

Queijo e vinho, aprenda a harmonizar

Faça combinações que são sucesso garantido no inverno

DA REDAÇÃO

Aproveitando o clima mais frio, que tal preparar um encontro com os amigos servindo queijos e vinhos? Marlene Kratz, diretora da DiVinum Vinhos, loja especializada, dá dicas para a harmonização.

As inúmeras variedades dos queijos resultam do processo de fabricação, dos fermentos utilizados e da origem do leite, mas a matéria-prima é quase sempre a mesma. Entre as dezenas de cores e sabores disponíveis, alguns possuem características em comum e, dessa forma, podem ser divididos em classes. Temos, assim, os de mofo azul, como o gorgonzola e roquefort; os de mofo branco, como camembert e brie; e o de mofo misto: o camembert.

Há também queijos de massa cozida suaves (gouda, prato, muçarela de búfala e minas), picantes (mimolette, parmesão, grand formaggio), e fortes (reblochon, saint polan, saint marcelin e appenzeller); e os de massa filiada, como o provolone, a próvola e a mussarela.

Outra denominação ampla é a dos queijos de cabra, que são encontrados em diversos estilos e estados de maturação: frescos, curados, boursins, chevilles, entre outros.

MONTAGEM

Na hora de montar a tábua de queijos, procure escolher um de cada tipo para oferecer variedade. Utilize queijos de formatos diferentes, quadrados, arredondados e triangulares, para deixar a tábua mais atrativa. O mesmo vale para a coloração da casca ou a capa externa dos queijos. Se possível, monte em tábuas.

Corte o queijo enquanto estiver frio, mas retire da geladeira uma hora antes de servir, pois a temperatura ambiente acentua o sabor. Corte os redondos e achatados (como brie) em fatias, como bolos. Os de textura quebradiça (como parmesão) devem ser talhados em lascas irregulares. Os cilíndricos (como alguns chèvres) devem ser cortados em cubos pequenos ou em rodela.

Veja como harmonizar



Gorgonzola: massa úmida de cor amarelada, matizes decorrentes pelo desenvolvimento do mofo, com teor acentuado de gordura e sabor picante predominante. A harmonização exigente deste fortíssimo queijo merece avaliação paciente e atenciosa, aprovando combinações com os Tannat, Asti e Sauterne.



Brie ou Camembert: receita francesa de massa mole, textura uniforme e cremosa. Não é prensado nem cozido, possui odor de mofo com nuances adocicadas e defumadas. Sabor rico, concentrado e bastante pronunciado, que casa bem com tintos Pinot Noir e Merlot ou branco. O brie é mais cremoso e requer delicadeza no trato. Combine com Chardonnay.



Gouda: holandês semiduro, cozido e prensado, tem uma casca amarela fina e uma camada de cera de parafina. Os mais jovens têm uma massa firme de tom amarelo pálido, com buracos irregulares. Quando maturado, a casca engrossa e a massa fica escura e dura, especialmente nas bordas. Os maturados costumam ter cheiros apimentados e final doce. Combine com um Shiraz encorpado.



Parmesão: origem italiana, é duro e de consistência granulosa. Daí o nome de Grana, maneira como é chamado quando produzido na Lombardia sob o nome de Grana Padano. Tem grande potencial de aroma e paladar se for envelhecido por tempo suficiente nas condições ideais. Para harmonizá-lo, vinhos como Lambrusco, Chianti Classico Reserva ou Rioja Reserva.



Queijos frescos: muito leves e pouco maturados. Geralmente são menos calóricos e têm pouco teor de gordura, além de sabor suave. Combinam com vinhos médios secos, brancos, rosés ou tintos.

Calcule o consumo médio por pessoa entre 150g e 200g de queijo, fora os acompanhamentos.

Acompanhamentos



>>Saladas verdes com frutas e temperadas com azeite e vinagre balsâmico combinam bem.



>>Escolha tipos diferentes, para que os sabores se complementem e haja variedade de texturas.



>>Sirva com frutas frescas como peras, maçãs, uvas kiwi, damascos, tâmaras, figos, além de frutas secas como castanhas, damasco, ameixas.



>>Uma tábua com frios como copa, salame, presunto cru e complementos como azeitonas e tomate seco pode compor a mesa.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Vinho e cinema, DiVinos!

Santé! O mundo do vinho está na telona. Se você quer aprender sobre vitivinicultura, a cultura das uvas e sua vinificação, e se é um apreciador, como eu, de um bom filme e de um bom vinho, deguste ambos.

Sideways (2004): comédia romântica que aborda uma despedida de solteiro onde dois amigos, querendo manter uma amizade antiga, viajam pelos vinhedos e vinícolas da Califórnia. Entre umas e outras taças, foca diversas degustações feitas pelo *connaissanceur* e o fatídico momento de abrir um Cheval Blanc, grande Bordeaux, e o beber num copo de papelão. Vale a pena assistir.

Mondovino (2005): documentário sobre o negócio do vinho. Grandes e pequenos produtores, suas paixões, suas diferenças, suas crenças, seu modo de ver o vinho e a vinha. A influência dos afamados críticos e enólogos sobre as vendas de vinho no mercado mundial, como Robert Parker e Michel Rolland.

O Julgamento de Paris (2009): fatos reais de 1976 inspiraram a produção desse filme impecável. O Novo Mundo entrou para a história do vinho

mundial quando um vinho norte-americano, degustado às cegas, ao lado de grandes Châteaux da França, foi eleito o melhor. Esse fato mudou totalmente a visão dos apreciadores e críticos mundiais, abrindo alternativas positivas para outras regiões, já destacadas, mas não aclamadas, fora da Europa.

Red Obsession (2013): é um documentário narrado por Russel Crowe sobre a obsessão e a paixão pelos vinhos de Bordeaux, e o que ocorre no mercado asiático. "É um estudo do espírito humano e de perspectivas culturais vistas através da estética de Bordeaux, assim como a crise econômica europeia e a incerteza global", explicou Andrew Caillard MW, um dos produtores, suas paixões, suas diferenças, suas crenças, seu modo de ver o vinho e a vinha. A influência dos afamados críticos e enólogos sobre as vendas de vinho no mercado mundial, como Robert Parker e Michel Rolland.

Somm, (2013): são quatro jovens sommeliers, estudiosos, na tentativa de se tornarem Master Sommelier, título que pouquíssimos profissionais do vinho já conquistaram. O profissional deve se dedicar totalmente, e demonstrar seu co-

Agenda

>>22/6. Laticínios Marcelo - 20h - Quinta do Passadouro, com o produtor Jorge Seródio Borges - R\$ 85,00 (revertido em compras). Tel. 3234-1861.

>>22/6. Adega Santista - 20h - Degustação de chilenos da Viña San Pedro (Interfood). R\$ 70 (R\$ 50 revertidos em compras). Tel. 3224-4449.

>>24/6. Laticínios Marcelo - 17h - Feira de vinhos da Qualimpor (Herdeade do Esporão, Quinta do Crasto, Freixenet e Taylor's) R\$ 70,00 (revertido em compras).

>>23/6. Rancho 53 - 20h30 - jantar com vinhos e pratos portugueses. Rodovia Pres.Tel. (11) 4136-1381.

nhecimento máximo e habilidades na degustação de vinhos, bebidas espirituosas, cerveja e charutos. Bastante interessante para os que desejam chegar lá.

A Year in Burgundy (2013): o filme retrata as fases

Provei e indico

Lagar de Bezana Cabernet Sauvignon 2013, Alto Cachapoal, CL

Uva: 85% Cabernet Sauvignon 15% Syrah (metade do vinho 12 meses carvalho francês). **Cor:** rubi violáceo intenso **Nariz:** morango em compota, cassis, madeira, pimenta, complexo. **Boca:** seco, saboroso, corpo médio, acidez e taninos integrados com 14,5° GL, longo e muito agradável.

R\$ 77,00, na Van Gogh Pizzaria www.magnumimportadora.com.br.

Luigi Bosca-La Linda Smart Blend 2012, Mendoza, AR

Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Tannat (vinhas 30 anos). **Cor:** rubi violáceo intenso. **Nariz:** frutas vermelhas em compota, funghi, anis, alcacuz, especiarias. **Boca:** seco, corpo médio, equilibra frescor e 13,9° GL com taninos firmes e elegantes, persistente e muito saboroso, 6 meses em barricas diversas.

R\$ 66,10, Decanter www.decanter Santos.com.br.

Delas Frères-Côtes-du-Ventoux 2013, Rhône, FR

Uva: 80% Grenache e 20% Syrah. **Cor:** rubi evoluindo para granada. **Nariz:** frutas vermelhas, pimenta, baunilha e tostados. **Boca:** seco, bom corpo, frescor equilibrado com 14° GL e taninos delicados, final de boca doce.

R\$ 63,00, na Grand Cru Santos ou no site: www.grandcru.com.br.

dos vinhedos nas quatro estações do ano na Borgonha. A evolução das uvas Pinot Noir e Chardonnay. O receio, o medo, a expectativa e as alegrias dos produtores da região. Produtores e charutos. Bastante interessante para os que desejam chegar lá.

(2014): passado na região da Champanhe, mostra pequenos produtores independentes como Champagne Saint-Chamant, onde todas as garrafas contam, até grandes maisons como a Gosset e a Bollinger. O dia a dia nos vinhedos e também toda a produção do Champanhe, e seu glamour. Esses dois filmes são parte de

uma trilogia do diretor David Kennard. Aguardo ansiosa sua próxima produção. Deguste o filme com um bom vinho! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

