

CERVEJA DE TODOS OS JEITOS.

E-BOOK

05





CERVEJA E QUEIJO

SIM SENHOR!

APRENDA A COMBINAR CERVEJA E QUEIJO,
CHAME OS AMIGOS E MANDE BEM NA HARMONIZAÇÃO.

Você deve saber que queijos harmonizam muito bem com vinhos, afinal, essa combinação é um clássico da gastronomia. Mas você já pensou em combinar queijos com cerveja?

Ainda que seja novidade para alguns, essa união existe há muito tempo. Ela faz sucesso em países como Grã-Bretanha, Alemanha e Holanda, que sempre produziram queijos de extrema qualidade mas, por condições adversas de clima e solo, não podem cultivar uvas próprias para a fermentação do vinho. Por outro lado, esses países têm tradição na fabricação de cervejas especiais há séculos. Ligue uma coisa a outra e você tem uma das melhores possibilidades de harmonização que pode encontrar para a cerveja.

Considerada uma bebida versátil, a cerveja é tão interessante quanto o vinho quando o assunto é harmonização com queijo. São inúmeros estilos que combinam muito bem com os diversos tipos de queijo.

A harmonia é fantástica por várias razões. A carbonatação tem o papel fundamental de limpar as papilas gustativas e de cortar a gordura do queijo. Aqui, a cerveja sai em vantagem em relação ao vinho, que não possui carbonatação. O álcool, acidez e amargor equilibram a cremosidade e toques amanteigados do queijo. A cerveja é o verdadeiro pão líquido, o que casa perfeitamente com laticínios.



A HISTÓRIA



É impossível falar de queijos sem fazer qualquer relação com a história francesa. A importância do alimento para o país é incontestável, a ponto de ajudar a colocar a gastronomia francesa na agenda da UNESCO, como parte do legado da França para a humanidade. Atualmente, a França carrega o posto de segundo maior produtor de queijos do mundo, perdendo apenas para a Alemanha.

O país é responsável pela produção de 360 variedades de queijo, permitindo aos franceses se orgulharem ao dizer que contam com um tipo de queijo para cada dia do ano. Para cada um desses tipos, existem diversas variações, o que nos permite contemplar mais de mil receitas de queijo, somente entre os franceses.

Embora tenha sua parcela de importância, as origens do alimento são muito anteriores à criação do Estado francês. Existem evidências de que o alimento já era produzido no ano de 2.800 a.C. e, assim como a cerveja, a descoberta do queijo veio de um acidente gastronômico. Especula-se que o leite, armazenado de forma incorreta, teria coagulado, separando a coagulação da bebida de seu soro. Parecia um infortúnio, mas serviu de lição para que o homem aprendesse que o leite poderia ser conservado em estado sólido.

Por muito tempo, o tamanho do queijo tinha relação com a região em que ele era produzido. Queijos de montanha eram maiores, pois era necessário juntar a produção de leite para fazer queijos de lenta maturação, que pudessem ser vendidos e consumidos no final do verão, quando as vacas voltavam para as partes mais baixas dos vales.

Os queijos tradicionais europeus foram influenciados pelas receitas gregas e, posteriormente, romanas. Enquanto o império se expandia, a tradição de queijaria também se espalhava pela Europa. Durante a Idade Média, os mesmos monges trapistas responsáveis pelas melhores cervejas da região também fabricavam ótimos queijos.



COMO O QUEIJO É FEITO?

Existem milhares de variações na produção do queijo, desde tempo de maturação, ingredientes e equipamentos, mas os passos básicos são os mesmos há milênios:

O leite é bombeado e testado para garantir que seja puro e limpo. Em seguida, ele é pasteurizado e transferido para um tanque aquecido, a fim de atingir a acidez necessária para o tipo de queijo a ser feito.

Assim que o nível de acidez desejado é atingido, o leite recebe um verdadeiro “coquetel” de bactérias, responsáveis por transformar a lactose em ácido lático.

Logo em seguida, a coalhada é separada do soro. Quanto mais soro permanecer na receita, mais mole fica o queijo, ou seja: menos umidade ao longo da produção significa uma consistência mais dura.

Depois da separação, o queijo é moldado e recebe o sal. Ele pode ser esfregado, borrifado ou imerso em uma água de salmoura.

O processo de maturação é a parte mais complexa de todo o processo, a ponto de exigir um profissional específico para a função: o affineur. A diferença no sabor pode ser gigantesca conforme pequenas mudanças no ambiente ou no tempo de maturação. Para os queijos mais duros, como o parmesão, o affineur bate um martelo de madeira nas peças e, conforme o som, determina se a produção está no ponto certo para o consumo.



NOSSO PRATO PRINCIPAL:

O QUEIJO



Com tantas possibilidades, é preciso ter cuidado na hora de montar a sua tábua de queijos. Por isso, reunimos algumas dicas que podem ser úteis:

A primeira regra é que você comece sempre com cervejas mais leves com queijos mais suaves, depois vá para as cervejas mais encorpadas e alcoólicas com queijos mais fortes.

O ideal é iniciar a degustação com a cerveja, que prepara a boca. Em seguida, vem o queijo e novamente a cerveja para fechar o ciclo ou abrir um novo.

Para uma boa experiência de degustação, tenha ao menos três queijos: um adocicado ou frutado, um mais salgado e outro com fungos. Eles são contrastantes, o que ajuda a notar com mais facilidade seus sabores.

A medida ideal é beber de 80ml a 150ml de cada tipo de cerveja e limitar o número de rótulos a cinco. Você pode compartilhar sempre a harmonização com alguém, fazendo o momento ficar ainda melhor.

A água deve estar sempre presente durante a degustação. Ela será muito útil para limpar o paladar e amenizar o álcool.



HARMONIZAÇÕES

TIPO DE QUEIJO

Queijos frescos
(ricota, feta, mozzarella)



Queijos de cabra



DICA DE HARMONIZAÇÃO

São queijos leves, doces, refrescantes e cítricos. Harmonizam bem com cervejas do tipo pilsen e kolsch, tão leve quanto eles.

Os queijos feitos a partir do leite de cabra apresentam paladar mais ácido e por semelhança combinam bem com cervejas do tipo weissbier, witbier e saison.

SUGESTÃO DE RÓTULO

Bernard Celebration, Ayinger Bairisch Pils, Fruh Kolsch, Bamberg Kolsch, Morada Roggen Kolsch



Hoegaarden, Baladin Wayan, La Trappe Witbier, Damm Estrella Inedit.



TIPO DE QUEIJO

DICA DE HARMONIZAÇÃO

SUGESTÃO DE RÓTULO

Queijos Brancos Moles
(Brie, Camembert,
Sharpham)



Por serem queijos que combinam com geléias, casam bem com cervejas do tipos fruit beer, lambic, weissbier, witbier e saison.

Baladin Isaac, Way Beer
The Farmhouse Ale,
Delirium Red, Mort Subite,
Wensky Beer Malina, Vedett
Extra White



Queijos semi macios
(Asiago, Colonial)



Sua harmonização com a cerveja fica por conta das Pale Ales, americanas e inglesas e também as Lagers mais encorpadas.

To Øl Reparationsbajer,
Sierra Nevada Pale Ale,
Anchor Liberty Ale,
Coopers Original Pale Ale,
Wells Bombardier.



Queijos duros
(Emmentaler, Mimolette,
Cheddar)



Muito gordurosos e salgados, esses queijos são ideais com cervejas de alto teor alcoólico e bem encorpadas. As mais adocicadas harmonizam por contraste. Já as tostadas, casam bem pela combinação com o sabor salgado do queijo. E há ainda as lupuladas, que carregam a função de limpar o paladar da intensidade de gordura do queijo.

Achel Blond, Belhaven
Scottish Stout, Guinness,
Gouden Carolus Cuvee Van
de Keizer Blauw,
Eggenberg Doppelbock.



TIPO DE QUEIJO

Queijos azuis
(Roquefort, Gorgonzola,
Stilton)



Queijos defumados
(provolone)



DICA DE HARMONIZAÇÃO

São queijos de sabor intenso, salgados e bem gordurosos. Para uma boa harmonização, o ideal são cervejas com doçura, para equilibrar com o salgado e álcool ou amargor para limpar o paladar. Os tipos porter, tripel barley wine stout, strong golden ale e belgian strong ale, combinam perfeitamente com os queijos azuis.

Queijos defumados têm sabores complexos e combinam muito bem com cervejas do mesmo tipo, ou seja, produzidas a partir de maltes defumados.

SUGESTÃO DE RÓTULO

Westmalle Tripel, Colorado Demoiselle, Chimay Cinq Cent, Tripel Karmeliet, Rochefort 10.



Eisenbahn Rauchbier, Bamberg Rauchbier, Schlenkerla Marzen Rauchbier.





www.clubedomalte.com.br