

Como servir Queijos e Vinhos em qualquer clima



E, ao contrário do que se imagina, é um tipo de refeição prática onde a anfitriã não precisa ser uma grande *gourmet* ou enóloga para se sair bem.

Derrubando alguns tabus – antes de seguir adiante, vale lembrar que este tipo de refeição pode ser feita *tanto no inverno quanto no verão*. No inverno, os queijos podem ser mais

fortes, o vinho tinto e mais encorpado. No verão, convém servir queijos mais suaves – e vinho branco seco ou *rosé seco* bem gelados.

Sim, você leu corretamente: vinho *rosé*. Não há mal algum em combinar o paladar de um bom *rosé* sêco com carnes brancas e alguns queijos suaves.

Só queijos basta? – basta. No Brasil, fabricam-se ótimos queijos a preços razoáveis . Com quatro variedades de queijo sua mesa vai ficar mais do que bem suprida.



Atenção apenas para o equilíbrio dos paladares.

O ideal seria um queijo mais forte de textura dura, um ou dois firmes de sabor mais suave e um queijo cremoso realmente suave. Entende-se por queijos fortes o queijo tipo parmesão, o gorgonzola o ementhal e outros picantes de sabor e odor mais

acentuados.

Os suaves, em geral, tem a textura mais cremosa e podem vir misturados a outros sabores como os de erva doce, com nozes e damasco. Há ainda os queijos em pasta, tão leves que mais se assemelham a uma espuma espessa e perfumada.

Acompanhamento – o queijo e o vinho se complementam. O segredo está em espalhar cestas com uma boa variedades de pães: de baguetes a pão sírio, de torradas a pão italiano e até mesmo alguns recheados – porque não?

Porém, se for uma reunião mais numerosa, pode-se reforçar o cardápio servindo frios no verão, e uma sopa de legumes, canja ou um creme de tomate no inverno.

E, em ambas as estações, não deixe de colocar fruteiras com frutas frescas como maçãs, peras, cerejas uvas e morangos e/ou secas como figo seco, passas e ameixas .

Alguns detalhes – uma vez “aberta” a mesa, as pessoas servem-se conforme a fome e a vontade. Os queijos podem ser apresentados em tábuas, os pães em cestas e não há lugares marcados.



Os pratos usados (se não for servido nenhum caldo ou sopa) devem ser os de sobremesa, uma vez que os queijos nunca são servidos em grandes quantidades e os talheres – por uma simples questão de coerência – acompanham os pratos: garfo e faca de sobremesa.

Os copos, serão taças de vinho. As de vinho tinto são maiores e mais bojudas que as de vinho branco. Para quem não bebe não deixe faltar jarras de água. E sem refrigerante pois não combina. Esqueça também a cerveja ou chopp. Ou comece a pensar em outro cardápio.

