

HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

O queijo, assim como o vinho, é um alimento que figura entre os mais antigos produzidos pelo homem. E há muito que essas duas delícias são consideradas como um casamento perfeito. Porém, essa união só se confirma se a combinação for adequada, pois há situações em que ela é incompatível.

Na hora de harmonizar os diversos queijos e vinhos que existem, o correto é levar em conta características como texturas, aromas e sabores dos dois.

Dicas para harmonizar queijos e vinhos

- ✓ Quanto à textura, queijos de massas mais leves e moles pedem por vinhos de igual peso. Já os de textura mais dura podem ser acompanhados por exemplares mais encorpados.
- ✓ Para os queijos com maior teor de gordura, devemos procurar rótulos mais ácidos, com frescor pronunciado, como uma forma de equilibrar estes dois atributos.
- ✓ Os condimentados ou muito maturados, fortemente aromáticos e saborosos, pedem por exemplares de igual intensidade.
- ✓ Alimentos com muito teor de sal ou sabores amargos tendem a tornar os taninos dos vinhos mais perceptíveis e desagradáveis. Então, recomenda-se que queijos com esses traços sejam servidos com brancos ou espumantes.

Tipos de vinhos

O tipo de uva escolhido para cada preparação é responsável por terminar de moldar o sabor de cada bebida, sendo uma das principais responsáveis pela suavidade ou amargor de rótulos específicos. Falaremos aqui de algumas das uvas mais tradicionais e suas características:

1. Chardonnay



Chardonnay é uma uva da família da *Vitis vinifera*, a partir da qual é fabricado vinho branco de qualidade. Também é conhecida como aubaine, beaunois, melon blanc e pinot chardonnay. Originária da Borgonha, na França, a Chardonnay é considerada a rainha das uvas brancas. Essa variedade ocupa o segundo lugar no ranking das uvas brancas mais cultivadas do mundo, abrangendo cerca de 210 mil hectares distribuídos



por 41 países. Entre os principais produtores dessa casta está a França, a Itália, a Espanha, os Estados Unidos, a Austrália e o Chile.

Essa casta pertence a uma família chamada Noirien e surgiu do cruzamento da Pinot Noir com a Gouais Blanc. Um fato curioso é que o nome dessa uva vem de uma aldeia localizada na Borgonha, a aldeia Chardonnay.

Devido à versatilidade, é possível utilizar a Chardonnay em diferentes técnicas de vinificação e originar vinhos de tipos e estilos diferentes, como espumantes, brancos que podem ir dos mais leves aos mais encorpados, até os brancos doces. A estrutura dessa uva a destaca de outras castas brancas, pois ela tem potencial para ser vinificada e amadurecida em barricas de carvalho.

As características dela podem mudar não só devido às técnicas de vinificação, mas principalmente ao terroir em que é cultivada. Em regiões de clima frio, os vinhos elaborados com a Chardonnay podem ter aromas de frutas frescas e cítricas, já em regiões com climas mais quentes, os aromas evoluem para frutas maduras e tropicais.

Essa variedade que se adapta com facilidade a diferentes tipos de terroir, se destacando em diversas denominações de origem, como Champagne, Chablis, Meursault, Montrachet, entre outras.

Além dos vinhos brancos, a Chardonnay é usada na composição do vinho Champagne, sendo responsável por seu aroma característico.

A Chardonnay é a uva branca de maior sucesso em todo o mundo, está para os brancos assim como a Cabernet Sauvignon para os tintos.

A importância dessa uva para a vitivinicultura mundial é tão grande que foi criado um dia só para ela, o Chardonnay Day, comemorado em 24 de maio. Para comemorar essa data várias vinícolas e organizações de vinho promovem degustações e eventos ao redor do mundo, destacando os vinhos elaborados com a Chardonnay.

2. Chenin Blanc



Chenin Blanc é uma uva branca da família da *Vitis vinífera*, originária da região do Vale do Loire, França, mas cultivada em diversos países, como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Israel, Brasil, Uruguai e Argentina. Apesar de originalmente francesa, essa variedade é considerada uma especialidade dos sul-africanos. Na África do Sul, a chenin blanc é cultivada desde os tempos coloniais e responde por cerca de 20% dos vinhedos do país, onde também é chamada de steen.

Uma das melhores uvas brancas do mundo, a Chenin Blanc é capaz de conferir aos vinhos brancos grande complexidade.

A chenin blanc é uma uva muito versátil. Por isso, pode assumir diferentes características e de acordo com o seu terroir. Em climas quentes, aproxima-se mais da uva chardonnay, da viognier e da torrentés. Em climas frios, lembra a sauvignon blanc, a alvarinho e a pinot grigio.

Essa uva é utilizada para elaborar vinhos varietais (em que ela aparece sozinha) e vinhos de corte (vinhos compostos por mais de uma uva).

Colhida precocemente, a chenin blanc pode remeter a maracujás, enquanto o amadurecimento a aproxima dos pêssegos. Os aromas frutados e florais, com notas de nozes, são os mais frequentes nos seus vinhos. Uma das notas mais comuns dessa uva é o aroma de maçã-verde. Como possui potencial para ser guardada ela também pode apresentar notas de mel com o passar do tempo.

Possui acidez bem presente, originando um vinho com bastante frescor. Além disto está excelente acidez e ótima estrutura, faz que os seus vinhos possam durar décadas.

3. Pinot Noir



A Pinot Noir é uma uva tinta da família das *Vitis vinífera*, originária da França. Esta uva tem um cultivo difícil, pois é frágil e suscetível, além de se adaptar melhor a climas relativamente frios. Essa uva também prefere solos ricos em calcário. Somadas essas características, fica claro porque a sua região de origem, a Borgonha, tornou-se referência em vinhos produzidos com ela. Lá, a variedade alcança sua máxima expressão, revelando todas suas nuances. Além da França, poucos países obtiveram destaque no manejo



dessa casta, como a Bulgária, Nova Zelândia, Estados Unidos (Califórnia), África do Sul, Chile e Argentina (Patagônia Argentina).

A Pinot Noir também elabora vinhos brancos, quando não vinificada com as cascas. Um exemplo é que ela é parte da composição do Champagne, juntamente com a Pinot Meunier e a Chardonnay.

Um clássico tinto da Borgonha pode ser delicado ou ter média estrutura, com boa acidez e taninos discretos. Quando jovem exibe aromas de frutas vermelhas frescas e especiarias, além de nuances de tosta, café, defumado, se for amadurecido em carvalho. Já quando envelhecido, pode apresentar notas de frutas em compota, terra úmida, cogumelos e couro. Se cultivada em regiões quentes, perde um pouco o frescor, devido a uma menor acidez, e passa a exibir aromas intensos de frutas maduras.

4. Gamay



A Gamay (se pronuncia “Gamê”), que também pode ser chamada de Gamay Noir, é uma uva tinta, nativa da região da Borgonha, na França. Os estudos indicam que essa variedade é resultado do cruzamento da uva tinta Pinot Noir com a uva branca Gouais Blanc.

Essa variedade pode ser encontrada em diferentes países, como a Suíça, onde é utilizada em blends junto com a Pinot Noir. O Canadá, os Estados Unidos, a Itália, a Nova Zelândia, a Austrália, a Croácia e o Brasil são outros exemplos de locais que também cultivam essa casta, mas é na França onde é vinificada, em sua maioria, como varietal, que essa uva se destaca.

A Gamay é a uva emblemática de **Beaujolais**, pois é cultivada em praticamente toda a extensão da região. Essa variedade, que pode ser vinificada tanto em tinto quanto em rose, compõe os vinhos das diferentes denominações de origem dessa área, sendo elas: Beaujolais, Beaujolais Village e Beaujolais Crus.

Além das denominações, a Gamay é a estrela do Beaujolais Nouveau, um tinto conhecido por ter uma data de lançamento mundial, que acontece sempre na terceira quinta-feira do mês de novembro.



A Gamay é uma uva que possui bagos considerados de pequenos à médios, além de uma pele fina. A videira da Gamay é muito produtiva e o seu amadurecimento é precoce. Ela é sempre uma das primeiras uvas a serem colhidas. Os vinhos elaborados com a Gamay possuem alto nível de acidez, taninos sutis e estilo frutado. Os principais aromas são de cerejas vermelhas e morangos. Dependendo do tipo de solo em que é cultivada, pode gerar aromas de framboesas e pimentas. A maioria dos vinhos elaborados com essa variedade é indicada para ser consumida jovem, porém existem as exceções, como por exemplo, os Beaujolais Crus, que podem envelhecer bem por até uma década.

5. Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon é uma casta de uvas da espécie *Vitis vinífera* a partir da qual é fabricado vinho. Originária da região de Bordeaux, no sudoeste da França, ela é a uva vinífera mais difundida no mundo, encontrando-se em todas as zonas temperadas e quentes. É conhecida como "a rainha das uvas tintas". É resultado do cruzamento entre as uvas tinta Cabernet Franc e branca Sauvignon Blanc. A primeira vez que se teve notícias da Cabernet foi em meados do século XVII.

A variedade é bastante homogênea, com algumas diferenças na forma do bacelo e nas características típicas do vinho. Devido à sua fama e à fácil adaptação a diferentes terroirs, ela é cultivada em todos os países produtores. Seu amadurecimento é tardio, o que significa que os bagos de Cabernet são alguns dos últimos a amadurecerem. Normalmente, quando se colhe a Cabernet Sauvignon, algumas uvas da vinícola já foram vinificadas, como a Sauvignon Blanc, por exemplo, que amadurece rápido.

Com as uvas Merlot e Cabernet Franc, a Cabernet Sauvignon integra um dos mais famosos assemblages do mundo do vinho: o corte bordelês que, apesar de ser originário de Bordeaux, é replicado notoriamente no mundo todo.

A Itália, país berço de uvas autóctones, quebrou todos os padrões ao ganhar o mundo com um exemplar em que a Cabernet Sauvignon atua como a principal uva, o Sassicaia. A rainha das uvas tintas também brilha em países como Estados Unidos, África do Sul, Austrália, Nova Zelândia, Chile, Espanha e Portugal.



A Cabernet Sauvignon origina vinhos com a fruta em evidência, bom corpo, acidez agradável e taninos densos, cor profunda e complexos aromas de frutas. É uma variedade bastante vigorosa e de frutificação médio-tardia, vegetação bastante ereta e entre nódulos médio-curtos.

Seus aromas mais comuns são cereja-negra, cassis, pimentão (ou vegetal), especiarias e cedro. Normalmente, em lugares mais quentes, como Estados Unidos, Austrália, Argentina, África do Sul, regiões centrais e sul da Itália e Espanha, é comum a Cabernet Sauvignon dar vida a vinhos mais frutados, com taninos maduros e teor alcoólico mais elevado, também pode revelar traços de azeitona e amora silvestre. Em lugares mais frios, como França, Chile e norte da Itália, os vinhos costumam ser menos robustos do que os de região mais quente e o aroma predominante é o de frutas vermelhas.

6. Merlot



Merlot é uma casta de uva tinta, fruto da *Vitis vinífera*. Uva tinta típica de Bordeaux, na França, que ganhou vida através do cruzamento da Cabernet Franc com a Magdeleine Noire des Charentes. Seu nome refere-se à semelhança dos seus cachos maduros com a penugem do pássaro Merle (Melro-preto), comum nos vinhedos da região. Ela também é conhecida pelos nomes: Merlau, Plant Médoc, Sémillon Rouge, Béguey, Picard, Alicante e Crabutet Noir.

É uma das responsáveis pelas características dos vinhos tintos de Saint Émillion, na região de Bordeaux, na França. Apesar da casta geralmente ser utilizada em vinhos para serem consumidos jovens, as vinícolas de Saint Émillion garantem rótulos de longevidade.

Mais de 90% dos vinhos de Bordeaux são vinhos tintos feitos com Merlot e Cabernet Sauvignon e, por mais que esta tenha a fama de rainha das uvas tintas, certamente a Merlot também faz jus à família real.

A Merlot iniciou sua fama em meados de 1784, devido à crescente qualidade dos vinhos produzidos na Margem Direita do rio Gironde, em Bordeaux. Atualmente é uma casta que se adapta bem a diversos terroirs, fator que ajudou a difundi-la pelo mundo vitivinícola, porém, é em solo frio e úmido que ela expressa todo o seu potencial.



A França é o país que lidera seu cultivo, seguido por Estados Unidos, Espanha, Itália e outros países, como Chile, Austrália e até mesmo o Brasil. O Rio Grande do Sul e seus terroirs têm obtido excelentes resultados com a Merlot que, pela sua boa adaptabilidade ao solo, ao clima e trabalhada com a expertise de algumas vinícolas tem dado vida a tintos expressivos.

O vinho Merlot é encorpado, intensamente frutado, complexo, uma harmônica estrutura com perfeito equilíbrio. Apresenta uma cor vermelho-púrpura, seus aromas são densos e frutados, tendo uma boa evolução, deixando assim seu aroma com muita complexidade. O paladar é rico, macio, perfeitamente equilibrado, sedoso e de grande classe. Os aromas dominantes da Merlot geralmente são framboesa, cereja negra, frutas cristalizadas, chocolate e cedro. Em climas frios, variam mais para groselhas e ameixas, enquanto nos quentes, tendem a frutas negras em geleia ou compota. Seus vinhos costumam ter cor vibrante, fruta em evidência, textura suave e sabor rico, com acidez média, bom corpo e taninos macios.

7. Cabernet Franc



A Cabernet Franc é uma variedade de uva tinta da família dos cabernets. O provável berço da Cabernet Franc é a região francesa de Bordeaux, onde tem atualmente a terceira maior extensão de vinhedos. Ocupa aproximadamente 157.000 hectares de plantação no mundo todo, dentre os quais 211,13 ficam na França. A Cabernet Franc é mais leve que a Cabernet Sauvignon, possui taninos honestos ou sinceros conferindo firmeza e um corpo violão ao vinho, cor profunda e aromas de frutas tropicais e especiarias.

Frequentemente está mais presente em blends com outras uvas em cortes com Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Sangiovese, Ugni Blanc e Merlot. Junto com Cabernet Sauvignon e Merlot forma o famoso “corte bordelês”, celebrizado na região que lhe cedeu o nome. Em Bordeaux, dois vinhos de grande expressão têm a participação fundamental dela, o famoso Château Cheval Blanc e o Château Ausone, ambos da sub-região de Libournais, na margem direita do rio Dordogne. É uma das seis uvas permitidas nos cortes de Bordeaux, ao lado de Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Carmenère e Petit Verdot.



Também é relevante seu cultivo em regiões de clima tropical, como a Tanzânia e a Indonésia. Existem pequenas áreas de cultivo em países de menor importância enológica, como Paquistão e Turquia.

A Cabernet Franc também produz excelentes exemplares varietais, principalmente no Vale do Loire, onde é a uva tinta principal. Mas está presente também em outros países como o Canadá, os EUA, o Chile e a Argentina. No Brasil já foi muito importante nas décadas de 1970 e 1980, contudo boa parte de seus vinhedos cederam lugar a outras uvas, principalmente a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Hoje está difundida por cerca de 20 países, tanto no Velho quanto no Novo Mundo, dando origem a vinhos com muita personalidade.

Essa variedade, se comparada à Cabernet Sauvignon, tem a casca mais fina, menor acidez, menos taninos e maior intensidade de aromas. É muito resistente e não excessivamente produtiva. Amadurece cerca de uma semana antes da Cabernet Sauvignon, o que lhe confere adaptação a regiões um pouco mais frias, como o Vale do Loire por exemplo. Produz vinhos mais interessantes e densos em solos compostos por areia, argila e calcário. Quando utilizada em cortes com variedades mais robustas tem o objetivo de acrescentar maciez e aromas.

Seus vinhos geralmente não têm cor muito profunda, exibem corpo leve ou médio, bom frescor e textura macia. Têm aromas pronunciados, com frutas negras como framboesas e groselha, também violetas, algo mineral (conforme a região), pimenta e toques vegetais.

8. Riesling



Riesling é uma casta de uva branca da família da *Vitis vinífera*, originária da região da Alsácia, leste da França, Alemanha e Áustria. Produz vinhos de alta qualidade. Possui também a espécie *Vitis Riesling Rosae*, mais chamada de Uva Rosada, usada na produção de vinhos rose.

Variedade de elevada acidez e personalidade marcante, a Riesling Renana, como é conhecida, apresenta melhor desempenho quando não tratada em barris de carvalho. Seus vinhos apresentam potencial de envelhecimento de longo prazo, fator que lhe garante uma vívida acidez e aroma frutado. Além disso, a variedade da uva Riesling apresenta grande adaptabilidade a climas quentes ou frios, sendo mais



destacada que a Sauvignon neste quesito. Resulta em vinhos ricos e doces quando da ação de um fungo benéfico no processo de vinificação, denominado de Botrytis cinérea, responsável pela produção da chamada "podridão nobre".

A Riesling tem uma longa história. Há muitos registros sobre ela datados já do século XV. O mais antigo é de 1435, quando o inventário de um armazém de um nobre em Rüsselsheim, uma pequena cidade alemã, relatava a presença de uma tal uva chamada Rießlingen. A denominação se repete em diversos outros documentos da época, e apenas em um de 1552 surgiu o nome atual da uva: Riesling.

A Alemanha cultiva mais Riesling do que qualquer outro país, principalmente na região do Mosel, e é responsável por muitos dos exemplares mais surpreendentes e essa cepa vem ganhando destaque na Austrália, Nova Zelândia e EUA.

Essa variedade de uva é capaz de produzir vinhos brancos de ótima qualidade, aromas finos, elegantes e intensos e de alta acidez, de sabor fresco, vivo e agudo, com níveis alcoólicos relativamente baixos.

Além de abranger uma ampla gama de estilos de vinho, seco e mineral, dose sensual e extremamente frutado, espumantes e, raramente, são envelhecidos em carvalho.

9. Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc é uma casta de uva branca da família da Vitis vinífera, originária da região da Bordeaux, na França. Produz vinhos secos e refrescantes que possuem, como principais características, seus aromas minerais, vegetais e toques frutados. Pesquisas indicam que a Sauvignon Blanc e a Cabernet Franc são parentes da Cabernet Sauvignon. É a principal uva da região francesa do Loire.

Uva de colheita precoce, sendo colhida logo no início do verão, a Sauvignon Blanc se adapta melhor a climas frios, que conservam suas características de leveza e frescor.

Quando plantada em clima quente fica descaracterizada, perde a leveza e ganha um aroma frutado intenso que chega a ser enjoativo. Geralmente, seus vinhos apresentam uma coloração esverdeada quando jovem, evoluindo para uma cor palha dourado quando envelhecem.



Um cacho de Sauvignon atinge cerca de 200 gramas e faz um litro de vinho com cerca de 1.250g. Não é um costume amadurecer a Sauvignon em carvalho, os enólogos preferem o estágio em tanques de aço e todo seu desenvolvimento se dá em garrafa. Normalmente esta uva não produz vinhos para longos envelhecimentos, sendo seu consumo ideal entre o primeiro e o sexto ano da colheita.

Na França, em Bordeaux tem corpo médio, aroma cítrico e mineral. Atinge seu potencial máximo no Loire, nas comunas de Sancerre e Pouilly Fumé.

Na Nova Zelândia, o clima frio da ilha sul tem se mostrado promissor e bons rótulos saem deste país. Em geral são agudos, apimentados, frescos e com agradável nota erval.

No Chile, a principal característica do Sauvignon chileno é o aroma a pêssego com notas vegetais (grama cortada) e o sabor pungente. As regiões mais frias como Leyda e Casablanca produzem os melhores vinhos dessa uva.

Na Califórnia, o Sauvignon do Napa é maduro, de sabor intenso e textura macia, muito sedutor e condimentado. Está entre os melhores do Novo Mundo.

10. Malbec



Malbec é um tipo de uva francesa e principal variedade da região de Cahors, também presente em Bordeaux. Encontrou condições excelentes na Argentina, onde produz vinhos frutados, muito macios, de bom corpo, cor escura e tânicos, para serem consumidos ainda jovens. Também é muito usado em Bordeaux para fazer corte. Malbec é utilizado amplamente por vinícolas argentinas, sendo esta produção equivalente a 59% do plantio mundial.

O livro *El Malbec Argentino*, do autor Gustavo Chorén, afirma que a Malbec chegou à Mendoza em 1853, vinda do Chile, junto de várias outras cepas francesas. O primeiro vinhedo de Malbec foi reconhecido oficialmente em 1856, na região de Godoy Cruz.

Os vinhos feitos com essa uva costumam apresentar aromas de frutas vermelhas e negras, que poderão ter, conforme o clima e quando foi feita a colheita, perfil maduro ou em compota, também presença de



especiarias e notas florais. Além do perfume, tendem a ser densos e escuros. Com taninos macios, a uva tem boa acidez e pode ganhar complexidade se amadurecida em carvalho.

Porém, a Malbec adquire características distintas conforme país e região onde é cultivada:

Na Argentina, ela tem a maior superfície entre as uvas finas tintas, ultrapassando, por exemplo, a clássica Cabernet Sauvignon. Os vários terroirs do país oferecem estilos diferentes e as principais áreas produtoras são Mendoza, o Norte (Salta e Catamarca) e a Patagônia. Em Mendoza, o vinho pode ser retinto, com expressão mineral, frutas negras, especiarias doces ou floral. Já as regiões de Salta e Catamarca produzem um vinho de personalidade marcante, com aromas de frutas vermelhas e negras maduras, pimenta e pimentão, bem como taninos firmes, mas elegantes. Da região da Patagônia têm origem os vinhos mais moderados, ligeiramente mais frescos, de aromas de frutas negras maduras e acento mineral marcante.

Na França, na região de Cahors, a Malbec é denominada Côt ou Auxerrois. Os vinhos dela em geral são de cor densa, frequentemente com maior acidez natural, com aromas de violetas, frutas negras, alcaçuz e mentol. Alguns são longevos, principalmente, quando misturados com a uva Tannat, e podem evoluir por mais de 15 anos em garrafa.

No Chile, onde alguns acreditam não haver o cultivo da uva Malbec, ela origina muitas vezes vinhos mais encorpados, ácidos e com mais taninos que os argentinos. É comum que a encontremos em loteados blends com Cabernet Sauvignon, Carmenère ou Syrah, entre outras.

11. Syrah



Syrah (em francês) ou Shiraz (em inglês) é uma casta de uva tinta da família da *Vitis vinífera*, muito utilizada na produção de vinhos. Hoje é cultivada em países como a Austrália (onde é chamada Shiraz) e França (onde é chamada Syrah). Outros países onde é possível encontrá-la são Argentina, Estados Unidos, Chile (onde é chamada Shiraz) e Portugal. A uva Syrah foi introduzida no Brasil, nas regiões vinícolas do Vale do São Francisco, e no sul do estado de Minas Gerais, onde a produção de vinhos finos com essa uva mostram-se promissoras. No norte do Ródano, na França, todos os vinhos tintos provêm da Syrah.



Apesar existirem diversas teorias sobre sua origem, a Syrah é originária do Vale do Rhône, na França, a partir de um cruzamento genético natural de duas uvas pouco conhecidas: Mondeuse Blance e Dureza.

Essa variedade está espalhada em 190 mil hectares pelo mundo, sendo a França o país líder no cultivo, seguida pela Austrália. Aliás, é nesse país da Oceania que a variedade é emblemática. A Syrah australiana tem grafia e pronúncia própria, Shiraz. Embora os nomes sejam diferentes, Syrah e Shiraz são a mesma uva. Versátil e com boa capacidade de adaptação, a Syrah pode expressar diferentes características no aroma e no paladar, dependendo do terroir onde é cultivada e do objetivo do enólogo. Em sua maioria, gera vinhos de corpo médio a encorpado, com taninos perceptíveis, boa acidez, notas de frutas negras e pimenta.

A Syrah contém grande quantidade de antioxidantes que são benéficos para a saúde. Integra o clássico corte do Rhône, junto com a Grenache e a Mourvedre. Na Austrália, é comumente encontrada em assemblages com Cabernet Sauvignon. A África do Sul foi um dos primeiros países a cultivá-la. A Syrah também é encontrada vinificada em rose. Possui outros nomes além de Shiraz como Sirac, Marsanne Noir, Entournerein, Sereno, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côte-Rôtie, St. Joseph.

12. Vinho do Porto



O Vinho do Porto é um vinho natural e fortificado, produzido exclusivamente a partir de uvas provenientes da Região Demarcada do Douro, no Norte de Portugal a cerca de 100 km a leste da cidade do Porto. Régua e Pinhão são os principais centros de produção, mas algumas das melhores vinhas ficam na zona mais a leste. São João da Pesqueira é o concelho com maior produção de vinho do Porto a nível nacional.



Apesar de produzida com uvas do Douro e armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia, esta bebida alcoólica ficou conhecida como "vinho do Porto" a partir da segunda metade do século XVII por ser exportada para todo o mundo a partir desta cidade. Vila Nova de Gaia é o local com maior concentração de álcool por metro quadrado do mundo.

O que torna o vinho do Porto diferente dos restantes vinhos, além do clima único, é o facto de a fermentação do vinho não ser completa, sendo parada numa fase inicial (dois ou três dias depois do início), através da adição de uma aguardente vínica neutra (com cerca de 77º de álcool). Assim o vinho do Porto é um vinho naturalmente doce (visto o açúcar natural das uvas não se transforma completamente em álcool) e mais forte do que os restantes vinhos (entre 19 e 22º de álcool).

Fundamentalmente consideram-se três tipos de vinhos do Porto: Branco, Ruby e Tawny. O vinho do Porto é um dos vinhos licorosos mais conhecidos pelo mundo. Trata-se de um tinto doce e com alto teor alcoólico, geralmente. Quanto à cor, os diferentes tipos podem variar entre os tons de tinto ao alourado-claro e, até mesmo, pálido, branco-palha e branco-dourado, que são as cores dos brancos. Em termos de doçura, o vinho do Porto pode ser muito doce, doce, meio seco ou extra-seco.

13. Sauternes



O Sauternes é um vinho branco, de sobremesa, originário de Sauternes, França. Ele é obtido graças à ação de um fungo microscópico, o *Botrytis cinerea*, que aparece nas videiras por volta do mês de setembro como resultado do microclima da região de Sauternes, localizada a cerca de 40 km de Bordéus. Este fungo provoca a porosidade da película das uvas, pelo que a água contida em cada bago se evapora facilmente aumentando assim a sua concentração natural em açúcar.

O desenvolvimento aleatório e progressivo deste fungo faz com que a apanha das uvas tenha que ser totalmente manual e em rondas sucessivas, o que faz com que seja um vinho muito dispendioso. Pelo exposto se nota que os Sauternes não são apenas "vindimas tardias". Para merecer a denominação "Sauternes" cada vinho terá que ser declarado e cada exploração tem que cumprir com certas práticas vitícolas.



Os vinhos elaborados com uvas botritizadas são os que utilizam, como principal ingrediente, a variedades atacadas pelo fungo *Botrytis cinerea*.

Alguns dos mais caros e conhecidos exemplares do mundo são elaborados graças à botritização natural das uvas. Na famosa região francesa de Sauternes, por exemplo, em grandes safras, os resultados podem ser inesquecíveis, com um líquido dourado brilhante, de doçura e acidez equilibradas, aromático e de textura untuosa.

14. Colheita Tardia



Os vinhos de colheita tardia (late harvest, em inglês e cosecha tardia, em espanhol) são vinhos geralmente doces, ditos de sobremesa, produzidos a partir de uvas que são deixadas na videira várias semanas após a data ideal de colheita. Este processo resulta na desidratação e no consequente aumento da concentração de açúcar.

Tipos de queijos e os vinhos ideais



- ✓ Quanto à textura, queijos de massas mais leves e moles pedem por vinhos de igual peso. Já os de textura mais dura podem ser acompanhados por exemplares mais encorpados.
- ✓ Para os queijos com maior teor de gordura, devemos procurar rótulos mais ácidos, com frescor pronunciado, como uma forma de equilibrar estes dois atributos.
- ✓ Os condimentados ou muito maturados, fortemente aromáticos e saborosos, pedem por exemplares de igual intensidade.
- ✓ Alimentos com muito teor de sal ou sabores amargos tendem a tornar os taninos dos vinhos mais perceptíveis e desagradáveis. Então, recomenda-se que queijos com esses traços sejam servidos com brancos ou espumantes.

1. Queijos frescos: Mozzarella de Búfala, Ricota, Minas Frescal e Feta.

Queijos frescos têm maior teor de umidade e acidez, são suaves, não possuem casca e destacam o sabor do leite. Os vinhos brancos frescos e leves são ótimas companhias, como o **Chardonnay**.



2. Queijos Macios: Brie e Camembert

Queijos como os do tipo brie e camembert passam por um processo de maturação de fora para dentro, responsável pelo miolo macio e pela capa branca característica desse estilo de queijo. A massa dos queijos macios é firme e muito cremosa, levemente amanteigada e sabores que lembram cogumelos e amêndoas. Queijos macios harmonizam com vinhos brancos de corpo médio a leve e acidez intermediária tais como Chardonnay ou Chenin Blanc e vinhos tintos de corpo leve e de acidez média a acentuada como Pinot Noir ou Beaujolais (que é um tipo de vinho francês, de Denominação de Origem Controlada, elaborado com a uva tinta Gamay).





3. Queijos Azuis: Gorgonzola e Roquefort

Caracterizados pelo visual azulado e com presença de bolor, conhecidos pelo sabor intenso, os queijos azuis, como o gorgonzola ou o roquefort, têm textura úmida, macia, consistência quebradiça e teor elevado de sal.

Justamente pela intensidade do sabor desse estilo de queijo, precisamos de um pouco mais de cuidado na hora de harmonizá-lo. Um vinho muito tânico, por exemplo, poderia “brigar” com o sabor salgado do queijo, criando um sabor metalizado desagradável no paladar. Para os queijos azuis, sugerimos a harmonização por contraste – ou seja, equilibrar o sabor salgado e intenso do queijo com a doçura de vinhos de sobremesa tais como o vinho do Porto, o Sauternes ou de um Colheita Tardia.



4. Queijos de Massa Filada: Mozzarella e Provolone

Frescos ou maturados, os queijos de massa filada são aqueles que, depois de processados, se transformam em uma massa elástica e resistente. O nome pode até parecer estranho em um primeiro momento, mas são os queijos mais consumidos no mundo. Entre eles está a Mozzarella.

Provolone fresco também entra nesta categoria, pois a crosta externa, normalmente formada pela maturação, ainda não existe antes do estágio de maturação.

Para acompanhar tais queijos, a melhor opção são os vinhos tintos de corpo leve ou médio, com acidez acentuada para equilibrar a gordura, sugerimos vinhos com castas de Bordeaux, como Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc ou um vinho composto pelas três castas.



5. Queijos Semiduros: Prato, Cheddar, Gruyère, Gouda e Emmental.

Facilmente reconhecidos pelas olhaduras, aqueles furinhos que logo invadem a cabeça ao pensar em queijos, os semiduros têm como característica uma nota adocicada no paladar, resultado de um processo na fermentação dos queijos desse estilo.

Tal característica faz com que os queijos desse estilo harmonizem com vinhos leves, ácidos e frutados, principalmente das castas Riesling e Sauvignon Blanc que conseguem equilibrar essa doçura e limpar o paladar para a próxima garfada.

Caso o queijo escolhido seja um semiduro maturado, ele pode ser acompanhado de vinhos tintos leves, ácidos e frutados





7. Queijos Duros: Parmesão e Grana Padano.

Assim como os vinhos, alguns queijos duros, como os do tipo parmesão e grana padano também podem passar anos maturando para ir ao mercado apenas quando alcançam o ápice do sabor. Alguns desses queijos são vendidos ralados, para acrescentar à gastronomia um toque crocante.

Esses queijos têm casca lustrosa ou áspera e dura. Sua textura é quebradiça e granulosa, quase porosa, alguns levemente crocantes. Quando muito maduros, os seus sabores são bem potentes. Para harmonizar com estes queijos são ótimos vinhos intensos e encorpados, de sobremesa ou amadeirados como vinhos Malbec, Vinho do Porto ou Syrah.



Como montar a mesa e organizar a ordem do serviço

Agora que você já escolheu os queijos e os vinhos, chegou a hora de acertar os últimos detalhes.

1. Quantidade de vinhos

Para saber quantas garrafas de vinho comprar, utilize como cálculo a média de uma garrafa para cada duas pessoas em uma noite. Mas, dependendo do apetite dos seus convidados, essa quantidade pode ser maior. Não esqueça de servir água durante toda a noite!

2. Quantidade de queijos

A quantidade ideal de queijo é cerca de 150 g a 200 g por pessoa, no total. E é interessante compor a mesa com outras delícias, como castanhas, frutas secas e azeitonas.

3. Temperatura

Além dos vinhos, sirva os queijos refrescados, em torno de 18°C.

4. Utensílios

O kit básico para uma degustação de queijos deve incluir:

- ✓ uma faca para queijos macios e cremosos (tanto pode-se usar a faca furada quanto as espátulas);
- ✓ uma faca estreita em formato de espátula para os queijos semiduros;
- ✓ uma faca afiada e pontuda para os duros como o parmesão que, além de serem cortados, precisam ser quebrados;
- ✓ uma faca com ponta dupla para queijos meia-cura e minas;
- ✓ um utensílio para tirar lascas do queijo como o gruyère.

Nunca se deve utilizar uma faca de serrilha, pois os queijos são cortados sempre com utensílios de gume liso.

5. Ordem do serviço

É importante frisar que os queijos não devem ser servidos todos juntos em uma tábua, como é costume. Como cada tipo harmonizará com um rótulo de sua escolha, é preciso realizar o serviço em rodadas.

Cada queijo deve ser servido com seu vinho de harmonização e, antes de partir para a próxima combinação, é preciso oferecer algo para limpar o paladar dos seus convidados. Pães e torradas são ideais para essa tarefa. Além disso, substitua as taças ou lave-as a cada troca de rótulo.

A ordem de serviço deve começar sempre pelos queijos mais suaves e leves para, em seguida, servir os com sabor mais intenso, marcante e pesados.

Queijos e vinhos à mesa e aproveite a degustação!

Fontes:

<https://blog.grandcru.com.br/guia-de-harmonizacao-de-queijos-e-vinhos/>

https://winepedia.com.br/sommelier-wine/serie-uvvas-cabernet-franc/?doing_wp_cron=1528392168.9684679508209228515625



HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

TIPO DE QUEIJO	TIPO DE VINHO
 <p>Queijos frescos: Mozzarella de Búfala, Ricota, Minas Frescal e Feta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Chardonnay
 <p>Queijos Macios: Brie e Camembert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Chardonnay ❖ Chenin Blanc ❖ Pinot Noir ❖ Beaujolais
 <p>Queijos Azuis: Gorgonzola e Roquefort.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vinho do Porto ❖ Sauternes ❖ Colheita Tardia
 <p>Queijos de Massa Filada: Mozzarella e Provolone</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cabernet Sauvignon ❖ Merlot ❖ Cabernet Franc ❖ Vinho composto pelas três castas
 <p>Queijos Semiduros: Prato, Cheddar, Gruyère, Gouda, Estepe e Emmental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Riesling ❖ Sauvignon Blanc
 <p>Queijos Duros: Parmesão e Grana Padano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Malbec ❖ Vinho do Porto ❖ Syrah

