

Consumo e uso de vinho em preparações culinárias

Rayane Leite dos Santos^a ; Crsitina Zita de Moraes Costa Dias Barbosa^a ; Juciê Leite dos Santos^b ; Jeane Vieira Leite^b

^aUniversidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

^bUniversidade Estadual Paulista (Unesp), Jaboticabal, SP, Brasil.

Resumo

Além de muito apreciado como bebida, o vinho também é empregado como matéria-prima culinária. Assim, esta pesquisa objetivou analisar fatores que influenciam o consumo do vinho e seu uso em preparações culinárias. A coleta de dados foi realizada a partir do preenchimento de um questionário *on-line* (*Google Forms*), o qual foi respondido por 2129 pessoas de diversos estados brasileiros, de diferentes faixas etárias, gêneros e níveis de escolaridade. Dentre esses participantes, 52,6% responderam que gostam de vinhos e com relação a frequência de consumo, 15,9% afirmaram consumir diariamente. O tipo de vinho preferido foi o tipo tinto (19,3%) e no quesito enogastronomia, 48,6% têm conhecimento e 48,4% usam vinhos em preparações culinárias. Com relação a gostar ou não de vinho e a frequência de consumo, os fatores idade e gênero não se mostraram determinantes para gostar dessa bebida, todavia pessoas da faixa etária de 45 a 50 anos e as mulheres tendem, segundo este estudo, a ter um consumo de vinho mais frequente, enquanto que, os mais jovens são os que menos têm frequência de consumo definida, e pessoas com maiores rendas são as que mais têm hábito de consumir vinho diariamente.

Palavras-chave: Bebida; hábitos de consumo; enogastronomia

1 Introdução

O vinho é uma bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura. É o resultado da transformação dos açúcares presentes na uva em álcool etílico, anidrido carbônico e em centenas de outros compostos benéficos à saúde. Os processos tecnológicos utilizados, são adequados para assegurarem a otimização de suas características sensoriais e nutricionais. Sua denominação é privativa ao produto obtido exclusivamente da uva *Vitis vinífera*, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas (Brasil, 1988).

Apresenta várias características, com isso pode ser classificado de diferentes maneiras, como: graduação alcoólica, cor, teor de açúcar e tipo de uva. Conforme a graduação alcoólica tem-se: vinhos de mesa de 10 a 13% de álcool, podendo variar entre finos, nobres, especiais, comuns, frisantes ou gaseificados; Vinhos leves de 7 a 9,9%; Champagne/Espumante de 14 a 18%; Vinhos compostos de 15 a 18%; e Vinhos licorosos de 15 a 18%. Com base na cor, se classificam em: vinho tinto, elaborado a partir de uvas de coloração avermelhada ou roxa; vinho branco, elaborado de uvas brancas ou escuras, porém, sem o uso da casca e vinho rosê: elaborado a partir de uvas escuras, porém que liberam pouca coloração ao processo de fermentação, podendo ser também um *blend* de uma preparação tinta e outra branca, resultando na coloração rosa suave (Brasil, 1988).

Quanto ao teor de açúcar os vinhos se classificam em: vinho seco (ou *brut*), preparado com até 5g de açúcar a cada litro da bebida; vinho suave, preparado com mais de 20g/L de açúcar e vinho demi-sec, preparado com 5 a 20g/L de açúcar. O tipo de uva escolhido para cada preparação é responsável por terminar de moldar o sabor de cada bebida, as uvas mais tradicionais utilizadas são: Cabernet Sauvignon; Malbec; Merlot; Tannat, Pinot Noir Chardonnay (Brasil, 2004).

Durante o processamento de obtenção do vinho uma etapa que se destaca é a vinificação, etapa esta é de fundamental importância para a formação das características nutricionais do vinho. Dentre os compostos bioativos formados encontram-se os compostos polifenólicos como os taninos, estilbenos, flavonoides,

ácidos fenólicos e cumarinas (Alves, 2015). Além destes, citam-se ainda outras substâncias bioativas como o resveratrol, o hidroxitirosol e a melatonina pela atividade antioxidante e efeitos cardioprotetor, anticarcinogênico, antidiabetogênico, neuroprotetor e anti-envelhecimento (Fernández-Mar *et al.*, 2012).

Devido à presença de compostos bioativos no vinho, muitas pessoas se motivam a consumi-lo (Vecchio *et al.*, 2017). Desde a década de 90, a correlação entre vinho e saúde vem recebendo atenção. Pesquisas confirmavam o impacto do consumo moderado de vinho e os efeitos benéficos sobre doenças cardiovasculares, diabetes, osteoporose e possivelmente sobre a longevidade (Artero *et al.*, 2015).

Todavia, estudos mais recentes (Rumgay *et al.*, 2021; Anderson *et al.*, 2023; Stockwell *et al.*, 2024) rechaçam a associação entre consumo diário moderado de vinho e benefícios à saúde, os quais são corroborados por uma declaração categórica da OMS (Organização Mundial da Saúde) publicada em janeiro de 2023, ressaltando que quando se trata de consumo de álcool, não há quantidade segura que não afete a saúde, ou seja, nenhum nível de consumo de bebida alcoólica é seguro para a saúde. Assim, apesar do vinho conter compostos bioativos importantes, não há evidências que demonstrem que os potenciais efeitos benéficos do consumo leve e moderado supere o risco de câncer associado a esses mesmos níveis de consumo de álcool para consumidores individuais, é o álcool que causa o dano e não o vinho (OMS, 2023).

Apesar de ser muito apreciado como bebida, o vinho também pode ser empregado como matéria-prima na elaboração de preparações culinárias. Pesquisas mostram que mesmo após o processamento térmico, mantém sua propriedade funcional, principalmente no que está relacionado à presença de flavonoides (Kekelidze *et al.*, 2018).

Na culinária nacional e internacional o suco de uva e o vinho tinto são utilizados com frequência. *Chefs* franceses utilizam os vinhos para elaboração de molhos desde o século XVIII. O vinho é bastante utilizado para marinar carnes, peixes e aves, serve como líquido de cozimento para o pochê e ainda aromatizar frutas. A utilização do vinho tinto na condimentação de carnes, por meio de marinadas, dá-se devido à ação amaciadora e por conferir sabor. O vinho branco é bastante usado na

preparação de risotos e pratos de frutos do mar. Sua utilização é feita para potencializar as características sensoriais e nutricionais dos pratos elaborados.

Quando é adicionado no preparo dos alimentos expostos ao calor, parte do álcool existente evapora, deixando o sabor e o aroma nos alimentos. Todavia é importante ressaltar que dependendo da preparação e da quantidade de álcool inicialmente presente, o prato elaborado com vinho pode ainda apresentar um teor alcoólico considerável. Segundo Ryapushkina et al. (2016) o tempo de cozimento é um parâmetro determinante na concentração final de etanol de um alimento.

Além disso, para esta harmonização ser adequada é necessária ter conhecimento sobre as características organolépticas dos vinhos e para um melhor uso do vinho nas preparações culinárias seria interessante o incentivo da comercialização de vinho em embalagens menores, especificamente com esta finalidade, como o vinho em sachê (Santos, 2017). Assim, esta pesquisa objetiva analisar fatores que influenciam o consumo do vinho, bem como seu uso em preparações culinárias.

2 Metodologia

Este estudo pode ser caracterizado como descritivo quantitativo, pois se buscou coletar informações quantificáveis para analisar estatisticamente a intenção de utilizar o vinho em preparações culinárias. A coleta de dados foi realizada a partir do preenchimento de um formulário de perguntas *on-line* (*Google Forms*), no mês de maio de 2022. O formulário foi composto por 11 (onze) perguntas de múltipla escolha. O *link* para o preenchimento do formulário foi divulgado de forma remota a partir de *e-mails*, mensagens nas redes sociais (*Facebook* e *Instagram*) e *WhatsApp*. O único critério de inclusão para participar da pesquisa era ter no mínimo 18 (dezoito) anos de idade. Os pontos abordados na pesquisa foram os seguintes: informações básicas do entrevistado e os fatores relacionados ao consumo, frequência e uso de vinhos em preparações culinárias. As perguntas realizadas na pesquisa, encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1. Perguntas realizadas no formulário on-line.

Informações básicas do entrevistado	
Perguntas	Sexo
	Faixa etária
	Escolaridade

Renda mensal

Fatores relacionados ao consumo, frequência e uso de vinhos na culinária

Perguntas

- Você gosta de consumir vinho?
- Qual a frequência de consumo do vinho?
- Qual seu tipo preferido de vinho?
- Você tem conhecimento sobre harmonização do vinho na degustação de pratos?
- Você tem costume de consumir alimentos que foram produzidos com vinho?
- Você tem conhecimento sobre a quantidade ideal de vinho a ser adicionado no preparo culinário?
- Qual valor você pagaria num sachê de vinho para preparo culinário?

Fonte: Produzido pelos autores

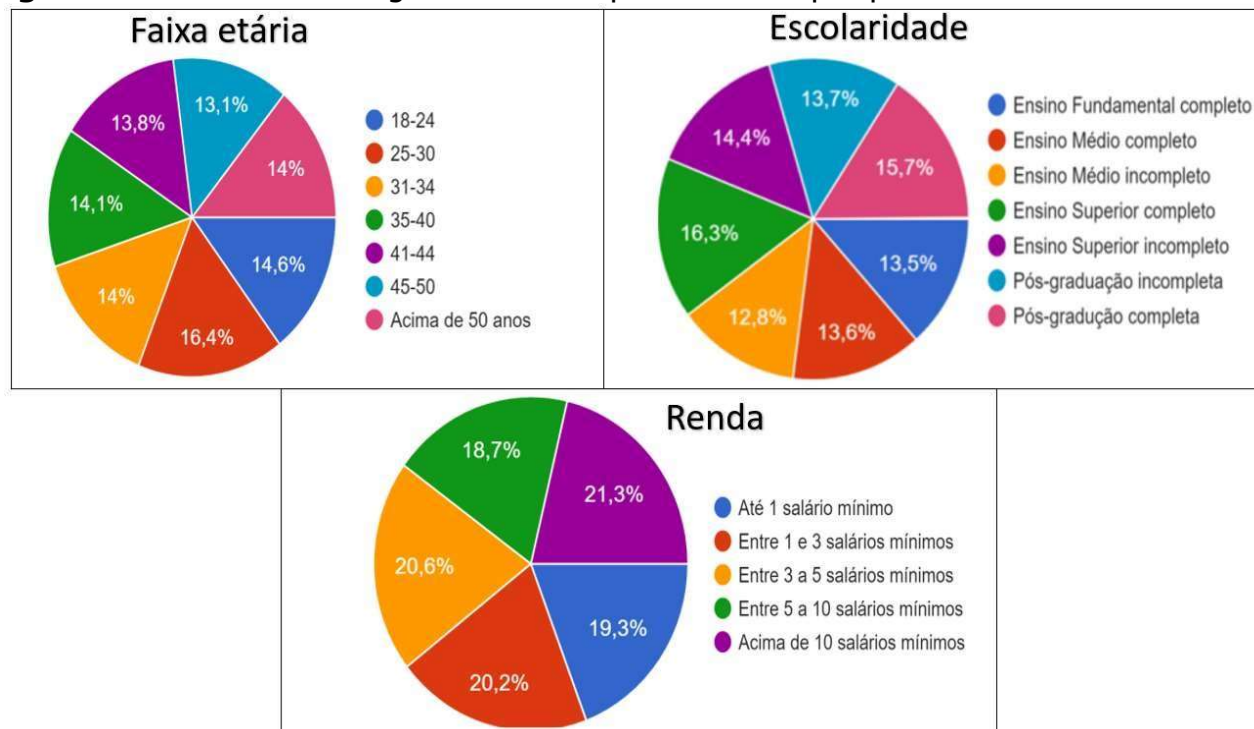
Realizou-se ainda correlações de Pearson dos dados de gênero e tipo de vinho preferido e gênero e frequência de consumo de vinho, bem como a relação entre gostar de vinho e o gênero e gostar de vinho e a faixa etária. Além disso, foi analisado ainda a relação entre frequência de consumo de vinho e faixa etária e a frequência de consumo de vinho e a escolaridade. As correlações dos dados foram realizadas utilizando o *Microsoft Excel*.

3 Resultados e discussão

Um total de 2129 pessoas de diversos estados brasileiros respondeu ao questionário *on-line*, sobre consumo e utilização de vinho em preparações culinárias, das quais 51,7% se declararam do gênero feminino e 48,3% do gênero masculino. Esses participantes tinham idades variadas, entre 18 a acima de 50 anos, com maior número de respondentes na faixa etária de 25 a 30 anos (16,4%) e as demais faixas com percentuais parecidos, entre 13,1% à 14,6% (Figura 1).

Os participantes da pesquisa possuíam diferentes níveis de escolaridade, do ensino fundamental completo à pós-graduação, sendo que a maior quantidade de respondentes possui graduação completa (16,3%) e a menor percentagem ensino fundamental (13,5%) (Figura 1). E com relação à renda, o percentual mais expressivo dos participantes (21,3%) apresenta um poder aquisitivo considerável, acima de 10 salários-mínimos por mês, e os com menor renda (até um salário- mínimo) foram 19,3% (Figura 1). Kotler e Keller (2006) ressaltam que as escolhas de consumo são extremamente afetadas pelas circunstâncias econômicas, bem como pela idade e gênero.

Figura 1. Dados sociodemográficos dos respondentes da pesquisa



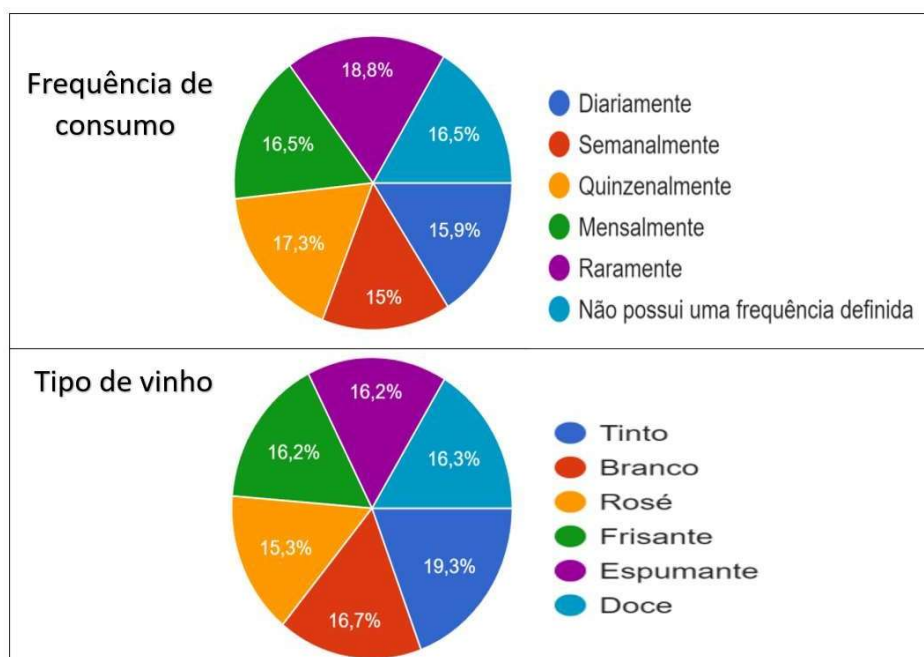
Fonte: Dados da pesquisa.

Dentre os participantes da pesquisa, 52,6% responderam que gostam de vinhos e outros 47,4% que não. E com relação a frequência de consumo de vinho, o maior percentual de respondentes disseram que consomem vinho raramente (18,8%), todavia, uma quantidade significativa de pessoas afirmou consumir diariamente (15,9%) e as demais que consomem semanalmente (15%), quinzenalmente (17,3%), mensalmente (16,5%) ou não possuem uma frequência de consumo definida (16,5%) como pode-se observar no Figura 2. Assim, considerando que esta pesquisa foi feita com o público geral, e não apenas com apreciadores de vinho, pode-se considerar que o consumo de vinho frequente (diariamente e semanalmente) é expressivo ao comparar, por exemplo, com os resultados de pesquisas feitas pelo Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento-IPF (2017), que observou que dentre os amantes de vinho presentes na feira de vinho de Campo Grande, 42,70% bebem vinho semanalmente.

Para Kotler e Armstrong (2015), características pessoais, como a faixa etária, sexo e renda são fatores que podem ter muita influência para o consumo do vinho.

O tipo de vinho preferido foi o tipo tinto (19,3%), seguido pelo branco, enquanto o rosê foi o menos preferido (15,3%) e os demais tiveram percentuais de preferência bem semelhantes (Figura 2). Essa maior preferência pelo vinho tinto já era esperada, uma vez que o vinho tinto tem a maior preferência nacional e é o mais consumido no país como também foi constatada na pesquisa de Guerra e Silva (2022) sobre as percepções e hábitos sobre a ingestão de vinhos e benefícios à saúde. Esses dados são corroborados pela Exbrasil (2021), que também constatou que vinho tinto é o preferido dos brasileiros, com 55% da preferência e vinho branco fica em segundo lugar, com 25%.

Figura 2. Consumo de vinho pelos respondentes da pesquisa



Fonte: Dados da pesquisa

Os participantes desta pesquisa também foram indagados sobre seus conhecimentos em harmonização do tipo de vinho com o alimento, que vem sendo denominado ultimamente de enogastronomia (Trombini et al., 2020). Nesse quesito o percentual dos respondentes que afirmam ter conhecimento foi similar ao dos que não possuem conhecimento, 48,6% e 48,3% respectivamente. Quando questionados

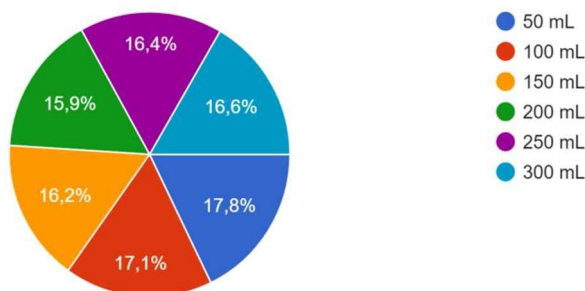
sobre o consumo de alimentos produzidos com vinho, metade dos participantes (50,2%) responderam que consumiam, 47,7% que não, 1,3% apenas esporadicamente e os demais não tinham certeza se já tinham consumido algum alimento feito com vinho.

Quanto à utilização dos vinhos em preparações culinárias, quase metade dos respondentes (49,6%) disseram que não usam, enquanto 48,4% afirmaram que usam e 2% usam às vezes. E a quantidade que acredita ser o suficiente para ser adicionado a uma preparação alimentícia de forma a trazer novos aromas e sabores à comida mais citada foi a de 50 mL, apontada por 17,8% dos participantes e os demais citaram quantidades que variaram de 100 a 300mL (Figura 3). Ou seja, pequenas quantidades se comparado ao conteúdo de uma garrafa de vinho que geralmente é de 700 mL de bebida.

A quantidade de vinho usado em uma preparação culinária varia conforme a quantidade de porções que se deseje preparar do referido prato, bem como da preferência dos consumidores por um prato com maior ou menor intensidade de atributos conferidos pelo vinho em determinada preparação culinária. Lecat e Chapuis, (2017) explicam que não há regras absolutas para harmonização de vinhos e alimentos, trata-se de algo muito particular e que demanda sugestões de especialistas.

Desse modo, para uso culinário doméstico seria interessante a compra de um frasco com menor quantidade de vinho (um sachê, por exemplo), só o suficiente para fazer a preparação culinária, visto que essa bebida tende a perder algumas de suas características depois que é aberta, uma vez que a exposição do vinho ao oxigênio inicia um processo de oxidação que altera as suas características sensoriais, físico-químicas e nutricionais, tornando a bebida imprópria para o consumo em um breve espaço de tempo. O período decorrido após a abertura de uma garrafa de vinho é conhecido como vida de prateleira secundária (Furtado, 2013).

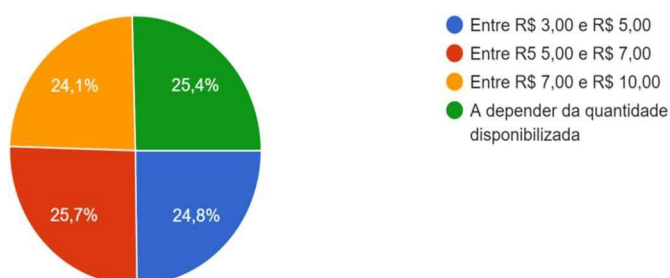
Figura 3. Quantidade que acredita ser o suficiente para ser adicionado a uma preparação alimentícia de forma a trazer novos aromas e sabores à comida



Fonte: Dados da pesquisa

Os participantes foram indagados o quanto estariam dispostos a pagar por um sachê de vinho para preparo alimentício caso estivesse disponível no mercado, sendo que as respostas variaram de 3 a 10 reais ou preço a depender da quantidade de vinho no sachê, sendo que a faixa de preço entre 5 a 7 reais foi a mais citada (25,7% dos respondentes) e as demais obtiveram percentuais um pouco inferiores, mas bem próximos a esse (Figura 4). O preço do vinho varia muito, desde vinhos com preços bem acessíveis (valores inferiores a 20 reais em alguns vinhos de mesa) a alguns vinhos finos que podem custar até alguns milhões de reais. Em preparações culinárias geralmente são usados vinhos com preços mais acessíveis ou com valores medianos, e mais comumente, segundo Santos (2018) são usados vinho tinto de mesa ou vinho branco para essa finalidade.

Figura 4: Se tivesse disponível no mercado um sachê de vinho para preparo alimentício, quanto estaria disposto a pagar pelo produto.



Fonte: Dados da pesquisa

Banov (2017) alerta que comportamento do consumidor não é algo que possa ser analisado e interpretado de forma isolada, pois precisa considerar muitas variáveis como econômica, social etc. Diante disso, a seguir foram feitas algumas correlações a fim de verificar, dentre os fatores pesquisados, quais têm mais influência no consumo de vinhos.

3.1 Fatores relacionados ao consumo de vinho

Pode-se observar na Tabela 2 que o tipo de vinho preferido, tanto pelas mulheres quanto pelos homens, é o vinho tinto (19,53% e 18,97% respectivamente). Sendo que, o segundo preferido com maior percentual de preferência feminina foi o do tipo espumante. Todavia esse foi o que obteve menor percentual de preferência masculina, apenas 14,88% dos homens o apontaram como preferido, enquanto 17,02% preferiram o branco. E o do tipo rosê foi o menos preferido pelas mulheres (apenas 14,62%). De acordo com Guerra e Silva (2022), os vinhos preferidos, considerados mais “saúdáveis” e mais consumidos pelos brasileiros são os vinhos do tipo tinto.

Tabela 2: Relação entre gênero e tipo de vinho preferido e gênero e frequência de consumo de vinho

Fator relacionado	Gênero	
Tipo de vinho preferido	Feminino (%)	Masculino (%)
Tinto	19,53	18,97
Rosé	14,62	15,95
Branco	16,26	17,02
Frisante	15,89	16,44
Espumante	17,26	14,88
Doce	15,99	16,63
Frequência de consumo de vinho		
Diariamente	16,26	15,56
Semanalmente	15,53	14,40
Quinzenalmente	15,44	19,36
Mensalmente	17,62	15,27
Raramente	17,71	19,84
Não possui frequência definida	17,35	15,56

Fonte: Dados da pesquisa

Quanto à frequência de consumo do vinho, as mulheres mostraram ter consumo mais frequente, com 16,26% delas com consumo diário e 15,53% semanal, enquanto 15,56% dos homens responderam consumir vinho diariamente e 14,40% uma vez por semana. Entretanto, os maiores percentuais tanto femininos (17,71%) quanto masculinos (19,84%) disseram que seu consumo de vinho é raro, visto que a pesquisa não foi realizada apenas com os apreciadores da bebida.

Esses dados de maior consumo entre as mulheres são surpreendentes, visto que culturalmente os homens ingerem mais bebida alcoólica do que as mulheres apesar de a ingestão de bebida alcoólica entre as mulheres ter aumentado nos últimos anos, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE (2020).

Contrastando com este estudo, Basso e Vusenteni (2016) em sua pesquisa sobre comportamento do consumidor de vinhos da região das Missões, ao comparar o consumo de álcool entre homens e mulheres, observou que os homens tendem a beber vinho mais frequentemente que as mulheres. Thach (2012) ressalta que homens e mulheres possuem diferentes comportamentos na ingestão de vinho, pois não possuem as mesmas motivações, sendo que os homens geralmente estão mais interessados na compra do vinho para avaliar seu conhecimento técnico sobre a bebida, enquanto que as mulheres possuem motivação mais social, buscando relaxamento e interação social.

Desse modo, supõe-se que a maior frequência de consumo observada por mulheres nesse estudo, esteja relacionada às alegações de supostos benefícios à saúde advindos do consumo moderado e frequente de vinho. Considerando que as mulheres geralmente são mais preocupadas com questões de saúde, elas provavelmente associam a inclusão do vinho na dieta como um hábito saudável, visto que, segundo alguns estudos como os de Guerra e Silva (2022) e Muller *et al.* (2022), o vinho é considerado uma bebida funcional, podendo contribuir para uma dieta humana saudável. Entretanto, estudos mais recentes e a própria OMS (2023) ressaltam que as evidências atualmente disponíveis não podem indicar a existência de um limite no qual os efeitos danosos do álcool começam a se manifestar no corpo humano. A OMS alerta que o risco para a saúde começa na primeira gota de qualquer bebida alcoólica. Contudo, esses alertas ainda não são amplamente conhecidos pelo público na maioria dos países.

Com relação a gostar ou não de vinho, a maioria dos participantes afirmou gostar dessa bebida (52,04% das mulheres e 53,21% dos homens). E quanto a idade, os participantes da pesquisa com faixa etária de 41 a 44 e acima de 50 anos foram os que mais afirmaram gostar de vinho, 55,97% e 55,37% respectivamente. Todavia, neste estudo, a idade e o sexo não parecem ser fatores determinantes para gostar de vinho, visto que muitas das pessoas mais jovens e das mais velhas

disseram gostar de vinho quase nas mesmas proporções, bem como homens e mulheres também apresentaram percentuais bem próximos, como pode ser observado na Tabela 3. Silva (2021) explica que a pandemia da Coronavírus fez crescer o consumo de vinhos em todos os níveis e faixas etárias, aumentando a quantidade de novos apreciadores que adquirem o hábito de consumir vinhos.

Tabela 3: Relação entre gostar de vinho e gênero e gostar de vinho e idade

<i>Fator relacionado</i>	<i>Gostar de vinho</i>	
Gênero	Sim (%)	Não (%)
Feminino	52,04	47,96
Masculino	53,21	46,79
Faixa etária		
18-24	51,45	48,55
25-30	51,43	48,57
31-34	53,87	46,13
35-40	54,15	45,85
41-44	55,97	44,03
45-50	45,88	54,12
Acima de 50 anos	55,37	44,63

Fonte: Dados da pesquisa

Analisando a Tabela 4, observa-se que a faixa etária com consumo mais frequente de vinho é a de 45 a 50 anos, 18,28% das pessoas dessa idade afirmaram consumir vinho diariamente, mas as pessoas com mais de 50 anos foram as que menos disseram consumir vinho diariamente (14,43%), e os mais jovens, 18 a 24 anos, foram os que menos possuem uma frequência de consumo definida (19,61%). Segundo Evino (2021), a geração X (nascidos entre 1965 e 1980) são os maiores consumidores de vinho no país, correspondendo a 40% do consumo dessa bebida no Brasil. Apesar disso, conforme os dados deste estudo, a idade teve pouca influência sobre a frequência de consumo de vinhos.

Por outro lado, a renda se mostrou um fator mais determinante na frequência de consumo da bebida, pelo menos no consumo diário, com 20,97% das pessoas com renda familiar acima de 10 salários-mínimos afirmando que consomem vinho diariamente, enquanto que as com menores rendas (até um salário mínimo) são as que mais raramente consomem. Isso pode ser devido essas pessoas terem maior poder aquisitivo para comprar essa bebida com maior frequência. Apesar disso, para Santos et al. (2022) e Ibravin (2019), a questão econômica vem deixando de ser um

gargalo para os consumidores de vinhos, visto que o vinho está cada vez mais acessível a todas as classes sociais devido a diversidade de tipos e preços, não sendo mais considerado uma bebida elitizada e com isso nota-se um aumento geral em seu consumo e segundo Ibravin (2019) e Rabachino (2018), a tendência esse é que esse consumo aumente a cada ano.

Tabela 4: Relação entre frequência de consumo de vinho e faixa etária e escolaridade

Fator relacionado	Frequência de consumo de vinho (%)					
Gênero	Diário	Semanal	Quinzenal	Mensal	Raramente	Não possui frequência definida
Faixa etária						
18-24	15,76	18,33	14,47	13,83	18,01	19,61
25-30	15,71	12,57	13,14	17,14	24,29	16,86
31-34	16,50	12,79	19,19	16,16	19,87	15,49
35-40	15,28	16,61	13,62	20,27	17,61	16,61
41-44	15,70	15,70	20,48	17,41	17,41	13,31
45-50	18,28	12,90	20,07	16,49	15,05	17,20
Acima de 50 anos	14,43	16,11	21,48	14,09	17,79	16,11
Renda						
Até 1 salário mínimo	16,34	14,15	12,93	21,46	20,49	14,39
Entre 1 e 3 salários mínimos	12,56	14,19	21,63	16,74	19,53	15,35
Entre 3 a 5 salários mínimos	14,61	15,75	15,98	13,70	19,86	20,09
Entre 5 a 10 salários mínimos	14,82	17,34	19,10	16,33	15,08	17,34
Acima de 10 salários mínimos	20,97	13,69	17,00	14,57	18,54	15,23

Fonte: Dados da pesquisa

4 Conclusão

Constatou-se que quase metade dos participantes da pesquisa utilizam vinhos em preparações culinárias, e que para tal usam pequenas quantidades da bebida em preparações domésticas. Assim, seria interessante que houvesse disponível no comércio o vinho fracionado em recipiente menor do que as garrafas tradicionais de 700mL, por exemplo pequenos sachês de vinhos com finalidade culinária para atender a esse público.

Quanto à preferência por tipo, o vinho tinto foi o mais preferido, como já foi constatado em outras pesquisas no país. E com relação a gostar ou não de vinho e

a frequência de consumo, os fatores idade e gênero não se mostraram determinantes para gostar dessa bebida, todavia pessoas da faixa etária de 45 a 50 anos e as mulheres tendem, segundo este estudo, a ter um consumo de vinho mais frequente, enquanto que, os mais jovens são os que menos têm frequência de consumo definida, porém não são necessariamente os que menos consomem vinho. E pessoas com maiores rendas são as que mais têm hábito de consumir vinho diariamente.

Referências

Alves, M. M. C. Polifenóis no vinho tinto e efeitos na saúde. (2015). Dissertação (Mestrado). Integrado em Ciências Farmacêuticas. Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, Amada, Portugal.

Anderson, B. et al. (2023). Health and cancer risks associated with low levels of alcohol consumption. *The Lancet Public Health*, Volume 8, Issue 1, e6 - e7.

Artero, A.; Artero, A.; Tarín, J. & Cano, A. (2015). The impact of moderate wine consumption on health. *Maturitas*, 80, 3-13.

Banov, M. R. (2017). Comportamento do consumidor vencendo desafios. São Paulo: Cengage.

Basso, L. D. & Visentini, M. S. (2016). Comportamento do consumidor de vinhos da região das missões: Uma investigação sobre os fatores influenciadores. *Revista Gestão E Desenvolvimento*, 13, 2.

Brasil. (2004). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004. Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva de do vinho, e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*. Brasília, DF, 16 nov. 2004. Seção 1; nº 219. p. 1.

Brasil. (1988). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados do vinho e da uva. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*. Brasília, DF, 9 nov. 1988. Seção 1, nº 213. p. 21, 561.

Exbrasil. (2023). Brasileiro bate recorde de consumo de vinho em ano de pandemia. Disponível em: <https://esbrasil.com.br/brasileiro-bate-recorde-de-consumo-de-vinho-em-ano-de-pandemia/>. Acesso em: 10 out. 2023.

Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística- IBGE. (2023). Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de->

noticias/noticias/29472-impulsionado-pelas-mulheres-consumo-de-alcool-cresce-entre-brasileiros-em-2019. Acesso em: 10 out. 2023.

Instituto Brasileiro Do Vinho–Ibravin. (2023). Consumidores brasileiros de vinho: percepção dos consumidores brasileiros de vinho. 2019. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/ivb/1545067974.pdf>. Acesso em: 06 out. 2023.

Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento – IPF. (2017). Comportamento do consumidor de vinhos, 2017. Disponível em: [https://cdn.acritica.net/upload/dn_noticia_arquivo/2017/10/levantamento consumidores-vinho.pdf](https://cdn.acritica.net/upload/dn_noticia_arquivo/2017/10/levantamento_consumidores-vinho.pdf). Acesso em: 06 out. 2023.

Fernández-Mar, M., Mateos, R., García-Parrilla, M. C., Puertas, B. & Cantos-Villar, E. (2012). Bioactive compounds in wine: Resveratrol, hydroxytyrosol and melatonin: A review. *Food Chemistry*, 130, 4: 797-813.

Furtado, A.M.S. (2013). Evolução da composição físico-química e das características cromáticas de vinhos durante a vida de prateleira secundária. 2013. F. 72. Dissertação (mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, 2013.

Guerra, N. C. & Silva, E. B. (2022). Percepções e hábitos sobre a ingestão de vinhos e benefícios à saúde: como a bebida está inserida na rotina dos consumidores? *Oikos: Família e Sociedade em Debate*, 33,1: 01-18.

Kekelidze, I., Ebelashvili, N., Japaridze, M., Chankvetadze, B. & Chankvetadze, L. (2018). Phenolic antioxidants in red dessert wine produced with innovative technology. *Annals of Agrarian Science*, 16,1: 34-38.

Kotler, P. & Armstrong, G. (2015). Princípios de marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson Education Brasil.

Kotler, P. & Keller, K. L. (2017). Administração de Marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall.

Lecat, B. & Chapuis, C. (2017). Food and Wine Pairing in Burgundy: The Case of Grands Crus. *Beverages*, 3,10.

Rabachino, R. (2018). Vocabulário do vinho. 3. ed. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul.

Rumgay, H · Shield, K · Charvat, H · et al. (2021). Global burden of cancer in 2020 attributable to alcohol consumption: a population-based study. *Lancet Oncol*. V.22:1071-1080.

Ryapushkina, J.; Skovenborg, E.; Astrup, A.; Risbo, J.; Bech, L.; Jensen, M.; Snitkjær, P. (2016). Cooking with beer: How much alcohol is left?. *International*

Journal of Gastronomy and Food Science, Volumes 5–6, Pages 17-26, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.09.001>.

Silva, S. D. (2021). O perfil do consumidor de vinhos na região noroeste paulista. *Revista Eletrônica Ciência e Tecnologia Futura*, 1, 1.

Santos, M. S. (2017). A enogastronomia no Brasil e a interferência da temperatura na harmonização entre vinhos e preparações. 48 f. Trabalho de conclusão de curso (Tecnólogo em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Teresina.

Santos, W. C., Melo, V.E.O., Almeida, V. S. S., Diu, H. & Vilar, W. T.S. (2022). A importância do controle de qualidade na produção do vinho e o perfil dos seus consumidores: Uma revisão. *RBC Science*, 1, 1.

Stockwell, T.; Zhao, J.; Clay, J.; Levesque, C.; Sanger, N.; Sherk, A. & Naimi, T. (2024). Why Do Only Some Cohort Studies Find Health Benefits From Low-Volume Alcohol Use? A Systematic Review and Meta-Analysis of Study Characteristics That May Bias Mortality Risk Estimates. *Journal of Studies on Alcohol and Drugs*, v. 85:4, 441-452.

Thach, L. (2012). Time for wine? Identifying differences in wine drinking occasions for male and female wine consumers. *Journal of Wine Research*, 23, 2: 134-154.

Trombini, C. N., Brisola, E. M. A., Ávila, M. A., Júnior, P. D. S. P., Bueno, J. N. & Rabelo, C. B. (2020). O uso do ambiente virtual moodle no ensino profissionalizante sobre vinhos: é possível implementar?. *Brazilian Journal of Development*, 6, 8: 57885-57896.

Vecchio, R., Decordi, G., Grésillon, L., Gugenberger, C., Mahéo, M. & Jourjon, F. (2017). European consumers' perception of moderate wine consumption on health. *Wine Economics and Policy*, 6, 1: 14-22.

World Health Organization (WHO) . (2023). No level of alcohol consumption is safe for our health. <https://www.who.int/europe/news/item/04-01-2023-no-level-of-alcohol-consumption-is-safe-for-our-health>.