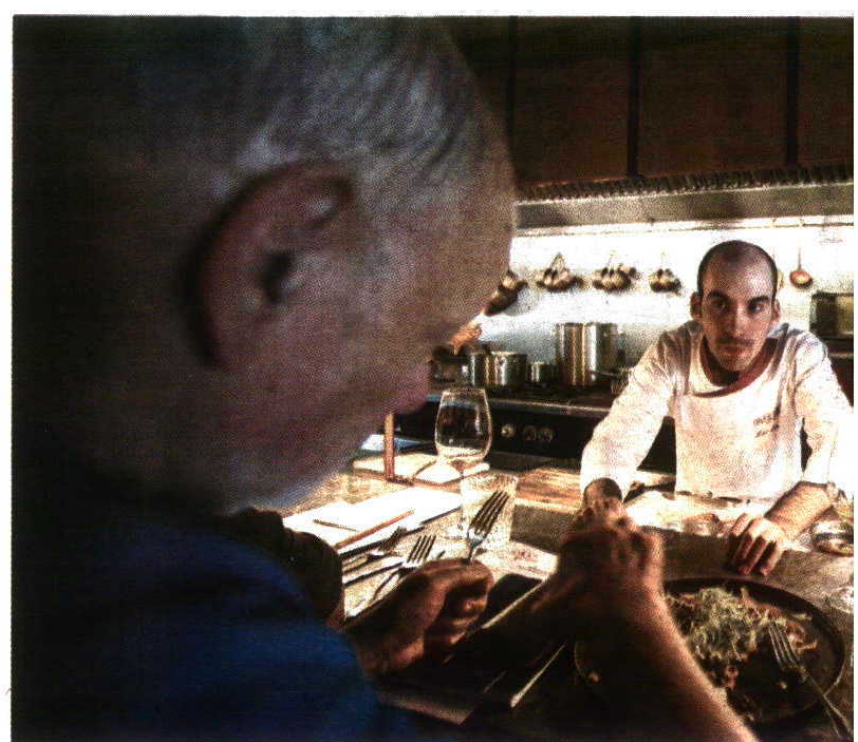




Reportagem / Concurso de Gastronomia com Vinho do Porto



“Este concurso é uma grande experiência para todos. Trocamos muitas ideias, o que conduz ao progresso” Helmut Ziebell Chef de cozinha



“O vinho é que na mesa”, diz

Gastronomia Até final do mês, especialistas em vinhos e chefs avaliam 300 pratos em 100 restaurantes

Eduardo Pinto cultura@jn.pt

● Um bom casamento é mesmo à volta da mesa, entre o vinho e a comida. A qualidade dos vinhos e a sua boa harmonização com a ementa têm vindo a ganhar adeptos, muito por culpa dos novos chefs de cozinha e da sua criatividade. Ora, é por estas nupcias que alinha o Concurso de Gastronomia







**“Os concorrentes têm evoluído conosco e nós com eles. Têm-nos aparecido coisas muito boas para avaliar”**

**João Sá**

Formador da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa



Chefs analisam 300 pratos num périplo por 100 restaurantes de todo o país

# e manda o chef

com Vinhos do Porto e Douro, que está a percorrer o país e que termina no fim do mês na cidade do Porto. A iniciativa, que começou em 1999 e que vai na 9.ª edição, é do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, cujo presidente, Manuel Cabral, diz que “pretende chamar a atenção para a qualidade e capacidade de harmonização” daqueles néctares. É isso que se pretende dos 100 restaurantes que participam este ano. “Que

- 1 Pudim abade de Priscos com Porto Tawny 20 anos
- 2 “Robalo no pão com Porto Tawny 10 anos
- 3 Ostra ao natural servida com Porto Branco

encontrem novas harmonizações e, eventualmente, criem novos pratos que casem bem com os vinhos do Douro e Porto”.

Manuel Cabral quer mostrar, por exemplo, “que o Porto não é um vinho que se toma apenas como aperitivo, no final de uma refeição ou a acompanhar uma sobremesa, mas antes que é um vinho de todos os dias e de todas as horas, e que pode acompanhar praticamente qualquer prato”.

Mas, para isso, é “muito importante” a forma como se serve, porque “é preciso causar boa impressão e boas sensações”, o que “só se consegue se for bem servido”. Esta é uma das preocupações do júri, que envolve vários chefs de cozinha e outros especialistas, na altura de avaliar os 300 pratos que os restaurantes lhes apresentam durante o concurso.

O chef João Sá, que já foi concorrente e agora é jurado, recorda que uma das falhas mais recorrentes tem a ver com as “temperaturas, o copo e o momento de servir o vinho”, exemplificando que, às vezes, é servido muito cedo e quando a comida chega à mesa o vinho já está quente (no caso dos brancos).

Mas isso tem vindo a mudar e, tal como João Sá, o chef Helmut Ziebell tem encontrado “coisas muito boas e feitas com muita criatividade”. “Fica-se contente quando se vê a evolução”, até porque Helmut é dos que defende que “o vinho é que manda na mesa e, por isso, a comida é que tem de se adaptar”. E explica: “Não se pode abrir várias garrafas até encontrar o vinho ideal para acompanhar determinado prato”.

Entre os concorrentes que ainda serão avaliados está Fernando Gomes, do restaurante Toca da Raposa, em Ervedosa do Douro, São João da Pesqueira. A participação neste evento procura “contribuir para que não se percam as heranças gastronómicas da região”, ao mesmo tempo que se “promovem os vinhos do Douro”.

Está a conseguir essa promoção graças à política de “vender a copo grande parte dos vinhos consumidos no restaurante”. Adotou-a “para facilitar o conhecimento”, uma vez que trabalha essencialmente com turistas – e 70% de estrangeiros. “Se o Douro nos dá, nós também temos de dar alguma coisa ao Douro”, resume.

A entrega de medalhas e diplomas de participação vai decorrer no Porto & Douro Wine Show, em Lisboa, a 21 de novembro. ●

