

ANO 04 | EDIÇÃO 08

# SABORES<sup>®</sup>

DO INTERIOR  
[www.saboresdointerior.com.br](http://www.saboresdointerior.com.br)

## *Especial Rio de Janeiro*

*Confira os sabores de  
uma cidade maravilhosa*

## *Traçado do Interior*

*Roteiro une as tradições de  
Holambra e Piracicaba*

## *Delícia!*

*Frango assado com  
creme de milho rústico*

*por Benny Novack*

*Pão  
Orgânico, integral  
e sem lactose*  
*Você encontra no Interior*



Venda proibida  
EXEMPLAR DE ASSINANTE  
[www.saboresdointerior.com.br](http://www.saboresdointerior.com.br)

*Claude Troisgros*

'Difícil na cozinha é ser simples!'

Alguém duvida?

# O Auge da Degustação



por Inês Cruz

Inês Cruz trabalha, escreve e ensina sobre vinhos. Possui formação superior em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Portugal e pela TEI of Athens, na Grécia.

Proveniente de família produtora de vinhos na região do Dão, desenvolveu vários trabalhos nas vinícolas de Portugal, Austrália, EUA e Itália. Hoje mantém no Brasil, uma empresa de ensino, treinamento e consultoria na área de vinhos, a Viavitis Cursos & Consultoria ([www.viavitis.com.br](http://www.viavitis.com.br)).

**Quanto mais procurarmos no vinho as características dominantes da comida, menos probabilidade temos de nos enganar e vice-versa**

Quando o mapa gastronômico do mundo mostrava fronteiras bem mais definidas que as atuais e o mapa vinícola era muito mais limitado, haviam simples regras que podiam ser aplicadas no caso da harmonização com vinhos. Porém, a troca e interação culinária, somada à larga expansão e alteração do cenário vinícola, indicam que há novas e mais instigantes formas de abordar o assunto.

Hoje em dia, cada vez mais opiniões poderão ser constatadas sobre a harmonização enogastronômica. Das elaboradas teorias da harmonização por semelhança, às insondáveis cogitações da harmonização por contraste, a verdade é que quanto mais procurarmos no vinho as características dominantes da comida, menos probabilidade temos de nos enganar e vice-versa.

Pensando em um alimento que agrada a grande maioria do público, o queijo, procura-se entender a razão pela qual o imaginário gastronômico se aproxima tanto do prazer real quando o saboreamos e, em especial, na companhia de um bom vinho.

Na verdade, existe uma relação histórica entre a pastorícia, o queijo, o vinho tinto e o pão, embora radique num preconceito a associação preferencial do queijo ao vinho tinto. De fato, os taninos, mais pronunciados em vinhos novos, perdem-se geralmente com a acidez e a gordura do queijo.

Por este motivo, aconselha-se que um vinho tinto novo, de taninos robustos, não seja degustado com um queijo igualmente novo e de forte sabor. A verdade é que existem outras combinações, aparentemente mais adequadas.

Em termos gerais, a ligação do queijo ao vinho branco com certa idade é a ideal. Por exemplo, quando juntamos um queijo untuoso, picante e de cura, a um vinho branco com mais corpo (harmonização por semelhança), a combinação é excelente!

Outro exemplo é a harmonização de Stilton, queijo que foi buscar a sua designação à homônima aldeia britânica e que remonta ao século XI, com um Vintage, pelo açúcar do Porto e pela força do álcool (harmonização por contraste).

Já um mecanismo mais complicado será o de apreciar um espumante com queijo, provavelmente algum de pasta mole, de leite de vaca, embora se trate de uma ligação que pode surpreender.

Deste modo, deve-se ter em mente, sobretudo, que os casamentos se fazem por complementaridade ou contraste, mas nunca por indiferença ou anulação. Contudo, não deverão existir demasiadas regras, ou correremos o risco de não aceitar desafios que nos possam levar mais longe na descoberta das combinações ideais.

O objetivo é desmistificar e disseminar a cultura do vinho neste país cada vez mais ávido em descobrir o prazer que está por trás de uma taça de vinho!

