

Gastronomia

Camila **Nemitz**
 Chef de Cozinha

Queijos e Vinhos



Com a chegada do inverno, recebi alguns e-mails a respeito da combinação entre queijos e vinhos. Apesar do consumo destes ser um hábito muito antigo, a mistura não é tão simples quanto parece. Como a APUSM promove todos os anos o seu tradicional jantar que leva este nome, resolvi compartilhar algumas informações importantes a esse respeito com vocês, pois o vinho errado pode apagar o sabor do queijo ou vice-versa. Veja algumas sugestões de harmonização:

Queijos frescos: queijo de cabra, mascarpone, ricota, cottage, cream cheese, feta, mussarela de búfala. São ideais com vinhos brancos frescos, secos, com boa acidez e aromáticos. Vale apostar também em um bom rose.

Queijos macios: brie e camembert

Combinam com vinhos brancos estruturados, como um Chardonnay que tenha permanecido em barrica de madeira por algum tempo. Um Sancerre é outra alternativa. Tintos leves, pouco tânicos também fazem boa companhia. Na Normandia, região de origem do camembert, acompanha-se esse queijo com goles de calvados ou sidra, destilado e fermentado feitos de maçã. Um camembert maduro e de boa procedência não fará feio se for saboreado com um champanhe.

Queijos azuis: roquefort e gorgonzola

O sabor complexo e picante do roquefort combina com um Sauternes, vinho francês de sobremesa de alta concentração de açúcar. No caso do italiano gorgonzola, a combinação clássica é um tinto leve. Arrisque também com um vinho licoroso da Sicília. Você verá que não fica nada mal. Outra possibilidade é abrir um Moscatel português.

Queijos semiduros: emmenthal, gruyère, queijo-de-minas, asiago, gouda e edam, provolone, mussarela

Estes vão bem com tintos leves, no máximo de médio corpo, todos poucos tânicos. Podem ser bons parceiros os brancos secos como os Chardonnays estruturados que permaneceram em barricas de carvalho. Os holandeses

gouda e edam e o italiano asiago têm sabor mais pronunciado e pedem vinhos potentes, como os das uvas Shiraz, Cabernet Sauvignon ou mesmo um Tannat. O provolone pode ser associado com um Chianti Clássico, tinto ou um outro tinto de médio corpo. A mussarela funciona bem com um tinto leve ou de médio corpo.

Queijos duros: parmesão, grana padano, pecorino

Em geral, esses queijos são reservados para a seqüência final, uma vez que com sabor demasiadamente marcante, acabam ofuscando os demais. As virtudes destes queijos são ressaltadas com tintos potentes como um Cabernet Sauvignon encorpado. O pecorino vai bem com vinhos de médio corpo, adocicado.

Fonte: <http://pedrodaveiga.blogspot.com/2010/06/voce-gosta-de-queijos.html>

XIV Noite de Queijos e Vinhos da APUSM

Data: 10/07/2010
Horário: 20h
Valor: R\$ 35,00 mais
1 Kg de alimento não perecível
(serão doados à AAPRCAN)
Local: Salão Cultural
da APUSM




APUSM

Buffet com pratos quentes, queijos, frios, frutas, pães, antepastos e sobremesa.
 Atração musical: Gerson Druzian (som mecânico). Sorteio de brindes. Direito a uma garrafa de vinho por mesa.

Cardápio

- | | |
|--|---|
| <p>Entrada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polenta frita com queijo <p>Pratos Quentes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fortaia - Calabreza acebolada - Sopa de Capeletti <p>Pães e Cucas</p> <p>Antepastos, patês e geléias</p> | <p>Queijos e Frios variados</p> <p>Frutas Frescas e Secas</p> <p>Sobremesa</p> <p>Apfelstrudel</p> |
|--|---|



esphera

radio web VOX

Diversidade em Opinião,
 Música e Informação.
www.espheravox.com.br

