UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA
E ASSUNTOS ESTUDANTIS
II SIMPÓSIO DE EXTENSÃO, CULTURA E ASSUNTOS ESTUDANTIS
13 e 14 de junho de 2013

PROJETO DE CURSO DE EXTENSÃO: INTRODUÇÃO AO CONHECIMENTO
BÁSICO DE VINHOS E TREINAMENTO DE SERVIÇO

CLÁUDIO LUIZ LUCAS DA CUNHA

JUSTIFICATIVA, OBJETIVOS E METODOLOGIA

Justifica-se este projeto pela carência de conhecimento entre os garçons profissionais do mercado quanto ao correto serviço de vinhos, pela crescente demanda do público consumidor por atendimento qualificado, pela inserção de Goiás no cenário vitivinícola nacional, e por ser a cidade de Pirenópolis sede da Festa do Vinho, evento anual que congrega imprensa, entendidos e autoridades no assunto reconhecidos nacional e até internacionalmente

O projeto objetiva a princípio qualificar os profissionais já atuantes, formar novos profissionais, num segundo momento ampliar a especialização dos mesmos em direção à *sommellerie*, e quiçá num terceiro momento despertar na UEG a criação de um curso de Enologia.

Utilizando aulas expositivas com recursos áudio-visuais, aulas práticas recriando ambiente de restaurante, e prova avaliativa. Com duração de 03:00h, atendendo até trinta pessoas por edição, com duas edições por semestre letivo.

1 ORIGENS

Evidências das prováveis origens do vinho espalham-se por uma vasta região do mundo que inclui a Ásia Menor e a Mesopotâmia, situada entre quatro mares; o Golfo Pérsico, o Mar Cáspio, o Mar Negro e o Mar Mediterrâneo, alcançando mais à oeste a Grécia e ao sudoeste do Mediterrâneo, o Egito. “A história do vinho é tão antiga como a da humanidade.” (DAYAN, 1.990, p53).

1.1 MITO

Os mitos são a maneira de transmitir o conhecimento que primitivos povos nos legaram. Aqui o mito conta algumas das andanças e proezas do filho bastardo de Júpiter o deus sol, com a protetora das vindimas, Sêmele,

...ao tornar-se adulto, Baco percorreu o mundo com um séquito de bacantes, sátiros e silenos, difundindo o vinho. Conquistou a Índia com um exército de mulheres e homens que, em vez de armas, empunhavam bastões enramados com videiras. No Egito ensinou a edificar, a cultivar a videira e a elaborar o vinho... em Delos, concedeu às filhas do rei Ânio o dom de converter água em vinho. Em Atenas, as festas de Baco, as dionisiacas, eram celebradas oficialmente e com grande pompa. Já em Roma, essas festas eram licenciosas e chamadas de bacanais. Baco passou à mitologia como a divindade do vinho e dos prazeres” (CATALUÑA,1.988, p18).

1. 2 Vinho e religião

Entre a mitologia e a religião há fronteiras tênues, e ambas exigem do homem a mesma atitude para se validarem, a fé. Aqui também mais uma vez o vinho está presente no momento de religar o humano ao divino.

Noé, outro personagem os religiosos da época tiveram grande influência na vitivinicultura. Sabe-se que eles foram produtores do vinho que inicialmente servia para as cerimônias religiosas e, depois, para o consumo e venda (PACHECO,2008,p10).

No catolicismo o vinho simboliza o sangue de Cristo, sendo ingerido num rito sacro pelos celebrantes durante a liturgia, representando que ao internalizar o fluido vital do divino em seu próprio corpo o celebrante adquira virtudes divinas.

O vinho sempre esteve ligado à religião. Muito já se ouviu falar no Vin Santo,que recebeu esse nome porque era usado nas missas. ...Na Idade Média a Igreja Católica exerceu papel de guardião do vinho. Como precisavam garantir vinho para uso na missa, mosteiros e abadias passaram a cultivar a videira e a elaborar a bebida. Dom Pérignon, criador do champanhe foi um desses religiosos cujo nome ficou definitivamente associado ao vinho. (ALZER,2.010,p18)

1.3 A disseminação do vinho

Da Europa o vinho foi disseminado pelo novo mundo, chegando ao Brasil no mesmo momento do descobrimento, trazido a bordo das naus colonizadoras. "...a carta de Pero Vaz em 1º de maio de 1500, menciona o que ofertavam os portugueses ao nativo: "Vinho de Portugal, Madeira, Canárias."(CASCUDO,2011,p782). E se a princípio eles estranharam o novo sabor, logo tomaram gosto:

E há um registro de que os índios também apreciavam o vinho europeu. Fernão Cardim conta que, em troca de mantimentos indígenas, os jesuítas lhes ofereciam facas, tesouras, pentes e fitas, "mas com o que mais folgavam era uma vez de cagui-été, isto é, vinho de Portugal (HUE, 2008,p199).

E desde aquela época tentou-se produzir vinho nas terras de cá. Após séculos de frustradas tentativas, a vitivinicultura começa a tomar corpo a partir de 1875 com a chegada de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, espalhando-se gradativamente pelos Estados circunvizinhos e num salto chega a Pernambuco, numa latitude inédita na vitivinicultura mundial, 9º S, posteriormente chegando ao centro oeste e à Serra dos Pirineus em Goiás.

1.4 Conceito

Agora chegou o momento de conceituar o que é vinho. "Vinho é exclusivamente o produto resultante da fermentação alcoólica dos açúcares do suco (ou mosto) da uva fresca, sã e madura."(SÉRGIO,2005,p2). Embora esta seja uma definição clássica, para mais esclarecimento e trazer amparo legal à pesquisa, é melhor ver o que diz a legislação brasileira para vinhos produzidos no Brasil:

Lei nº 7.678 de 8/ 11/ 88, artigo 3º: Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura . Art. 4º: Mosto simples de uva é o produto obtido pelo esmagamento ou prensagem da uva sã, fresca e madura, com a presença ou não de suas partes sólidas. Alterada pela Lei nº 10.970 de 12/11/ 2004, artigo 8º, os vinhos serão classificados:

I – quanto à classe: a) de mesa; b) leve; c) fino; d) espumante; e) frisante; f) gaseificado; g) licoroso; h) composto;

II – quanto à cor: a) tinto; b) rosado, rosé ou clarete; c) branco;

III – quanto ao teor de açúcar: a) nature; b) extra-brut; c) brut; d) seco, sec ou dry; e) meio doce, meio seco ou demi-sec; f) suave; e g) doce.

Parágrafo 2º: Vinho fino é o vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades *Vitis vinífera* do grupo Nobres, a serem definidas em regulamento. (IBRAVIN,2013)

Assim, daqui em diante, sempre que citar vinho, este trabalho se refere aos vinhos produzidos com a *viti vinífera européia*, que pertence ao grupo Nobres.

1.5 Tipos

Com alguns detalhes, os tipos de vinho como são reconhecidos pelo mercado.

Tinto, há diversos, com variações de cor e de estilo.

Branco, vai de um verde bem claro até um âmbar, passando pelo amarelado.

Rosado, o vinho rosado é feito por sangria, ou pelo método “ tinto vinificado em branco”. Espumante, produto de uma segunda fermentação obtida por meio de dois métodos: autoclave (em tanques de inox) ou clássico (em garrafas).

Doce, apresenta açúcar residual detectável ao paladar. É ótimo com sobremesas.

Fortificado, também chamado de generoso, é um tipo de vinho ao qual se adiciona aguardente vínica à produção. São exemplos o Porto (Portugal) e o Jerez (Espanha). (BEATO,2007,p9).

Vinho Verde, somente produzido em Portugal a partir de uvas não amadurecidas por completo, tanto pode ser branco como tinto, apresentando-se com elevada acidez e pouco alcoólico.

1.6 Cepas ou castas de uvas

A cepa ou casta é a variedade a que pertence a vinha. Há grande variedade de castas, milhares. Aqui serão apresentadas com poucos detalhes apenas as mais conhecidas ou mais representativas. Tanto podem ser brancas como tintas.

Tintas. *Cabernet Franc*, mais leve e menos tânica que a próxima, também é usada em cortes. *Cabernet sauvignon*, tânica, produz ótimos vinhos, tanto jovens quanto de guarda. *Merlot.*, normalmente usada em cortes mas também como varietal. *Pinot noir*, é a cepa dos grandes tintos da Borgonha, França, e também dos *champagnes*, como varietal ou em cortes. *Syrah* (ou *Shiraz*), Fonte de vinhos encorpados, estruturados e tânicos. *l.*

Branças. *Chardonnay*, é a uva mais popular em todo o mundo. *Chenin Blanc*, apresenta acidez elevada. *Gewustraminer*, extremamente perfumada. *Sauvignon Blanc*, gera vinhos frutados, frescos e vivazes. *Riesling*, nobre por exelência.

1.7 Terroir

De modo a simplificar, pode-se definir um *terroir* como o conjunto formado pelas condições climáticas do exato ponto geográfico em que se situa um vinhedo, a altitude, as condições físico-químicas do solo, a direção de incidência da luz solar, inclusa a ação humana, que empresta característica e identidade ao vinho ali produzido.

1.8 A melhor parte: degustação

Degustar vinho é provar com atenção, analisar os vários aspectos organolépticos da bebida, apreciar as qualidades, verificar defeitos e classificar as sensações percebidas. Para a degustação contribuem principalmente os sentidos do olfato, da visão e do gosto, e as sensações táteis das mucosas bucais. Importante notar que as impressões sensoriais aqui descritas não se sobrepõem à experimentação individual.

Degustação visual. Ao olhar o vinho na taça, no primeiro contato já se pode identificar a idade, nos tintos, cores mais próximas de púrpura, framboesa e rubi, vinho jovem; mais para atijolado e marrom, vinho velho. E nos brancos, mais para amarelo-pálido, amarelo-palha, vinho jovem; mais para amarelo-ouro e âmbar, vinho

velho. Também os reflexos, a limpidez e o brilho, devem ser objeto da degustação visual, assim como nos espumantes a formação das borbulhas, quantidade e duração.

Degustação olfativa. Os componentes voláteis do vinho transportam aromas perceptíveis pelo olfato do degustador. “O aroma das flores brancas e amarelas domina nos vinhos brancos e o aroma de flores vermelhas domina nos tintos.”(DAYAN,1990,p56). E quanto às frutas, “Os aromas de frutas amarelas caracterizam os vinhos brancos (maçã-limão). Os aromas de frutas vermelhas caracterizam os vinhos tintos (morango-cereja)” (DAYAN,1990,p57)

Degustação gustativa. Pode-se perceber a adstringência do tinto quando os taninos reagem com a saliva provocando sensação de secura na boca, a temperatura da bebida é percebida pelas mucosas bucais. O sabor “salgado na parte lateral da língua, o doce na ponta da língua, ácido nas bordas superiores da língua, amargo na parte posterior da língua.” (BEATO,2007,p28). Nariz e boca se comunicam através da via retronasal, possibilitando sentir o retrogosto, e assim verificar a persistência aromática.

1.9 Meios de vedação

A vedação é necessária para que não haja perda de bebida de Baco e para sua conservação. Para isso usa-se:

Rolha de cortiça, a rolha natural, passou a ser usada à partir do século XVII, por ser inodora, insípida e flexível e atender bem a finalidade de vedar o vinho permitindo sua evolução na garrafa.

Rolha sintética, surge em meados da década de 90

Screw cap, A tampa de rosca, anteriormente usada em garrafas de água e de cerveja surgiu como mais uma alternativa para solucionar a vedação para os vinhos tranquilos, pois até o momento ainda não está adequada aos espumantes.

Vino lok, a tampa de vidro, que há poucas décadas era usada na vedação dos frascos de medicamentos, recentemente foi adaptada para os vinhos tranquilos.

1.10 Os utensílios de serviço

Desde os primórdios, vários povos vem desenvolvendo utensílios e instalações em função do fabrico e conservação da bebida dos deuses,

PROJETO DE CURSO DE EXTENSÃO: INTRODUÇÃO AO CONHECIMENTO BÁSICO DE VINHOS
E TREINAMENTO DE SERVIÇO

A primeira adega de que se tem conhecimento foi encontrada nas ruínas do palácio do Rei Minos, que viveu em Creta entre 2.000 e 2.400 a.C. Na adega, havia ânforas de barro com capacidade para 100 e 200 litros de vinho. (FREITAS,2.009,p32).

Copos, os apropriados para a degustação de vinhos devem ser feitos de cristal, inteiramente transparentes para não interferir nas cores da bebida, ter uma haste entre o bojo e o pé, permitindo segurar sem alterar a temperatura, ter o bojo mais largo que a boca, e paredes finas, não mais que 1mm.

Para espumante, a *flûte*, alongada, boca estreita, facilita o desprendimento do *perlage*, e a retenção dos suaves aromas.

Para branco, bojo ovalado, boca mais fechada que o bojo concentrando os aromas. Para os *rosés* mesma indicação dos brancos.

Para tinto, bojós ovalados, maiores para evoluir melhor, boca mais fechada que o bojo para concentrar aromas.

Para água, que deve sempre acompanhar a degustação, copos maiores que os de tinto.

Para vinhos do porto e de sobremesa, segue a mesma descrição sendo um pouco mais alongado e menor que os para branco e tinto, assemelha-se ao copo ISO, que é uma “Taça própria para degustação de vinhos, recomendada pelos especialistas da Organização Standart Internacional em Ankara, em setembro de 1970”(CATALUÑA,1988,p130), é usado em degustações profissionais por servir bem todos os diferentes tipos de vinho, evitando constantes trocas.

Saca-rolhas, um modelo de dois estágios com a rosca recoberta por material anti-aderente, com pequeno canivete de lâmina lisa para cortar cápsulas é suficiente.

Balde ou caçamba, fabricados de vários materiais diferentes, deve caber uma garrafa de vinho, mais um certo volume de água e gelo.

Prato de descanso, para recolher a umidade que escorre do balde.

Cesto, para o traslado e abertura do vinho na horizontal entre a adega e a mesa, em casos de tintos de guarda que possam apresentar borras devendo ser decantados.

Termômetro, entre os diversos modelos, o tipo cinta se mostra mais prático.

Decanter, um modelo simples, transparente, bojo bem largo, boca mais aberta que o pescoço estreito, é o bastante.

Guardanapo de serviço, um jogo de guardanapos de serviço em tecido macio e absorvente é indispensável.

2 O SERVIÇO DE VINHOS EM RESTAURANTE

O que é serviço? um rosto sorridente; excelência em tudo o que se faz; saudar cada cliente com educação; visualizar cada cliente como um VIP; convidar o cliente a regressar; criar um bom ambiente; olhar atentamente para o cliente, demonstrando assim interesse por ele.(DAVIES,2010,p83).

Também manter discricção, apresentação pessoal impecável, *mis-en-place* em ordem, observar atentamente a temperatura da bebida de Baco: Os brancos e rosados entre 6°C a 8°C, os espumantes entre 4° e 6°C, os tintos entre 16°C e 18°C fazem parte do serviço profissional, “O ritual de servir o vinho em restaurante é arte que exige um certo aprendizado, pois faz parte do *show* da enogastronomia.” (PACHECO,2008 ,p79).

2.1 APRESENTAÇÃO DA CARTA, pela direita, aguardar o pedido, caso seja pedida uma sugestão, esta deve levar em conta as preferências do cliente, nunca o vinho mais caro.

2.2 serviço da caçamba, se necessário, em tripé ou à mesa guarnecida com prato e guardanapo, à direita do anfitrião.

2.3 Serviço das taças, adequadas ao tipo de vinho.

2.4 Apresentação da garrafa, pela direita do anfitrião, mostrar o rótulo para que confira o vinho.

2.5 Abertura da garrafa, sem movimentá-la, cortar o lacre abaixo do ressalto do gargalo, guardar o lacre no bolso, sacar a rolha sem perfurá-la, sem ruído.

2.6 Apresentação da a rolha, discretamente, ao anfitrião, depositando num prato de serviço.

2.7 Limpeza da boca da garrafa, com guardanapo de serviço.

2.8 Serviço da prova, ao anfitrião, pequena dose, aguardar aprovação.

2.9 Serviço aos convidados, até um terço da taça, a partir da direita do anfitrião, primeiro às damas, a seguir aos cavalheiros, por último completar a taça do anfitrião. Devolver a garrafa à mesa ou à caçamba.

2.10 Serviço de água, até dois terços, primeiro às damas, a seguir aos cavalheiros.

2.11 Reposição, atenção constante. (PACHECO,2010,p66)

BIBLIOGRAFIA

ALZER, Célio. BRAGA, Danio. A arte de escolher um bom vinho. 4 ed. Rio de Janeiro: Senac-Rio, 2010. 152p

BEATO, Manoel. Guia de vinhos Larousse: São Paulo: Larousse, 2007. 254p

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil:4.ed. São Paulo: Global, 2011. 954p

CATALUNHA, Ernesto. As uvas e os vinhos: 2 ed. Rio de Janeiro: Globo, 1988. 207p

DAYAN, Ellie I. Restaurante técnicas de serviço: 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS,1990.164p...

DAVIES,Carlos Alberto. Alimentos e bebidas: 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.254p.

FREITAS, Armando. Novakoski, Deise. Freund, Francisco Tommy. *Barman*, Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado: 4ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 93p

PROJETO DE CURSO DE EXTENSÃO: INTRODUÇÃO AO CONHECIMENTO BÁSICO DE VINHOS
E TREINAMENTO DE SERVIÇO

[.http://www.ibravin.org.br/admin/UPLarquivos/241020081021272.pdf](http://www.ibravin.org.br/admin/UPLarquivos/241020081021272.pdf) em 22/07/2012 às 11:40

HUE, Sheila Moura. Delícias do descobrimento: A gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zaahar, 2008. 207p

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia: 5 ed. São Paulo: Senac-São Paulo, 2008. 177p

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom: 12ed. São Paulo: Senac-São Paulo, 2010. 109p

SÉRGIO, Mário. Kunzler, Paulo. Capacitação, tradição, conhecimento e prática do vinho; módulo1: Goiânia: CEPSS, 2005. 36p