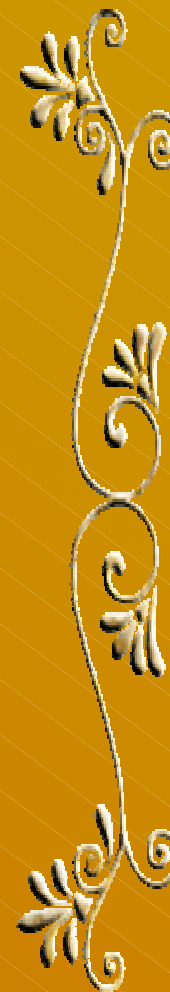
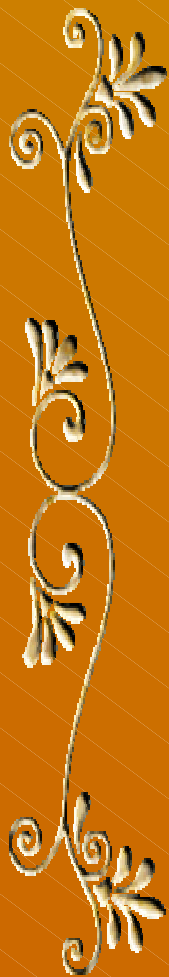
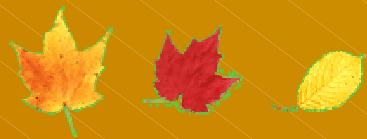


QUEIJJOS



Sobre Queijos

Para aproveitar todo o sabor do queijo é importante alguns cuidados na compra, na manipulação e no armazenamento, mas o principal é conhecer cada um deles. E para conhecer é preciso experimentar.

Qualquer que seja o tipo de queijo, a matéria-prima é uma só: o leite, que pode ser de vaca, de ovelha, de cabra e de búfala.

Como acontece com os vinhos, as condições climáticas e geológicas têm influência no sabor e no estilo do queijo, já que determinam a forma como o animal é criado e alimentado.

Assim, seu leite terá características específicas e irá determinar o sabor final do queijo.

A quantidade de gordura do leite, integral, semidesnatado, desnatado ou enriquecido com nata, resulta em diferentes tipos de queijo.

Em alguns casos se usa o leite cru, não-pasteurizado (cada vez menos comum), como no caso do queijo Taleggio do norte da Itália e a mistura de diferentes tipos de leite; de cabra, vaca e ovelha.

A quantidade de água que se elimina no processo de produção do queijo determina a maciez, o tipo de casca e o mofo que irá se desenvolver no queijo.

A casca é um dos primeiros aspectos a se avaliar em um queijo.

COMO COMPRAR

Em algumas lojas especializadas se pode contar com a ajuda de funcionários com conhecimento, que dão boas sugestões mas quando você entra no supermercado e se depara com uma grande quantidade de queijos, a escolha pode ser mais complicada.

Em caso de dúvida, procure experimentar o queijo antes de comprá-lo. Como acontece com outros produtos, verifique a data de validade, o aspecto e os cuidados com a temperatura à qual o queijo se encontra fato que pode alterar o processo de maturação.

Como Conservar

Preste atenção na temperatura e verifique sempre se o queijo mantém suas características durante o armazenamento.

Os queijos de massa dura devem ser envolvidos individualmente em filme plástico ou papel-alumínio, neste caso, faça alguns furos com um garfo para que o queijo possa respirar e não ressequem.

Os queijos de massa macia como Brie e Camembert devem ser mantidos no próprio papel da embalagem, que já é especial para sua conservação e guardados na geladeira, assim como os frescos e fundidos.

Os que apresentam mofo interno (os azuis) devem ser envolvidos em papel-alumínio.

Para conservar queijos duros por pouco tempo, deixe-os em uma queijeira, com base de madeira e tampa de vidro, que não feche hermeticamente, permitindo que os queijos respirem.

OS TIPOS DE QUEIJOS

Os queijos podem ser classificados de acordo com o tipo de leite, a textura, o grau de maturação e a intensidade de seu sabor e aroma.

A classificação mais comum é de acordo com a textura; queijos duros e semiduros, macios, frescos etc.

A consistência dos chamados queijos duros varia de lisa e fácil de cortar até a áspera e granulada.

Queijos duros: Emmenthal, Gruyère, Grana (parmesão), Provolone, Pecorino, Cheddar e Gouda.

Queijos macios: Brie e Camembert,

Queijos azuis: Roquefort e Gorgonzola.

Queijos frescos: Queijo de cabra, Cream Cheese, Ricota, Cottage, Mascarpone e Feta.



GOUDA

É um queijo holandês, de corte, produzido em várias regiões a partir de leite de vaca pasteurizado ou de leite cru, que mas é menos comum, com formato redondo, pesando de 5 kg a 10 kg.

A casca é muito lisa e de cor vermelha.

Depois de maturado (após 18 meses) ganha uma consistência um pouco granulosa, a parte interna ganha uma cor amarelo-escuro e seu sabor se torna mais complexo.

Em poucos meses de maturação já é firme, de textura lisa e flexível.

A parte interna é permeada por pequenos buracos.

O sabor do queijo mais jovem é frutado e doce, mas à medida que envelhece o seu sabor e aroma se intensificam.

Existem algumas versões de GOUDA que incluem temperos como alho, cebola ou cominho.

Como usar:

Queijo de mesa, pode ser usado em sanduíches frios e em gratinados.



GORGONZOLA

Originário do norte da Itália, é produzido com leite de vaca sendo o tradicional, com leite cru e a versão mais moderna, com leite pasteurizado e apresenta um alto teor de gordura.

Tem forma de um tambor pesando de 6 kg a 12 kg.

A textura interna tem veios de mofo que vão do cinza ao azul, obtidos pela presença da penicillium gorgonzola (ou glaucum).

Os diferentes métodos de fabricação, o tipo de mofo e a quantidade de sal dão origem a uma variedade de queijos, mas os mais famosos são o gorgonzola doce, suave, e o picante, esse de sabor mais intenso.

Os curados em grutas (na versão mais tradicional) resultam nos melhores gorgonzolas.

Como usar:

Além de ser consumido ao natural, o gorgonzola pode ser usado no preparo de molhos, misturado com creme de leite, para massas, no recheio de tortas ou em pastas para canapês.



ROQUEFORT

É produzido com leite de ovelha não-pasteurizado ao qual é adicionado o mofo penicillium roqueforti.

A umidade e a quantidade de ar no local de maturação, necessárias para que o mofo se desenvolva no queijo, são rigorosamente controladas.

Originário da região de Rouergue, França, tem forma cilíndrica e pesa 2 a 3 kg. A casca é pegajosa de cor marfim bem clara e a textura é macia, com um aroma característico e sabor que pode ser mais ou menos picante de acordo com o grau de maturação.

Como usar:

Queijo de mesa, pode ser servido com pão ou acompanhado de nozes e frutas secas. Fica gostoso em saladas com verduras, como radicchio e endívia.



EMMENTHAL

De origem suíça (há também o alemão e o francês), o queijo Emmenthal se caracteriza pelo grande número de buracos, quanto menores e mais redondos, mais forte e picante o queijo.

O aroma do queijo jovem, até 3 meses, é suave, ligeiramente adocicado e frutado, com sabor de nozes.

Os queijos mais curados, de 4 a 5 meses, são mais fortes e picantes.

O Emmenthal é fabricado com leite cru de vaca e cada peça tem de 60 a 130 kg.

A casca natural é fina e dura, com uma cor bege-amarelada.

Existem ainda os chamados Emmenthal de massa dura, fabricados com leite pasteurizado.

Como usar:

O Emmenthal é usado para gratinados (ralado) e no preparo da fondue. Assim como o gruyère, pode entrar na composição da clássica sopa de cebola francesa. Experimente incluí-lo no preparo de omeletes ou ralado sobre batatas cozidas, temperadas com ervas e azeite de oliva e levadas ao forno para gratinar. Fica bom, ainda, em sanduíches



GRUYÈRE

Também de origem suíça e copiado em todo o mundo, o queijo Gruyère é menor que o Emmenthal e os buracos são pequenos e em menor quantidade.

Seu sabor é mais forte do que o emmenthal e sua textura mais cremosa.

É fabricado com leite cru de vaca e cada peça tem de 20 a 45 kg.

A casca natural é dura, seca e de cor castanho-ferrugem.

A textura do queijo é ligeiramente granulosa, densa e compacta, ao mesmo tempo é flexível. Esta densidade é a responsável pela sua excelente capacidade de derreter ao gratinar e apresenta um sabor bem complexo: no primeiro momento, frutado, mas em seguida percebe-se um sabor de nozes. O queijo Gruyère tem coloração amarela, um pouco mais escura que a do Emmenthal.

Como usar:

Ótimo para gratinar, ralar e no preparo da fondue. Experimente incluí-lo em sanduíches quentes, misto ou bauru, em legumes gratinados, em sopas, como na sopa de cebola e molhos à base de queijo. Experimente preparar filé de frango recheado com fatias de gruyère e presunto, depois empanado e frito.



QUEIJO DE CABRA

Feito com leite cru ou pasteurizado, o queijo de cabra pode ser encontrado em diversas variedades de sabor e formato. Geralmente, são produzidos apenas com leite de cabra, porém pode haver mistura com leite de vaca e de ovelha.

A palavra chèvre (cabra em português) estampada na embalagem mostra que o queijo é feito somente com leite de cabra. Se for feito com 50% de leite de cabra e 50% de outro tipo de leite é chamado de mi-chèvre.

A maioria dos queijos é produzida de maneira artesanal, principalmente na França, onde os queijos caseiros respondem pela maior parte da produção.

O queijo de cabra pode ser classificado de acordo com a consistência da massa e o processo de cura, que irão determinar o seu aroma e o seu sabor.

Algumas versões desse queijo apresentam ervas e especiarias em sua superfície.

Como usar:

Pode ser consumido ao natural, mas fica ótimo amassado com um garfo e temperado com azeite de oliva e ervas frescas como salsinha, cebolinha e até hortelã ou com especiarias. Experimente com pimenta-do-reino moída, pimenta rosa ou curry.

Pode ser servido como aperitivo, em saladas, sanduíches ou entrar no preparo de massas e recheios.



MUSSARELA

Feita com leite de vaca, é comercializada sem curar.

Tem sabor mais acentuado e menos delicado do que a mussarela de búfala, sendo também menos macia.

Como usar:

A mussarela é usada em pizzas, sanduíches e para gratinar.

MUSSARELA DE BUFALA

Como o nome diz, é feita com leite de búfala e tem vários tamanhos e formatos.

É comum ser vendida mergulhada no soro, quando apresenta textura elástica e é bem mais macia, mas pode ser encontrada de outras maneiras.

Por tratar-se de um queijo fresco deve ser consumido em poucos dias.

Quando a mussarela de búfala é defumada recebe o nome de mussarela affumicata (em italiano).

Como usar:

Devido ao elevado teor de água, a mussarela absorve facilmente os sabores de outros ingredientes e temperos.

Sua textura macia rende pratos interessantes.

Pode ser temperada com ervas e azeite de oliva e servida com pão, em saladas, como na clássica Caprese e em pizzas e para gratinar.



QUEIJO GRANA

Grana é o nome genérico dos queijos duros e granulados que tiveram origem no Vale do Rio Pó, na época do Império Romano.

Trata-se de um queijo frutado, de sabor excelente e que deve ser maturado por pelo menos 12 meses.

Os granas mais famosos (protegidos pela DO - denominação de origem) são o Grana Padano e o Parmigiano Reggiano.

Tanto um como outro são conhecidos no Brasil como parmesão.

GRANA PADANO

Proveniente de Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Trentino, o grana padano é um queijo duro, elaborado com leite cru de vaca e tem a forma de um tambor pesando de 24 kg a 40 kg.

Apresenta uma casca muito dura, de cor amarelo forte, de textura lisa, grossa e, normalmente, oleosa.

O Grana Padano deve ter um gosto fresco frutado e doce (lembrando abacaxi).

Um verdadeiro Grana Padano e em boas condições de armazenamento deve ter um gosto suave e jamais ser amargo.

A parte interna do queijo deve ter uma cor amarelo-claro e de textura dura.



PECORINO

Pecorino é o nome genérico que se dá aos queijos feitos exclusivamente com queijo de ovelha.

De origem italiana, tem características específicas, dependendo da região e da forma como é produzido; os diferentes tamanhos dos grânulos, o tempo de maturação, o tipo de leite empregado e as misturas de leite.

Trata-se de um queijo com boa capacidade de conservação.

Há o Pecorino fresco, o semicurado, o doce e o pepato (com adição de pimenta).

À medida que o queijo fica mais curado, é usado para ralar.

As variações mais famosas são o Pecorino Romano, o Sardo e o Toscano.

PECORINO ROMANO

Da região de Lazio e Sardenha, trata-se de um queijo duro produzido com leite cru de ovelha, tem a forma de um tambor pesando de 22 a 33 kg.

A casca é dura e lisa e tem uma cor que varia com a idade do queijo, começando pelo palha, passando pelo amarelo-claro até o castanho-escuro.

A textura do queijo é granulosa.

Demora de 8 a 10 meses para maturar, período que desenvolve seu sabor: salgado e picante, que se torna cada vez mais robusto à medida que se torna mais maduro

PECORINO SARDO

Da região da Sardenha, é feito com leite cru de ovelha.

Menor que o romano, tem forma cilíndrica e pesa de 1 a 4 kg.

A casca é dura e lisa e sua cor varia com a idade, começando pelo palha até o castanho-avermelhado-escuro.

A textura é granulosa e o sabor é de nozes e ervas.

Há dois tipos de Pecorino Sardo:

Doce, maturado de 20 a 60 dias, pesa de 1 a 2 kg e tem a massa branca e firme, com sabor delicado e não picante.

Maduro, maturado por até 1 ano, é mais duro, seco e com textura bem granulosa.

Seu sabor é salgado e picante.

PECORINO TOSCANO

Da região da Toscana, trata-se de um queijo duro produzido com leite cru de ovelha, tem forma cilíndrica e pesa de 1 a 3 kg.

A casca varia do palha até o castanho, podendo chegar ao preto (Pecorino Toscano Crosta Nero).

Entre os Pecorinos é o menor e o que tem maturação mais rápida.

Quando jovem, o Pecorino Toscano é frutado, aromático, com textura flexível e sabor de nozes e caramelo.

Ralado e servido em massas ou risotos, no preparo de molhos e em saladas (ralado na parte mais grossa do ralador).

Na cozinha siciliana é usado no preparo das clássicas e deliciosas sardinhas frescas recheadas com uma pasta de alho e Pecorino e marinadas em louro.



EDAM

Trata-se de um queijo de massa semidura, holandês, produzido em várias regiões a partir de leite de vaca gordo ou semidesnatado, com formato esférico (prensado na forma de uma bola) e peso médio de 1,5 kg.

A casca é pouco percebida, coberta com uma cera vermelha.

O ideal é consumir o Edam jovem quando sua textura é ainda flexível (evite os queijos borrachudos).

O sabor adocicado e suave lembra nozes.

O Edam revestido com cera preta significa que foi maturado por pelo menos 17 semanas.

Há também os maturados por 10 meses, deixando o queijo com sabor mais forte e indicado para a culinária.

Como usar:

Queijo de mesa, pode acompanhar refeições rápidas, ser usado em sanduíches e para gratinar.



PROVOLONE

Fabricado com leite de vaca, é feito com massa cozida e amassada (formaggi a pasta filata, como é denominado na Itália).

Originário da região da Lombardia, tem diversos formatos e o peso varia de 200 g a 5 kg.

A casca é dura e fina, de cor amarela-dourada e brilhante. Em alguns casos pode ser encerada.

O Provolone de 2 a 3 meses é flexível e apresenta uma textura aveludada.

É conhecido como Provolone doce ou suave.

No Provolone picante se emprega o coalho de cabrito, que acelera a maturação e deixa seu sabor mais forte.

Há ainda o Provolone envelhecido de 6 meses a 12 anos, que apresenta uma casca bem mais dura e sabor mais forte e condimentado.

Como usar:

Para gratinar, na fondue e em petiscos. O Provolone envelhecido é ótimo para ralar e acompanhar massas.



ASIAGO

Queijo italiano produzido a partir de leite cru de vaca, tem formato cilíndrico, pesando de 8 a 20 kg.

A casca é lisa, acetinada e com uma linda cor amarela quando o queijo é jovem.

À medida que envelhece ganha a cor amarelo-torrado.

Existem dois tipos de queijo Asiago: o Pressato, que é elaborado com leite integral e curado por 20 a 30 dias, tem cor amarelo-claro, textura elástica e seu sabor e fragrância são doces e delicados.

E o Asiago d'Allevo, um queijo maturado e o preferido pelos apreciadores de Asiago.

Elaborado com leite desnatado, o longo processo de maturação (12 meses) resulta em um queijo frutado, levemente picante, de textura granulosa e compacta.

No seu interior encontram-se pequenos buracos e depois de maturado por 2 anos, se torna quebradiço.

Como usar:

Quando jovem é usado como queijo de mesa. Maturado, pode ser ralado para servir sobre massas, risotos ou em gratinados e saladas. Pode ser usado em sanduíches.



QUEIJO DE MINAS

É o queijo mais consumido em nosso país, seja pela facilidade em produzi-lo, seja pela vasta distribuição no mercado, sem falar no seu sabor que agrada ao paladar dos brasileiros.

As variedades de queijo das diferentes regiões queijeiras de Minas Gerais distinguem-se umas das outras.

O leite é diferente em razão do clima, do solo, da raça e da alimentação das vacas que dá a identidade para cada queijo.



BRIE

Originário de Ile-de-France é elaborado com leite cru de vaca.

As duas principais variedades, ambas com denominação de origem, são o Brie de Meaux e o Brie de Melun.

O primeiro tem textura macia, mas firme (sem derreter) e tem aroma e sabor de cogumelos.

Quando está bem curado, tem sabor forte, mas não picante.

O Brie de Melun tem sabor mais pronunciado e é um pouco mais salgado.

Quando curado, sua textura quase derrete, o aroma é penetrante e o sabor, forte.

Como usar:

Somente como queijo de mesa. Sirva acompanhado de pães diversos, incluindo o suco.



RICOTA

De origem italiana, a Ricota é produzida a partir do soro de leite de vaca, bem poucas são elaboradas com soro de leite de ovelha.

Quando se faz o queijo, o leite deve ser antes coagulado, separando a parte sólida (massa para fazer queijo) da líquida (soro).

Nessa separação, a parte líquida ainda contém um pouco de sólido, que pode ser recuperado.

Para isso, ferve-se o soro e a parte sólida e pequenos pedaços brancos vem à superfície. Em seguida, essa mistura é coada, resultando num produto mole, esbranquiçado, que nada mais é do que a Ricota. Uma Ricota de boa qualidade deve ser firme, mas jamais sólida e não deve esfarelar, a verdadeira ricota derrete na boca. Pedacões grosseiros de coágulos resultam num produto de qualidade inferior. Evite as ricotas de textura granulosa e arenosa e as que apresentam umidade excessiva. Existe ainda a ricota defumada, usada para ralar.

Como usar:

De sabor bem suave, a Ricota pode entrar na composição de recheios de massas e pastéis, na elaboração de sobremesas e para fazer pastas para canapês.



CAMEMBERT

Originário da região da Normandia, é produzido com leite cru de vaca.

Em outras regiões pode ser feito também com leite pasteurizado.

O formato é arredondado e pode pesar até 250 g.

A casca apresenta uma crosta branca de bolor, que deve ser fina.

À medida que o queijo matura, a casca ganha pigmentos coloridos, vermelhos, caramelo e amarelos e o sabor e o aroma se intensificam.

Tem textura macia muito agradável, aroma e sabor delicados e característicos.

O original da Normandia apresenta sabor mais picante.

Como usar:

Somente como queijo de mesa. Sirva com pães diversos.



CACIOCAVALLO

Feito com leite cru de vaca, tem formato de cabaça, onde a parte mais estreita é usada para amarrar um barbante para pendurar o queijo.

Pesa de 2 a 3 kg e tem elevado teor de gordura.

A casca é lisa e oleosa.

Aos 3 meses, tem sabor levemente doce e textura mais flexível, mas pode ser maturado por até 2 anos, quando pode ser ralado.

O interior é amarelo-brilhante, a textura é fechada e o aroma, intenso.

Como usar:

Queijo de mesa, pode ser usado em sanduíches (frios ou quentes) e em gratinados.



COTTAGE

De origem norte-americana, é elaborado com leite de vaca e apresenta massa ácida, de cor branca, sem forma e de textura cremosa e grumosa.

Tem, no máximo, 15% de gordura, sendo ideal para quem faz dietas de controle de peso.

Há marcas que possuem 5% de gordura, o menor teor entre os queijos.

Como usar:

Para acompanhar o pão, substituindo a manteiga, em saladas e para preparações mais leves e com menos gordura.



CREAM CHEESE

De origem norte-americana, é feito com leite de vaca.

O sabor é suave, tem textura cremosa e levemente aveludada e um gosto fresco, ligeiramente ácido.

As versões feitas com leite integral têm uma riqueza de sabor conferido pela gordura da nata. já as versões desnatadas têm uma textura um pouco granulosa, devido à adição de leite em pó.

Como usar:

Para servir com pão ou com torradas em substituição à manteiga, temperado com ervas e servido como patê, para fazer molhos cremosos, para rechear panquecas ou em sobremesas, como o cheesecake.



FETA

De origem grega, é tradicionalmente feito apenas de leite cru de ovelha, mas pode ser feito de leite de cabra ou uma mistura dos dois.

Nas versões industrializadas, se utiliza o leite de vaca pasteurizado. Apresenta textura firme, macia e esfarelada e sabor acentuado.

Como usar:

Acompanhado de pão, em saladas e em recheios.

PARMIGGIANO

Originário de Modena, Parma, Reggio Emilia, zonas de Bolonha e Mântua, é um queijo duro, elaborado com leite cru de vaca e tem a forma de um tambor pesando de 24 a 40 quilos

O controle de qualidade é tão grande, que as vacas que produzem o leite para a sua produção só podem alimentar-se de grama fresca, feno ou alfafa, dessa maneira, garante-se um queijo de excelente qualidade. Apresenta uma casca muito dura, grossa, brilhante e tem uma cor que vai do amarelo ao alaranjado.

O Parmigiano Reggiano tem um aroma doce e frutado, lembrando abacaxi.

Tem um sabor forte, robusto, encorpado e rico, mas jamais demasiadamente forte. Pode ser guardado durante meses e meses na geladeira.



Como usar:

Queijo de mesa, servido em lascas como entrada. Ralado ou em lascas, entra em molhos, massas, risotos, sopas e saladas. Poder ser ralado e guardado no congelador, é melhor do que comprar o queijo ralado industrializado, que nem sempre tem um sabor agradável.



MASCARPONE

De origem italiana, é cremoso, apresenta textura macia e homogênea e contém alto teor de gordura.

Apesar de suas características, o Mascarpone não pode ser, tecnicamente, definido como um queijo (está mais próximo de um creme).

É obtido a partir da nata, que é aquecida, à qual se adiciona ácido cítrico ou tartárico, que provoca a coagulação, dando origem ao Mascarpone.

Como usar:

Em sobremesas (como no clássico tiramisù), pratos cremosos, recheios e molhos. Pode ser substituído por uma mistura de ricota e creme de leite, embora o resultado não seja o mesmo.

Queijos e vinhos sem conflito

Ainda que nosso inverno não seja rigoroso, é comum nessa época do ano reunir os amigos para saborear queijos e vinhos.

Apesar de ser esse um hábito antigo, a mistura não é tão simples quanto parece.

O vinho errado pode matar o sabor do queijo, o contrário também é verdadeiro.

Veja algumas sugestões de harmonização:

Como harmonizar uma tábua de queijos

Houve uma época em que os queijos eram servidos no lugar da sobremesa nos países europeus.

Até hoje, os queijos costumam ser servidos para finalizar a refeição (antes ou depois da sobremesa) em países como França, Grã-Bretanha e Itália. Saiba como escolher os queijos e acompanhamentos para compor uma tábua de queijos, seja para terminar uma refeição ou para servir como aperitivo.

Queijos frescos

Muito apreciados pelo paladar nacional, os queijos frescos são ideais para iniciar uma reunião e pedem vinhos brancos frescos, secos, com boa acidez e aromáticos, como o Gewürztraminer, Riesling, Moscatel e Malvasia. Vale abrir também uma garrafa de um rosé. A maioria dos queijos cremosos de leite de cabra também casam perfeitamente com esses vinhos.

Queijos macios

Tanto o Brie quanto o Camembert combinam com vinhos brancos estruturados, como um Chardonnay que tenha permanecido em barrica de madeira por algum tempo.

Um Sancerre é outra alternativa de primeira.

Tintos leves, pouco tânicos, como os do Vale do Ródano, os conhecidos Côtes du Rhône, ou um cru Beaujolais, são outros exemplos de boa companhia.

Na Normandia, região de origem do Camembert, acompanha-se esse queijo com goles de calvados, destilado feito de maçã, assim como a sidra, o fermentado da mesma fruta.

Um Camembert maduro e de boa procedência não fará feio se for saboreado com um champanhe.

Queijos azuis

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 como um Valpolicella nobre, um Barbera ou Bardolino.

Arrisque também com um Passito di Pantelleria, o vinho licoroso da Sicília. Você verá que não fica nada mal.

Outra possibilidade é abrir um Moscatel português.

Queijos duros

Em geral, esses queijos são reservados para a seqüência final, uma vez que com sabor demasiadamente marcante, acabam ofuscando os demais.

As virtudes de um Parmiggiano Reggiano ou de um Grana Padano são ressaltadas com tintos potentes como um Cabernet Sauvignon Reserva chileno, um Amarone della Valpolicella ou um Zinfandel californiano encorpado.

O Pecorino vai bem com vinhos de médio corpo.

Vale provar com um Malbec argentino, por exemplo.

O Malbec traz uma doçura que produz um interessante contraste com esse queijo.

Queijos semiduros

Queijos como o Emmenthal, o Gruyère e o Queijo-de-Minas curado e semicurado ficam bem com tintos leves, no máximo de médio corpo, como um Côtes du Rhône, um Pinot Noir ou um Beaujolais (feito com a uva Gamay, já tem versões brasileiras), todos poucos tânicos.

Também vão bem com alguns italianos mais leves como o Barbera e o Dolcetto.

Podem ser bons parceiros 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 da uva Shiraz - não a casta original francesa Syrah, mas sua variação espalhada pelo Novo Mundo (Austrália, África do Sul, Argentina).

Também formam ótima parceria com um Rioja Reserva, um Cabernet Sauvignon proveniente do Chile ou mesmo um Tannat uruguaio.

O Provolone pode ser associado com um Chianti Clássico, tinto da Toscana, ou um outro tinto de médio corpo.

A Mussarela funciona bem com um tinto leve ou de médio corpo.

Para acompanhar

Os bons queijos deveriam ser degustados ao natural, sem nenhum acompanhamento.

Portanto, ao escolher itens para acompanhar uma tábua de queijos tenha em mente que o sabor deve ser sutil e não pode mascarar o ingrediente principal. Veja algumas sugestões:

Pães frescos, de casca crocante e sabor neutro, para não "brigar" com o queijo. Nada de pães com frutas secas, nozes, tomate ou azeitona.

Frutas da época também podem ser incluídas. Mas evite as de sabor mais ácido (limão, abacaxi, kiwi) e as muito doces. As mais indicadas são maçã, pêra, uva e figo.

Frutas secas, como uva passa, damasco, ameixa e figo, combinam muito bem com queijo, principalmente os duros, como o Parmesão e o Pecorino.

As frutas oleaginosas, como noz, castanha de caju, castanha-do-pará, amêndoa e avelã, também são bons acompanhamentos.

Formatação: Vania Mayer

2009