



Alunos de hotelaria aprendem a combinar Vinho do Porto e gastronomia

OS CONSELHOS E SABORES DO IVDP

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego recebeu a primeira acção formativa para uma harmonização inteligente do Vinho do Porto com a gastronomia. Uma ideia do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) para colocar em prática pelas escolas de hotelaria de todo o país.

GUIDA CANHOTO

“Formar e educar futuros profissionais da hotelaria da parte da sala e da cozinha sobre o potencial do Vinho do Porto” é, nas palavras de Paulo Pinto, chefe de serviço de marketing do IVDP presente na formação de Lamego, a aposta formativa deste organismo e que pretende, até final do ano, chegar às melhores escolas nestas áreas. A Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego marcou o arranque da iniciativa.

Tratou-se, no fundo, de “uma aula prática de harmonização gastronómica que pretende ser uma mais valia para a vida futura dos profissionais de hotelaria que estão agora a ser formados”, com a chancela do IVDP.

Bombom de *foie gras* com morcela e pimenta rosa, *Strudel* de pêra com



Vinhos e Sabores numa combinação perfeita, pelos alunos de Hotelaria e Turismo de Lamego

ameixas, Tarte folhada de maçã, molho de canela e gelado de frutos silvestres e Bolo *truffo* de chocolate com aroma de agastache foram as propostas gastronómicas do chefe. Para conciliar e harmonizar com esta ementa tentadora o especialista do IVDP apresentou dois Rubies e dois Tawnies.

Perceber o Vinho do Porto

Os alunos aprenderam que os Rubies, como são

mais cedo colocados em garrafa “preservam as características de um Vinho do Porto corrente, jovem, fresco, de cor tinta, com estrutura na boca, mantendo os aromas de frutas vermelhas, flores, bálsamos”, traduzindo-se, por isso, no complemento ideal para gastronomia onde imperem estes paladares. Por seu lado, “os Tawnies, como são Portos mais envelhecidos (em casco ou em barrica), evoluem para ca-

racterísticas mais oxidativas, com cor mais alourada, aromas de frutos secos, caramelo, café e especiarias, deixando uma maior suavidade na boca” que os torna o acompanhamento de excelência para os pratos com estes sabores. Combinações que os franceses chamam de “*ton sur ton*”.

A opção é “uma harmonização por oposição, a conjugação mais difícil de se conseguir”, alerta o especialista. A este propósito dá

o exemplo do queijo da serra, por natureza amargo, aliado a um Porto bem doce, mas que seja “capaz de limpar a gordura da língua e que se faça notar para além daquele sabor”.

A complementar a lição a importância da temperatura a que é servido o vinho. Alerta o especialista que este tipo de vinho, como é mais doce, porque tem açúcar residual, e tem também mais álcool que todos os outros, deve ser

sempre servido fresco. Isto porque, esclarece Paulo Pinto “quanto mais quente estiver o vinho mais o álcool se desprende, deixando de se sentir o sabor para se sentir o álcool”.

Segundo o técnico é a partir destas acções que é possível perceber a versatilidade deste néctar. “Só se compreenderem o Vinho do Porto poderão combiná-lo adequadamente com a gastronomia”, finaliza.



ID: 20639645

01-05-2008

VINHOS E SABORES UMA COMBINAÇÃO PERFEITA

A Escola de Hotelaria de Lamego e o IVDP promoveram uma acção de sensibilização sobre combinações perfeitas entre vinho e a gastronomia local. **P. 10**