

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 excepcional cabra nacional da Granja dos Moínhos. 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).



QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA

Nesta categoria colocamos o *gruyère*, o *gouda* e o *emmental*. Neste caso, a opção mais acertada serão os brancos aromáticos, onde escolheria um Quinta de Cidrô Gewürztraminer ou um Quinta de Cidrô Chardonnay 2015. No entanto, também posso acompanhar estes vinhos com um EA Rosé, da Fundação Eugénio de Almeida, ou de um tinto leve produzido com a casta Pinot Noir.

MASSA DURA

Nesta categoria destacam-se queijos como o *parmesão* e o *manchego*. Estes são queijos que posso "casar" com vinhos tintos que apresentem estrutura e taninos, como, por exemplo, qualquer Cabernet Sauvignon; mas eu prefiro um *late harvest* (colheita tardia) que, com a sua presente acidez e algum adocicado, fazem um emparelhamento de sonho. O Grandjô Late Harvest é uma ótima escolha.





QUEIJO DA SERRA E QUEIJO DE S. JORGE

Dois dos queijos portugueses com maior fama e procura. O primeiro pode ser acompanhado por um vinho Madeira, mas escolhemos, neste caso, um vinho do Porto Poças LBV 2011. Quanto ao Queijo de S. Jorge, que tem notas de picanite, os vinhos que melhor o acompanham podem ser o Quinta de Sant'Ana Riesling 2015 ou um Gewürztraminer.



QUEIJOS AZUIS

Igualmente de sabor muito forte, esta categoria inclui o roquefort, o stilton e o gorgonzola. Os melhores parceiros para estes queijos são os vinhos Madeira e os vinhos do Porto vintage novo. No primeiro caso, escolho o Blandy's Vintage Sercial e, no segundo, opto pelo Dow's Quinta Senhora da Ribeira 2015 Vintage.



QUEIJOS DE MEIA CURA

O "casamento" com queijos como camembert, brie ou cheddar já pede brancos encorpados, com estágio em madeira, das castas Chardonnay e Viognier, ou, então, um tinto leve, como o Pinot Noir. Entre muitas hipóteses, temos, por exemplo, o Manoella Branco 2016, o Pêra Marca Branco 2014 ou o Quinta da Pedra Escrita 2015, de Rui Ruboredo Madeira. No Pinot Noir, escolheríamos o de 2015 da Quinta de Sant'Ana, assim como o Merlot também do mesmo produtor. Quanto aos espumantes, também muito bem-vindos, a opção lá para o Elpidio, produzido a partir das castas Pinot Noir e Pinot Blanc.

