

Élice Brunelle Lessa dos Santos,
Aicanã Santos de Miranda, Flávia
Denise da Silva Pereira, Camila Fraga
da Costa, Falco Luiz Bonfadini Araujo,
Daniel Ribeiro Menezes



Harmonização dos queijos

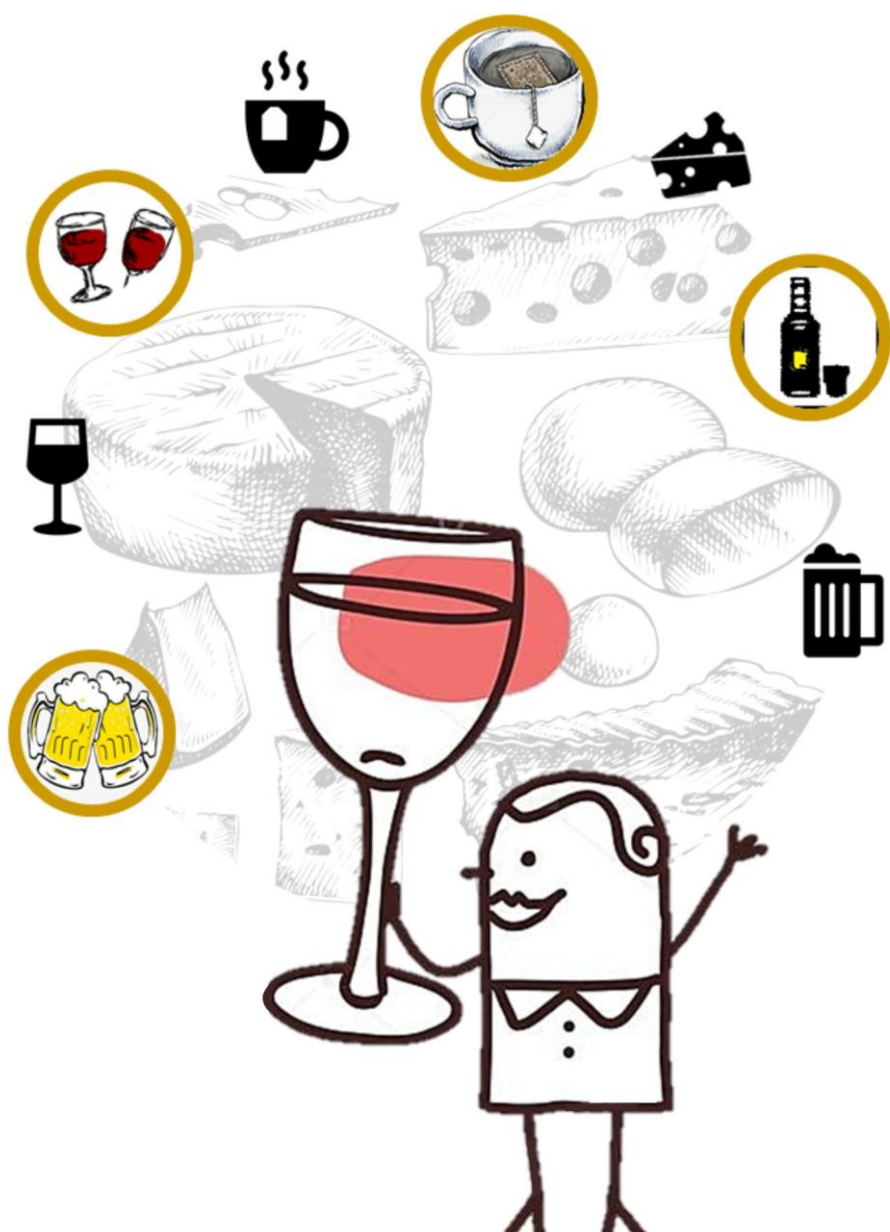


E-book

5

Harmonização dos queijos

Élice Brunelle Lessa dos Santos, Aicanã Santos de Miranda, Flávia
Denise da Silva Pereira, Camila Fraga da Costa, Falco Luiz
Bonfadini Araujo, Daniel Ribeiro Menezes



Você sabia?

O queijo, quando harmonizado com outro alimento, forma um terceiro sabor, tornando-se complemento um do outro.

Já tentou fazer uma combinação de queijo com alguma bebida ou alimento diferente?!

Nesse e-book, você vai entender como fazer uma harmonização de qualidade. Boa leitura e boa degustação.

1ª edição

Petrolina – PE
Univasf
2020

Dados Internacionais de Catalogação - CIP

H288 Harmonização dos queijos / Élice Brunelle Lessa dos Santos, Aicanã Santos de Miranda, Flávia Denise da Silva Pereira, Camila Fraga da Costa, Falco Luiz Bonfadini Araújo, Daniel Ribeiro Menezes. – Petrolina: UNIVASF, 2020.

24p.:il. PDF.

Inclui referências.

ISBN 978-65-88648-31-5

1. Queijos. 2. Queijos - harmonização. 3. Harmonização alimentar - técnicas. I. Título. II. Santos, Élice Brunelle Lessa dos. III. Miranda, Aicanã Santos de. IV. Pereira, Flávia Denise da Silva. V. Costa, Camila Fraga da. VI. Araújo, Falco Luiz Bonfadini. VII. Menezes, Daniel Ribeiro. VIII. Universidade Federal do Vale do São Francisco.

CDD 637.3

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas - SIBI/UNIVASF.
Bibliotecária: Louise Machado Freire Dias CRB – 4/2267.

SUMÁRIO

O QUE É HARMONIZAÇÃO?	6
QUEIJOS E VINHOS	7
QUEIJOS E CERVEJAS	12
QUEIJOS E CACHAÇAS	14
QUEIJOS E PÃES	16
QUEIJOS E CHÁS	18
QUEIJOS E PRODUTOS CÁRNEOS	19
QUEIJOS E CAFÉ	21
CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	24



APRESENTAÇÃO

O Grupo de Estudos em Caprinocultura Leiteira (GECAL) está inserido no Semiárido, na região do Submédio São Francisco, local onde a caprinocultura leiteira encontra-se em plena ascensão e necessita de apoio tecnológico e científico para a devida consolidação. Desta forma, a interação dos pesquisadores, estudantes e produtores por meio das atividades do grupo torna-se imprescindível para a atividade, que se mostra tão importante para o desenvolvimento socioeconômico da região.

A comercialização ainda é o grande desafio da caprinocultura leiteira, estando o resultado da atividade sempre condicionado à aceitação e ao preço dos produtos pelos estabelecimentos comerciais e, particularmente a qualidade dos produtos e ao poder de compra dos consumidores. Pontos importantes a considerar são: a oferta constante do produto de excelente qualidade, o acondicionamento e a apresentação, a frequência de entrega e o número de clientes, além do "marketing" adequado voltado para o público em geral ou, se for o caso, específicos para profissionais de agrárias e produtores rurais.

Em resumo, a proposta do GECAL é o desenvolvimento da atividade leiteira na região do Submédio São Francisco, por meio de tecnologias entre o ambiente acadêmico e o meio rural. Alternativas alimentares, sistemas de produção, sanidade, clínica, processamento do leite, inspeção e produção de derivados lácteos serão discutidos nesta série de e-books.

Daniel Ribeiro Menezes, coordenador do GECAL

O QUE É HARMONIZAÇÃO?

A harmonização é a busca pela **harmonia entre dois alimentos**, normalmente bebida e comida. Na gastronomia, é entendida como a arte de combinar sabores, que apesar de não ser uma ciência, tem princípios e fundamentos comprovados cientificamente.



Cada literatura expressa as harmonizações de forma simples e específica, onde não são colocados a existência de padrões pré-estabelecidos sobre como realizar uma harmonização gastronômica equilibrada. Contudo, aprendendo os conceitos presentes nas harmonizações, torna-se possível acertar sempre, podendo até se arriscar dentro de diversas possibilidades.

Assim, as **etapas da harmonização** vão desde analisar os componentes gustativos do alimento, avaliando intensidade de sabor, até a escolha da técnica de como realizar a combinação perfeita com a bebida desejada.

Existem principalmente duas **técnicas de harmonização**:

Harmonização por semelhança

Onde as qualidades da comida assemelham-se a da bebida, fazendo com que os aspectos semelhantes criem uma harmonia, dando continuidade ao sabor do prato.

Harmonização por contraste

Nesta situação, a comida possui características contrárias à bebida, mas juntos eles se completam e criam harmonia, um sabor novo e diferente, porém bastante agradável ao paladar.

Os queijos, por serem reconhecidos como um alimento saudável, com sabores originais, são associados em diversas combinações com as mais diferentes bebidas e comidas. Vamos conhecer algumas dessas possibilidades de harmonizações?

QUEIJOS E VINHOS

A relação entre o vinho e o queijo vai além das questões de harmonização. Ambos os alimentos estão enraizados na **cultura da humanidade**, que os produz desde os primórdios da civilização. Colocando-os juntos à mesa, tem-se a chance de desfrutar de sabores e aromas em combinações que já eram feitas por nossos ancestrais.

Como o vinho, o queijo é um produto da terra, onde suas variações são inúmeras e conseqüentes de diversos fatores. Pode-se pensar que somente por ser feito com leites de mamíferos variados, apresente diferenças nos sabores, mas, assim como as uvas sozinhas não definem o gosto de um vinho, a fonte do leite também não significa o total de sabor que o queijo possuirá, este é apenas um dos fatores que determinam seu paladar.

O terroir do queijo é complexo. Fatores como o local onde se cria o animal que fornece o leite, entram na equação do sabor, da mesma forma que o ambiente em que o queijo é curado e quais microrganismos vão atuar sobre ele.

Pode-se afirmar que a harmonização entre queijos e vinhos é, dentre todas as existentes, a **mais tradicional**. Segue algumas dicas de como associá-los:

QUEIJO GRUYÈRE



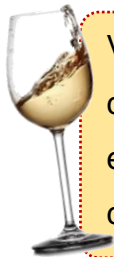
Tem casca fina e comestível, sabor muito pronunciado e **levemente doce**, resultados de um processo mais lento de maturação controlada. O exemplar é consistente, apesar de que, na boca, se mostra até certo ponto macio, e sempre conservando seu gosto forte. Assim, como os queijos Manchego e Pecorino, que fazem parte da mesma categoria de queijos duros, como o Gruyère, ele deve ser harmonizado conforme seu teor marcante.



Vinhos tintos como o italiano **Chianti**, ou argentinos e chilenos com a uva Malbec, realçam os sabores da bebida e do alimento.

Está na categoria de semiduros, junto com o cheddar e o queijo prato. Esses queijos, que devem ser consumidos ainda frios, são **levemente adocicados**. Para fazer par com esses queijos, nas taças, opte por:

QUEIJO GOUDA



Vinhos brancos de corpo mais complexo, frutados, com acidez elevada e taninos moderados, como os **Sauvignon Blanc**.

Espumantes com as mesmas características também são outra opção, que resultam em uma ótima experiência gustativa.

QUEIJO FETA



Resultado da mistura do **leite de cabra com leite de ovelha**, é um queijo originalmente grego. Curado de maneira a se esfarelar com facilidade tem o sabor pronunciado que lembra nozes. Pela técnica de harmonização por semelhança combinam bem com:

Vinhos brancos, como **Vinho Verde, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Chardonnay**.



Que não tenham passado por envelhecimento em madeira.

É uma modalidade de **queijo de cabra** produzido na França. Feito em rolinhos, tem uma coloração branca, consistência macia e sabor **levemente salgado**. Para harmonizar com este, aconselha-se:

QUEIJO CHÈVRE



Vinhos brancos, como **Alvarinho, Riesling, Gewürztraminer, Moscato, Champagne, Sauvignon Blanc**; e também vinhos rosé como **Cinsault, Grenache, Merlot e Syrah**.

QUEIJO CAMEMBERT



Passa por maturação durante alguns meses para chegar ao ponto de ter a casca fina de bolores, que podem ser consumidos. Além disso, esse processo confere ao alimento um sabor mais **marcante e salgado**, que pede bebidas estruturadas. São excelentes escolhas para harmonização:



Vinhos brancos complexos, amadurecidos por tempos mais longos, como **Chardonnay**.

Espumantes de método **Champenoise** (fermentação na garrafa)



Vinhos tintos com corpo equilibrado.

Na categoria de queijos azuis estão os queijos Roquefort, Danablu, Gorgonzola, Stilton e Taleggio. Suas principais características são a grande quantidade de bolor, consistência quebradiça e sabor **extremamente forte**. A ação de fungos no queijo, adicionados durante a maturação, é a responsável por essas qualidades.

Para a harmonização de queijo e vinho e dessa categoria, é preciso selecionar bebidas tão marcantes quanto.

QUEIJO ROQUEFORT



Vinho do Porto, Late Harvest (Colheita Tardia) e **Sauternes**.



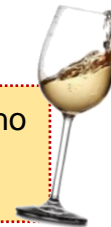
O sabor doce dessas bebidas contrasta com a forte presença de sal no Roquefort e similares

QUEIJO COALHO



Devido à sua resistência ao calor, este queijo é bastante consumido tostado ou assado. Em razão de suas características de sabor, têm-se como par ideal para harmonização:

Vinhos brancos leves, frutados e frescos, como o vinho espanhol **Latido Branco 2018** (100% garnacha branca).



É um queijo típico da França, em forma de pirâmide chanfrada, feito de **leite de cabra**, tem massa macia e casca de mofo branco sobre uma camada de carvão. O queijo jovem tem um **sabor fresco e cítrico**, enquanto que o mais maturado tem notas de nozes. Devido suas características, harmoniza bem com:

QUEIJO VALENÇAY



Vinhos brancos, como **Chablis** e **Côtes Du Rhone**. E vinhos tintos leves, como os **Beaujolais Nouveau**.

QUEIJO BRIE



Concentra particularidades únicas. A casca fina formada por bolor e seu interior macio, muitas vezes em textura de queijo derretido, têm sabor **amanteigado e suave**. Para harmonizar com bebidas que não se sobreponham a esse sabor, é preferível:



Vinhos tintos, com as uvas **Pinot Noir** ou **Beaujolais**, que são macios e tem acidez média.

Vinhos brancos de corpo suave e acidez moderada, como o **Chardonnay**.



Considerado de massa cozida, tem como característica marcante, a adição de manteiga no estágio final do seu preparo, conferindo ao queijo, uma textura macia, uniforme, cremosa e oleosa. Esse maior teor de gordura o torna bastante resistente, podendo ser armazenado por longos períodos de seca, sem interferir nas suas propriedades.

QUEIJO MANTEIGA



Essa mesma gordura, faz dele o parceiro ideal para:



Vinhos de acidez marcada e com boa aromaticidade, como os **Sauvignon Blanc** ou **Rieslings**.

QUEIJO DA SERRA DA CANASTRA (MG)



Considerado um dos mais famosos dentre os queijos brasileiros, conferem sabor e textura típicos, após pelo menos três semanas de cura, estando apto e ideal para consumo. Esse período confere ao produto uma consistência **firme**, **acidez**, **picância** e um **sabor salgado** na medida certa. Tais características fazem dele um bom parceiro para:

Vinhos tintos intensos com apropriado teor de taninos.



Apesar de ser um dos mais clássicos encontros na mesa, harmonizar queijos com vinhos não é a única opção. Vejam outras harmonizações a seguir:

QUEIJOS E CERVEJAS

A união entre queijos e cervejas é possível e já existem explicações para ela dar certo. Entre elas, está a **carbonatação** da cerveja.



Reação química que ocorre na cerveja, responsável por manter as condições organolépticas da bebida, que ajuda a limpar as papilas gustativas e a cortar a gordura do queijo.

Além disso, as técnicas de harmonização podem ser aqui aplicadas combinando a comida e a bebida **por contraste** (bebida adocicada e queijo salgado) ou **por similaridade** (notas amendoadas em ambos os elementos).

Vale observar ainda características como:

- ✓ Intensidade
- ✓ Textura
- ✓ Acidez
- ✓ Dulçor
- ✓ Amargor dos queijos e das cervejas
- ✓ Teor alcoólico da bebida.



CERVEJA PILSEN

Também chamada de Pilsner, surgiu com a criação da cerveja Pilsner Urquell, na cidade de Pilsen, situada na região da Bohemia, na República Tcheca. As cervejas desse estilo são **leves** e caracterizadas por um **lúpulo acentuado** no aroma e sabor, e por tais características combinam com a leveza e frescor dos **queijos frescos**, como ricota, feta e mozzarella.

CERVEJAS TIPO WEISSBIER

Este estilo de cerveja é também conhecido como weiss ou simplesmente de cerveja de trigo, típica do sul da Alemanha, região da Baviera. Sua receita deve conter ao menos 50% de malte de trigo. Traz nos aromas e sabores um **frutado** que lembra muito banana, cravo e

notas florais. Os queijos feitos a partir do **leite de cabra** apresentam paladar mais ácido e por semelhança combinam bem com cervejas do tipo weissbier.



CERVEJAS TIPO PALE ALE

Um dos mais antigos tipos de cerveja, Pale Ale quer dizer cerveja de alta fermentação. É uma cerveja perceptivelmente mais **amarga, com lúpulo marcante**, espumante, com notas frutadas e aroma herbal em alguns estilos. Variando nos tipos: India Pale Ale (IPA), English Pale Ale, American Pale Ale, Belgian Pale Ale, dentre outras. As características de densidade de paladar dos **queijos semi-macios**, como o Asiago e Colonial, vão de encontro ao corpo e características de malte das cervejas tipo Pale Ale.

CERVEJAS TIPO STOUT

Este estilo de cerveja nasceu como uma versão mais escura e mais forte do estilo Porter. Traz como característica uma **cor escura**, aroma torrado de café, chocolate ou cacau. É uma cerveja **cremosa**, amarga, seca e sua espuma pode ir do claro ao marrom. Cada variação

desse estilo possui atributos diferentes, assim como os limites de amargor, álcool, densidade e coloração. Os **queijos azuis**, como Roquefort, Gorgonzola e Stilton, combinam com este tipo de cerveja, pois apresentam sabores mais intensos, salgados e bem gordurosos, combinam com a doçura, para equilibrar com o salgado e o amargor tostado para limpar o paladar.



QUEIJOS E CACHAÇAS

Quando deseja-se selecionar queijos para degustação, sempre existirá uma lógica para ser seguida e tudo começa na escolha do produto. Para as cachaças, deve-se levar em conta a forma que é guardada, se é em **madeira ou barril**, e quais são suas origens.

A dupla de queijo e cachaça deve ser complementar ou oposta, assim como a técnica de harmonização.

Se você for pela acidez, por exemplo, tanto a cachaças quanto os queijos mais ácidos ficam bem juntos.



Além disso, uma das coisas que os experimentadores devem reparar é na textura do queijo, pois servirá de parâmetro para a “caninha” a ser escolhida.



QUEIJOS CREMOSOS E GORDUROSOS

Combinam com **cachaças brancas** e **ácidas**.



QUEIJOS DE MASSA MOLE

Como Camembert, Brie, e Saint-Marcellin, combinam com **cachaças brancas, puras** ou que passam por madeiras neutras, como a jequitibá, que valorizam o sabor do queijo.



QUEIJOS DE CABRA

Por natureza estes queijos possuem sabor mais forte e por isso combinam com **cachaça branca**, que contém um pouco mais de acidez.



QUEIJOS AZUIS

Como Roquefort, Gorgonzola e Fourme d'Ambert, caem bem com **pingas envelhecidas** em madeiras com jequitibá e o amendoim, pois reduz a acidez implícita à composição destes queijos que são presentes por ação dos fungos.



QUEIJO DE COALHO

Este tipo de queijo tem uma taxa maior de sal e apresenta-se um pouco mais ácido, parecia bem com a **cachaça branca**, levemente resfriada, que diminui um pouco a acidez.



QUEIJOS DUROS OU DE MASSA PENSADA

Como Comté, Emmental e Gruyère, por serem levemente adocicados, exigem **cachaças envelhecidas** em tonéis de carvalho, para associarem por semelhança entre o corpo da cachaça e a característica dos queijos.



QUEIJOS CURADOS

Harmonizam com cachaças envelhecidas tipo **Reserva Especial**.

QUEIJOS E PÃES

Existe uma variedade de pães compostos com **grãos diversos** e integrais. Quando são associados a uma alimentação regular, todos eles fazem bem para o organismo. As fibras contidas nos pães, sobretudo os integrais, aumentam o poder de saciedade e ajudam a reduzir o colesterol total.

Os queijos, por sua vez, são importantes **fontes de proteína**, que ajudam no crescimento e fortalecimento muscular, de cálcio, que atua na formação da massa óssea, das cartilagens e dentes, além de prevenir a osteoporose, e vitamina D, que evita o ganho de peso e ajuda na manutenção do peso corporal.

Por isso, combinar queijos e pães pode ser muito interessante para sua saúde. Vejamos algumas possíveis combinações entre eles.



QUEIJOS MINAS FRESCAL + PÃO COM LINHAÇA

Essa semente é rica em óleo fonte de ômega 3.

Ela tem ação antioxidante e atua diretamente no equilíbrio hormonal feminino.



QUEIJOS DE CABRA + PÃO DE AZEITONA

Os queijos de cabra combinam divinamente bem com o pão de azeitona para finalizar sua refeição com um toque gourmet.



QUEIJO GOUDA + PÃO PRETO

Pelas características de composição desse queijo ao ser combinado com o pão preto, vai intensificar o sabor deste pão que geralmente é feito com farinha integral e açúcar caramelizado.



RICOTA FRESCA + PÃO LIGHT

A ricota fresca é uma é derivado de queijo, produzido a partir do soro do leite. Possui alto teor de proteínas e pouquíssima gordura, sem abrir mão do sabor. Esta parecia bem com o pão light, que por sua vez, tem na sua composição a redução de um de seus componentes, que pode ser calorias, sal ou outras substâncias. Se for **redução de calorias**, ele é interessante para quem quer perder peso.



QUEIJOS MACIOS + PÃO BAGUETE FRANCESA

Para queijos macios lavados com casca, como Camembert, Brie ou Chaource, uma baguete francesa é a melhor. Proporciona um **saboroso contraste** de queijo cremoso e baguete crocante. A textura macia e cremosa do Brie, em especial, é ideal para contrastar com um pão (ou biscoito) com uma textura mais dura ou mais crocante.



QUEIJOS FORTES + PÃO COM FRUTAS SECAS

Queijos como Epoisses, Morbier e Reblochon harmonizam bem com o pão com frutas secas. A doçura do pão combinará pela **técnica de contraste** com o sabor forte do queijo e o tempera para criar um equilíbrio de sabores na boca.



QUEIJOS PENSADOS + PÃO DE NOZ, AVELÃ OU AMÊNDOA

Para harmonizar com Beaufort, Comté e outros queijos prensados, recomenda-se pão de noz, avelã ou amêndoa para **destacar os sabores** de nozes desses queijos. Mas para comer todos os dias, uma baguete francesa também vai bem, pois a leve textura desencadeia a densidade desses queijos.

QUEIJOS E CHÁS

Os chás possuem muitas características semelhantes ao vinho, há alguns chás, por exemplo, que são envelhecidos de maneira comum aos vinhos, em madeiras. Além disso, para tal combinação também se tem a questão da influência do terroir, este elemento determina a personalidade do chá, por ser um conjunto de características, que inclui solo, clima, altitude, relevo e a ação do homem. Por isso, a harmonização entre estes é semelhante à dos vinhos, que por sua vez, leva em consideração aroma, sabor, textura e intensidade.



CHÁ VERDE

Queijos de Cabra e Ovelha, no geral, combinam com este tipo de chá.



CHÁ VERDE CHINÊS

Os chás verdes chineses costumam ser um pouco mais robustos e mais capazes de lidar com queijos do tipo **Gruyère**.



CHÁ OOLONG

Este chá tem baixa oxidação e um sabor leve adocicado com notas florais, por ser mais delicado harmoniza bem com **queijos tipo Brie, Camembert** e de **ovelha**.



CHÁ PRETO

Queijos azuis vão bem com o chá preto pois, dentre as diversas opções de chás, são os que têm maior concentração de taninos. Quando combinados com este chá, parte do sal e a cremosidade do queijo reproduzem a doçura do chá, espalhando na boca como um sabor amanteigado.



CHÁ PRETO CHINÊS

Chá preto chinês, como Keemun e Yunnan, combinam com **Queijo Grana Padano ou Parmesão** tornando-se prazerosa porque essa bebida não interfere no sabor do queijo.

QUEIJOS E PRODUTOS CÁRNEOS

Assim como a combinação queijos e vinhos, certas carnes e queijos se complementam melhor do que outros.

Emparelhar queijo e produtos cárneos é uma forma de arte; quando feito corretamente, melhora o sabor, a sensação na boca e a experiência de cada componente a cada degustação. Para melhorar tal experiência a adição de outros elementos faz-se interessante, por proporcionar atrativos visuais, além de imprimir sabores complementares.

Para tanto, vale adicionar elementos doces, crocantes e salgados ao seu tabuleiro de charcutaria.



QUEIJO GOUDA + SALAME



O Gouda, um queijo semi-duro com raízes na Holanda, vem em várias variedades - envelhecidas, defumado ou com sabor, combina bem com o salame. O salame é o **favorito** dos amantes da charcutaria e, honestamente, não pode dar errado com este emparelhamento de queijo.

QUEIJO PARMESÃO + PRESUNTO



Para este queijo o presunto parma parecia bem. O presunto de parma é um presunto italiano, geralmente cortado em fatias ultrafinas. Ambos são tipicamente envelhecidos, está característica os torna super saborosos e salgados da melhor maneira e caem bem quando provados juntamente.

QUEIJO DE CABRA + HAMBÚRGUERES ARTESANAIS



Os queijos caprinos possuem características organolépticas diversas, alguns suaves e cremosos

outros um pouco mais fortes e de textura mais firme. Porém, vale tentar combinações com as carnes e até deixa-lo derreter por cima. Para combinar com os hambúrgueres artesanais de carne bovina, é necessário atentar-se para a espessura das fatias de queijo. Estas devem ser equilibradas para não comprometer o sabor e proporção das combinações.

QUEIJO HAVARTI + SOPPRESSATA



Para combinar com este queijo é aconselhado o Soppressata, um **salame seco** de origem italiana, que pode ser feito com carne de porco ou

ainda, mas não muito comum, com carne bovina. Seja qual for o tipo escolhido, não pode errar ao combiná-lo com o Havarti, um queijo cremoso e semi-macio. O sabor suave e amanteigado de Havarti permite que as ervas e especiarias da Soppressata brilhem enquanto extrai as notas de noz e terra do queijo.

QUEIJO ESTILO ALPINO + NDUJA



O Nduja (“en-doo-yah”) é uma especialidade moderna da Calábria (Itália), caracterizada por uma pasta feita com carne suína macia e picante que garante um up na sua

harmonização. O queijo de estilo alpino, produzido com leite de vacas, cabras ou ovelhas é a combinação perfeita.

QUEIJOS E CAFÉ

A harmonização é modo principal da gastronomia de interagir entre diferentes ingredientes. Harmonizar é uma ponderação do elo direto da palavra combinação. Isto é, quando servirmos queijos e café é pensar-se em uma **familiaridade em harmonia**, equilíbrio de duas partes alinhadas. Para a degustação ter sucesso, entender os componentes é o início de tudo.

Não basta gostar desses componentes e misturar qualquer café com qualquer fatia de queijo e achar que vai ter sucesso. Isso é um erro, e até mesmo leva a apreciação desagradável, mesmo que esteja utilizando produtos de boa qualidade.



Simplificando para você entender melhor, vamos pensar! Se um queijo ácido for servido com um café ácido, não passará da primeira mordida, uma vez que não existirá o que neutralize um paladar em tal intensidade.

Em tal caso a solução provável torna-se combinar um café ácido com um queijo mais adocicado. Harmonizar condimentos possuem regras e se tratando de **queijo e café**, isto é necessário. Vamos conferir?

QUEIJOS FRESCOS OU DE MASSA MOLE (FRESCAIS)

Harmonizam melhor com **café filtrado**, pois este é um café mais leve, com toques mais adocicados e menos ácidos que combinam bastante com os queijos mais sutis.

QUEIJOS MUÇARELA

O sabor deste queijo complementa-se por similaridade ao ser provado com **cafés mais frutados**.

QUEIJOS DE CABRA

Ficam ainda mais gostosos quando acompanhados de **blends de arábica e robusta**, que mexem com textura, sem tirar nada do sabor.



QUEIJO GOUDA ENVELHECIDO

Este queijo é salgado e sua idade traz uma aparência mais caramelado e doce, por isso ele combina bem com o **café torrado forte**. Esses paladares intensos consorciavam bem. As semelhanças e a capacidade de sabor e aroma dos produtos são as maiores qualidades que os agregam.

QUEIJO RICOTA

Por sua aparência suave combina bem com o **café latte**, servido com leite vaporizado. Essa combinação oferece ao provador sabor e cremosidade.



QUEIJOS AZUIS

Queijos como Gorgonzola e Roquefort, caem bem com **cafés mais encorpados**, como Alta Mogiana, que amenizam a gordura do queijo e se aproveitam da maior potência sensorial para criar um terceiro sabor.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

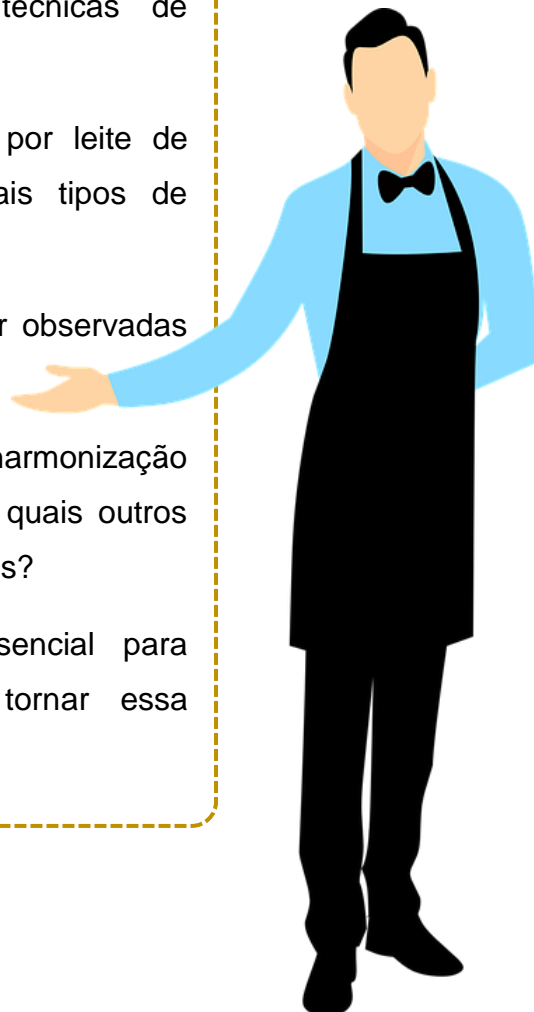
Os fundamentos da harmonização servem para direcionar as escolhas das combinações de uma forma mais técnica. Contudo, é inevitável, a influência do ambiente externo ao redor, pois as nossas percepções interagem com o clima, as pessoas e até o estado mental daquele momento.

Assim, com a adoção das técnicas e dicas de harmonização torna-se possível fazer de simples momentos gastronômicos, em memórias saborosamente agradáveis.

■ DEPOIS DA LEITURA

Agora que você finalizou a leitura, vamos testar os conhecimentos adquiridos?

1. Quais as duas principais técnicas de harmonização existente?
2. O queijo valençay, produzido por leite de cabra, harmoniza bem com quais tipos de vinho?
3. Quais características devem ser observadas ao harmonizar queijos e cervejas?
4. Para melhorar a experiência da harmonização entre queijos e produtos cárneos, quais outros elementos podem ser acrescentados?
5. Qual a regra básica e essencial para harmonizar queijos e café e tornar essa experiência agradável?



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEATO, Manuel. **Guia de Vinhos Larousse**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006. 223 p. CAROLINA, Ana. Como harmonizar queijos e cervejas. **Blog Rainha da Noite**. Minas Gerais, 7 nov. 2019. Disponível em: <https://rainhadanoite.com.br/blog/queijos-e-cervejas>. Acesso em: 30 ago. 2020.

CÉSAR, Nelson Barroso. **Curso de Tecnologia em Gastronomia**. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2008. Ebook. Disponível em: <https://silo.tips/download/curso-de-tecnologia-em-gastronomia>. Acesso em: 26 jun. 2020.

LAPKOUSKI, Andréia Karolina. **Análise de dados aplicada à enogastronomia**. 2018. 113 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gestão da Informação) - Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, 2018.

MARTINS, Daniel. Saiba como harmonizar queijos com cerveja. **Portal do queijo**. Minas Gerais, 19 jan. 2018. Disponível em: <https://portaldoqueijo.com.br/gastronomia/2018/01/19/harmonizacaodequeijocomcerveja/>. Acesso em: 26 ago. 2020.

MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução à gastronomia**. Instituto Federal Do Paraná - Educação A Distância. Curitiba-PR, 2013.

SALIN, Gleison. O que é harmonização. **Cerveja & Gastronomia**. Belo Horizonte, 30 jan. 2018. Disponível em: <https://www.cervejaegastronomia.com.br/2018/01/30/o-que-e-harmonizacao/>. Acesso em: 25 ago 2020.

SIMON, Juliana. Combinação entre café e queijos vai além de lanchinho da tarde. **NOSSA: histórias de todos nós**. São Paulo, 31 ago. 2017. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/cozinha/noticias/redacao/2017/08/31/combinacao-entre-cafe-e-queijos-vai-muito-alem-do-lanchinho-da-tarde.htm>. Acesso em: 31/08/2020.

WOLFF, Daniel. 5 harmonizações de queijos com cerveja. **Mestre-cervejeiro.com**. Curitiba, 15 abr. 2015. Disponível em: <https://mestre-cervejeiro.com/5-harmonizacoes-de-queijo-com-cerveja/>. Acesso em: 30 ago. 2020.