



AMIGOS À MESA

À CONVERSA COM... CHEF JOSÉ AVILLENZ

O vinho do Porto partiu à conquista dos melhores chefes do Mundo no Forum Gastronómico de Girona, acompanhado pelas sobremesas de José Avillez.



HARMONIA PERFEITA

O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto participou neste certame gastronómico internacional, que conta com a presença de alguns dos profissionais de maior renome da área, para divulgar as potencialidades da harmonização entre sobremesas e vinho do Porto. Para tal, organizou uma prova comentada, conduzida pelo enólogo Bento Amaral e pelo chef José Avillez. Como correu o evento e quais as fórmulas para conjugar o néctar com a sobremesa foi o que procurámos saber junto dos especialistas.

O CHEF

José Avillez, convidado pelo Instituto na sequência de colaborações anteriores, sentindo-se atraído pela possibili-

dade de "apresentar" Portugal e por voltar a colaborar com Bento Amaral, aceitou o convite para criar um menu especial para o evento. Após estudar os vinhos a apresentar e efectuar várias provas, deixou-se guiar pelo aroma, frescura, acidez e complexidade dos líquidos para apresentar sobremesas onde os sabores portugueses imperam. Apesar de considerar não haverem regras absolutas, o chefe aconselha a ter em conta o teor alcoólico, a doçura e a idade do vinho aquando da conjugação com um doce.

Segundo o jovem chefe, a aceitação em Girona foi muito boa, tanto em relação aos vinhos como aos doces, pois a sala estava cheia de um público interessado que colocou diversas



EMENTA APRESENTADA

- Esfera de chocolate negro e folha de ouro com recheio de ganache com frutos vermelhos, conjugada com um Graham's Porto LBV 2003;
- Minirabanada recheada com creme de pastel de nata servida tépida com gelado de canela, acompanhada por um Ferreira Porto Duque de Bragança 10 Anos;
- Sericaia em três texturas com um Dalva Porto 30 Anos;
- Nogat doce e salgado com petazetas, servido com um Barros Porto Branco;
- "Panacotta" de requeijão de Seia com coulis de amoras silvestres, realçada por um Taylor's Porto Vintage Quinta da Terra Feita 1988.



Porto Graham's LBV 2003 fez a maridagem perfeita com um Esfera de chocolate negro e folha de ouro com recheio de ganache com frutos vermelhos



Porto Ferreira 10 anos, foi o par ideal para a mini rabanada com gelado de canela

O ENÓLOGO

Bento Amaral, responsável pela Câmara de Provadores do Instituto, ficou satisfeito com o diálogo estabelecido com o público que esgotou o evento de Girona.



Na sua opinião, para se obter a harmonia certa, nem o vinho se pode sobrepôr à sobremesa, nem esta ao vinho. Para tal, há que tentar que as intensidade e tipos de aromas de ambos os elementos sejam idênticos. Por exemplo, num vinho com notas de frutos secos, a sobremesa deve incluir estes ingredientes. É também importante que a acidez, doçura e aromas dos vinhos e das sobremesas façam realçar as qualidades dos seus pares.

Para servir, aconselha o cálice oficial desenhado por Siza Vieira, usado na prova de Girona. O enólogo salienta a importância da temperatura a que o vinho é servido, pois se esta não for a correcta, não é possível apreciar a bebida na sua plenitude. A título indicativo, aconselha que os Vintage estejam entre os 16° e os 18° C, enquanto que um Tawny 10 anos não deve ultrapassar os 14° C.

Textos de: Clara Campos e Izélia Puga.

Agradecimentos: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, Chef José Avillez e Bento Amaral.

Cozinhar Sem Stress

ID: 24327930

01-04-2009

Tiragem: 50000

País: Portugal

Period.: Mensal

Âmbito: Culinária

Pág: 2

Cores: Cor

Área: 4,39 x 2,21 cm²

Corte: 3 de 3

