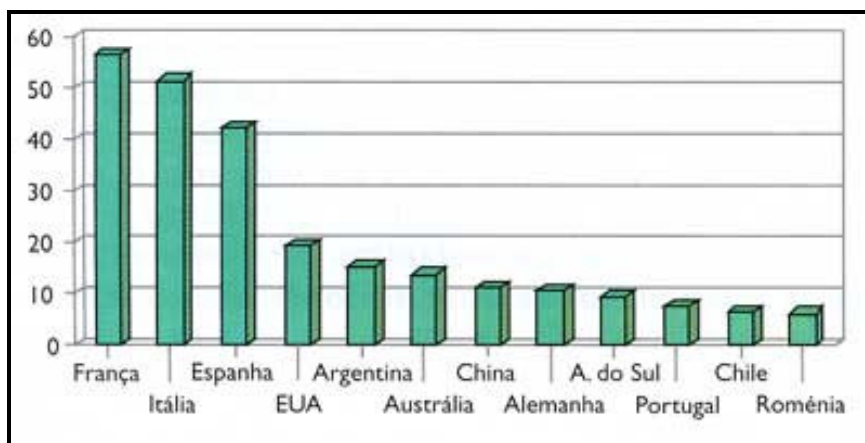


Figura 05: Gráfico da produção de vinho dos 12 principais países produtores em 2004 (em milhões de hectolitros)
Fonte: OIV (2008).

Conforme dados da OIV (2008), no hemisfério sul, o paralelo 30°S passa sobre o extremo sul brasileiro, deixando Chile, Argentina, Paraguai e Uruguai ao sul. A campanha gaúcha é a única região brasileira que se encontra exatamente nele. Com exceção dos vinhos da Patagônia, os demais vinhos de qualidade americanos estão ao norte do paralelo 40°S. Na África do Sul, planta-se no paralelo 30°S e ao sul dele até o continente terminar no Cabo. Na Austrália, a cultura se desenvolve no extremo sul também, sempre abaixo do 30°S. O 40°S passa exatamente sobre a Nova Zelândia.

De acordo com a Embrapa Uva e Vinho (2009), no Brasil, a vitivinicultura de vinhos finos está localizada nas regiões geográficas Sul e Nordeste, totalizando cinco regiões vitivinícolas. Três delas estão localizadas no Rio Grande do Sul (Serra Gaúcha, Campanha e Serra do Sudeste) e uma em Santa Catarina (Planalto Catarinense). Na junção dos estados da Bahia e Pernambuco, localiza-se a região do Vale do Submédio São Francisco, que tem apresentado vinhos de excelente qualidade e tipicidade.

A Figura 06, elaborada pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS (2008), sinaliza as principais cidades produtoras no Brasil, incluindo o município de Petrolina⁵, em Pernambuco.

⁵ Banhado pelo Rio São Francisco, em conjunto com o vizinho Município de Juazeiro, na Bahia, forma o maior aglomerado urbano do semiárido.



Figura 06: Mapa das principais cidades produtoras de vinho no Brasil
Fonte: UFRGS (2008).

Salienta-se que estes mapas sofrem constantes mudanças, principalmente porque, segundo Montanha (2007), as vinícolas brasileiras buscam constantemente novas tecnologias, desenvolvem estudos e estabelecem parcerias, entre outras ações, para que a produção e a qualidade cresçam juntas. Ela afirma que nos estados do Paraná e Santa Catarina há bons exemplos desta evolução.

O Estado de Santa Catarina, colonizado principalmente por alemães, italianos e poloneses, tem uma forte produção vitivinícola quando comparado ao Paraná. Três regiões se destacam na produção de vinhos finos: Caçador, Campos Novos e São Joaquim. Há ainda o tradicional Vale do Rio do Peixe, que envolve principalmente os municípios de Videira, Tangará e Pinheiro Preto, onde se localizam 52 vinícolas.

Seja francês, italiano, chileno ou brasileiro, seja tinto, branco ou rose, caro ou barato, o vinho dissemina seu consumo ao redor do mundo, motivando sensações e emoções que extrapolam regras e limites geográficos. O *chef* Alain Ducasse (2000) diz que o vinho é, ao mesmo tempo, abstrato, simbólico, expressão do solo, das uvas, do vinhedo, e também a projeção das imagens de um *terroir*, da região. Ele descreve poeticamente suas sensações ao

beber um vinho, dizendo que o seu desejo é fechar os olhos, inalar os aromas e restituir ao seu modo o terreno do vinho, reconhecer as encostas, o boné do viticultor, o grão da terra...

Independentemente de território, Côrte Real (2006) diz que não há como esquecer que o vinho é feito para ser apreciado sensorialmente pelo homem e que constitui um elemento integrante da gastronomia e integrado a ela e aos hábitos transmitidos aos descendentes de determinadas regiões.

Os vinhos são parte do prazer à mesa e daí decorrentes. Por isso, o melhor vinho para acompanhar uma refeição sempre será aquele que para ela foi criado. Numa determinada região do globo terrestre, numa determinada comunidade, numa determinada gastronomia. E a cultura apropriada ao vinho faz sentido na medida em que potencializa o prazer auferido no seu consumo, junto aos outros componentes da gastronomia. E perde o seu sentido na medida em que se constitui em barreira para o consumo, sofisticando, estratificando, dificultando ou inibindo esse consumo. (CÔRTE REAL, 2006, p. 22).

Cabe salientar que neste cosmo de vinhos e vinhas, o *terroir* é revelado pelo homem, pelo saber-fazer local, portanto, a cultura do vinho vai além da geografia, engloba as paixões, a arte e suas múltiplas manifestações estéticas, as diversas práticas humanas desenvolvidas em diferentes coordenadas espaço-temporais. Como disse certa vez o cineasta alemão Roland Betsch, citado pela Academia do Vinho (2008), “no vinho estão a verdade, a vida e a morte. No vinho estão a aurora e o crepúsculo, a juventude e a transitoriedade. No vinho está o movimento pendular do tempo. No vinho se espelha a vida”.

2.2 Mitologia, religião e arte

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos. Uma delas, citada por Côrte Real (2006, p. 17) está no Velho Testamento e se refere a Noé que, após desembarcar os animais salvos do dilúvio, no Monte Ararat, “plantou a vinha e tendo bebido do seu vinho, embriagou-se” (Gênesis, 9:12). O autor faz referência a várias passagens bíblicas, entre elas uma contida no Livro dos Salmos (capítulo 103, versículo 15) — “O vinho alegra o coração do mortal” — e outra em Eclesiastes, (31:36) — “O vinho bebido moderadamente é o júbilo da alma e do coração”.

Também são bem conhecidas as narrativas bíblicas que citam o vinho, como o episódio das bodas de Canaã, no qual Cristo transforma a água em vinho. Schroeder (1991) lembra que o vinho tornou-se símbolo do sangue de Cristo na liturgia da missa católica, tendo forte conotação religiosa. Borges (2006) acrescenta que o vinho figura nas escrituras sagradas do começo ao fim, do Velho ao Novo Testamento, sendo citado 520 vezes, uma delas no Livro II de Reis (18:32), escrito em torno de 609-586 a.C.: “Terra de trigo e de vinho, terra de pão e de videiras, terra de oliveiras e de mel”. O autor destaca que “dá para sentir a brisa e a mistura desses sabores. Este é o terroir da Bíblia.” (BORGES, 2006, p. 72). Segundo ele, não é por acaso que na Itália existe até uma devoção mariana relacionada à bebida: a *Madonna dell’Uve* ou Nossa Senhora da Uva, reproduzida pelo pintor francês Pierre Mignard e mostrada na Figura 07.



Figura 07: Quadro *Madonna dell’Uve*, de Pierre Mignard
Fonte: BORGES (2006, p. 73).

Aproxima-se da narrativa de Noé o épico babilônico Gilgamesh, o mais antigo trabalho literário conhecido (1800 a.C.), que conta a história de Upnapishtim, que também construiu uma arca, encheu-a de animais e atracou-a numa montanha. A diferença com Noé é que Upnapishtim não fez vinho. A bebida aparece em outra parte dos escritos, na qual o herói Gilgamesh entra no reino do sol e lá encontra um vinhedo encantado de cujo vinho obteria, se lhe fosse permitido bebê-lo, a imortalidade que ele procurava. Galvão (2006) comenta que, no relato, o dilúvio na Babilônia é contado de maneira mais ou menos semelhante à narrativa da

Bíblia. Nele, o protagonista diz que pagou com cerveja e vinho, entre outras coisas, os operários que o ajudaram a construir a arca.

O vinho está intimamente relacionado ao universo mítico da Grécia e de Roma. Na mitologia grega, o deus do vinho é Dionísio — filho de Zeus, este considerado por Homero⁶ como o pai dos deuses e dos mortais e correspondente ao deus romano Júpiter —, que na civilização romana era identificado como Baco, cujas festas, as bacanais, são lembradas pelos exageros.

Segundo Calheiros (1998, p. 81), “são múltiplas as alegorias mitológicas trazidas pelo revivalismo dos modelos clássicos do Renascimento italiano” [dos séculos XV e XVI, que se prolongaram pelo período acadêmico no século XVII]. São as representações de Dionísio, tendo na mão uma taça de vinho, ou um tirso — um bastão ornado com hera e pâmpanos (ramos que saem dos braços da videira) — e com a cabeça enfeitada com vides, uvas, parras e vergôntes de videira. O jovem Baco é representado com todos os atributos de deus do vinho, da embriaguez e dos instintos livres, e por vezes num gesto galante de oferecer uma taça com vinho, como mostra a Figura 08, referente ao retrato de Baco pintado pelo italiano Caravaggio.



Figura 08: Retrato de Baco, de Caravaggio
Fonte: CALHEIROS (1998, p. 84).

⁶ Homero é considerado o maior poeta da Grécia Antiga. Ele teria vivido entre os séculos 9 e 8 a.C., e o limite estipulado de sua vida vai até 700 a.C. Atribui-se a Homero a autoria das obras *Ilíada* e *Odisséia*, que reconstituem, com riqueza de detalhes, a civilização grega.

Nas artes, Baco é caracterizado de duas formas. Numa, é apresentado como deus da vegetação, das frutas e árvores, frequentemente representado nos vasos áticos com um chifre de beber decorado com folhas de parreira. Noutra, ele aparece como promotor de orgias, conhecidas como bacanais, que supostamente se originaram nos festivais gregos da primavera. Nessas ocasiões, as pessoas se excediam e se embebedavam em demasia. As bacanais foram ficando cada vez mais violentas e extremas, ao ponto de serem proibidas pelo senado romano por volta de 186 a.C.

A Figura 09 expressa uma cena mitológica associada a Baco e às orgias por ele promovidas. Ela ilustra material de divulgação sobre a exposição de obras da Coleção Berardo, na Bacalhôa Vinhos de Portugal, inaugurada em 2004, com o título “Arte, vinho e paixão”, uma associação reveladora do amor à arte e o amor ao vinho que foi e continua sendo tema inspirador de muitos trabalhos artísticos.



Figura 09: Ilustração da mostra “Arte, vinho e paixão”

Fonte: COLEÇÃO BERARDO (2008).

Johnson (1999) e Calheiros (1998) destacam as coincidências entre o culto a Dionísio (Baco) e a crença católica na ressurreição de Cristo, já que as parreiras com os quais este deus é associado praticamente morrem no inverno e renascem na primavera. Borges (2006) lembra que Jesus recorreu ao vinho na última ceia, quando ofereceu seu sangue e instituiu o sacramento da eucaristia.

O vinho é também geralmente associado ao sangue, tanto pela cor, como pelo seu caráter de essência líquida da planta da videira. É por isso considerada a bebida da vida. A similitude do vinho tinto e do sangue foi interpretada de modo sugestivo: entre os gregos afirmava-se que era o sangue de Diônysus, pelo qual constituía uma bebida da imortalidade. E o mesmo significado simbólico se ritualiza na eucaristia dos ritos litúrgicos cristãos. [...] a vida abraçando a morte — o mito do eterno retorno feito ressurreição dos mortos. (CALHEIROS, 1998, p. 79).

Na eucaristia cristã, o cálice de sangue de Cristo representa o Santo Graal⁷ — um dos mais antigos e enigmáticos mitos da humanidade: teria sido o cálice usado por Jesus Cristo no episódio da última ceia e que conteria seu sangue, recolhido no momento da crucificação. Calheiros (1998, p. 79) explica que ele associa a ideia da efusão de sangue à ideia do vinho (e da embriaguez), paradoxalmente tornadas purificadoras: “o vinho é elemento de sacrifício de purificação entre as tradições e ritos religiosos, tantos de hebreus ortodoxos, como de judeus cristianizados. Um sacrifício que salva e que traz a imortalidade e a vida eterna”.

No poema épico grego *Ilíada*, Homero fala de vinhos e descreve com lirismo a colheita durante o outono. Também faz referência à bebida nas narrativas da guerra de Tróia e cita os vinhos gregos ao narrar as viagens de Odisseu que, quando foi aprisionado na costa da Sicília pelo ciclope Polifemus, ofereceu-lhe vinho grego e este, após tomar o vinho forte, caiu em sono profundo, o que permitiu a Odisseu extrair-lhe o olho.

Interessante dado apresentado por Galvão (2006) e que também se aproxima da narrativa de Noé, refere-se ao fato de que um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e ensinou sobre vinho; e Helena, a primogênita, que deu nome à raça grega (helênica).

Entretanto, a mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho, segundo Johnson (1999), é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei semi-mitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais de um dilúvio. Conta a lenda que, na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho, sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o produto, mas o que encontrou foi alegria e sono. Ao saber do ocorrido, o Rei Jamshid

⁷ O termo *graal*, no francês arcaico, significa *bandeja*. No sentido dado pela Igreja Católica, tem origem latina no vocábulo *gradalis*, que significa *cálice*. Já o termo *sangraal* seria uma variação etimológica de *sangue real*.

ordenou que uma grande quantidade de vinho fosse feita e provou a nova bebida junto de sua corte.

Como se pode perceber nesses relatos lendários e mitológicos, à videira e aos seus frutos é atribuído grande poder simbólico relacionado à morte, à ressurreição e à vida eterna.

A videira é um símbolo maior de clarividência e o seu produto, o vinho, a imagem mesma do conhecimento. Os textos fazem da videira o símbolo explícito do Reino dos Céus, sendo o seu fruto — o vinho — sinal de libertação da morte. [...] E tal como a videira era expressão vegetal de imortalidade, também o vinho permaneceu nas tradições arcaicas como símbolo da juventude e da vida eterna. (CALHEIROS, 1998, p. 80).

Dois outros relatos históricos importantes nesse contexto, feitos por Johnson (1999) e Schroeder (1991), remetem à Mesopotâmia e dizem respeito ao imperador Hammurabi, que fundou Babilônia (próxima de Bagdá) em 1790 a.C. e ao povo hitita, que por volta de 2000 a.C. ocupava a região da Anatólia (Turquia). Hammurabi tornou-se famoso por ter criado o mais antigo conjunto de leis escritas, conhecido como Código de Hamurabi, que inspirou o Código dos Hititas. Estes são os dois primeiros livros sobre leis de que se tem conhecimento e ambos fazem referência aos vinhos.

Também lembrados na literatura sobre o vinho são os Vedas, textos religiosos indianos, que estão entre os mais antigos conhecidos, falam de um deus Soma, o terceiro no panteão védico, que era associado a uma bebida safrada que, ingerida, “conduzia o homem aos deuses”. Na Índia Antiga (2500 – 2000 a.C.), muitas recomendações do uso medicinal do vinho estão do *Rig-Veda* ou *Livro dos Hinos*, o primeiro *Veda*, e são similares às do antigo Egito. Vale salientar que, para os egípcios, o vinho era considerado uma dádiva dos deuses, mais especificamente de Osíris, o deus que havia ensinado a agricultura aos homens e que foi assassinado e desmembrado por seu irmão Set.

De acordo com Johnson (1999), o uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates (460-377 a.C.) fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, as quais são citadas em textos de história da medicina. Galeno (131-201 d.C) propagava, no seu livro *De antidotos*, as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. O vinho aromatizado com alecrim, por exemplo, teria qualidades fantásticas, tais como restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem.

O também grego Sócrates (470-399 a.C.) dizia que o vinho

molha e tempera os espíritos, e acalma as preocupações da mente; ele reaviva as nossas alegrias e é o óleo para a chama da vida que se apaga. Se bebido moderadamente, em pequenos goles de cada vez, o vinho gotejará nos seus pulmões como a mais doce orvalho da manhã... Assim, então, o vinho não viola a razão, mas convida-nos gentilmente a uma agradável alegria. (FERREIRA, 2004, p. 50).

A estas considerações simbólicas, medicinais e religiosas, Calheiros (1998, p. 81) acrescenta que as iconografias vinárias,

sejam as de perfil mitológico (relativas a Dionísio/Baco), sejam as que testemunham todas as atividades humanas mais prosaicas, relacionadas com a vinha e o vinho, manifestaram-se prolixamente nas belas-artes (a escultura, a pintura e afins) desde o longínquo Egito até os dias atuais.

Ele cita a escultura em mármore do grande mestre italiano Miguel Ângelo Buonarroti (Michelangelo), uma obra de 1497, denominada *Baco*, que corresponde à Figura 10.



Figura 10: *Baco*, escultura de Michelangelo
Fonte: CALHEIROS (1998, p. 84).

Assim, disserta Calheiros (1998), é possível ver a cultura da vinha representada tanto em pinturas parietais de templos e túmulos do Egito como nas iluminuras medievais ou nos “livros das horas” dos séculos XV e XVI, e as cenas de convívio com vinho são frequentes tanto nas artes flamengas como nas boêmias vistas dos *cabarets* dos pintores impressionistas. Um exemplo é o quadro *Triunfo de Baco* ou *Los Borrachos* (Figura 11), obra-prima do espanhol Velásquez, que mostra um gosto erudito pela citação da mitologia clássica, com um jovem camponês coroadado como deus, no meio de outros camponeses, ostentando as expressões fisionômicas reveladoras de uma embriaguez alegre e festiva.



Figura 11: *Triunfo de Baco* ou *Los Borrachos*, de Velásquez
Fonte: CALHEIROS (1998, p. 85).

Calheiros (1998, p. 71) considera “muito feliz a associação do vinho à arte, porque é, desde tempos imemoriais, feita uma relação direta entre o êxtase delirante, o que conduz à embriaguez do vinho, e a alucinação inspirada, como que um delírio lúcido, que provoca e potencia a criação artística”. E isso também vale para a poesia.

Autor dos fabulosos versos do *Rubaiyat*, o astrônomo, filósofo e poeta Omar Khayyam foi, segundo Menichelli (2006, p. 65), “um grande amigo de Baco”; respeitava Alá, mas não assimilou o islamismo radical, cujos preceitos ainda hoje condenam o vinho e a embriaguez. Entretanto, continua a autora,

os poemas do *Rubaiyat* poderiam ser interpretados metaforicamente como uma inovação à intoxicação romântica ou até mesmo espiritual. Escreveu o poeta: ‘Dizem: Não bebas mais Khayyam! Respondo: Quando bebo entendo o que dizem rosas, tulipas, e até o que não diz minha amada. Bebe vinho! Receberá com ele a vida eterna. Vinho! Único filtro que te pode restituir a mocidade’. (MENICHELLI, 2006, p. 65).

Em todos os séculos de história, o vinho assume um caráter simbólico e ritualístico, provoca os sentidos e desperta paixões. É com base na premissa de que “o ritual nasceu com o vinho e o vinho nasceu com o ritual”, que Côrte Real (2006, p. 19) sustenta sua teoria de que se podem manter as características simbólicas e místicas do vinho, sem, contudo, perpetuar tabus do passado que não se compatibilizam com a civilização científica dos tempos atuais. Contrário ao pretenso esnobismo da bebida, ele defende liberdade na harmonização entre vinho e comida, considerando que mais importantes que regras e convenções são os aspectos culturais ligados ao gosto subjetivo e às tradições dos diferentes grupos humanos. Afinal, o vinho é prazer, tanto para os deuses como para simples mortais.

3 ENOGASTRONOMIA: OS DESAFIOS DA ARTE DE COMBINAR VINHO E COMIDA

Gostaria de ser todo de vinho para
beber-me eu mesmo.

Garcia Lorca (*apud* LONA, 2006, p. 19).

A tarefa da enogastronomia é a harmonização da comida com vinho, que consiste em valorizar ao máximo o sabor de ambos. O tema é abordado em vasta literatura sobre o vinho, que traz opiniões tanto convergentes quanto divergentes dos autores que a ele se dedicam. Há aqueles que, como Cordeiro (2009), defendem que, por não se tratar de uma ciência exata, toda experimentação é válida e que o objetivo de conciliar vinho e comida nada mais é do que ampliar o prazer que os alimentos podem proporcionar. Outros, a exemplo de Borges (2007), consideram a harmonização como uma matéria com seu corpo de doutrina próprio e por isso se colocam em posição diferente.

Para Albert (2005), o vinho, por sua grande diversidade e riqueza de aromas e sabores, é a melhor de todas as bebidas para acompanhar os mais variados pratos. Ele enfatiza que há uma sinergia entre ambos e que, quando bem casados, vinho e comida propiciam um prazer muito maior do que quando degustados separadamente. Segundo o autor, o conceito básico para se fazer a harmonização é o bom senso, que deve guiar sempre a ação, de forma a haver equilíbrio entre o vinho e a comida. Cada termo da equação deve se equilibrar com o outro, de tal forma que o vinho não sobrepuje o prato e vice-versa.

O importante nesse processo, de acordo com Bernstein (2003), não é a comida, mas sim a preparação. Por exemplo, numa refeição com vitela, mais importante que a carne é a forma como ela é preparada. Portanto, é a preparação, e não o alimento, que define o vinho. Nesse sentido, Albert (2005) recomenda que se preste atenção ao molho, porque ele pode fazer toda a diferença. Por exemplo: um peito de frango na chapa, temperado com ervas, é muito mais leve do que um substancioso *coq au vin*, e por isso os dois pratos pedem vinhos diferentes.

Ao considerar que “o vinho existe para dar prazer!”, Galvão (2006, p. 13) enfatiza que “se ele deu prazer, cumpriu a sua missão, independentemente de regras, cânones e opiniões alheias”. Mas pondera que são muitas as indicações e dicas que podem ajudar a desenvolver

um repertório próprio, identificar mais ou menos corretamente um vinho e tirar dele o maior prazer possível.

Mesmo reconhecendo tratar-se de um conjunto de princípios flexível, pois tem como instrumento o uso dos sentidos e, como fim, o prazer individual, com toda a carga de subjetividade que tais conceitos sustentam, Borges (2007, p. 11) ressalta que a harmonização “é também um conjunto lógico e coerente, de forma que só deveriam afastar-se dele aqueles que, já o dominando sobejamente, estejam dispostos a arriscar-se em nome da inovação ou da nova”.

Muitos são os pontos que geram controvérsias, a exemplo da recomendação tradicional de combinar carnes com tintos e peixes e frutos do mar com brancos. Para Galvão (2006, p. 53), esta regra leva a “simplificar demais a coisa”, porque, neste aspecto, os ingredientes básicos dos pratos, os seus temperos e as maneiras de prepará-los desempenham papéis relevantes na escolha do vinho. O autor dá muitas dicas de combinação, mas aconselha a valorizar o gosto individual e recomenda:

Respeite suas preferências pessoais. Se a escolha não for muito absurda, fique com os vinhos que prefere. Alguns pratos podem até ficar melhor com um tinto, digamos, mas se você prefere os brancos, fique com eles. Escolha vinhos de características e regiões das quais você gosta, [...] pratos e vinhos de uma mesma região, frutos da mesma cultura, costumam se dar bem. [...] além disso, é sempre bom lembrar que ninguém deve deixar de tomar um grande vinho⁸ só porque a combinação não é perfeita. (GALVÃO, 2006, p. 54).

No meio deste debate, Machado (2004) argumenta que vinho é cultura, assim como teatro e livros de história e que, portanto, o conhecimento prévio sobre a bebida se alia às sensações e emoções de quem a aprecia. No paladar, diz ele, o vinho pode lembrar nozes, caramelos, chocolate ou frutas secas, pode ser ácido, ralo, duro, pesado, espesso ou, ao contrário, estruturado, equilibrado, complexo, elegante, fino, profundo, entre uma lista infundável de adjetivos. Mas, como numa história de afeto, tomar vinho com alguém em algum lugar é uma experiência única, indivisível.

Inspirado pela poética do “néctar dos deuses”, Machado (2004) ressalta que as imagens do vinho, das personagens e do cenário são indissociáveis e que os vinhos precisam do ambiente, do contorno que vai dar forma à memória. É pela singeleza que ocorre essa aproximação entre as pessoas e o vinho. Com uma pessoa em particular ou com amigos, a

⁸ Os grandes vinhos são aqueles produzidos em quantidades limitadas e que demandam muito tempo, trabalho intenso e gastos significativos para produzir, administrar e engarrafar.

lembrança da partilha é forte, emocionada. E por causa dessas associações, a experiência do vinho começa numa curiosidade e acaba numa emoção, mais do que em meras sensações, gosto e olfato. Ele conta já ter participado de muitos eventos de vinho em que todas as sensações foram descritas, mas as emoções ficaram escondidas.

O autor questiona como pode um apreciador de vinhos lembrar-se com nostalgia de um Mateus Rosé tomado ao sol do verão fluminense? E responde que aconteceu com ele em meados dos anos 1970, na praia de Búzios, tendo no cenário um mar silencioso, um restaurante de beira de praia e um cardápio simples, em que o único nome remotamente confiável era aquele, o do rosé. O que ele e alguns amigos queriam, além de comer, era uma sensação de festa. Ninguém se lembrava de ter tomado vinho gelado à beira-mar, mas ficou a emoção provocada não pela potência nem pela profundidade do modesto rosé, mas pela experiência de um momento alegre regado por vinho, humor e afeto.

Numa perspectiva que corrobora a argumentação de Machado (2004), e com a dupla intenção de manter a veracidade de algumas afirmações consagradas e desmontar outras, Lona (2006) descreve regras e mecanismos de apreciação da bebida, mas, como ele salienta, sem pretender que cada contato do consumidor com o vinho se transforme numa cerimônia complicada e estafante pelo excessivo número de normas e exigências.

No hábito diário de consumo, incorporamos a nossos gestos naturais aqueles que nos permitem, em uma sequência correta, descobrir com simplicidade as características de cor, aroma e sabor de determinado vinho. As informações que vamos recebendo dessas análises nos permitem formar um “juízo” sobre o produto avaliado, resultante do somatório dessas informações. (LONA, 2006, p. 20).

A mesma ideia é defendida por Cordeiro (2009), ao salientar que, conforme se passa a prestar mais atenção ao que se come e bebe, refina-se o paladar e se percebem detalhes, nuances que transformam uma refeição em um momento memorável. Portanto, diz ele, saber distinguir as características de vinhos e pratos é de grande ajuda na hora de harmonizá-los, e com o tempo e a prática se podem atingir resultados surpreendentes.

Sobre a resposta correta para o questionamento “qual é o melhor vinho?”, Lona (2006, p. 20) coloca que, “sem dúvida nenhuma, é aquele que nos dá prazer ao bebê-lo, caro ou barato, nacional ou estrangeiro, branco, tinto ou rosado”. Mas adverte que isto não consagra todos os vinhos, seja qual for sua origem ou sua forma de elaboração, pois existem vinhos bons, medíocres e ruins. E admite que, naturalmente, alguns conhecimentos sobre

características das uvas, sistemas de elaboração dos diversos vinhos e particularidades organolépticas⁹ dos diferentes vinhos e regiões permitirá emitir um juízo mais aprofundado.

Na tentativa de desvendar os segredos da relação entre vinho e comida, Simon (2000) busca simplificar a busca de saborosas parcerias, considerando que a flexibilidade na escolha dos vinhos permite quebrar regras pré-estabelecidas. Mesmo assim, a autora destaca pratos que mais combinam com as variedades de uvas internacionalmente preferidas e apresenta um guia das principais regiões vinícolas do mundo, revelando de que modo culinárias e especialidades gastronômicas evoluíram lado a lado com determinados vinhos, num processo que criou e consagrou as combinações clássicas — aquelas que resistem solidamente ao tempo. Apresenta as principais classes de vinho e, para cada uma delas, os pratos mais adequados, além de relacionar uma série de pratos com indicação dos vinhos que funcionam melhor em cada caso.

Segundo Côte Real (2006), dois dos mais confusos e controvertidos aspectos que abrangem e informam a cultura do vinho são os que dizem respeito à sua etiqueta — focada na arte e tradição do bem receber e bem servir aos convivas — e ao seu serviço — pautada na arte hedônica, na técnica e na tradição em que se apoia a cultura do vinho. Neste campo conflituoso, o autor aponta a necessidade de conhecimento das coisas do vinho, mas adverte:

Não basta decorar regras imutáveis — que elas não existem. Cada caso é um caso. Cada situação, cada contexto, cada refeição, cada vinho, cada clima demandam ações diferentes. E a cultura sobre o vinho é absolutamente essencial [...] sem esquecer que o vinho, sendo quase um “ser vivo”, está sempre evoluindo e mudando. Como também mudam as regras e os modismos da gastronomia. [...] Que as regras ou sugestões sejam entendidas, portanto, com toda sua relatividade e com toda sua transitoriedade. (CÔTE REAL, 2006, p. 60).

Quanto ao serviço, Côte Real (2006) faz algumas recomendações básicas: servir vinhos de boa qualidade, em bom estado de conservação, no estágio apropriado da sua evolução, adequados aos convivas, de acordo com a ocasião, compatíveis com as comidas, na temperatura apropriada, nas quantidades convenientes, provados e aprovados pelo anfitrião, na sucessão correta. No aspecto econômico, ele destaca que existem bons vinhos com preços variáveis, alguns bem acessíveis.

Em seu livro, *Une initiation à degustation des grands vins* (Uma iniciação à degustação de grandes vinhos), o enólogo Max Légal (1984) informa aos leitores que vai

⁹ Organolépticas são as propriedades que podem ser percebidas pelos sentidos humanos (visão, audição, olfato, paladar e tato), como a cor, o sabor, a textura e o odor.

livrá-los de uma lista de vinhos que devam acompanhar tal ou qual prato. Informa que a *Confrérie des Chevaliers du Taste-Vin du Chateau Clos-Vougeot* — uma das mais prestigiadas confrarias do mundo — estabelece uma regra única: que um vinho servido nunca seja um retrocesso em relação ao precedente. E o único segredo da boa escolha de vinhos durante numa refeição é apresentá-los por ordem de acidez decrescente, deixando os mais tânicos reservados para o final.

Um tabu consagrado no mundo gastronômico é a incompatibilidade entre os diversos tipos de bebida. Especificamente em relação aos vinhos, há a crença de que a mistura de vinhos e outras bebidas pode ser desastrosa. “Nada é menos verdadeiro”, enfatiza Côte Real (2006, p. 125), comentando que os vinhos, em sua maioria (como os chamados grandes vinhos), são misturas de vinhos, os licores são sempre misturas e os coquetéis também. “O que pode causar estragos é o excesso de álcool, via intoxicação alcoólica, ou uma individual incompatibilidade alérgica, por parte de alguém, em relação aos componentes de uma bebida ou um alimento”, acrescenta o autor.

Há regras a seguir na sucessão de vinhos e destilados de vinho, por razões lógicas e de bom senso, como: vinhos antes de destilados, vinhos de menor teor alcoólico antes dos de maior teor e vinhos de mesa antes dos vinhos fortificados e licorosos.

De acordo com Borges (2007), a teoria da harmonização procura responder a três questões básicas: Dado certo vinho, qual o tipo de comida que melhor se casa com ele? Dada certa comida, qual o tipo de vinho que melhor se casa com ela? Dados um vinho e uma comida, eles estão em harmonia? Então, para combinar vinhos e comidas, é preciso conhecer inicialmente três aspectos: o tipo e o estilo do vinho, assim como seu aspecto, odor e gosto; os ingredientes e o preparo da comida; os elementos de um que acentuam ou atenuam as sensações do outro.

Para Borges (2007, p. 14), “a opinião que não há princípios ou diretrizes regendo a harmonização, que é cada um para si, de que nada existe de errado em qualquer parceria entre pratos e vinhos, além de equivocada, é desencorajadora e frustrante”. Ele explica que a harmonização se baseia no tripé equilíbrio, harmonia e realce; enquanto o primeiro tem caráter objetivo, a harmonia é parcialmente subjetiva e o realce tem muito de subjetivo. São as parcelas de subjetividade que, segundo o autor, podem levar ao pouco caso.

Numa análise que questiona o posicionamento de alguns especialistas, Borges (2007, p. 14) comenta que o inglês Hugh Johnson¹⁰ diz que “não existem normas para saber que vinhos correspondem a cada tipo de comida”, mas surpreende o leitor com centenas de combinações, certamente suportadas por certa lógica. O mesmo acontece com o americano Ed McCarthy¹¹, que após afirmar que “não há dúvidas, as regras não existem”, passa a citar uma série de casamentos que guardam uma lógica entre si. O primeiro capítulo do guia de Joanna Simon¹² aponta regras e como quebrá-las, mas no resto do livro encontram-se inúmeros exemplos úteis.

Envolvido nesta discussão, Mioranza (2006) aborda as vertentes europeias e coloca que a escola inglesa defende que há uma única regra a ser seguida para que a busca de uma harmonização entre vinhos e comidas seja bem-sucedida: que seja respeitado o gosto pessoal de cada um. Portanto, permite que um vinho doce seja servido junto com a refeição ou ainda que um vinho tinto estruturado e tânico seja servido com um peixe apenas cozido no vapor, mesmo que estas combinações gerem encontros desagradáveis (como o aparecimento do retrogosto metálico no último caso). Para a escola inglesa, todas as combinações são possíveis, desde que agradem ao gosto da pessoa.

Já a escola francesa segue algumas regras de combinação de forma a evitar que se promovam certos eventos desagradáveis durante a apreciação dos vinhos e da comida, como o caso do retrogosto metálico, mas também aceita que qualquer combinação pode ser realizada de acordo com os gostos pessoais. Recomenda que, numa sequência de pratos de uma refeição, deve ser servido um vinho diferente para cada prato, que devem ser levados à mesa em uma sequência crescente de sensações: dos vinhos menores para os maiores, dos menos estruturados aos mais estruturados, dos mais frescos aos mais macios, os secos antes dos doces, os menos alcoólicos antes dos mais alcoólicos, de forma que o vinho anterior não prejudique a percepção dos vinhos subsequentes.

Sobre a relação do vinho com a comida, a escola francesa defende que não devem ser servidos vinhos tintos estruturados e tânicos junto a pratos com peixes ou frutos do mar. De maneira similar, são desaconselhadas as combinações entre carnes de caça e vinhos licorosos. Essas combinações podem provocar sensações desagradáveis na boca, como a sensação que se tem ao beber uma água proveniente de uma tubulação enferrujada.

¹⁰ JOHNSON, Hugh. **A história do vinho**. São Paulo: Cia. das Letras, 1999.

¹¹ MCCARTHY, Ed; MULLIGAN, Mary. **Vinho para leigos**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2008.

¹² SIMON, Joanna. **Vinho e comida**: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo: Cia das Letras, 2000.

Ainda segundo Mioranza (2006), a escola italiana de harmonização entre vinhos e comidas sugere que cada prato, de acordo com as suas características, deve ser harmonizado com um vinho de características tais que a sua combinação com as características do prato seja agradável, ou seja, que garanta uma valorização mútua, sem sobreposição. O método gráfico utilizado pela *Associazione Italiana Sommeliers* (A.I.S.) permite avaliar como se dá a combinação entre os diferentes elementos do prato e do vinho, baseando-se na comparação de pares de características organolépticas do prato e do vinho. Sustenta que um prato de sabor persistente na boca deve ser acompanhado de um vinho igualmente persistente. A doçura do vinho é balanceada com a doçura do prato. Neste caso, refere-se às sobremesas e aos vinhos doces. Não é aconselhado servir vinhos doces durante a refeição (antes da sobremesa) nem servir vinhos (ou espumantes) secos junto da sobremesa. O doce deve ser “combatido” com doce.

Os italianos consideram que a acidez (ou o frescor) do vinho, junto com a sua sapidez (sabor mineral ou metálico que lembra o salgado) e eventual efervescência, deve ser comparada à sensação de gordura e à tendência doce do prato. Não há nada melhor para “limpar” a boca da gordura da comida que algo ácido ou mesmo algumas bolhas de gás carbônico. A tendência doce de algum vegetal, como a batata, deve ser balanceada com o frescor do vinho. Já a adstringência do vinho e a sua alcoolicidade (aquela sensação de pseudocalor provocada pelo álcool) — ambas têm a capacidade de “secar” a boca — podem ser amenizadas pela suculência do prato que, seja pela estimulação da salivação ao mastigar, seja pela presença de líquidos no interior dos alimentos, ocupa-se de combater a secura provocada pelo vinho.

Essas são apenas algumas ideias de combinação entre vinho e comida, em busca da perfeita harmonização que, como considera Mioranza (2006), talvez seja impossível de ser alcançada. De qualquer forma, salienta o autor, deve-se lembrar que, apesar de todas as recomendações que possam ser feitas, é a satisfação de quem está provando o vinho e a comida que importa, mesmo que vá contra os padrões. Para ele, a melhor (e talvez a única) forma de saber se haverá sucesso em uma harmonização entre um determinado vinho e uma determinada comida é provando. Portanto, deve-se provar o máximo possível, com um pouco de atenção, cuidado e conhecimento, mas sempre procurando ampliar as possibilidades de sabores. O que realmente importa é o prazer!

3.1 Combinações consagradas

São muitas as regras consagradas no universo do vinho e da enogastronomia, como as que indicam “combinações perfeitas”. Respeitando algumas exceções, Rizzo (2001, p. 60) argumenta que “a regra é clara: o vinho tinto acompanha as carnes vermelhas; o branco, as aves e peixes; e o doce e meio doce, as sobremesas”. Já as massas dependem do molho — “o *carbonara* vai bem com um branco seco e o tradicional *bolonhesa* pede um vinho tinto meio encorpado”.

Para os que defendem as recomendações tradicionais, não se trata de uma questão de gosto e sim de lógica. Rizzo (2001) explica que o peixe marinho, por exemplo, requer um vinho branco porque sua carne, que já é salgada, teria esta característica reforçada se fosse combinada com taninos¹³ do tinto. Além disso, a força do tinto se sobrepõe ao sabor delicado do pescado. Para extrair o máximo de um prato à base de peixe, o autor cita outra dica já consagrada: quanto mais suave o sabor do peixe, mais nobre tem de ser o vinho. No caso de combinar carnes vermelhas com vinhos brancos, quem perde é a bebida, ofuscada pela força da carne.

Vinho e comida têm, portanto, igualmente enorme poder um sobre o outro. Por isso é preciso escolher o vinho que vai ressaltar a qualidade dos pratos e vice-versa. A bebida também cresce se estiver acompanhada do prato certo. As regras da harmonização se estendem às especificidades de cada ingrediente principal e ao modo de preparação do prato, incluindo o ponto de cozimento e o molho (RIZZO, 2001, p. 60).

Na opinião do autor, buscar a parceria ideal pode se tornar uma tarefa divertida, bastando levar em conta recomendações simples, como: o vinho não pode dominar a comida, mas também não pode desaparecer diante dela. Rizzo (2001, p. 60) enfatiza que, “de acordo com estes princípios, o apreciador pode se aventurar por esse universo de sutileza e sensibilidade. Lembrando que nessa área o mais indicado é experimentar até encontrar o casamento que mais agrade”.

Uma regra importante para combinar pratos e vinhos — contida na obra de Simon (2000) e na Larousse do Vinho (2004) — é casar pesos semelhantes, ou seja: se o prato for encorpado (sabores marcantes), o vinho para acompanhar deve ser marcante, para que um

¹³ Taninos são polifenóis (elementos químicos naturais) geralmente presentes nos vinhos tintos, que proporcionam a sensação de boca seca ou amarrada. Podem ser ótimos elementos para combinações com pratos, porém, algumas vezes podem provocar sensações desagradáveis.

sabor não encubra o outro. É importante conhecer bem a estrutura do prato, como acidez, doçura, intensidade, temperos e também os aromas e intensidade dos vinhos para combiná-los. A seguir, algumas recomendações feitas por estas fontes de consulta, baseadas no binômio contraste/similaridade.

- ♣ **Acidez + acidez:** para um prato ácido (peixes ou frutos do mar), o ideal é um vinho igualmente ácido ou mais ácido que o prato. Um bom exemplo é um *sauvignon blanc*. Cuidado com saladas e seus temperos, pois o teor de acidez desta pode inviabilizar qualquer vinho para harmonização.
- ♣ **Doce + doce:** uma sobremesa pede um vinho doce. Uma *mousse* de chocolate é mais untuosa e apresenta acidez. Neste caso, além de ser doce, o vinho deve apresentar acidez. Geralmente é indicado que a doçura do vinho seja maior que a doçura da sobremesa. Podem ser escolhidos os tipos *porto*, *late harvest*, *asti* e espumantes *demi-sec*.
- ♣ **Acidez + gordura:** pratos ricos em gordura proporcionam a sensação de envolver toda a boca, então o vinho para acompanhar deve ser ácido para quebrar a gordura e permitir a sensação de limpeza da boca, como *tannat* ou *cabernet sauvignon*.
- ♣ **Doce + salgado:** pratos muito salgados podem compatibilizar com vinhos doces, a exemplo da combinação clássica do queijo *roquefort* com vinhos brancos de sobremesa. As quantidades de sal e açúcar devem ser equivalentes.
- ♣ **Tanino + peixe:** vinhos tintos apresentam taninos e não combinam com peixes, pois deixam na boca uma sensação metálica. Porém, peixes untuosos e encorpados como o bacalhau ou o salmão harmonizam facilmente com vinhos com pouco tanino como é o caso dos *gamay*.
- ♣ **Tanino + carne bem passada:** esta combinação proporciona sensação de amargor indesejada. Carnes bem passadas harmonizam melhor com vinhos de média tanicidade como um *merlot* ou um *pinot noir* de média intensidade.
- ♣ **Tanino + sal:** não se dão muito bem na boca; evite vinhos muito tânicos.
- ♣ Na dúvida, utilize a máxima: vinho branco com peixe, vinho tinto para carnes, vinho rosé com pratos de média estrutura, mas, se quiser acertar de primeira e impressionar um convidado, sirva espumante *brut* na refeição e um *demi-sec* ou *moscatel* na sobremesa.

Quando o assunto é harmonização por semelhança, Albert (2005) apresenta seis regras gerais que podem ser úteis:

- 1 – Vinhos com aromas discretos > Comida pouco condimentada.
- 2 – Vinhos com aromas potentes > Comida com boa presença aromática.
- 3 – Vinhos jovens e frutados > Pratos simples e rústicos.
- 4 – Vinhos de guarda evoluídos > Pratos refinados.
- 5 – Vinhos leves > pratos com molhos magros.
- 6 – Vinhos mais estruturados > Pratos com molhos suculentos.

A cor do vinho semelhante à da comida é também uma regra válida na maioria dos casos. Desta forma, um belo e aromático *gewürztraminer* da Alsácia acompanha muito bem pratos, também aromáticos, da cozinha tailandesa (regra 2), assim como um jovem e descomplicado *malbec* escolta muito bem um bom churrasco (regra 3). Já um *ossobuco* fica divino ao lado de um bom *barolo* (regra 6).

Segundo Albert (2005), a tradição cultural dos povos geralmente obedece a estas regras. O *cassoulet*, por exemplo, prato suculento que lembra uma feijoada (só que de feijões brancos), pede tintos robustos, seguindo a tradição desta região do sudeste da França. Um *cahors* ou um *madiran*, vinhos regionais com bom corpo e boa tanicidade, são os indicados. Ele sugere, como alternativa mais econômica, um bom *tannat* uruguaio ou brasileiro.

Também com o *coq-au-vin* a tradição cultural se impõe. Este delicioso prato da Borgonha tem seu melhor acompanhamento nos tintos da região: um *gevrey-chambertin*, por exemplo, ou um *borgonha* genérico. Outros vinhos feitos à base da agora badalada uva *pinot noir* da Nova Zelândia ou do Chile, também fazem boa figura. Na panela, adverte Albert (2005), utiliza-se o mesmo vinho apenas se o dinheiro estiver sobrando; um honesto tinto nacional ou chileno resolve a questão, mas nunca deve se usar um vinho ruim para cozinhar.

Um terceiro exemplo de harmonização perfeita consagrada pela tradição cultural é a *bouillabaisse*, um ensopado de peixes e de frutos do mar, muito consumida no sul da França. A pedida aqui é um vinho rosé seco da Provence ou do Rhône. Um caso mais comum é o bom *Spaghetti* da Mama com molho ao *sugo*, dos alegres dias de domingo, que pede um tinto leve, um Valpolicella ou um tinto nacional de bom produtor (regra 5).

Para as comidas que guardam afinidade com o vinho, segundo Borges (2006), aplicam-se, sem dificuldades maiores, os princípios de equilíbrio, harmonia e realce:

- ♣ Os frutos do mar, crustáceos, mariscos, ostras e moluscos se dão bem com vinhos brancos ou espumantes de corpo leve para médio.
- ♣ As aves e as carnes em geral — bovina, suína, ovina, caprina — requerem, de acordo com sua suculência, brancos, rosados ou tintos e, de acordo com o peso, vinhos leves de médio corpo ou encorpados.
- ♣ As caças pedem vinhos tintos de bom corpo para encorpados.
- ♣ Os cogumelos e trufas, *champignons* e *funghi* requerem vinhos rosados ou tintos de bom corpo.

Ao apregoar uma relação sem mistério e com prazer entre vinho e comida, Cordeiro (2009) considera que aquela regra clássica que todos conhecem — vinhos brancos com peixes, frutos do mar ou carnes brancas, e vinhos tintos com carnes vermelhas ou caças — ainda vale, mas admite que para toda regra há exceções. Assim, você pode acompanhar uma carne vermelha grelhada, leve e pouco gordurosa, com um vinho branco mais encorpado, como um *chardonnay* com passagem em barrica. Por outro lado, um tinto jovem com boa acidez e pouco tanino pode acompanhar alguns tipos de peixes.

Em primeiro lugar, é preciso ficar atento ao peso do prato e do vinho. Então, para um prato leve, um vinho também leve, pouco encorpado, e para os pratos mais potentes, um vinho de maior corpo. Do contrário, o prato ou vinho mais pesado acaba “atropelando” o prato ou vinho mais leve, cuja presença passará despercebida.

Deve-se ainda, aconselha Cordeiro (2009), estabelecer a característica predominante no prato e no vinho (entre os sabores, aromas, textura, cores e temperatura) e a partir disto fazer combinações usando semelhanças e contrastes. Assim, usando a semelhança, pode-se combinar um prato em que se destaca a acidez com um vinho de boa acidez, um prato doce com vinhos doces, uma sobremesa que ressalte aroma de nozes com um vinho que também o contenha.

O *sommelier* francês Vincent Gasnier (2008) apresenta regras simples e fundamentais para ajudar quem deseja acertar na combinação do vinho com o prato e fazer uma refeição especial:

- ♣ Pratos salgados precisam de vinhos com acidez naturalmente alta. O sal na comida tem o efeito de neutralizar a acidez do vinho e permitir que os sabores subjacentes se apresentem, assim como realça os sabores da comida.
- ♣ Comida oleosa requer acidez ou taninos. Neste caso, vale a combinação dos opostos. Os pratos oleosos provavelmente serão também fartos, às vezes cremosos, mas certamente com um grau de opulência pesada que precise ser abrandada pelo vinho escolhido como acompanhamento. Se a opção for um vinho branco, é importante que ele tenha alto grau de acidez para passar pela gordura do prato e deixar um final limpo no palato. O tanino também pode realizar a mesma tarefa.
- ♣ Pratos defumados se chocam com vinhos envelhecidos em carvalho. Defumados e carvalho são coisas boas demais para fazer uma boa combinação. Juntar um vinho envelhecido em carvalho com uma carne ou um peixe defumado implica correr o risco de sobrecarregar as papilas gustativas com sabores bastante semelhantes e por isso elas não conseguirão reconhecer mais nada. Além disso, os pratos defumados têm, por definição, sabor forte, e os sabores fortes na comida precisam ser harmonizados com um vinho frutado, que refresque o paladar. Os vinhos envelhecidos em carvalho têm uma oleosidade e opulência que não ajudam. Para as carnes defumadas, deve-se escolher algo da categoria de tintos frutados. Por mais suaves que sejam, os taninos podem juntar forças com os sabores defumados para criar um sabor “duro”, amadeirado.
- ♣ Harmonizam-se sabores densos, ricos, com vinhos desse mesmo tipo. Se a escolha for por um prato cremoso, o ideal é experimentar um vinho branco refrescante, que consiga atravessar a riqueza do prato e refrescar o paladar. Porém, os pratos ricos com mais peso e sabor mais intenso normalmente pedem vinhos cujo corpo e sabores têm a mesma energia. Se o vinho for muito leve, pode ser abafado pelos sabores e texturas da comida. Trata-se aqui, principalmente, de tintos densos, ricos, para acompanhar pratos substanciosos à base de carne, especialmente carne de caça ou vísceras, que pedem um vinho com boa complexidade de sabor para concorrer em termos de igualdade.
- ♣ Pratos condimentados precisam de vinhos refrescantes. Algumas pessoas acham que os pratos condimentados podem subjugar os estilos de vinho mais leves e preferem harmonizá-los com vinhos mais ricos ou até mais doces. Os pratos da cozinha chinesa vão bem com brancos aromáticos, enquanto a cozinha mais condimentada do Oriente fica melhor se acompanhada por brancos secos, refrescantes. Esses vinhos ajudam a refrescar

o palato. Não é fácil harmonizar *curry* com vinho. Existem alguns bons parceiros brancos para o *curry* mais leve, mais perfumado, mas é preciso tomar cuidado ao pedir um tinto: a maioria dos *curries* costuma engolir a fruta do vinho tinto, por isso os taninos se tornam dominantes. Se a comida for muito condimentada, talvez seja melhor – somente desta vez – esquecer o vinho e ficar com água ou cerveja.

- ♣ Harmonizam-se carnes brancas com brancos encorpados ou tintos leves. Os sabores das carnes brancas costumam ser, de modo geral, muito mais sutis do que os das carnes vermelhas; por isso, com os pratos à base de frango, porco e peru, em que a carne é assada, escaldada ou grelhada de maneira simples, em vez de ser muito temperada ou de ter um molho rico, os vinhos sutis vão muito bem, assim como os tintos leves. Porém, nos últimos anos, cresceu a tendência para usar brancos mais encorpados e mais opulentos, especialmente os vinhos frutados, envelhecidos em carvalho, do Novo Mundo. Esses brancos mais pesados também se mostraram bons parceiros para pratos de carne branca, provavelmente porque seus aromas complexos e opulência oleosa equilibram e harmonizam bem os sabores suaves da carne.
- ♣ Carnes vermelhas podem encarar taninos fortes. Para tortas ou costeletas de carneiro, recomenda-se um vinho frutado à base de *merlot*, mas um cardápio mais pesado dá aos tintos encorpados uma oportunidade de brilhar. As comidas ricas em proteína suavizam o tanino do vinho tinto de forma que os sabores de fruta conseguem se apresentar mais facilmente. Por isso, as carnes vermelhas podem ser harmonizadas com tintos fortes, viris, com taninos firmes, sem a preocupação com o fato de a fruta do vinho ser abafada. O queijo também tem efeito semelhante sobre o vinho: os taninos são absorvidos e ele parece mais suave e fácil de saborear. Os vinhos tânicos mais austeros podem se tornar muito mais amistosos com a comida pela decantação; a temperatura também ajuda, portanto, deve-se servir os vinhos ligeiramente mais quentes do que o normal.
- ♣ Combinam-se os vinhos com os molhos, não com o que está por baixo. A máxima “vinho tinto com carne vermelha, vinho branco com carnes leves” é um pouco enganosa: a maioria dos vinhos pode, de fato, ser servida com quase todas as carnes. Para fazer a harmonização perfeita, é bem mais provável que o molho tenha prioridade, com frango ou com carne vermelha. Frango com limão, por exemplo, vai bem com um Chablis da Borgonha, mas o mesmo vinho jamais combinaria com *coq-au-vin*, que pede um tinto levemente tânico, frutado, sem carvalho. Da mesma maneira, um filé com pimenta precisa de um tinto com poucos taninos, de corpo médio, mas um *goulash* pode ser harmonizado

com um branco frutado, maduro e encorpado. Com molhos à base de vinho, o vinho usado para fazer o prato costuma ser o melhor acompanhamento, o que facilita um pouco a vida.

- ♣ Harmonizam-se as sobremesas com seu peso em vinho. A intensidade da doçura de um pudim de caramelo, por exemplo, pode ser realçada por um vinho de sobremesa realmente rico e doce; se tentar beber um vinho leve, perfumado, com o pudim, é fácil imaginar que os sabores de um iriam destruir os sabores do outro. Mas não se pode esquecer de que os vinhos espumantes também podem se harmonizar perfeitamente com as sobremesas de frutas do verão, especialmente as mais doces e meio secas.

Como se pode constatar, com poucas exceções, há uma concordância quase geral nas recomendações dos mestres da enogastronomia quanto à harmonização de vinhos e comidas. É coerente supor que tais regras foram consagradas pelo uso, depois de testadas por quem as aprovou. Elas são resultados de experimentações, de tentativas que se pautaram no gosto de alguém que ousou inovar e descobrir os mistérios deste casamento.

Convém lembrar, como coloca Albert (2005), que tais conceitos dizem respeito ao “melhor dos mundos”, onde nada falta e se pode dispor de tudo. No caso de circunstâncias em que o único vinho que o consumidor dispõe não é totalmente adequado ao prato, o autor considera que, se a comida e o vinho são bons, é a hora certa de quebrar as regras e se lembrar da famosa frase que estudantes franceses escreveram nos muros de Paris e que Caetano Veloso aproveitou para sua canção: “É proibido proibir!”¹⁴.

3.2 Desafios da harmonização: o sabor da ousadia

Entre as muitas controvérsias no universo do vinho, há harmonizações que desafiam as tradições, como resultados de experiências que ousam romper convenções e pelas quais se constata a existência de casamentos entre vinhos e comidas antes julgados ilógicos e até absurdos.

¹⁴ *Slogan* de protestos estudantis realizados em Paris em maio de 1968, por estudantes das universidades francesas Sorbonne e Natterre, que se manifestaram contra a ditadura e defendiam o igualitarismo, o liberalismo e a sensualidade, componentes da ideia anárquica e utópica de uma sociedade autogovernável, devotada ao prazer.

É o caso da descoberta de Galvão (2006, p. 57), que se diz cada vez mais convencido de que “a nossa feijoada não é tão hostil ao vinho”. Sem desconsiderar que a gordura do prato e a potência do feijão preto eliminam a imensa maioria dos vinhos, como os brancos e os vinhos com tanino, o autor constata que estes aspectos não rejeitam um bom Lambrusco¹⁵ e tintos ligeiros sem tanino, como um *cabernet* nacional, um espumante rosado ou tinto. “Não é um casamento tramado no céu, mas funciona razoavelmente”, complementa.

Em relação ao chocolate, seja como sobremesa ou como ingrediente de alguma receita, é citado como um dos grandes inimigos do vinho, porque costuma anular e mudar o paladar do vinho e de outras bebidas que o acompanham. Para Galvão (2006, p. 60), por causa desta incompatibilidade, “é melhor mesmo esquecer o vinho quando o chocolate entra em cena”. Cordeiro (2009) também coloca que entre os ingredientes muito difíceis de harmonizar estão os chocolates. Quando seu sabor predomina, na dúvida, ele recomenda esquecer o vinho e partir para outra bebida.

Outros autores também sentenciam que chocolate nada tem a ver com vinho, mas há quem diga que tal afirmação não é correta, apesar de tratar-se de uma combinação delicada. Em entrevista ao Jornal Bon Vivant (2006), a enóloga e *sommelier* Patrícia Possamai diz que a dificuldade de compatibilizar o chocolate com as bebidas se deve, basicamente, a duas características do alimento: a doçura acentuada mesmo nos tipos amargos e a textura densa, composta em grande parte por manteiga de cacau que, na boca, forma uma película espessa que adere às papilas gustativas, bloqueando-as. Outra situação comum de acontecer, capaz de confundir o paladar, é quando se ingere como aperitivo um *porto*, uma dose de *whisky* ou outra bebida de teor alcoólico elevado. Neste caso, as papilas gustativas estarão saturadas antes mesmo do início da refeição.

Apesar desses obstáculos, na edição de março de 2006, o Jornal Bon Vivant, com consultoria do Senac de Bento Gonçalves (RS), publicou duas receitas especiais para comemorar a Páscoa — sem deixar de fora o vinho —, elaboradas pela *chef* Marta Bordignon: bolo de chocolate com vinho tinto e trufas ao Brandy.

Também no Rio Grande do Sul, a Vinícola Salton (2008) de Bento Gonçalves promoveu, em março de 2008, um curso de degustação de vinhos e chocolate, dirigido especialmente para os interessados em garantir a perfeita harmonização do cacau com a uva e extrair o melhor desses dois sabores. As aulas foram ministradas pelo enólogo Vinícius

¹⁵ O Lambrusco é um vinho italiano, frizante, doce, produzido na região da Emília Romagna. Pode ser tinto ou branco.

Santiago, que apresentou os resultados obtidos na vinícola com a combinação dos produtos Salton e os chocolates Lugano de Gramado. Na prática, ele demonstrou que vinho harmoniza com chocolate, sim, e não é só o clássico licoroso com chocolate que funciona. Outro curso já está agendado para abril deste ano.

A respeito da mesma questão, MacLean (2006) lista dez interessantes casos de casamento entre vinhos de sobremesa e chocolate — a relação pode funcionar para qualquer ocasião, embora os tipos indicados sejam bastante caros:

- ♣ Chocolate amargo com *Banyuls* (França).
- ♣ Biscoitos com cobertura de chocolate com *Recioto Della Valpolicella* (Itália).
- ♣ Chocolate com bolo de laranja com *Liqueur Muscat* (Austrália).
- ♣ Chocolate com nozes com Porto *Tawny* (Portugal).
- ♣ Chocolates ao leite com *Tokaji* (Hungria).
- ♣ Chocolate meio amargo com *Amarone* (Itália).
- ♣ Sorvete de chocolate com *Icewine* (Canadá).
- ♣ Chocolate trufado com *Sauternes* (França).
- ♣ Chocolate e *cheesecake* com *Framboise* (EUA).
- ♣ Bombons de chocolate recheados com *Cream Sherry* (Espanha).

Outro caso, abordado em matéria jornalística produzida por Debon (2006), é o do *sushi*, tradicionalmente apontado como alimento impróprio para receber a companhia de vinhos. No texto, o *sommelier* Fabrício Costa, apesar de reconhecer que harmonizar *sushi* com vinho tinto é complicado devido aos molhos, como o *shoyu*, indica os vinhos brancos jovens, que são menos encorpados, e os espumantes rosé. Já para Mioranza (2006), dependendo do tipo de *sushi*, pode haver harmonização. Ele comenta que em um *sushi* em que não haja acidez excessiva ou ainda uma presença marcada do molho *shoyu*, a combinação pode acontecer. Neste caso, a escolha mais provável é de um vinho branco aromático seco fresco.

De acordo com Mioranza (2006), a intensidade dos aromas do vinho é importante para combinar com a presença do peixe ou dos frutos do mar, além da intensidade dada pelo

molho *shoyu*. Certo frescor é bem vindo para a harmonização com a tendência doce apresentada pela presença do arroz. Mas o vinho não deve ser excessivamente fresco, deve apresentar também certa maciez, para combinar com a tendência ácida do *sushi*, relacionada à presença de vinagre. O autor enfatiza que se o *sushi* contiver muito vinagre ou também muito molho *shoyu*, a harmonização com vinhos torna-se impraticável.

Para Léglise (1984), em muitos casos é impossível, de olhos fechados, diferenciar um vinho tinto de um branco e por isto julga sem sentido o clássico confronto entre vinhos tintos e brancos; só se justifica num caso, o dos peixes, cujas proteínas se acomodam mal com o tanino dos vinhos tintos. Fora disso, tudo é possível, como o acompanhamento de uma caça com um vinho branco que, segundo ele, é muito agradável e comum na Alsácia¹⁶.

Ao ensinar as sutilezas da tarefa de combinar vinho com comida, Gasnier (2008) apresenta uma recomendação que desconstrói o mito de que os vinhos tintos devem acompanhar carnes, enquanto os brancos se compatibilizam aos peixes: apesar de ser verdade que os taninos do tinto podem criar um sabor metálico quando bebidos com peixe, os tintos leves, frutados, com poucos taninos, podem muito bem acompanhar um peixe de textura densa, “carnuda”, como o atum, o salmão ou o peixe-espada frescos, principalmente se o vinho for servido ligeiramente resfriado. Os peixes brancos, em contrapartida, costumam ter a textura leve e normalmente são servidos com molhos leves. Por isso precisam ser acompanhados por vinhos brancos delicados ou, se os sabores forem mais intensos, brancos mais frutados, aromáticos.

Gasnier (2008) sugere experimentar *steak tartare* de atum com um Spätburgunder; filé de salmão grelhado com um Chinon; filé de peixe-espada grelhado ou assado com um *pinot noir* de Carneros, Califórnia; tamboril frito envolto em presunto tipo *Parma* com um Dolcetto do Piemonte, Itália, bem resfriado.

Outra noção convencional no mundo da harmonização, de que vinho e queijo são pares perfeitos, não passa de um mito. Para a especialista em enogastronomia Joanna Simon (2000), o queijo é um dos alimentos mais problemáticos para a combinação com o vinho.

A dificuldade na combinação provém das características conflitantes entre os dois produtos. O queijo tem sabor forte e, em geral, é gorduroso. Além disso, é salgado e pode ser ácido. E, em alguns casos, como no do *brie*, apresenta uma textura que reveste a língua,

¹⁶ A Alsácia é uma região administrativa da França, localizada a leste do país, junto às fronteiras alemã e suíça. Sua capital e maior cidade é Estrasburgo.

dificultando a degustação. Já os vinhos podem ficar mais amargos no contato com o sal e têm seu sabor recoberto, se não forem tão ácidos quanto o queijo.

Algumas parcerias, porém, superam o problema, seja por oposição de sabores, seja por aproximação. É o caso do salgado queijo *roquefort* com o doce vinho *sauternes* ou do ácido *chèvre* com o também ácido vinho *sancerre*. Como essas são exceções, algumas regras gerais ajudam na escolha. Os brancos doces costumam fazer mais sucesso que os brancos secos. E os brancos secos se saem melhor que os tintos secos. Quanto aos queijos, tipos menos picantes, como *emmental*, *gruyère* e *gouda*, costumam agradar a gregos e troianos. Em suma, um branco doce e queijos pouco condimentados funcionam bem.

A seguir, são apresentadas algumas dicas para escolher os queijos e respectivos vinhos, e combiná-los, com base nos princípios das combinações que seguem textura e sabor:

- ♣ Quanto mais duro for o queijo (parmesão, por exemplo), mais tânico pode ser o vinho.
- ♣ Quanto mais cremoso o queijo, mais acidez o vinho deve conter.
- ♣ Vinhos doces ou generosos (tais como *sauternes*, *porto* ou *madeira*) acompanham bem os queijos azuis: o *roquefort* cai bem com *sauternes*, o inglês *stilton* faz combinação clássica com o *porto* e o *gorgonzola* combina com tintos potentes.
- ♣ Queijos frescos e sem casca, como os cremosos, o *mascarpone* ou a *mozzarella* pedem vinhos brancos leves (*riesling* ou *chardonnay*), rosés ou tintos jovens e frescos, como o Beaujolais francês e o italiano Bardolino.
- ♣ Vinhos tintos de classe e mesmo brancos parecem insinuar sua adequação com queijos macios, de casca rica, como *cammembert*, *brie* e *gouda*, desde que não muito curados.
- ♣ Os queijos mais suaves (*emmenthal* e *gruyère*) aceitam vinhos tintos pouco tânicos, suaves.
- ♣ Vinhos brancos leves e aromáticos combinam com queijos de massa mole, tais como os frescos de cabra e a ricota. Podem ser combinados com um *chardonnay*, por exemplo.

Pouco ou muito ousadas, o fato é que tais combinações demonstram que não há nada cem por cento errado ou certo quando o assunto é harmonização entre vinho e comida. Gosto e intuição são tão importantes quanto conhecimento. Mas na rota de conhecimento, adverte Machado (2004), os perigos são temíveis e aumentam na medida em que cresce o número de

interessados: o pior, para ele, é o “enometido”, aquele que coleciona tecnicismos aprendidos com degustadores eminentes; para esses, os vinhos são experiências científicas, decomposições de um gesto que deveria ser de simples prazer.

3.3 A difícil harmonização entre preço e prazer

Historicamente, o vinho se consagrou como a bebida dos deuses, dos nobres. Os altos preços do néctar de Baco ainda hoje privam dos seus prazeres os mais simples e pobres mortais, que não têm acesso ao “melhor dos mundos”, referência de Albert (2005) à alta gastronomia, privilégio dos mais abastados, que possuem gosto mais requintado e podem pagar valores astronômicos por uma garrafa de bom vinho.

Há em torno do vinho uma aura de aristocracia e de elegância que o associa à sofisticação e a certo esnobismo. Como salienta Galvão (2006), no universo dos enófilos, enólogos e *sommeliers*¹⁷, muitos o endeusam e o colocam num pedestal, alimentando o mito de que o consumo de vinho é um hábito para pessoas chiques, da alta sociedade.

Atualmente, as lojas especializadas em vinhos oferecem grande diversidade de tipos e faixas de preços, mas grande parte da população, por considerar o vinho uma bebida elitizada, não tem coragem de entrar nesses locais, por medo dos preços ou de passar vergonha por não entender muito sobre o assunto. No Brasil, uma pesquisa feita pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS (2001) revela que os níveis mais altos de consumo de vinhos finos remetem a camadas da população com renda e grau de instrução mais elevados. Já os vinhos de mesa atraem consumidores de uma faixa de renda mais baixa, pois são produtos mais competitivos em termos de preços.

Segundo Mello (2002), o consumo de vinho fino no Brasil ainda se encontra atrelado às ocasiões festivas, não representando um costume que faça parte do dia-a-dia do consumidor. A pesquisadora aponta a necessidade de a indústria nacional direcionar esforços para, na dimensão cultural, mudar algumas percepções errôneas ou incentivar mudanças de hábito de consumo.

¹⁷ Os enófilos são os amantes do vinho, aqueles que estudam o tema, e os enólogos são especialistas na arte da elaboração do vinho. Já o *sommelier* é o profissional que se ocupa do serviço de vinhos em restaurantes e orienta os clientes sobre todo o tipo de bebida. Mais que conhecimento, eles têm em comum a paixão pela bebida.

McCarthy e Mulligan (2008), no livro *Vinho para leigos*, orientam os leitores a recusarem o esnobismo que muitas vezes flerta com o vinho. Um esnobismo que, na opinião de Santos (2005), está intimamente relacionado ao vocabulário, repleto de uma infindável lista de adjetivos, usados pelos especialistas para designar as características de cada vinho, como, por exemplo, *oaky* (com gosto de carvalho), *silky* (sedoso), *velvety* (aveludado) *honeyed* (banhado em mel).

Existem pessoas (os enochatos) que decoram tecnicamente os guias de vinhos franceses e dispõem de um arsenal interminável [...] o vinho pode ser nervoso, se for muito ácido; flácido se for pouco ácido; duro ou adstringente, [...] estruturado, equilibrado, complexo, elegante ou fino. A lista de adjetivos é imensa. (SANTOS, 2005, p. 78).

Para a *sommelier* Alexandra Corvo (2006), especializada em cursos de vinhos para amadores e profissionais, mais do que padrões, mitos devem ser derrubados. Ela diz que a idade do vinho, suas safras, sua cor, seus aromas, como ou o que deve ser servido ou tomado, são temas que costumam, principalmente no mercado brasileiro, vir com uma aura de misticismo. Para a autora, o vinho, é sim, uma bebida mística (e mítica), mas é sobretudo feita para ser bebida, e é como os deuses, imortal, porque não tem idade, é para jovens e velhos, porque faz bem para a saúde e para o espírito, porque é atemporal, antiga e moderna, adaptando-se às necessidades e aos gostos de todos.

Como na prática nem sempre há harmonização com a teoria, a degustação de bons vinhos acaba sendo endeusada por muitos especialistas. Numa lista de combinações perfeitas sugeridas pelo *sommelier* francês Vincent Gasnier (2008), por exemplo, aparecem nomes que não integram o cardápio dos mortais com pouco dinheiro no bolso. Entre as sugestões: *bagna calda* ou *pissaladière* com um *Riesling* australiano de Clare Valley; *moules marinières* com Muscadet ou Sancerre; salada de queijo *feta* com Assyrtiko da Grécia; *escalope* com molho *Mornay* com Chablis; *cassoulet* com um robusto *Shiraz* do Barossa; frango à *Kiev* com um Roussanne californiano; ombro de cordeiro com Barolo ou Barbaresco; ganso assado com *Cabernet-Merlot*.

E a lista continua com nomenclatura sofisticada: patê de cavala defumada com um *Riesling* de Clare Valley da Austrália; salmão defumado com um *Sauvignon Blanc* francês; traseiro de cervo assado com Pauillac; caçarola de caça com Châteauneuf-du-Pape; torta de carneiro e purê de batatas com *Cabernet Sauvignon* do Vale do Napa; porco chinês com *Riesling* alemão; perdiz assada com Barbera d'Asti, *confit* de pato com Barolo; queijo

maturado *Comté* com *Cabernet Sauvignon* do Vale do Napa; *kidney pie* com Ribera del Duero espanhol.

Com tantas expressões sofisticadas, o mundo dos vinhos pode parecer, para os não-iniciados na degustação, mais uma confraria secreta, cheia de códigos obscuros, rituais sagrados e doutrinas de nomes estranhos como *chardonnay* e *beaujolais*. Mas tais códigos, adverte o crítico de vinhos e gastronomia Matt Kramer (2007), nem sempre significam alguma coisa de concreto e não são tão necessários para se apreciar corretamente um bom vinho. Ele comenta que cheirar a rolha da garrafa não ensina nada sobre a qualidade de um vinho, assim como tampouco se pode depreender algo sobre a qualidade de um sapato cheirando uma meia. Criticando o pedantismo que caracteriza obras sobre o tema, o autor enfatiza que compreender e apreciar os vinhos não são tarefas exclusivas para iniciados, mas prazeres ao alcance de todos, enófilos e neófitos.¹⁸

Em matéria publicada em fevereiro deste ano pelo Jornal Folha de São Paulo, a jornalista Janaína Fidalgo (2009) apresenta os vinhos dos sonhos de *sommeliers* de São Paulo. As marcas apontadas são, em sua maioria, raras e caras¹⁹, a exemplo dos franceses Cheval Blanc 1947 (um dos mais prestigiados), que custa algo em torno de US\$ 6 mil (mais de R\$ 13 mil), e o Petrus safra 1961, estimado em US\$ 8 mil (cerca de R\$ 18 mil). Outro mencionado é o também francês Château Palmer 1945. De acordo com a Gazeta Mercantil (2002), doze garrafas deste vinho, leiloado em 2002 na casa de leilões londrina Sotheby's, tinha um preço de catálogo de 16 mil libras esterlinas, o equivalente a US\$ 23 mil ou R\$ 52 mil (R\$ 4.300 por garrafa). Um Château Palmer de 2000 custa R\$ 350 e um da safra de 1995 custa R\$ 861.

Há que se considerar que cada vinho envolve peculiaridades e uma história que justificam seu preço. O Château Mouton Rothschild, por exemplo, desde 1945 tem seus rótulos desenhados por artistas como Salvador Dalí, Joan Miró, Marc Chagall, Pablo Picasso e Andy Warhol. Figura entre os dez melhores vinhos do mundo indicados por revistas especializadas: uma garrafa das boas safras (1945, 1953, 1961, 1970, 1976, 1982) custa cerca de US\$ 1.700 (R\$ 3.800) e uma das safras de 1986 e 1990, aproximadamente US\$ 650 dólares (quase R\$ 1.500).

¹⁸ A palavra neófito vem do latim *neophitus*, que significa literalmente “nova planta”, mas, no caso em estudo, designa os novatos ou novos convertidos à arte de apreciar vinhos. O que diferencia o neófito do enófilo é que este se dedica profissionalmente ou por prazer a estudar o mundo dos vinhos.

¹⁹ Convém destacar que todos os valores indicados se referem a cotações de preço efetuadas pelos autores em diferentes momentos e podem ter sofrido alteração.

Já o Petrus, considerado por muitos como o rei dos vinhos tintos, tem produção abrigada na região francesa do Pomerol, no sudoeste do país. Os segredos de sua produção, revela Copello (2008), estão na colheita das uvas, realizada apenas entre 11 e 17 horas, quando não há mais vestígio do orvalho noturno. Passa por um período de fermentação de 25 dias em cubas de cimento, sendo envelhecido em barris novos de carvalho, para depois descansar durante 24 a 30 meses nas adegas da vinícola. “O único defeito”, diz Copello (2008, p. 12), “é o preço. Uma garrafa no mercado brasileiro dificilmente sai por menos de R\$ 5 mil e, conforme a safra, pode custar várias vezes este valor”.

O misterioso mundo dos vinhos não é só encantamento, envolve também conflitos e fraudes. Em seu livro “O vinho mais caro da história: fraude e mistério no mundo dos bilionários” — título original irônico: *The billionaire’s vinegar* (O vinagre do bilionário) —, o jornalista americano Benjamin Wallace (2008) revela que a garrafa de vinho mais cara da história continha um bordeaux Château Lafite de 1787 (ícone da enologia mundial) arrematada por 156 mil dólares por Christopher “Kip” Forbes, o filho de 35 anos do editor Malcolm Forbes, em um disputado leilão na tradicional Casa Christie’s de Londres em 1985. Nenhum vinho tinha superado os 500 dólares até 1970 ou próximo disso.

Tratava-se de uma garrafa de vinho avinagrado que, de acordo com o catálogo do leilão, havia sido descoberta numa adega murada em Paris, que supostamente pertencera a um enófilo célebre: Thomas Jefferson, terceiro presidente dos Estados Unidos e um dos primeiros americanos a conhecer o fascinante mundo dos grandes vinhos. O responsável por sua descoberta foi o alemão Hardy Rodenstock, ex-empresário de bandas de música *pop* convertido em colecionador de vinhos. Seus achados raros despertaram rumores e desconfianças, já que ele se recusava a revelar onde encontrava suas garrafas. Rodenstock mais tarde seria processado por fraude.

São poucos os que têm o privilégio de guardar uma preciosidade dessas na adega, assim como não é todo mundo que pode decorar a casa com uma obra de Picasso Velázquez ou relíquias mais valiosas. Mas este aspecto não impede que qualquer pessoa possa admirar e degustar bons vinhos. Para os amantes da bebida há diversas opções de marcas e preços. Calcula-se que existam no mercado brasileiro cerca de 20 mil diferentes rótulos vindos de todas as partes do mundo.

Os 100 melhores rótulos de 2008, selecionados por colunistas, enófilos e estudiosos do assunto, encontram-se listados na sexta edição do Guia Especial de Vinhos (2009), um dos mais respeitados no mercado brasileiro, lançado pela Revista Prazeres da Mesa. O vinho

campeão é o branco Sol de Sol Chardonnay 2006, considerado um dos principais vinhos do Chile e da América do Sul, que custa R\$ 147. Em seguida, por ordem de classificação dos “dez mais”, aparecem:

- ♣ Dom Melchor 2004 (Maipo, Chile) – R\$ 298.
- ♣ Pêra Manca Tinto 2005 (Alentejo, Portugal) – R\$ 592.
- ♣ Quinta do Crasto Touriga Nacional 2005 (Douro, Portugal) – R\$ 414.
- ♣ Alión 2004 (Ribera del Duero, Espanha) – US\$ 165.90 (quase R\$ 415).
- ♣ Nicolas Catena Zapata 2004 (Mendoza, Argentina) – US\$ 197.50 (cerca de R\$ 494).
- ♣ Tignanello 2004 (Toscana, Itália) – R\$ 480.
- ♣ Aalto 2004 (Ribera del Duero, Espanha) – R\$ 346 (safra 2005).
- ♣ Barolo Castiglione 2004 (Piemonte, Itália) – US\$ 146 (R\$ 365,00).
- ♣ Alteni Di Brassica Langhe 2001 (Piemonte, Itália) – US\$ 149.50 (cerca de R\$ 374,00).

Da décima primeira à vigésima posição, o Guia destaca outros vinhos não menos caros (apenas dois custam menos de R\$ 100):

- ♣ Bem Marco Expressivo 2005 (Mendoza, Argentina) – R\$ 170.
- ♣ Gran Reserva 890 Safra 1995 (Rioja, Espanha) – R\$ 623.
- ♣ Barbaresco San Stefano Di Neive 2000 (Piemonte, Itália) – US\$ 239.50 (quase R\$ 600).
- ♣ Costasera Amarone Della Valpolicella Classico 2004 (Vêneto, Itália) – US\$ 137.50 (cerca de R\$ 344).
- ♣ Barbera D'alba Suri di Mù 2004 (Piemonte, Itália) – R\$ 468.
- ♣ Afincado Malbec 2005 (Mendoza, Argentina) – R\$ 180.
- ♣ Voerzio Barolo Cerequio 2004 (Piemonte, Itália) – R\$ 1.233.
- ♣ Abadia Retuerta Rivola 2001 (Ribera del Duero, Espanha) – R\$ 96 (safra 2004).
- ♣ Quinta da Leda 2005 (Douro, Portugal) – R\$ 192.
- ♣ Los Vascos Grande Reserve 2005 (Colchagua, Chile) – R\$ 34,75 (safra 2006).

Em sua coluna *Falando de vinhos*, o enófilo João Filipe Clemente (2009) lista os 14 vinhos tintos de 2008 que ele julga como melhores na faixa de preço entre R\$ 120 e R\$ 300, considerando-os preciosidades, vinhos de primeira grandeza, com qualidade indiscutível, muitos excepcionais, e objetos de desejo para serem apreciados com devoção e emoção. Os mais caros da lista são:

- ♣ Família Deicas 1er Cru Garage 00 (Uruguai) – R\$ 285.
- ♣ Malhadinha 03 (Portugal) – R\$ 264.
- ♣ Duas Quintas Reserva 01 (Portugal) – R\$ 216.
- ♣ Penfolds Bin 389 (Austrália) – R\$ 200.
- ♣ Catena Zapata Estiba Reserva 02 (Argentina) – R\$ 200.
- ♣ Cuvelier Los Andes Grand Vin 06 (Argentina) – R\$ 198.
- ♣ Zuccardi Zeta 04 (Argentina) – R\$ 198.

Em seguida, por ordem decrescente de preço, são listados os seguintes vinhos:

- ♣ Quinta do Crasto Res. Vinhas Velhas 04 (Portugal) – R\$ 175.
- ♣ Viña Arana Reserva 98 (Espanha) – R\$ 156.
- ♣ Quimera 05 (Argentina) – R\$ 148.
- ♣ Cinque Autoctoni Edizione 6 (Itália) – R\$ 140.
- ♣ Biography 05 (África do Sul) – R\$ 137.
- ♣ Marqués de Murrieta Reserva 04 (Espanha) – R\$ 128.
- ♣ Monte da Penha Reserva 03 (Portugal) – R\$ 125.

Com enfoque no desempenho das vendas no mercado brasileiro em 2008, Zanoni (2009) ressalta, entre os brancos com preço acessível, os italianos Pinot Grigio e Sauvignon Blanc Friuli (R\$ 65) e, na mesma faixa de custo, os Riesling alemães de Trimbach e Dr.

Bürklin Wolf, o Alvarinho português Muros Antigos, de Anselmo Mendes, e o Sauvignon Blanc chileno Nimbus, da vinícola Casablanca.

No departamento dos tintos, chilenos e argentinos foram os campeões de preferência, dominando no território de até R\$ 40. Do Chile, destacam-se os produtores Concha y Toro, Viña Montes, Santa Carolina e Ventisquero, e, da Argentina, Catena Zapana, Norton, Luigi Bosca ou Zuccardi. Nas categorias básica ou média, os vinhos com estes rótulos primam pela regularidade, sem altos e baixos, bons para o consumo corrente. Como exemplos, o Casillero del Diablo Shiraz (R\$ 35), o Norton Cabernet Sauvignon (R\$ 30) ou o Alamos Malbec (R\$ 36).

Um destaque de Portugal foi o Quinta da Leda 2005 (R\$ 120). Outros portugueses: Quinta da Bacalhoa (R\$ 105), Quinta do Crasto Reserva (R\$ 139), Quinta do Vallado (R\$ 69), Quinta do Perdigão (R\$ 94) e, sucesso absoluto entre o público jovem, o Ensaios de Filipa Pato (R\$ 34), muito equilibrado e saboroso. A boa surpresa espanhola, segundo Zanoni (2009), foram os tintos Pago de Cirsus, elaborados em Navarra com a consultoria de Jean Marc Sauboua, enólogo do Château Haut Brion. A linha é vasta, um arco que vai do Oaked Aged Navarra (R\$ 37) ao Selección de la Familia (R\$ 226).

No Brasil, de acordo com a mesma fonte, a serra catarinense firmou seu conceito, ganhando menção especial a Villagio Grando e o tinto Innominabile (R\$ 70). Outros nacionais listados: Cordilheira de Santana Reserva Especial Tannat (R\$ 52), Salton Talento (R\$ 40), Miolo Merlot Terroir (R\$ 60) e Aurora Cabernet Sauvignon Millésime (R\$ 48).

Outra relação de vinhos é apresentada por Gerosa (2008), que os identifica como vinhos não hedonistas, que não primam pela profusão de aromas, pela intensidade marcante ou final prolongado, mas que podem tornar o dia-a-dia do bebedor mais feliz. Entre os brancos, ele recomenda os chilenos Casillero del Diablo Sauvignon Blanc 2006 (R\$ 26,50) e Villa Montes Sauvignon Blanc 2006 (R\$ 31), o gaúcho Pizzato Chardonnay (R\$ 27), o português Borba Antão Vaz & Arinto 2005 (R\$ 31) e o argentino Alamos Chardonnay 2007 (R\$ 32,15).

Na lista dos tintos, Gerosa (2008) coloca os brasileiros Salton Classic Tannat do Rio Grande do Sul (de R\$ 11 a R\$ 15) e o Rio Sol Cabernet Sauvignon/Syrah 2006 de Pernambuco (R\$ 18,90); os chilenos Pupilla Carmenère (R\$ 16), Cono Sur Bicicleta Pinot Noir 2006 (de R\$ 21 a R\$ 24) e Emiliana Cabernet Sauvignon (na mesma faixa de preço); o português Periquita 2004 (R\$ 24) e o espanhol Don Roman Tempranillo 2005 (R\$ 29,90).

Nesse impressionante território de vinhedos e sofisticação, longe dos produtos listados por Gerosa (2008), alguns vinhos são identificados como obras-de-arte e representam um rico patrimônio engarrafado. É o caso do lendário Romanée-Conti, tinto mais famoso da região francesa de Bourgogne, produzido em área de apenas 1,8 hectare (18 mil metros quadrados), o que resulta no máximo em seis mil garrafas por ano. Reverenciado e apontado como um dos mais caros do mundo, “as garrafas deste vinho são disputadíssimas no mundo inteiro, apesar de serem para poucos”, comenta Copello (2006, p. 8) que, ao analisar o catálogo de preço desse vinho, conclui que ele “é também um investimento. Uma garrafa de uma boa safra pode quadruplicar em dez anos o seu valor em dólar”.

A respeito do produtor desse rótulo, Copello (2006) informa que La Romanée se refere a um antigo vinhedo romano que passou por muitos donos até que, em 1760, foi comprado por Louis François de Bourbon, o Príncipe de Conti, que em 1793 foi preso pela revolução. Mas foi só em 1794 que o vinhedo e o vinho por ele produzido passaram a se chamar Romanée-Conti. É provável que tal fama se relacione também com a raridade, ou seja, sua pequena produção, mas, como diz Johnson (1999), se tal fama não correspondesse à realidade, se não preenchesse expectativas, ele desapareceria. Para ele, o Romanée-Conti é o mais consagrado vinho tinto do mundo, com reservas de sabor além da imaginação.

Além da qualidade do solo, que resulta em uvas excepcionais, outros fatores ajudam a fazer a lenda do Romanée-Conti. A colheita, por exemplo, é feita tardiamente, apenas com as uvas completamente maduras. Sua fermentação é mais longa, entre três semanas e um mês, e, por fim, a maturação por dois anos é feita em barris novos de carvalho. O preço de uma única garrafa da safra de 1985 é de US\$ 7.980 dólares (quase R\$ 18 mil). Segundo Passmore (2003), da Revista Forbes, um lote de sete garrafas de Romanée-Conti da safra 1978 foi arrematado por um colecionador anônimo num leilão da Sotheby's em Nova Iorque por US\$ 167.500, ou seja, cada garrafa de 750 ml por US\$ 23.929, o que corresponde a cerca de R\$ 53.800. Trata-se de um vinho milionário, reverenciado pelos enólogos, um raro prazer sonhado por *sommeliers* e enófilos.

Mais comentado do que degustado, o Romanée-Conti é um dos rótulos mais cobiçados e caros do planeta, sendo a ele atribuído *status* de obra-de-arte. Uma garrafa da safra de 2004 custa estrondosos R\$ 10.980. No Brasil, o vinho ultrapassou o círculo dos enófilos e acabou no noticiário político quando o presidente Lula comemorou sua eleição, em 2002, como uma garrafa oferecida pelo seu então marqueteiro, Duda Mendonça. Da safra 1997, o vinho estava orçado em mais de R\$ 6 mil.

Em entrevista concedida a Luciano Suassuna (Revista IstoÉ) e Roberto Gerosa (Veja), quando de sua visita ao Brasil em 2007, o proprietário do Domaine de la Romanée-Conti, o francês Aubert de Villaine, disse considerar irreal o preço de seu tesouro líquido, disputado anualmente por *sheiks*, reis, milionários e outros poderosos. Ele fez uma crítica veemente aos colecionadores que inflaram o mercado, trazendo às garrafas um peso que ameaça o prazer. Lamentou o efeito especulativo, considerando ridículos, irrealis, os preços de até US\$ 20 mil por garrafa do Domaine vendida em leilão — valores tão altos que transformam os vinhos em item de colecionador, em troféus — e enfatizou que isso é algo completamente fora do controle dos produtores. Disse acreditar que quando um produto atinge esta faixa de preço, as pessoas temem abri-los, e isso é um erro. Para Villaine, vinho não é para colecionar, nem para especular, mas para beber e dividir entre os amigos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A harmonização entre vinho e comida constitui uma das questões mais controversas na literatura sobre o tema. Atualmente, a multiplicidade de vinhos e pratos que permitem as mais variadas — tradicionais, ousadas, simples ou sofisticadas — combinações é motivo de opiniões nem sempre compatíveis.

O assunto gera um fervoroso debate que envolve pontos de vista às vezes convergentes, mas, na maioria dos casos, conflitantes e contraditórios. De um lado, os defensores da liberdade na escolha de vinhos, que colocam o gosto e as experiências individuais acima das técnicas e das regras; de outro, os que afirmam que conhecimento é indispensável e condenam as combinações feitas ao acaso.

Existem recomendações básicas de enogastronomia pautadas em critérios técnicos que enfatizam uma associação perfeita, ou quase, dos aspectos físico-químicos e propriedades organolépticas dos diferentes tipos de vinho às características dos pratos, com especial atenção aos ingredientes e ao modo de elaboração. Isso sugere que a harmonização mantém certo grau de dependência com a aplicação de um conjunto de diretrizes e princípios que podem ser flexibilizados, mas jamais ignorados.

Em pelo menos um ponto há concordância entre enófilos, *chefs*, enólogos e *sommeliers*: quando o assunto é respeitar as tradições culturais e valorizar hábitos gastronômicos já consolidados pelos diversos grupos humanos ao redor do planeta. Mas a experimentação espontânea e aleatória divide opiniões.

Alguns autores rechaçam as tentativas de harmonização feitas por simples intuição ou gosto pessoal, enquanto outros argumentam que, quanto mais regras se têm sobre que vinho vai combinar com tal alimento, mais se estará tendo um comportamento esnobe. Há inclusive quem dirija, contra os especialistas mais convencionais, uma crítica contundente pela atitude de colocar o vinho num pedestal, como se fosse bebida reservada a nobres e deuses.

Importa considerar que a secular história do vinho está associada, desde épocas remotas, a seres mitológicos, à nobreza e aos detentores do poder político, econômico e até religioso que contribuem para endeusar o vinho e a dificultar o seu consumo. Alguns rótulos mais famosos têm preço estratosférico, chegando uma garrafa a custar mais de 40 vezes o salário mínimo brasileiro, de R\$ 465 a partir de 1º de fevereiro deste ano. Não é sem motivos

que ele recebeu, ao longo dos anos, adjetivos bem sugestivos que o engrandecem, como néctar de Baco, patrimônio líquido, obra-de-arte engarrafada, bebida dos deuses. Alimenta-se, assim, o mito de que o consumo de vinho é um hábito para pessoas chiques, da alta sociedade.

No complexo e turbulento universo do vinho, misturam-se a ciência dos enólogos, a experiência dos enófilos e as descobertas dos neófitos. Imbricam-se desejo e frustração, misticismos e tabus, especulações e fraudes. É um cosmo que comporta tumultuadas relações entre técnica e prazer e onde aristocracia e elegância dominam, tendendo a privar dos prazeres do vinho os mais simples e pobres mortais.

Esta pesquisa demonstrou que regras podem ser seguidas ou quebradas, contanto que se mantenha o mínimo de bom senso para casar vinho e comida, ampliar o prazer que ambos podem proporcionar e evitar incompatibilidades que resultem num divórcio litigioso entre o prato e a bebida. Mas isso não justifica o festival de esnobismo patrocinado por milionários bebedores de vinho.

Longe de constituírem um bicho-de-sete-cabeças, algumas regras e dicas ajudam a iniciar o apreciador nos prazeres da enogastronomia. Portanto, não se pode desmerecer alguns conhecimentos sobre características das uvas, sistemas de elaboração e particularidade organolépticas dos diferentes vinhos.

É possível perceber que a dificuldade da harmonização está mais em encontrar um consenso entre a alta gastronomia e as refeições mais simplórias e cotidianas do que em estabelecer matrimônios perfeitos entre vinho e comida. O fato é que sempre haverá discrepâncias, muitas absurdas, entre o *menu* dos príncipes e o cardápio dos plebeus, entre as adegas com vinhos arrematados em leilões e as prateleiras de lojas populares.

Afirmavam os antigos romanos que no vinho está a verdade, referindo-se à embriaguez que faz a verdade vir à tona; sob a ação do vinho, prevalece a verdade e as palavras proferidas nesse estado são sinceras e espontâneas. Se *in vino veritas* é preciso detectar esta verdade, interpretá-la, degustá-la, porque não há verdades absolutas sobre o vinho. Cada vinho contém a verdade de quem o produz e de quem o bebe. Importa então descobrir, até no mais humilde dos vinhos, suas virtudes, suas particularidades, seus potenciais prazeres. Afinal, o vinho é tão imortal como os deuses, tão atemporal quanto os desejos, tão inspirador como os sonhos, mas é, antes de tudo, prazer.

REFERÊNCIAS

ACADEMIA DO VINHO. Citações e poemas. Disponível em:

<www.academiadovinho.com.br/biblioteca/citacoes>. Acesso em: 22 dez. 2008.

ALBERT, Aguinaldo Zäckia. Harmonização: o melhor vinho para acompanhar seu prato.

Revista ADCaves, 2 ago. 2005. Disponível em:

<www.degustadoresemfronteiras.com.br/harmonizacao>. Acesso em: 12 jan. 2009.

_____. **O admirável mundo do vinho e as regiões emergentes**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2004.

AMIGOS DO VINHO. Mapa-múndi da produção de vinho. Disponível em:

<amigosdovinho.com.br/img/mapa_vinho.gif>. Acesso em: 21 dez. 2008.

BERNSTEIN, Leonard S. **The official guide to wine snobbery**. New York: Barricade Books Inc, 2003.

BORGES, Armando Coelho. O vinho na Bíblia. **Gula**. São Paulo: Peixes, ano 13, n. 159, p. 72-77, jan. 2006.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**: o casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CALHEIROS, Luis. Ditirambos a Diónyssus: vinho na arte – subsídios para uma iconografia vinária. **Millenium**, Revista do ISPV – Instituto Superior Politécnico de Viseu, Viseu, ano 3, n. 12, p. 71-85, out. 1998.

CLEMENTE, João Filipe. Melhores vinhos de 2008 acima de R\$120,00. Coluna Falando de vinhos. 16. jan. 2009. Disponível em:

<<http://falandodevinhos.wordpress.com/category/vinhos-do-ano>>. Acesso em: 12 fev. 2009.

COLEÇÃO BERARDO. Ilustração da mostra “Arte, vinho e paixão”. Disponível em:

<www.berardocollection.com/.../Image/online.jpg>. Acesso em: 14 dez. 2008.

COPELLO, Marcelo. A passagem do cometa Romanée-Conti. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, Caderno C, p. 8, 24 mar. 2006.

_____. Vinho: o mítico Petrus é o que todo Merlot gostaria de ser. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, Caderno C, p. 12, 4 set. 2008.

CORDEIRO, Lucas. **Vinho e comida**: sem mistério e com prazer. Abaga – Associação Brasileira da Alta Gastronomia. Disponível em: <www.abaga.com.br/modules.php?name=Sections&sop=viewarticle&artid=6383>. Acesso em: 15 fev. 2009.

CÔRTE REAL, Mauro. **O ritual do vinho**. 7. ed. Porto Alegre: AGE, 2006.

CORVO, Alexandra. O vinho e o tempo. **Veja**, São Paulo, 1 ago. 2006. Disponível em: <vejasaopaulo.abril.com.br/vinhos/colunista/m0024181.html>. Acesso em: 12 dez. 2008.

DARDEAU, Rogério. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

DEBON, Andréia. Sushi: combinação exótica e saborosa. **Jornal Bom Vivant**, jan. 2006. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 5 jan. 2009.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

_____. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

DUCASSE, Alain; SIMON, François. **The Provence of Alain Ducasse**. Paris: Assouline, 2000.

EMBRAPA UVA E VINHO. **Vitivinicultura de vinhos finos no Brasil**. Disponível em: <www.cnpuv.embrapa.br>. Acesso em: 05 jan. 2009.

FERREIRA, José Carlos Torres. O vinho e a medicina. **Espaço Aberto**, Revista da Faculdade de Ciências Médicas Sorocaba, v. 6, n. 1, p. 49-52, 2004.

FIDALGO, Janaína. Veja quais são os vinhos dos sonhos de sommeliers de São Paulo. **Folha de São Paulo**, 7 fev. 2009. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/folha/comida/ult10005u503530.shtml>. Acesso em: 15 fev. 2009.

GALVÃO, Saul. **Tintos e brancos**. São Paulo: Conex, 2006.

GASNIER, Vincent. **O livro do vinho**: tudo que você precisa saber para escolher e apreciar vinhos tintos, brancos e espumantes. São Paulo: Publifolha, 2008.

GAZETA MERCANTIL. **Investimento na barrica**. Caderno Fim de Semana, p. 8, 11 jan. 2002.

GEROSA, Roberto. Bons, baratos e prazerosos. **Veja**, 6 out. 2008. Disponível em: <veja.abril.com.br/comerebeber/colunista/vinho>. Acesso em: 15 dez. 2008.

_____. Entrevista: Aubert de Villaine – O monsieur Romanée-Conti. **Veja**, 7 nov. 2007. Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/entrevistas/aubert.shtml>>. Acesso em: 15 fev. 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1988.

GIORDANI, Mário Curtis. **História do Império Bizantino**. Petrópolis: Vozes, 1977.

GUIA ESPECIAL DE VINHOS. **Prazeres da mesa**. 6. ed. São Paulo: 4 Capas, 2009.

JOHNSON, Hugh. **A história do vinho**. São Paulo: Cia. das Letras, 1999.

JORNAL BON VIVANT. **Chocolate e vinho**: desafio tentador, mar. 2006. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 5 jan. 2009.

KRAMER, Matt. **Os sentidos do vinho**. São Paulo: Conrad, 2007.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

_____. **Técnicas de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

LAROUSSE DO VINHO. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. **A construção do saber**: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Belo Horizonte: UFMG, 1999.

LÉGLISE, Max. **Une initiation à degustation des grands vins**. Marseille: Éditions Jeune Laffitte, 1984.

LEOPARDI, Tereza *et al.* **Metodologia da pesquisa na saúde**. Santa Maria: Palotti, 2001.

LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos**: elaboração, degustação e serviço. 7. ed. Porto Alegre: AGE, 2006.

MACHADO, Renato. **Em volta do vinho**. São Paulo: Globo, 2004.

MACLEAN, Natalie. **Red, white, and drunk all over: a wine-soaked journey from grape to glass**. USA: Bloomsbury Pub Plc, 2006.

MARASCHIN, Renata dos Passos. **Caracterização química de vinhos Cabernet Sauvignon produzidos na região da Serra Gaúcha: ênfase em compostos fenólicos**. 2003. 130p. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

MCCARTHY, Ed; MULLIGAN, Mary. **Vinho para leigos**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2008.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Tendência de consumo e perspectivas do mercado de vinhos no Brasil**. 2002. Disponível em: <www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/tendencia>. Acesso em: 5 jan. 2009.

MENÉNDEZ PELAYO, Marcelino. **Historia de los heterodoxos españoles**. Arnaldo de Vilanova, médico catalan del siglo XIII: ensayo histórico. Madrid: M. Murilo, 1879. 3. V.

MENICHELLI, Cristiana. O poeta do vinho. **Gula**. São Paulo: Peixes, ano 13, n. 159, p. 64-69, jan. 2006.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento científico: pesquisa qualitativa em saúde**. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 1993.

MIORANZZA, Daniel Antônio. As escolas de pensamento na harmonização entre vinhos e comidas. **Jornal Bon Vivant**, fev. 2006. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 12 fev. 2009.

MONTANHA, Michele. Paraná e Santa Catarina: novos pólos de produção vitivinícola. **Jornal Bon Vivant**, maio 2007. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 12 fev. 2009.

OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho. **Dados estatísticos da International Organisation of Vine and Wine**. Disponível em: <www.oiv.int/uk/accueil/index.php>. Acesso em: 10 dez. 2008.

PASSMORE, Nick. World's most expensive wines. **Forbes**, 19 nov. 2003. Disponível em: <http://www.forbes.com/2003/11/19/cx_np_1119feat.html>. Acesso em: 15 fev. 2009.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do vinho**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

PITTE, Jean-Robert. **Bordeaux Bourgogne: les passions rivales**. Paris: Hachette, 2005.

PIVETTA, Marcos. Um olhar sobre Bordeaux e Borgonha. Entrevista com Jean-Robert Pitte. **Jornal Bon Vivant**, mar. 2006. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 12 dez. 2008.

PORTALITALIA. Mapa da Itália com regiões produtoras de vinho. Disponível em: <www.portalitalia.com.br/.../mapa_italia.jpeg>. Acesso em: 12 dez. 2008.

RIZZO, Daniel. Combinações certeiras. **Gula**, São Paulo, Camelot, n. 99, p. 60-63, jan. 2001.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos, o essencial**. São Paulo: Senac, 2005.

SANTOS, Sérgio de Paula. O primeiro livro de vinhos. **Jornal Bon Vivant**, maio 2007. Disponível em: <<http://www.bonvivant.com.br>>. Acesso em: 12 dez. 2008.

SCHROEDER, Orlando Borges. **Iniciação ao vinho**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 1991.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida**. São Paulo: Cia das Letras, 2000.

SUASSUNA, Luciano. O vinho mais caro do mundo. Entrevista com Aubert de Villaine. **Istoé.com**, 14 nov. 2007. Disponível em: <www.terra.com.br/istoe/edicoes/1985/artigo66164-1.htm>. Acesso em: 12 dez. 2008.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é terroir? **Bon Vivant**, Flores da Cunha/RS, v. 8, n. 98, p. 8, abr. 2007. Disponível em: <www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/afinal_o_que_terroir.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2009.

TONIETTO, Jorge; CARBONNEAU, Alain. Análise mundial do clima das regiões vitícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9., 1999, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p. 75-90.

UFRGS. Mapa das principais cidades produtoras de vinho no Brasil. Disponível em: <www.ufrgs.br/alimentus/enologia/logos/mapa_br.gif>. Acesso em: 15 dez. 2008.

_____. **Relatório Consolidado:** Estudo do mercado brasileiro do vinho, espumantes e suco de uva. Porto Alegre: UFRGS; Bento Gonçalves: Ibravin, 2001.

VINÍCOLA SALTON. Cursos de degustação. Mar. 2008. Disponível em: <<http://www.salton.com.br>>. Acesso em: 15 fev. 2009.

WALLACE, Benjamin. **O vinho mais caro da história:** fraude e mistério no mundo dos bilionários. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

ZANONI, Luiz Carlos. Os campeões de 2008. Coluna Carta de Vinhos. **Jornal Paraná Online**, jan. 2009. Disponível em: <www.parana-online.com.br/colunistas/116/63297>. Acesso em: 12 fev. 2009.