

Enogastronomia na região Missioneira-RS

Enogastronomy in the Missioneira region-RS

Dalvana Paz Guimarães¹¹, Marianna Pozzatti Martins de Siqueira²

¹¹Instituto Federal Farroupilha, CEP 97670000, São Borja, Brasil

² Instituto Federal Farroupilha, CEP 98130000, Júlio de Castilhos, Brasil

Resumo: A enogastronomia tem papel de suma importância para o desenvolvimento da identidade territorial, possibilitando a valorização, preservação e desenvolvimento de regiões. A região Missioneira, embora com muito potencial, é recente na área da enogastronomia. Ainda não apresenta nenhum tipo de Indicação Geográfica, como a região da Campanha, mais estabelecida. Assim, busca-se na identidade gastronômica e vitivinícola uma forma de promover o desenvolvimento local, através dos seus produtos e pratos típicos, dos hábitos alimentares e da cultura do seu povo. Desta maneira, a presente pesquisa teve como objetivo estudar o potencial vitivinícola e gastronômico da região Missioneira, localizada no oeste do Rio Grande do Sul, Brasil. A pesquisa caracteriza-se de cunho qualitativa exploratória. Inicialmente foi realizada uma pesquisa documental em bases bibliográficas, após, foi elaborado um questionário contendo perguntas abertas que versavam sobre a produção vitivinícola, gastronomia e enogastronomia da região. O questionário foi enviado para as 3 vinícolas pertencentes à região Missioneira e prefeituras. Também foram feitas análises em sites de domínio público para melhor compreender o cenário. Com base nestes dados e nos conceitos ligados à enologia, gastronomia e enogastronomia, foi desenvolvida uma preparação autoral típica da região Missioneira para harmonizar com um vinho emblemático da região. Pode-se identificar que a gastronomia e o setor vitivinícola, constituem um vetor de suma importância para economia local e para o turismo dos três municípios em destaque: São Borja, Santo Ângelo e Entre Ijuís. Portanto, conclui-se que a região Missioneira tem grande potencial de desenvolvimento através da enogastronomia, uma vez que possui alimentos característicos da região, assim como excelentes variedades de vinhos produzidos em *terroir* Missioneiro, mas para isso faltam iniciativas públicas e privadas, assim como estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Vinho. Gastronomia típica. Análise sensorial. *Terroir*. Missões.

Abstract: Enogastronomy plays an extremely important role in the development of territorial identity, enabling the appreciation, preservation, and development of regions.

¹ E-mail: dalvanaguimaraes21@gmail.com



REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



The Missioneira region, although with a lot of potential, is new in the area of enogastronomy. It does not yet have any type of Geographical Indication, like the more established Campanha region. Thus, gastronomic and wine identity is sought as a way to promote local development, through its typical products and dishes, the eating habits and culture of its people. Thus, the present research aimed to study the wine and gastronomic potential of the Missioneira region, located in the west of Rio Grande do Sul, Brazil. The research is characterized by an exploratory qualitative nature. Initially, documentary research was carried out on bibliographical bases, after which a questionnaire was prepared containing open questions that dealt with wine production, gastronomy and enogastronomy in the region. The questionnaire was sent to the 3 wineries belonging to the Missioneira region and city halls. Analyzes were also carried out on public domain websites to better understand the scenario. Based on this data and concepts linked to oenology, gastronomy and enogastronomy, an original preparation typical of the Missioneira region was developed to pair with an emblematic wine of the region. It can be identified that gastronomy and the wine sector constitute an extremely important vector for the local economy and tourism in the three municipalities highlighted: São Borja, Santo Ângelo and Entre Ijuís. Therefore, it is concluded that the Missioneira region has great potential for development through enogastronomy, since it has foods characteristic of the region, as well as excellent varieties of wines produced in Missioneira terroir, but there is a lack of public and private initiatives, as well as studies about the subject.

Keywords: Wine. Typical gastronomy. Sensory analysis. Terroir. Missões.

1 INTRODUÇÃO

Diversas regiões do Brasil buscam expressar sua cultura e identidade através de produtos particulares. Tais atividades podem ser observadas em locais que têm o turismo, a gastronomia e a enologia como base da economia regional. Assim, a Indicação Geográfica surge para diferenciar um produto com base na qualidade e tradição oriundas de um determinado espaço físico. Pode-se citar como exemplo, os vinhos da região da Serra Gaúcha, que apresentam diferentes selos de Indicação Geográfica para seus vinhos, que agregam valor e visibilidade a estes produtos (INPI, 2015; Gonçalves *et al.*, 2018). Outro exemplo, mais ligado à gastronomia, são os cortes cárneos provenientes da região da Campanha, que também possuem selo de Indicação Geográfica, conseguindo uma atratividade muito maior em termos de interesse pelos turistas, unindo assim, a gastronomia e o turismo, conseqüentemente, auxiliando na manutenção e disseminação das tradições locais (Apropampa, 2015).



REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



A enologia consiste no estudo de tudo que envolve a produção de vinhos, desde o cultivo da videira até o engarrafamento dos vinhos (Manfroi e Giovaninni, 2009). Já a gastronomia, foca o estudo em tudo o que se relaciona com o hábito de alimentar-se. Desde o desenvolvimento de hábitos pelas diferentes culturas, até as técnicas empregadas nos mais variados preparos (Montanari, 2013).

A gastronomia expressa os hábitos de uma população, uma vez que o alimentar-se é parte inerente a todos. Das misturas entre os povos, surgem novos hábitos, que costumam ser passados de geração em geração. Contudo, com a globalização, muitos hábitos podem vir a se perder. Assim, o estudo da gastronomia e de suas ramificações, como a enogastronomia, auxilia na valorização da cultura regional, perpetuação dos hábitos e oferece ganhos econômicos para a região (Flandrin e Montanari, 1998; Muler, 2012). A valorização de produtos locais como vinhos e pratos típicos, serve como fonte de desenvolvimento local e de integração entre comunidades (Fagliari, 2005; Muler, 2012).

A partir da união da enologia com a gastronomia, surgiu a terminologia “enogastronomia”, que aborda o estudo da harmonização entre o vinho e o alimento (Rabachino, 2012).

Por meio da enologia e da gastronomia é possível resgatar e preservar os hábitos e costumes. Nessa perspectiva, a enogastronomia torna-se indispensável para o desenvolvimento da identidade territorial de uma região, uma vez que traz à tona os vinhos produzidos em uma determinada região, bem como os alimentos que fazem parte de uma determinada sociedade, além da discussão e estudo do desenvolvimento de novos preparos que alcancem a harmonização, que consiste no equilíbrio entre os sabores do vinho e dos alimentos (Rabachino, 2012; Etges *et al.*, 2015).

As características edafoclimáticas e humanas de um determinado local que acabam por influenciar nas características de um determinado produto, são expressas por meio da palavra de origem francesa conhecida como “*terroir*”. Essa expressão é observada por meio das Indicações geográficas, que agregam valor à produtos das regiões, valorizando tradições e maneiras de fazer de um território (INPI, 2015; Gonçalves *et al.*, 2018). O *terroir* permite que o turismo enogastronômico usufrua da imersão no significado para promover uma experiência que vai além da simples ingestão e/ou aquisição de alimentos e bebidas durante uma viagem (Aurieur *et al.*, 2005).



REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Todavia, estudos relacionados à enogastronomia, e suas relações com o desenvolvimento regional, têm sido objeto de pouca atenção na região Missioneira, local que possui grande potencial de desenvolvimento. A região Missioneira localiza-se no oeste do Rio Grande do Sul e abrange 26 municípios, sendo que, em termos de produção vitivinícola, os municípios mais conhecidos são São Borja, Santo Ângelo e Entre Ijuís.

Portanto, este trabalho tem como objetivo estudar o potencial vitivinícola e gastronômico da região Missioneira sob a ótica técnica a fim de desenvolver o setor com vistas ao vinho e harmonização, propiciando uma discussão relacionada com a identidade territorial da região Missioneira. Ademais, efetuou-se o desenvolvimento de um preparo autoral contemporâneo baseado nos hábitos da região, harmonizado com um vinho emblemático das Missões, pautados nos conhecimentos técnicos relacionados com a enogastronomia. Salienta-se que este estudo é fruto dos trabalhos de TCC I (teórico) e TCC II (prático) do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha campus São Borja, que culminou na discussão teórica sobre o tema e na criação do preparo aqui apresentado.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa caracteriza-se como um procedimento racional e sistemático, o qual tem como objetivo fornecer respostas aos problemas que são propostos. Assim, a presente pesquisa caracteriza-se de cunho qualitativa exploratória, a qual tem como objetivo conhecer a cultura gastronômica e vitivinícola da região Missioneira, proporcionando maior familiaridade com o problema com vistas de torná-lo mais compreensível e aplicado (Gil, 2021).

Também, enquadrou-se a pesquisa como fenomenológica, na qual o próprio sujeito descreve o objeto de estudo e suas relações a partir de sua perspectiva pessoal, após apropriar-se dos conceitos inerentes ao tema. Assim, valorizou-se as percepções dos participantes, permitindo uma análise mais aprofundada sobre o assunto (Sposito, 2003; Gil, 2019).

Inicialmente, foi realizada uma pesquisa documental em bases bibliográficas. As bases pesquisadas foram sites, sites de prefeituras municipais, Conab, entrevistas, artigos



REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



científicos, teses e livros. Foram utilizadas para as pesquisas as principais palavras-chave que resumem o trabalho, como “região missioneira”, “gastronomia”, “enologia”, “enogastronomia”, “*terroir*”, “identidade territorial”, “harmonização”, “região vitivinícola das Missões”, “história do vinho” e “história da região missioneira”. Após, prosseguiu-se a pesquisa utilizando as referidas palavras-chave, nas principais bases de dados: Google acadêmico, Scielo e biblioteca Apparicio Silva Rillo localizada no Instituto Federal Farroupilha campus São Borja. A seguir, foram selecionados os artigos e livros, os quais compuseram o banco de dados do assunto.

Para melhor compreender o cenário atual da vitivinicultura e da gastronomia na região das Missões foram elaborados questionários abertos e enviados para as vinícolas e prefeitura das cidades. Também foram analisados cardápios de estabelecimentos da região Missioneira. Após esta análise, foi possível elencar insumos e pratos mais consumidos na região e também os principais vinhos produzidos, para então elaborar um prato com insumos característicos que harmonizasse com um vinho produzido na região, colocando assim, a teórica absorvida, na prática.

As cidades analisadas com vistas ao setor vitivinícola e enogastronomia, foram São Borja, Santo Ângelo e Entre Ijuís, que são os municípios que contam com vinícolas já conhecidas na região. Com relação ao estudo relacionado à gastronomia, o foco se deu em São Borja, devido à proximidade das pesquisadoras, que residem na cidade, facilitando a aquisição de informações. Os questionários e visitas aos restaurantes do Porto de São Borja foram realizados em maio de 2022.

Com relação aos questionários para as prefeituras das 3 cidades, foram efetuadas as seguintes perguntas via e-mail: Qual a importância da gastronomia para a economia local? Quais são os eventos/festivais/feiras que ocorrem na cidade que envolvem a gastronomia local? Quais são as estratégias para preservar a cultura local? Qual a importância da gastronomia para o turismo local?

Para as vinícolas, foram enviadas as perguntadas elencadas na sequência, também via e-mail: Como você descreve o *terroir* missioneiro? Quais as principais castas de uva são produzidas na região? Quais os principais tipos de vinho produzidos pela vinícola? O vinho aqui produzido é exportado para outras regiões ou países? Qual importância da produção de vinho para economia local? Quais as perspectivas futuras em termos de

produção de vinhos? Como é elaborado o rótulo dos vinhos em termos de indicação de harmonizações? Há o interesse em estudos relacionados à harmonização? Qual o tipo de vinho de maior interesse da vinícola/menor procura? Na vinícola são fornecidos pratos que harmonizem com os vinhos? Se sim quais? Informações de produção da vinícola e outras características que possam ser fornecidas.

Importante salientar que os questionários foram enviados por e-mail, e tratava-se de um convite para conceder informações, assim, nenhum participante foi nomeado, respondendo como pertencentes a determinado município ou vinícola apenas. Com relação às prefeituras, apenas Entre Ijuís e Santo Ângelo forneceram informações.

Desta maneira, a primeira parte do estudo consistiu na análise das características relacionadas à enologia e enogastronomia na região Missioneira, para após, munidos de informação, desenvolver um preparo típico que harmonizasse com os vinhos da região, promovendo assim conhecimento, discussão e inovação para a área.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Gastronomia na região Missioneira

A Região Missioneira é a mescla de diversas etnias que migraram para região, a qual iniciou no século XVII, seguindo até meados do século XVIII, no período de conquista e colonização das terras platinas pelos padres jesuítas, que estavam a serviço da coroa espanhola. Da cultura deixada pelos indígenas, alguns hábitos alimentares resistem até hoje, como o churrasco, a mandioca, a farinha de mandioca, o amendoim, a paçoca de amendoim, a abóbora, a batata-doce, o chimarrão entre outros (Marquette *et al.*, 2015). Na região das Missões, a maioria dos pratos é oriundo da influência da imigração germânica, polonesa, italiana e africana. Embora os índios Guaranis e Kaigangues tenham sofrido essas sobreposições étnicas, alguns alimentos e pratos ainda marcam sua identidade, traduzindo a cultura local quando apresentada tanto aos residentes como aos turistas (Marquette *et al.*, 2015).

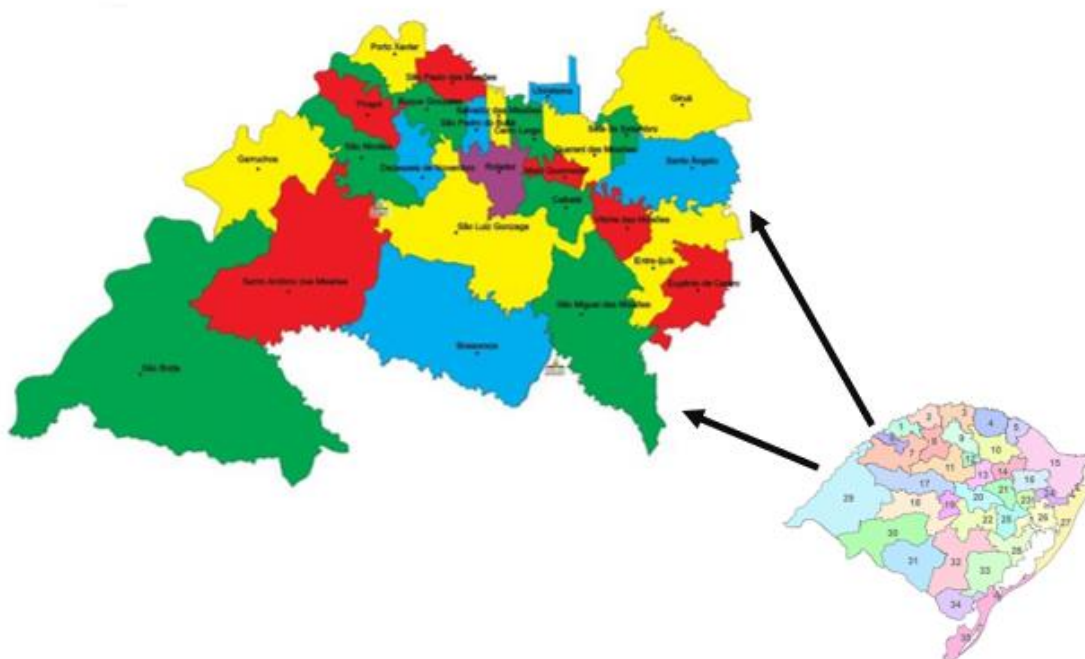
Figura 1. Localização da região Missioneira no Rio Grande do Sul.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Fonte: Adaptada de Portal das Missões (2019).

Segundo entrevista realizada com a Prefeitura de Santo Ângelo em maio de 2022, a gastronomia possui um papel de suma importância para economia local, pois o turismo não se faz sozinho, é preciso uma boa gastronomia, seja no sabor ou na apresentação. Torna-se uma forma de manter e atrair turistas para região, seja com refeições tradicionais ou em eventos específicos como a Feagri Missões, Fenamilio Internacional que caracteriza-se por ser o principal evento cultural e de negócio do município e da região, além da “Cidade das tortas”, evento que divulga e apresenta os doces da região. Destaca ainda que a gastronomia pode ser um vetor de desenvolvimento cultural para o município e que já foram implantados pratos típicos em feiras que ocorrem na cidade. Na cidade de São Borja, a pecuária faz parte da história do município, e, após a tomada do território em 1801, foram distribuídas sesmarias para a instalação de estâncias. A agricultura tem no arroz e na soja, seus principais produtos de exportação, assim como a fruticultura, com ênfase na produção de uvas viníferas (Roque, 2017).

Roque (2017) destaca que a gastronomia é uma das maiores vertentes do turismo e que deveria ser investida nas escolas e na propagação de festivais. Afirma que São Borja possui um local de lazer que é o Cais do Porto, que poderia ser muito mais explorado, pois já se tem a Piava, peixe do rio Uruguai, sendo necessário transformar o prato em



REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



um atrativo gastronômico.

Através de uma análise feita no cardápio de três restaurantes do Cais do Porto em São Borja em maio de 2022, foi possível identificar diversas opções como pratos diversos à lá carte, buffet, lanches, picados, mas o que mais se destaca são os pratos à base de peixe, peixes como a piava, tilápia e traíra, servidos fritos ou a base de molhos.

Roque (2017) também destaca as iniciativas para promover a cultura local, como as feiras que acontecem na praça XV de Novembro toda sexta-feira, onde os feirantes vendem artesanato e pratos remetentes à cultura local. Porém, afirmou que os comerciantes da feira são muito dependentes da Prefeitura Municipal. O mesmo caso acontece com a Colônia dos Pescadores, os quais sempre estão esperando mais do setor público.

Durante a análise dos restaurantes do Porto, foi possível conversar com uma participante da agroindústria familiar de São Borja, a qual destacou que seus preparos são à base de peixe, como pintado, piava, grumata, palometa e cascudo. Fornecem produtos como pastéis, bolinhos, croquetes, lasanhas e postas de peixe congeladas. Destaca-se que a procura maior é na Semana Santa, mas que tem venda o ano todo e que é o meio que sustenta sua família. Explica também, que há 32 anos trabalham com peixe, há 22 anos fazem feira e 5 anos que entraram no ramo da agroindústria.

Conforme a Prefeitura do município de Entre Ijuís, a gastronomia auxilia no surgimento de novos e bons negócios, principalmente oferecendo serviços diferenciados e assim agregando geração de emprego e renda para a população. No município, o único evento existente, voltado para a gastronomia é a feira do produtor, onde são expostos e vendidos produtos da agricultura e gastronomia familiar.

Para preservar a cultura local, o município relata que estão desenvolvendo um projeto de preservação e resgate da história e valorização dos pontos turísticos. Através do projeto “União Faz a Vida” que é trabalhado nas Escolas Municipais, onde buscam desenvolver a educação patrimonial, através de atividades/aprendizagens significativas que desenvolvam e despertem nas crianças esse amor, orgulho e valorização à cultura e ao patrimônio do município. Destaca também que a gastronomia se torna um atrativo turístico, pois, oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer a história, a cultura e o modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Na região Missioneira existem empreendimentos que valorizam a gastronomia contemporânea, mas sem deixar de lado a cultura regional. Um bom exemplo é o parque hotel Tenondé em São Miguel das Missões, o qual oferece em seu restaurante Pixé, pratos denominados como missioneiros, como linguça na tábua, galinhada, carreteiro de charque e carreteiro missioneiro e para harmonizar com seus pratos, oferecem uma vasta carta de vinhos, em sua maioria vinhos produzidos na região Missioneira.

Outro empreendimento que busca trazer um pouco da cultura dos imigrantes e nativos da região através da produção de vinho e de uma boa gastronomia é o Bistrô anexo à vinícola Don Carlos (Nona Bina), o qual promove eventos de degustação, almoço e jantar. No cardápio é oferecido como entrada a tábua de frios (salame, copa, queijos, pasta de *kefir* com ervas finas, caponata com pão de longa fermentação, *focaccia*, *grissinis*, *bruschetta*, pimentas e geleias). Como prato principal, há opções como galinha caipira ao molho, talharim ao molho, polenta frita com queijo parmesão ou batatas salteadas na manteiga e ervas finas, saladas, coelho ou codorna, cordeiro assado, risoto, carne de porco assada, tortéi ao molho e como sobremesas, torta mineira, *banoffee*, torta de limão, pêra ao vinho ou sorvete com calda quente.

Para Marquette (2015), os nativos e os descendentes de imigrantes são detentores da memória cultural socializada durante as festas anuais, que pela aproximação e convivência entre familiares, amigos e visitantes compartilham histórias e saberes através da gastronomia. A comunidade indígena e os descendentes de imigrantes mantiveram, ao longo dos anos, lembranças que marcaram a originalidade e a tradição, expressas de maneira singular, no ato de falar, no artesanato, nas velhas receitas culinárias, como a polenta, farinha de mandioca, tortas, nas plantações e criações de animais. Entretanto, a gastronomia sintetiza no tempo os momentos de suas vidas, a expectativa de futuro, as vivências do presente, e resgata toda a história e cultura de um povo.

Desta maneira, tendo em mente a importância das Missões para o desenvolvimento do Rio Grande do Sul, e que, o berço da vitivinicultura no Brasil, deu-se nas redondezas desta região, demonstra a importância em compreender a história e costume dos antepassados, auxiliando a compreender o panorama atual desta região (Vinhos da Campanha Gaúcha, 2023).



3.2 Vitivinicultura na região Missioneira

O assunto enologia é bastante amplo, devido às diferentes espécies de uva, variedades e tecnologias de vinificação. As duas principais espécies de uva empregadas para a produção de vinho são a *Vitis vinífera*, específica para a produção de vinhos finos; e a *Vitis labrusca*, que gera os vinhos conhecidos como coloniais, e tem características interessantes para a produção de sucos, geleias e consumo *in natura*. Dentro de cada espécie, existem inúmeras variedades de uva, como as brancas ou tintas. Alguns exemplos mais conhecidos de uvas brancas *Vitis vinífera*, são a ‘Chardonnay’, ‘Riesling’, ‘Sauvignon Blanc’; para tintas, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Malbec’, ‘Tannat’. Para uvas *Vitis labrusca*, branca, pode-se citar a uva ‘Niágara branca’, e para uvas tintas, a ‘Isabel’ e ‘Bordô’, muito difundidas no Rio Grande do Sul. Além destas variáveis, existe as diferentes tecnologias para a produção de vinhos: vinhos tranquilos (sem gás) brancos, tintos e rosés; Vinhos espumantes (presença de gás carbônico proveniente de segunda fermentação) elaborados por diferentes variedades de uva, métodos (*Charmat* – em tanque e *Champenoise* – segunda fermentação ocorre dentro da garrafa), podendo ser brancos, rosados ou tintos (Manfroi e Giovaninni, 2009).

No fim dos anos 1990, a família Malgarim, com descendência italiana, decidiu resgatar a rica história da relação da região missioneira com o cultivo dos vinhedos, trazendo de volta a vitivinicultura para a região. Através de uma análise realizada no site da vinícola de domínio público, foi possível identificar que a vinícola Malgarim apresenta uma maior produção de vinhos tintos. Este fato condiz com a literatura, uma vez que o *terroir* e o solo desta região propiciam a produção de vinhos tintos de excelente qualidade, devido a boa maturação das uvas, consequência dos verões muito quentes e invernos rigorosos, que garantem boa amplitude térmica. Além disso, o solo, predominantemente argiloso também auxilia no bom desenvolvimento deste tipo de variedade (Rodrigues, 2021).

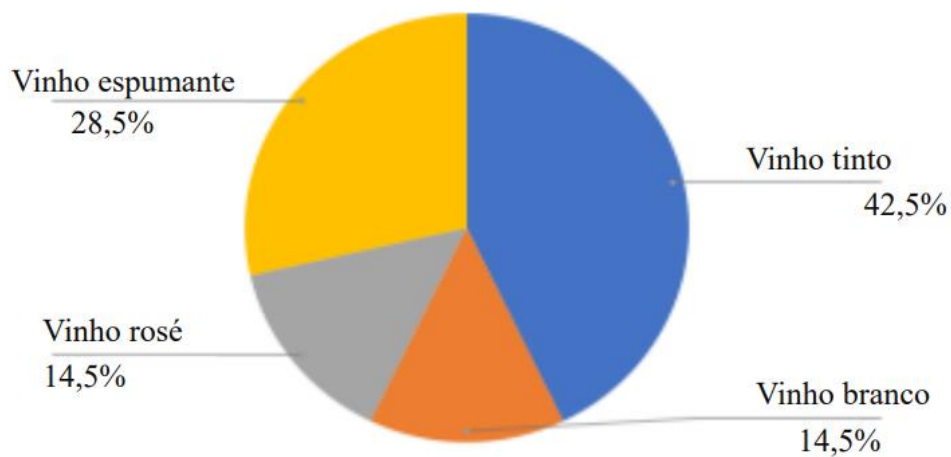
A vinícola apresenta o interesse em produzir vinhos tintos de excelente qualidade, elevado potencial alcoólico, sendo que muitos de seus vinhos se enquadram na categoria dos Vinhos Nobres (vinhos que apresentam teor alcoólico acima de 14%). Além disso, a proximidade com o Rio Uruguai, também causa impacto no *terroir* da região. Embora de maneira menos expressiva, a vinícola também produz um tipo de vinho branco e um tipo de vinho rosé. As uvas brancas são produzidas à parte, em um terreno mais arenoso e sombreado. Isto auxilia



a manter a acidez necessária às uvas, aliado ao fato de uma excelente maturação. Desta maneira, conseguem desenvolver vinhos brancos de boa qualidade. Os espumantes são baseados no corte da uva ‘Chardonnay’ com a uva ‘Pinot Noir’ vinificada em branco, trata-se de uma *assemblage* (mistura de vinhos) bem difundida no Rio Grande do Sul. Os vinhos rosés são feitos a partir da uva ‘Cabernet Sauvignon’. O processo de elaboração do vinho rosé é semelhante ao vinho tinto, contudo, o mosto permanece menos tempo em contato com as cascas, extraindo menos compostos coloridos.

Na Figura 2 é possível analisar o perfil de produção de vinhos da vinícola. Observa-se que em sua maioria são produzidos vinhos tintos tranquilos, que são provenientes das castas ‘Merlot’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Cabernet Franc’ e ‘Tempranillo’; espumantes *brut* branco e rosé também são desenvolvidos; vinhos brancos tranquilos, provenientes da casta ‘Riesling’ e vinhos rosé tranquilos a base de ‘Cabernet Sauvignon’.

Figura 2: Perfil de produção de vinhos da Vinícola Malgarim.



Fonte: desenvolvido pelas pesquisadoras, 2023.

No questionário aplicado à vinícola Don Carlos, o *terroir* local foi definido com algumas peculiaridades pontuais, como o solo não sendo tradicional de pura argila, devido a localização ser na margem direita do rio Ijuí, sendo composto de muitas rochas e relevo acidentado, proporcionando uma excelente drenagem do solo. Outra característica é a proximidade com o rio, que causa um forte resfriamento noturno pelo orvalho, fazendo com que a temperatura no vinhedo tenha uma grande amplitude térmica, colaborando para uma melhor maturação fenólica. O inverno tem horas frio suficiente para a boa brotação



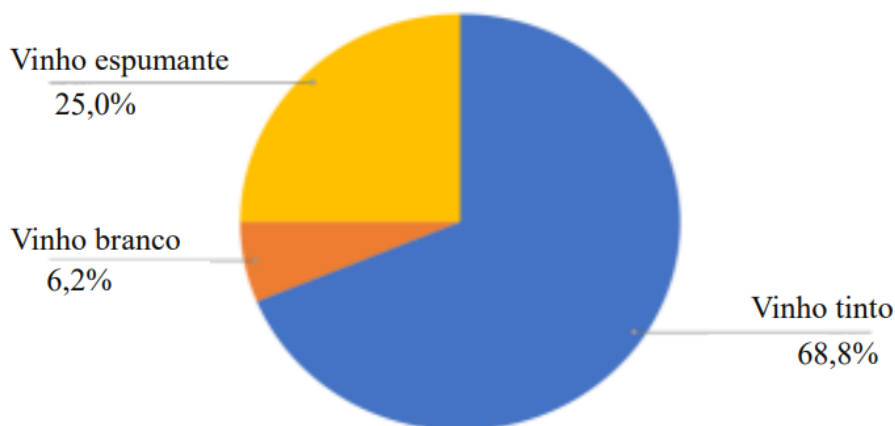
da maioria das variedades de uva, e a grande radiação solar colabora para a antecipação da colheita de 15 a 30 dias em relação a outras regiões e destaca que de forma geral, as Missões produzem muitos estilos de vinhos, desde os muito encorpados aos muito elegantes.

O proprietário relata que a produção de vinho na região ainda não tem muito contraste na economia local, pois são poucas as vinícolas na região. Além disso, a proximidade com a Argentina favorece uma grande concorrência. Mas que lentamente está sendo feito um trabalho de divulgação pelas poucas vinícolas e por apreciadores de seus vinhos para mostrar a qualidade e diferença de seus produtos e acredita que, entre 10 e 15 anos, o cenário deverá ficar mais favorável para a região.

No momento, a Don Carlos está focada na elaboração de produtos com pouca intervenção e sem correção. Segundo o proprietário, este estilo de vinho vem ganhando muito espaço no Brasil. São espumantes elaborados apenas pelo método *Champenoise*, com relação à quantidade de açúcar, são categorizados como *Nature* (sem adição de açúcar). Nos vinhos tranquilos, a tendência é a elaboração de *blends*, que consiste na elaboração de misturas entre vinhos. Buscam sair um pouco do tradicional, a partir do uso de variedades pouco conhecidas no Brasil e criar uma identidade própria com estas castas, são elas: ‘Nebbiolo’, ‘Sangiovese’, ‘Syrah’, ‘Nero D’avola’, ‘Saperavi’, ‘Volos’, ‘Pignolo’, ‘Nocera’, ‘Palava’, ‘Casa Vechia’ e ‘Viognier’.

Na Figura 3 é possível verificar que a Vinícola Don Carlos apresenta uma maior produção de vinhos tintos tranquilos, também produz espumantes e vinhos brancos, os quais são provenientes das uvas ‘Chardonnay’ e ‘Viognier’.

Figura 3: Perfil de produção de vinhos da Vinícola Don Carlos.



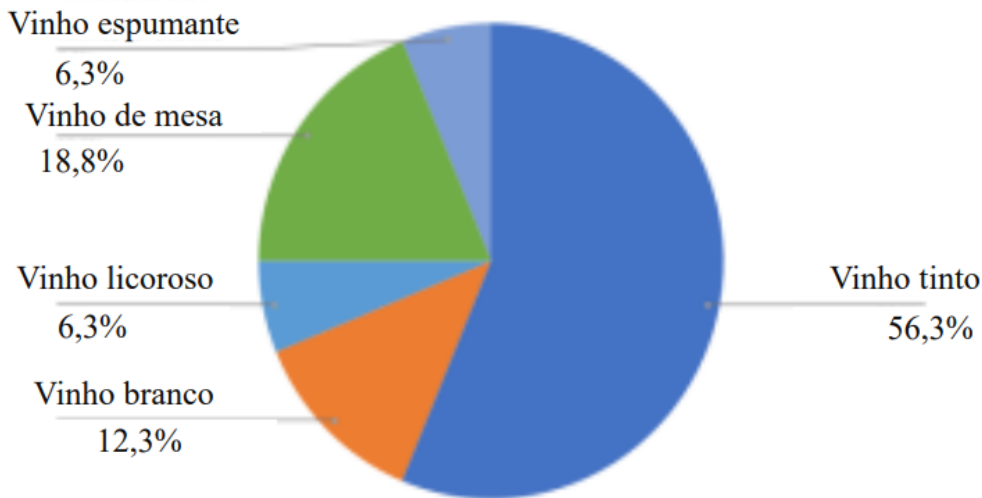
Fonte: desenvolvido pelas pesquisadoras, 2023.

A Vinícola Fin é uma empresa familiar com produção própria de uvas e vinhos. Tudo começou em 1876 com a vinda do patriarca da família Luigi Fin, nascido em Arzignano, na província de Vêneto, na Itália, para Campo dos Bugres (hoje Caxias do Sul). A continuidade se deu com Patrício Fin em Três de Maio - RS. Jorge Fin, 3ª geração dos Fin no Brasil, mantém vivas as raízes e a tradição familiar na elaboração de vinhos e cultivo de videiras.

Através de uma análise realizada no site da vinícola de domínio público, pode-se identificar que a vinícola Fin apresenta maior produção de vinhos tintos, fator que se dá pelas características do *terroir*, o qual possui latossolo vermelho, argiloso e de ótima profundidade, invernos intensos com formação de geadas com chuvas amenas na primavera, que contribui para o processo vegetativo e formação dos cachos da videira. Os verões muito quentes resultam na ótima maturação e concentração dos açúcares naturais. A vinícola, também está localizada entre os rios Ijuí Grande, Ijuizinho e rio do Munho e a propriedade possui lagos naturais, que deixam as noites frescas auxiliando na amplitude térmica, contribuindo para um microclima especial com boa influência na produção e maturação.

Na Figura 4 é possível observar que mais da metade dos vinhos produzidos na vinícola são tintos tranquilos, provenientes das uvas ‘Ancellotta’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Merlot’, ‘Cabernet Franc’, ‘Tannat’, ‘Marselan’ e ‘Malbec’. A vinícola também trabalha com castas que não são *Vitis vinifera*, como a variedade ‘Isabel’. Vinhos brancos tranquilos também são produzidos, e empregam principalmente as castas ‘Moscato’ e ‘Gewürztraminer’. A vinícola também produz vinhos licorosos e espumantes provenientes da casta ‘Moscato’.

Figura 4: Perfil de produção de vinhos da Vinícola Fin.



Fonte: desenvolvido pelas pesquisadoras, 2023.

Observa-se que as vinícolas da região das Missões, apresentam um *terroir* propício para o desenvolvimento de vinhos tintos encorpados como os da variedade ‘Malbec’ e ‘Cabernet Sauvignon’. Também se empenham em aproveitar características particulares do território para o desenvolvimento de outros tipos de vinho, como os vinhos brancos e rosés tranquilos e os vinhos espumantes de castas diversas, que precisam apresentar um maior teor de acidez, mais difícil de desenvolver nas condições desta região.

3.3 Enogastronomia na região Missioneira

A enogastronomia trata-se da união entre o estudo do vinho e da gastronomia, propiciando um arranjo de equilíbrio entre ambos no paladar (Rabachino, 2012; Silva, 2015). Como observado na seção 3.1, a gastronomia da região das Missões é rica e apresenta fortes raízes nos povos nativos e dos colonizadores, principalmente portugueses e espanhóis. Desta maneira, com base nos conhecimentos relacionados com a gastronomia e da culinária típica local, foi possível desenvolver um prato contemporâneo utilizando elementos típicos. Também, com base nos conhecimentos relacionados à enogastronomia, que envolve a harmonização entre vinho e alimento, foi escolhido um vinho emblemático da região, o qual serviu como guia para desenvolver o preparo que além de trazer a cultura local, também harmonizasse com este vinho característico da região.

Uma das três vinícolas presentes na região Missioneira apresenta no rótulo de seus vinhos opções de harmonização, como por exemplo: o vinho ‘Ancellotta’ fino tinto harmoniza muito bem com filés, picanha, cordeiro ou caças; o vinho fino tinto seco reserva ‘Cabernet



REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Sauvignon' harmoniza com pratos à base de carnes vermelhas, queijos e massas, entre outras sugestões. Essas são dicas de harmonizações baseadas em conceitos gerais de harmonização. Contudo, a partir do estudo do assunto, é possível desenvolver harmonizações mais focadas pensando-se nas características intrínsecas ao vinho Missioneiro e da comida típica da região. Este tipo de estudo é pouco desenvolvido, uma vez que é bastante complexo desenvolver análises sensoriais ou estudos de *Food Pairing* (análise da interação dos compostos voláteis do vinho e do alimento, empregando para tal, análises como a Cromatografia Gasosa).

O vinho, por suas características aromáticas e gustativas se torna um companheiro indispensável da comida, mas é preciso buscar a harmonia entre eles. É importante identificar os sabores básicos de cada prato e de cada vinho, a identificação dos sabores é principalmente uma função da língua. Na superfície da língua existem inúmeras papilas gustativas, cujas células sensoriais percebem os cinco sabores básicos: ácido, amargo, salgado, doce e umami (Santana e Santos, 2014).

A partir do conhecimento dos vinhos da região Missioneira e dos preparos típicos desta região, empregando-se técnicas de harmonização e conhecimentos oriundos do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, foi então elaborado um prato, que consiste num mosaico de cordeiro, acompanhado de uma musseline de moranga cabotiá e um molho à campanha. A versão final do prato aqui apresentada, foi elaborada a partir de diversos testes tanto das características do prato, como do vinho, a fim de realizar uma harmonização pautada em técnica e nos detalhes do vinho e do alimento, não apenas em características gerais dos produtos.

A relação de técnicas gastronômicas empregadas consiste em: o mosaico de cordeiro foi preparado a partir da limpeza da carne, que foi cortada em tiras e depois temperada. Na sequência, as tiras de carne temperadas foram unidas e depositadas sobre uma “cama” de farce, formando uma espécie de rocambole. Para enrolar, foi empregado plástico filme. O rolo de carne foi colocado na geladeira de um dia para o outro e foi cozido em água. Após, foi selado (selar significa submeter algum alimento ao calor seco em uma frigideira), resultando em uma carne suculenta no seu interior e com sabor caramelizado proveniente da reação de *Maillard* (reação entre proteínas e açúcares redutores da carne, que geram pigmentos marrons e aroma de caramelizado) (Rabachino, 2012).



REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



A *farce*, que consiste em uma emulsão de carne com algum produto gorduroso, como o creme de leite e se assemelha a um patê. Para sua elaboração, foi empregada a carne de cordeiro, temperada com sal e hortelã e como agente de gordura, foi utilizado o creme de leite, resultando em uma *farce* com leve frescor, por conta da hortelã, e com textura tenra. Para selar a carne foi utilizada manteiga e azeite, trazendo para o prato untuosidade e um leve sabor adocicado.

A moranga cabotiá em forma de musseline confere untuosidade, devido ao uso do azeite de oliva, também traz um sabor adocicado para o prato, proveniente do mel que foi adicionado. O molho à campanha (semelhante a um vinagrete) traz a acidez que o prato necessita e os brotos de rúcula conferem um leve toque amargo e picante.

Em resumo, temos um preparo untuoso, levemente adocicado e com frescor proveniente da acidez do molho, da hortelã e dos brotos de rúcula. Assim, para que ocorra a harmonização, baseando-se nas técnicas de harmonização (Rabachino, 2012) precisaremos de um vinho que apresente aroma frutado, que seja encorpado, tenha uma boa acidez, taninos presentes e boa alcoolicidade. Como se trata de um prato regional, as características mencionadas anteriormente foram procuradas em um vinho produzido na região das Missões.

As técnicas de harmonização empregadas se baseiam na utilização de técnicas de contraste e semelhança. Como se trata de um prato untuoso, por conta da *farce* e da musseline, os quais têm adição de gordura, é necessário um vinho com uma boa acidez, pois a acidez estimula a secreção salivar, que limpa as papilas e remove pequenos traços de gordura (Rabachino, 2012).

Deste modo, por meio de componentes contrastantes - acidez/gordura - conseguimos obter o equilíbrio. Mediante um preparo suculento, é necessário um vinho tânico e alcoólico, em patamares suficientes para equilibrar a suculência do preparo. O tanino e o álcool providenciam uma sensação de secura na boca, fazendo frente à suculência da preparação. Trata-se, novamente, de uma harmonização por contraste (Rabachino, 2012).

Por termos um prato de estrutura forte, pois usamos a carne de cordeiro, que apresenta um aroma característico especiado e adocicado, precisaremos de um vinho tinto de bom corpo e moderadamente maturado, que tenha um buquê bem desenvolvido (aromas terciários provenientes do envelhecimento). Ao mesmo tempo, trata-se de um prato aromático, por



conta da carne utilizada, da moranga cabotiá e dos muitos aromas provenientes do molho à campanha, assim, iremos precisar de um vinho frutado para acompanhar a complexidade aromática oferecida pelo preparo. As últimas características mencionadas foram harmonizadas pela técnica de semelhança, pois para atingir o equilíbrio é necessário que ambos apresentem características similares, para enaltecer um ao outro.

Baseado no exposto acima foi utilizado um vinho produzido na região Missioneira, que consiste em um ‘Malbec’ tinto seco, com aromas de frutas vermelhas, ameixa, baunilha e café, com 12,7% de álcool.

Figura 5. Mosaico de cordeiro com mousseline de cabotiá e molho à campanha.



Fonte: desenvolvido pelas pesquisadoras, 2023.

O preparo foi apresentado à uma banca junto ao vinho escolhido para efetuar a harmonização. O desenvolvimento do preparo, uniu diversos conhecimentos relacionados com a gastronomia, a fim de desenvolver um preparo contemporâneo, pautados nos hábitos regionais. Para efetuar a harmonização, foi necessário compreender conceitos sobre enologia, para compreender os tipos de vinho produzidos na região, além de entender na teoria e na prática, a análise sensorial de vinhos, e também, todas as técnicas que envolvem a harmonização entre os sabores do alimento e da comida. Desta maneira, justifica-se a complexidade do assunto, mas que, o ato de debruçar-se sobre a temática, provoca o desenvolvimento de diversas áreas e traz à tona os hábitos e a cultura de uma determinada região, tão importante para a área da gastronomia, que devido a esta complexidade, acaba por ter poucos estudos relacionados ao tema.



4 CONCLUSÕES

A cultura gastronômica e vitivinícola da região Missioneira sofre influência dos povos colonizadores e imigrantes até hoje, fator que reflete diretamente na gastronomia da região, havendo uma mescla de sabores e culturas. A herança dos hábitos alimentares dos povos originários da região, os indígenas, são observados atualmente, como o churrasco, a mandioca, o chimarrão e o peixe. Fatores esses que marcam a identidade regional, traduzindo a cultura local. Notou-se que o *terroir* Missioneiro possui características específicas dependendo da localidade, mas boa parte de solo é argiloso, vermelho e profundo, clima com invernos intensos, assim como verões escaldantes. Fatores como esses resultam em uma boa estrutura para o vinho, alto índice de maturação e concentração dos açúcares naturais. Nas vinícolas analisadas, a maior produção é de vinhos tintos, destacando-se as castas ‘Merlot’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Cabernet Franc’ e ‘Malbec’.

Por meio dos questionários aplicados, pode-se analisar que a gastronomia possui um papel de suma importância para a economia local e preservação cultural, visto que, a gastronomia expressa os hábitos de uma população e o seu estudo, auxilia na valorização da cultura regional, perpetuação dos hábitos e oferece ganhos econômicos para a região, propiciando o desenvolvimento regional e sensação de pertencimento.

Através de eventos e feiras na região é possível divulgar a cultura e riqueza existente nas Missões. Porém ainda há barreiras que impedem ou dificultam o trabalho em prol do desenvolvimento regional, não possibilitando dar continuidade ao resgate e preservação da cultura local sem uma mudança de pensamento.

Nota-se que nenhum dos três municípios é reconhecido por sua produção de vinhos, embora haja grande potencial de desenvolvimento, pois o *terroir* Missioneiro possui características únicas. Um dos pontos levantados nos questionários foi que a produção de vinhos ainda não tem muito contraste na economia local, pois são poucas as vinícolas na região e que a proximidade com a Argentina e a falta de fiscalização favorecem a entrada de vinhos estrangeiros de menor preço.

Diante do estudo que procurou explorar e entender a gastronomia e o vinho na região Missioneira sob a ótica técnica, nota-se que a região tem grande potencial de desenvolvimento nestes setores, os quais podem aumentar as possibilidades de turismo e



desenvolvimento da identidade territorial, cabe dizer, que ações estão sendo realizadas, porém, faltam estudos em torno da harmonização de pratos típicos da região com vinhos de *terroir* Missioneiro, assim como iniciativas dos setores públicos e privado para o avanço dos mesmos.

A partir do estudo das características dos vinhos da região e da gastronomia, foi possível desenvolver um preparo típico, mas com características atuais, mesclando os hábitos dos antepassados com os hábitos contemporâneos, uma vez que observa-se constante busca pela inovação. A partir do conhecimento, domínio e aplicação das técnicas de harmonização, é possível levar em consideração detalhes do preparo e dos vinhos, e estabelecer uma harmonização precisa.

REFERÊNCIAS

Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional-APROPAMPA. *Indicação Geográfica: Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*. (2015). Recuperado de: <<https://www.sna.agr.br/indicacao-geografica-carne-do-pampa-gaucha-da-campanha-meridional/#:~:text=Os%20munic%C3%ADpios%20que%20a%20indica%C3%A7%C3%A3o,Sul%20e%20Santana%20do%20Livramento.>>.

Aurier, P., Fort, F. & Sieriex, L. (2005). *Exploring terroir products meanings for the consumer. Anthropology of Food*, n. 4. Recuperado de <<http://aof.revues.org/document187.html>>.

Etges, E. V., Silva, N. R. & Vogt, P. O. (2015). *A enogastronomia como elemento de identidade territorial*, Santa Cruz do Sul. Recuperado de <<https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/viewFile/13396/2562>>.

Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e Alimentação: Análises introdutórias*. Ed. Roca, São Paulo.

Flandrin, J.L., Montanari, M. (1996). *A história da alimentação*. Paris. Ed. Fayar.

Gil, A. C. (2019). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 7. ed. São Paulo: Atlas.

Gil, A. C. (2021). *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: atlas.

Gonçalves, L. A. S., Almeida, B. A. & Bastos, E. M. S. (2018). *Panorama das indicações geográficas no Brasil*. Revista de Desenvolvimento Econômico, v. 3, p. 130-144.



REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). (2015). *Indicação Geográfica no Brasil*. Recuperado

de:<http://www.inpi.gov.br/menuservicos/indicacaogeografica/indicacao-geografica-no-brasil>.

Manfroi, V., Giovaninni, E. (2009). *Viticultura e Enologia, Elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros*. Bento Gonçalves: IFRS.

Marquetto, R. F. (2015). *Gastronomia tradicional: regiões missões e central do RS - Brasil / organização Rut Friedrich Marquetto*. – Santo Ângelo: [s. n.], 2015. Recuperado de <<https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/5937/GASTRONOMIATRADICIONAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>.

Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Muler, S. G. (2012). *Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais*. Tese de doutorado apresentada à Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Florianópolis.

Portal das Missões. (2019). Recuperado de:<<https://www.portaldasmissoes.com.br/noticias/view/id/892/regiao-das-missoes-que-compreende-a-amm..html>>.

Rabachino, R. (2012). *Harmonização: o equilíbrio entre o vinho e o alimento*. Caxias do Sul: EDUCS.

Roque, P. A. (2017). *A gastronomia como propulsor do desenvolvimento turístico de lugares: estudo em três municípios missioneiros*. Programa de pós-graduação stricto sensu em desenvolvimento – gestão empresarial, Ijuí. Recuperado de <<https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/5697/Aline%20Prestes%20Roque.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>.

Rodrigues, C. R. J. (2021). *Roteiro Vinhedos, Vinícolas e Vinhos do Terroir Missioneiro*. Folha Blogs, Nino Bellieny. Recuperado de <http://www.folha1.com.br/_conteudo/2021/04/blogs/blogninobellienny/1271740-roteiro-vinhedos-vincolas-e-vinhos-do-terroir-missioneiro.html#:~:text=Caracte%20C3%ADstica%20da%20terra%20vermelha%20mais,vinho>.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Santana, M. J. & Santos, I. J. (2014). *Comida e vinho harmonização essencial*. Senac.

Recuperado de <<https://books.google.com.br/books?hl=pt>

[BR&lr=&id=l_aEDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=harmoniza%C3%A7%C3%A3o+com+vinhos&ots=TZPE5bmXHy&sig=IY24cSRWjJnN1Y3gM7oUxh9w8Ig#v=onepage&q=harmoniza%C3%A7%C3%A3o%20com%20vinhos&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt).

Silva, R. do N. (2015). *A enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos/RS*. Dissertação (Mestrado) -Programa de Pós Graduação e Desenvolvimento Regional, linha de pesquisa Território, Planejamento e Sustentabilidade, Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC, RS), 2015. Recuperado de: <https://repositorio.unisc.br/jspui/bitstream/11624/803/1/Roberto%20do%20Nascimento%20e%20Silva%2016out2015.pdf>.

Sposito, E. S. (2003). *Geografia e filosofia: contribuição para o ensino do pensamento geográfico*. UNESP.

Vinhos da campanha gaúcha. (2023). Recuperado de: <https://www.vinhosdacampanha.com.br/campanha-gaucha/>.