

HÁ CASAMENTOS PERFEITOS

QUEIJOS E VINHOS NASCERAM PARA SE DAR BEM. SÃO MUITAS AS OPÇÕES DE HARMONIZAÇÃO E, SE SEGUIRMOS ALGUMAS REGRAS BÁSICAS, PODEREMOS DESFRUTAR DE UMA TARDE OU DE UM SERÃO DE SONHO.

Por JOSÉ MANUEL MOROSO.

O queijo e o vinho possibilitam um sem-número de “casamentos” felizes, bastando, para tal, que a escolha de qual acompanha qual seja feita com algumas regras. Antes de mais, é importantíssimo que o sabor do queijo não se sobreponha ao do vinho e vice-versa, mas há outros passos a ter em conta quando se quer servir queijos e vinho. Um dos erros mais comuns é o de colocar queijos de massa mole no frigorífico, como o queijo da Serra, por exemplo, e não os retirar com alguma antecedência (uma hora é o tempo mais avisado) antes de serem servidos.

Coloque os queijos (separados uns dos outros) sobre madeira ou pratos de vidro ou porcelana, tendo o cuidado de disponibilizar uma faca para cada qualidade.

Para uma mais fácil ajuda nas nossas escolhas de harmonizações, vamos aqui dividir os queijos em algumas categorias, começando desde logo com os queijos frescos. Em seguida, enveredamos pelo caminho dos de meia cura (média maturação) e, depois, passamos aos de massa semidura. Seguir-se-ão os queijos de massa dura e, por fim, os queijos azuis. Aqui e ali, faremos algum destaque para os queijos nacionais mais conhecidos.



QUEIJOS FRESCOS

Apelam a vinhos brancos leves e secos, com aroma frutado e acidez presente. Estão neste grupo os *chèvre*, os *mozzarella* e um excecional cabra nacional da Granja dos Moinhos.

Qualquer vinho da casta Alvarinho fará muito boa figura nestes acompanhamentos, assim como os Chardonnay (Monólogo Chardonnay), os Sauvignon Blanc (Quinta de Cidrô), os rosés (Covela) e os espumantes (Vértice Chardonnay).

