

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional		Tiragem: 64520
Título: Dick Niepoort			Temática: Generalista		GRP: 4.0
2007/02/25	PUBLICO - PUBLICA	Pág. 18	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 4675.00

Dirk Niepoort

O enólogo do Douro lembra a sopa de trufas do Bocuse.

Texto de Ana Gomes Ferreira



PAULO RICCA

Dirk Niepoort vacila: sabe que a refeição foi memorável, mas custa-lhe aceitar com os por menores. Terá sido no aniversário de casamento, ou noutra data importante? “Foi a minha mulher que me convidou. Fomos para o aeroporto e eu não fazia ideia para onde íamos. Voámos para Lyon, mas mesmo dentro do avião não sabia o que ia lá fazer”.

“Aterraram” no restaurante Bocuse, propriedade de um dos mais célebres cozinheiros do mundo - durante muitos anos foi considerado o melhor e também o mais elitista (há pouco Paul Bocuse decidiu democratizar os petiscos e abriu um espaço com refeições a seis euros). O Bocuse é,

“A ver se este ano sou eu a organizar uma coisa especial”

explica Niepoort, um restaurante clássico francês, de ambiente “pesado”. Tem uma mítica sopa de trufas negras, que custa 80 euros, e foi esse o repasto do casal.

Dirk e Dorli Muhr, a mulher - é austríaca e tem uma empresa de relações públicas ligadas à

gastronomia e aos vinhos -, pediram meias garrafas de vinho para acompanhar a sopa. “Queríamos beber vinhos diferentes”.

Dirk Niepoort e Dorli começaram em 2002 um projecto na Áustria, onde estão a produzir um vinho cuja principal casta é o blaufränkisch. “Já temos 1,5 hectares de vinha velha e três hectares de vinha nova, plantada por nós”, conta o enólogo cuja família está há gerações ligado ao vinho do Porto e que, recentemente, começou a produzir vinhos de mesa.

Mais tarde, Dorli explicou que escolheu Lyon e o Bocuse porque nenhum dos dois conhecia o espaço. “Foi por isso e, se calhar, por ela saber que eu gosto muito de cozinhar”. “Ela organizou tudo, o restaurante, o hotel, e foram dois dias muito bons, porque a comida foi fantástica e a companhia também”, lembra Dirk Niepoort.

O enólogo continua às voltas com a data desta refeição importante na sua vida. “Foi num aniversário de casamento... foi, porque foi em Agosto do ano passado. Acho que ela até me obrigou a usar gravata. Eu detesto gravatas, nunca uso... não me lembro bem. Mas nunca me tinha acontecido [ser levado para jantar de avião, de surpresa]. E foi bom ter lembrado agora esta refeição, para ver se este ano sou eu que me lembro de organizar uma coisa especial”. ●

