

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Harmonização dos sonhos

À CONVITE DO **DIVIRTA-SE MAIS**, O MINEIRO LUCAS DOUGLAS, PROPRIETÁRIO DA MARCA EMPÓRIO CAPITAL, ENSINA COMO HARMONIZAR DIFERENTES TIPOS DE QUEIJOS

A harmonização entre queijos e vinhos, geleias ou pratos mais elaborados busca equilibrar sabores, texturas e intensidades para que todos os elementos da experiência gastronômica sejam valorizados. O alimento derivado do leite pode ser protagonista ou complemento da refeição, que, ao ser consumido com pães, carnes e demais opções, gera uma combinação equilibrada e prazerosa ao paladar.

No mercado desde 2017, o Empório Capital, no Casa Park, é casa de cerca de 60 tipos de queijos, vindos de todas as regiões do Brasil, que saem por valores que variam entre R\$ 20 e R\$ 400. Especialista no assunto, Lucas Douglas, proprietário da casa, afirma: “A harmonização de queijos busca equilíbrio entre gordura, acidez, sal, doçura e intensidade”.

Segundo ele, são três princípios básicos que envolvem a combinação perfeita — semelhança, contraste e intensidade. “Sabores parecidos se reforçam, como um queijo suave com um vinho leve. Sabores opostos, por sua vez, se equilibram, como é o caso do queijo salgado com doce. Já alimentos de mesma força

combinam melhor, como o queijo maturado com bebida encorpada”, exemplifica.

A combinação mais popular no Brasil, por sua vez, é entre queijos e opções doces, diz Lucas. Boas harmonizações são feitas entre o Minas meia cura com goiabada ou o canastra com geleia de figo. “A lógica é equilibrar o sal e a gordura do queijo com a doçura da fruta”, explica. O queijo azul com mel ou o queijo de cabra com geleia de frutas vermelhas também são ótimas alternativas.

Para os amantes da enologia, Lucas explica que algumas combinações “mostram como vinho e queijo podem se complementar de maneira natural”. O queijo brisa (R\$ 190/kg), de perfil delicado e levemente ácido, de acordo com o mineiro, harmoniza bem com vinho rosé. “A acidez e a leveza do rosé realçam a cremosidade do queijo sem mascarar seus aromas, criando uma combinação fresca e equilibrada”, detalha.

“Já o queijo do Serro Dona Iaiá (R\$ 160/kg), tradicional de Minas Gerais, com sabor mais pronunciado e maturação marcante, pede um vinho tinto de corpo médio”, continua o proprietário do Empório. “O tinto acompanha a intensidade



Lucas Douglas, proprietário do Empório Capital, sugere harmonizações envolvendo queijos, vinhos, cachaças e cervejas

FOTOS: BRUNA GASTON/CB/DA PRESS



“A harmonização de queijos busca equilíbrio entre gordura, acidez, sal, doçura e intensidade”, avalia Lucas Douglas

do queijo e valoriza suas notas lácteas e levemente picantes”. O queijo sereno (R\$ 75 — 450g), por sua vez, tem textura macia e elegante e vai bem com espumante, ainda segundo Lucas. “As borbulhas limpam o paladar e destacam a untuosidade do queijo, criando uma harmonização clássica e festiva”, adianta o mineiro.

“Por fim, o queijo Catauá (R\$ 185/kg), com sabor suave e aroma fresco, encontra no vinho branco um parceiro ideal”, indica o proprietário. A

acidez do branco, explica ele, equilibra a gordura do queijo e ressalta notas delicadas. “Essas combinações mostram como a harmonização não precisa ser complicada: basta buscar equilíbrio entre intensidade, acidez e textura. O resultado é uma experiência gastronômica que valoriza a riqueza dos queijos artesanais brasileiros e amplia o prazer da degustação”, defende Lucas.

Se engana, porém, quem acredita que os queijos só vão bem com os vinhos. A cerveja,

de acordo com Lucas, é “excelente para harmonizar, porque tem acidez, amargor e gás”. Queijos leves devem ser acompanhados de Pilsen ou Weiss, enquanto os curados vão bem com IPA ou Bock. A cachaça também tem vez — de acordo com o mineiro, a madeira da bebida tipicamente brasileira dialoga perfeitamente com o sabor do queijo maturado.

Algumas boas combinações são feitas entre queijos com textura amanteigada e cachaça envelhecida, queijo Minas meia cura e cachaça prata; queijos de longa maturação e cachaça amburana e queijo azul com cachaça bálsamo. Outro clássico é a harmonização do alimento com o café, que ressalta notas tostadas e textura cremosa, descreve Lucas.

Queijo minas fresco com café coado; queijo de manteiga com café de torra clara; queijo de longa maturação com espresso e queijo azul com café com torra escura também são boas combinações.