

Gastronomia Concurso

Vinho Verde também puxa pela gastronomia

Um assado de borrego alentejano com espumante bruto, delicado sushi com Avesso ou um colheita tardia de Alvarinho para a sobremesa. O concurso que premeia a harmonização culinária com vinhos verdes está a espevitar a criatividade dos nossos cozinheiros.

José Augusto Moreira



Diz a actual campanha promocional do Vinho Verde que "há quem puxe pelo país", aludindo ao crescimento das exportações que tem registado nos últimos anos, mas apetece dizer ainda que os frescos vinhos do noroeste de Portugal há muito que puxam também pela gastronomia nacional. Em grande parte graças ao concurso que pretende estimular o casamento destes vinhos com as artes da cozinha e que tem concitado crescente interesse ao nível nacional. São cada vez mais os restaurantes e cozinheiros que, do Minho ao Algarve, todos os anos dão asas à criatividade na busca da harmonia ideal entre os vinhos verdes e os seus preparados culinários, seja na intrínseca genuinidade da cozinha tradicional ou na sofisticação dos pratos com assinatura própria.

Na presente edição do Concurso Vinhos Verdes e Gastronomia foram na ordem das centenas a propostas de harmonização apresentadas, entre as quais o júri teve que chegar a uma selecção final de cerca de seis

dezenas, que estoicamente teve que depois degustar numa espécie de peregrinação gastronómica pelo país. E entre as cinco medalhas de ouro atribuídas a outros tantos menus (entrada, prato principal e sobremesa) tanto cabe a cozinha tradicional como os restaurantes de autor, com pratos que vão do delicado e cosmopolita sushi aos rústicos assados de cabrito ou borrego da tradição, passando pelos peixes da nossa costa ou um caldoso arroz de polvo.

Entre os vencedores há um restaurante alentejano (Dom Joaquim, Évora) e outro minhoto (Delicatum, Braga), completando o pódio os portuenses, Shis, Casa da Música e Poivron Rouge (Tiara Hotel). A lista foi dada a conhecer na semana passada, numa cerimónia que serviu não só para que um grupo alargado de convidados pudesse degustar alguns dos pratos distinguidos, mas também para celebrar os 105 anos da criação da respectiva região demarcada, por carta régia de D. Manuel, a 18 de Setembro de 1908.

Com um menu encontrado entre as propostas dos cinco restaurantes distinguidos, a sequência arrancou com o delicado "set sushi" do Shis,



que o chefe António José Vieira harmonizou com o Covela Edição Nacional Avesso 2012, que para nós constitui mesmo o melhor casamento da noite.

Para entrada foi servida a proposta de Artur Gomes (Casa da Música), um elaborado "Mil folhas de leitão com salada e ervas frescas, redução de vinagre balsâmico e chutney de laranja e tâmaras", que associou com o Miogo Espumante Reserva Bruto Rosé 2008 da casta espedeiro.

Na foto em cima, o prato pelo qual o restaurante Shis foi premiado, e em baixo a proposta apresentada pela Casa da Música, e igualmente distinguida



FERNANDO VILLOCO/IMPACTOS



ito e Shis
ixo a
pela
alimento

Coube o cozinheiro do Delicatum, André Antunes, a elaboração do prato de peixe, um "Arroz Cremoso de Polvo" pelo qual muito bem puxou o Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho 2012, mas que já degustamos em muitíssimo melhor versão no próprio bar-restaurant de Braga. Diríamos que o aplauso foi unânime para a "Mão de Borrego de Pasto Alentejano" assada no forno com batatinhas, eleito como prato de carne. De tal forma afinado e saboroso o preparado do chefe Joaquim de Almeida, que a maioria do presentes não teve dúvidas em eleger como a melhor harmonização com o Dom Ferro Espumante Bruto 2007.

Muito apreciado também o elaborado "Bolo de especiarias, mousse de foi grãs e kumquat [espécie de laranjinha minúsculas], gelado de casca de laranja caramelizada" que o jovem chefe do Poivron Rogue, Jorge Sousa, harmonizou com o QM Vindima Tardia Alvarinho 2010.

Escolha difícil

Pela amostra, fica evidente a exigência da tarefa colocada ao júri, que contava até com profissionais do calibre de Ricardo Costa, do The Yeatman (uma estrela Michelin) ou Renato Cunha, do Restaurante fer-

rugem, que era já uma espécie de crónico premiado e que passou agora para o papel de avaliados. A equipa de jurados incluiu ainda o experimentado crítico José Silva, Bruno Almeida, da Câmara de Provas da CVRVV, e o presidente da Associação dos Profissionais do Turismo de Portugal, Agostinho Peixoto.

Entre os menus premiados os respectivos autores apresentaram ainda propostas tão tentadoras como a "Fritada do mar com Caldeirada de Batatas e Algas" (Shis), que além do apuro de sabores se destacava ainda pela soberba apresentação, ou a "Garoupa Glaceada em Citronela, com Frutos do Mar" do Poivron Rogue. Os jurados apreciaram também a harmonia de coisas como um "Cabritinho do Gerês Assado o Forno" (Delicatum), o "Robalo corado sobre caldeirada de mexilhão e zestes [tirinhas fervedas] de lima" (Casa da Música) ou o "Guisadinho de Polvo" que o Dom Joaquim apresentou como entrada, na companhia de vinhos como o Quinta do Ameal Loureiro, o João Portugal Ramos Alvarinho, ou o Arca Nova Vinhão 2007.

Foram ainda distinguidos com medalha de prata os menus apresentados por outros onze restaurantes. O prémio para o melhor serviço de sala foi para Ana Nunes (Dom Joaquim) e o de melhor escanção para Pedro Veloso (Shis), tendo o restaurante da Casa de Samaiões, em Chaves, recebido o diploma para a melhor carta de vinhos.

Com um crescimento sustentado nas exportações ao longo da última década, Os Vinhos Verdes lideram já as exportações do sector dos vinhos DOC não licorosos, com destino a mais de 90 países. Uma realidade que no ano passado correspondeu a 70 milhões e litros e mais de 40 milhões de euros e que, ao que tudo indica, voltará a crescer este ano.

Razões que na actual conjuntura bem justificam o orgulho em afirmar que "há quem puxe pelo país", uma máxima que se adapta também à gastronomia. É que face à envolvimento, à dimensão e qualidade do concurso, justo é dizer que o Vinho Verde puxa também pela nossa gastronomia.

MEDALHA DE OURO PARA CINCO RESTAURANTES

Dom Joaquim
Rua dos Penedos, 6
7000-537 Évora
Cozinha tradicional

Delicatum
Travessa do Taxa, 2
4710-449 Braga
Cozinha tradicional

Shis
Esplanada do Castelo
4150-623 Porto
Cozinha de autor

Casa da Música
Av. da Boavista, 604
4149-071 Porto
Cozinha de autor

Poivron Rogue
Av. da Boavista, 1466
(Tiara Hotel)
4100-114 Porto
Cozinha de autor

