

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Comemore as festas com vinhos e queijos

Santé! Fim de ano e muitos gostam de receber em casa em torno de uma bonita mesa de queijos e um bom vinho. E vem a dúvida: afinal, os queijos combinam com vinhos brancos ou tintos?

A boa harmonização deve respeitar as qualidades e características tanto dos vinhos quanto dos queijos. Harmonizar significa combinar, casar. E, num casamento ideal, os pares são cúmplices e devem estar lado a lado. Portanto, atenção aos sabores e texturas para que nenhum deles se sobreponha.

Os queijos, com exceção dos frescos, têm sabores intensos, geralmente são gordurosos, com acidez elevada, salgados (em maior ou menor grau), viscosos ou pegajosos em boca. Os tipos azuis (roquefort, gorgonzola, stilton ou reblochon) apresentam sabor e textura tão marcantes que podem dominar muitos vinhos. Mas até eles têm seu par ideal.

Uma boa dica é combinar o queijo de acordo com sua potência: um queijo leve vai bem com um vinho leve.

Brie e camembert

Tem brie ou camembert à mesa? São queijos de massa mole, gordurosos, levemente salgados, com casca de mofo comestível de textura densa e sabor terroso. Pedem fruta e refrescância para equilibrar a cremosidade. Um branco bem frutado e de alta acidez faz bonito, já que essa acidez limpa a gordura na boca. Indico brancos das uvas Chardonnay, Alvarinho, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Grigio. O sul-africano Glen Carlou Petit Chardonnay 2023 reúne todas as características para essa harmonização.

Gouda e gruyère

A mesa tem gouda ou gruyère? O gouda é um queijo holandês suave, com certa doçura e textura macia, que se intensifica quando maturado. Nada melhor que um branco refrescante, cheio de notas cítricas, para complementar esse encontro. Goudas mais maturados, que passam mais tempo



Para queijos azuis, opte pelo contraste; já para parmesão, a dica é um bom tinto

ADOBESTOCK

Os suíços gruyère têm massa semi-dura, são mais densos, encorpados e frutados, com certa picância. Derretem na boca, o que nos leva novamente ao vinho branco. Podem ser das uvas já citadas ou mesmo um branco mais encorpado, com passagem por carvalho. Cabe um tinto? Sim, desde que não muito tântico, para não se sobrepor ao queijo.

Parmesão

Na categoria dos queijos intensos, o parmesão italiano, família dos Parmigiano Reggiano e Grana Padano, apresenta consistência dura, textura granulosa, sabor marcante, picante e salgado, com graus variados de maturação.

É o rei dos queijos e casa com um bom tinto. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat são ótimas opções. Indico o argentino Luigi Bosca La Linda Smart Blend 2023. Harmonizar por procedência também funciona: queijos e vinhos italianos conversam bem entre si. Chianti de Sangiovese, Barolos e Barbarescos de Nebbiolo equilibram salinidade, textura e picância do parmesão. E não descarto um bom branco refrescante quando o parmesão é coadjuvante em massas e risotos.

Queijos azuis

Finalizo com os queijos azuis, aqueles com veios ou manchas azul-esverdeadas, resultado do fungo penicillium roqueforti, de sabor forte e pungente, texturas cremosas, viscosas ou quebradiças. Estes devem harmonizar por contraste. O salgado combina com o doce, por isso indico vinhos fortificados ou de colheita tardia. A doçura equilibra a intensidade do queijo, e ambos conversam em corpo e potência. Experimente!

Caso ainda haja dúvida, sirva um champanhe. E, se não puder, um bom espumante brut branco ou rosé fará sucesso. Nunca falham.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Glen Carlou Petite Chardonnay 2024, Paarl, ZA
(estágio sur lie, sobre os sedimentos da fermentação, por 6 meses em inox)



Uva: Chardonnay (13,5 °GL)
Cor: amarelo-claro esverdeado brilhante

Nariz: frutas cítricas, abacaxi, pêssego, toque mineral
Boca: seco, acidez ótima, corpo médio, fresco, mineral, longo e elegante

Preço: R\$ 152,90 - oferta por R\$ 120,99
OS RÓTULOS SÃO DA ENOTECA DECANTER SANTOS

Luigi Bosca La Linda Smart Blend 2023, Mendoza, AR (6mcarvalho)



Uvas: Cabernet Sauvignon, Syrah e Tannat
Cor: rubi brilhante, boa intensidade (14°GL)

Nariz: ameixa, amora, morango maduros, alcaçuz, especiarias, toque terroso
Boca: seco, fresco, frutado, bom corpo, taninos macios, equilibrado e longo

Preço: R\$ 154,00 - oferta por R\$ 119,99
FOTOS REPRODUÇÃO

curando e desenvolvem pequenas bolhas internas, podem ser combinados com tintos leves, de taninos bem delicados, para não reagirem com a gor-

dura do queijo. Taninos intensos podem resultar em sabor metálico. Experimente tintos jovens de Pinot Noir, Merlot ou Gamay.

Brownie vira panetone e faz sucesso

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Em uma cozinha cheia de cheiros quentes de chocolate derretido, brigadeiro cremoso e embalagens natalinas empilhadas como pequenos presentes, Andressa Miranda — santista, mãe de dois filhos e funcionária de um hospital há 16 anos — vive uma segunda jornada de trabalho que ela não imaginava que faria tanto sucesso. Ela começou em 2024, quando encontrou no Instagram

um curso de especialização em brownies reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). Foi ali que transformou um sonho antigo em oportunidade, dando vida à Sake Brownie.

O sucesso não demorou a aparecer e, logo, Andressa já era conhecida pelos corredores do hospital como “a moça dos brownies”, vendendo cerca de 30 unidades por dia. Mas foi no último Natal que ela encontrou sua estrela: o Brownietone, um minipanetone de

brownie, generosamente recheado e finalizado como um presente comestível. As versões de 300g incluem brigadeiro, maracujá, brigadeiro branco com pedaços de Kinder Bueno e Nesquik com blossoms Callebaut de morango (R\$ 42, em embalagem natalina).

Além disso, há as barras recheadas de 250g, com brownie e brigadeiro de Ovomaltine, brownie com doce de leite ou brownie com brigadeiro de Ninho e Nutella. Para os clássi-



ALEXANDER FERRAZ
Entre as versões: brigadeiro de morango com blossoms Callebaut

cos, há brownies tradicionais ou recheados (a partir de R\$ 10). Encomendas: What's App (13) 99665-1700 ou Instagram @sakebrownie.