

Dica - Harmonização entre queijos e vinhos

Harmonização, há quem ache tudo isso bobagem, frescura, muito complicado.

Uma equação bem simples para entender a harmonização perfeita: uma coisa boa + um lugar legal + companhia bacana = o que era bom, ficou ainda melhor!

Agora, imagine o contrário: coisa boa + lugar ruim + gente chata.

Ficou bem ruim, não?

Um bom vinho pode ser prejudicado pela escolha errada da taça, por um ambiente com odores ruins ou mesmo por uma companhia que tenha exagerado no perfume.

Num cenário destes, o prato também sai perdendo, ainda mais com a escolha equivocada do vinho.

Harmonizar é equilibrar forças, complementar, é descobrir novas sensações, percepções...

Depois de mergulhar no mundo fantástico da enogastronomia, não tem volta!

Cheers!

Sugestão de harmonização entre queijos e vinhos:

ENTERTAINING GUIDE:

Wine and Cheese Pairings

brie



chardonnay

gouda



merlot

*sharp
white
cheddar*



*cabernet
sauvignon*

parmesan



chianti

gruyere



*sauvignon
blanc*

blue



riesling

ricotta



pinot grigio

mozzarella



*sauvignon
blanc*

<http://vinhocervejaegastronomia.blogspot.com.br/2014/02/dica-harmonizacao-entre-queijos-e-vinhos.html?sref=pi>



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse

