

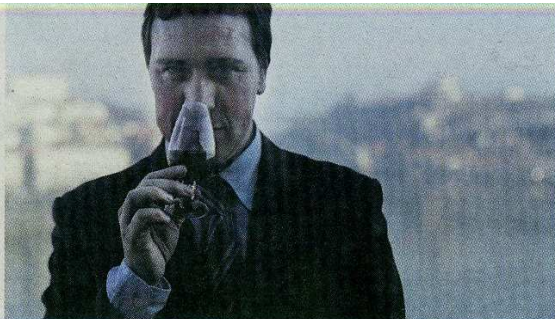
## 16 Vinhos

### 3 vinhos do Porto para combinar com queijo Serra da Estrela

O vinho do Porto e o queijo Serra da Estrela parece que foram feitos um para o outro. Mas, para a combinação ser mesmo perfeita, os vinhos devem ser jovens e frutados. David Guimaraens, enólogo de marcas conhecidas como a Fonseca, a Taylor's, a Delaforce e a Croft, sugere três vinhos para momentos distintos.



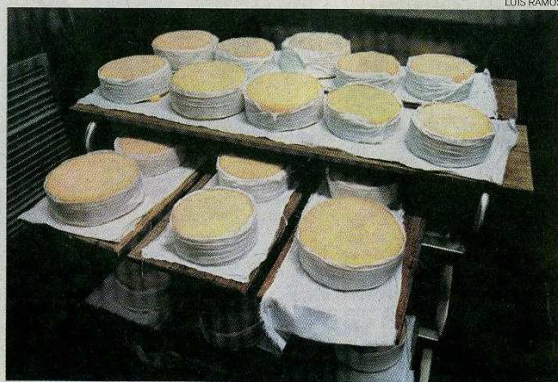
**As escolhas de  
David Guimaraens**



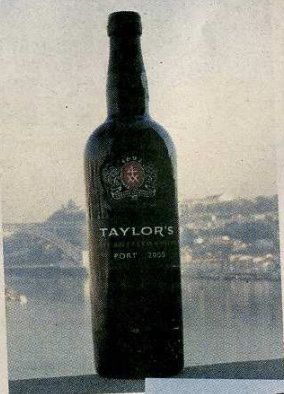
## Três vinhos do Porto para um queijo Serra da Estrela

Esta é a melhor altura do ano para comer queijo Serra da Estrela. E para acompanhá-lo nada melhor do que um bom vinho do Porto. Mas não pode ser um Porto qual-

quer, como explica David Guimaraens (na foto), a quem Pedro Garcias (texto) pediu três sugestões para uma combinação perfeita. Adriano Miranda fez os registos fotográficos.



LUIS RAMOS



Os primeiros meses do ano são os melhores para fabricar queijo Serra da Estrela e, por maioria de razão, são também aqueles em que é mais seguro comprar queijo de qualidade. O frio conserva, não faltam pastos e há mais e melhor leite.

O queijo genuíno, e para ser bom, de acordo com as regras, "deve ser fabricado com leite de ovelha estreme, sem conservantes e transformado logo após a ordenha; o sal e o coagulante vegetal *Cynara cardunculus*, L. (cardo) devem ser de máxima qualidade e deve ser controlada a temperatura na coagulação do leite; nas câmaras de cura devem ser asseguradas as condições constantes de humidade, entre 85 por cento a 95 por cento, e de temperatura, entre os 6° e os 12°". Após quatro a cinco semanas, "teremos um queijo que se deve apresentar com o peso ideal entre 1 kg e 1,5 kg, a cor amarelo-palha, o toque maleável e a pasta mole a descair um pouco".

Para um queijo destes, não há, ou não deve haver, momentos especiais. O queijo é tão bom que merece qualquer pretexto — e também um vinho à altura. O FUGAS pediu a David Guimaraens, do grupo The Fladgate Partnership, detentor das marcas Taylor's, Fonseca, Croft e Delaforce, que nos sugerisse três vinhos do Porto para acompanhar queijo Serra da Estrela e o enólogo adequou as escolhas a três momentos distintos. "Para aqueles momentos informais, em que come-

mos queijo só porque nos apetece, sugeria um Fonseca Bin 27 [esta é, em volume, a principal marca do portfólio da Fonseca. É um *blend* de várias colheitas, na sua maioria jovens, com idade média entre quatro e seis anos, pertencente à categoria Reserva. É um vinho muito frutado e de grande qualidade, que a empresa tem conseguido manter ano após ano]. Para os momentos em que juntamos um bom grupo de amigos à volta da mesa, numa noite para apreciarmos um bom vinho, escolhia um Vintage Fonseca Guimaraens 1987. Finalmente, para ocasiões intermédias, entre o relaxado e o formal, optava por um vinho suave, equilibrado, e escolhia o LBV Taylor's 2000".

David Guimaraens justifica as suas escolhas com o facto de o queijo Serra da Estrela combinar bem "com vinhos do Porto frutados", como são os casos dos três vinhos citados. E explica porque: "Tendo o queijo um sabor distinto, temos que o combinar com um Porto que tenha músculo, para se aguentar por si, mas que não passe por cima. Se formos para um Tawny velho ou um Colheita, os sabores finais de boca deixados pelo vinho vão acabar por dominar a próxima bolacha com queijo. Os vinhos frutados são excelentes, porque limpam bem a boca do queijo e ao mesmo tempo permitem apreciar o vinho. Os taninos deixam um fim de boca limpo e, assim, podemos avançar para outra bolacha com queijo". ©