

[UMA EXPERIÊNCIA DIVINAL]



PORTO E GÊNIO EM GIRONA

Cada vez que vamos a Espanha para uma refeição especial no restaurante de um dos vários chefes carismáticos do momento, vamos em festa, pois claro, porque em princípio seremos bem tratados. Mas também levamos a ralação de saber não termos em Portugal ainda um colectivo de chefes com o ponto de rendimento necessário para conseguir igual gabarito...

TEXTO FERNANDO MELO
FOTOS GIUDITTA BUSSETTI, IMATEXTO/IMTX

EL CELLER DE CAN ROCA, em Girona, conta com duas estrelas Michelin e é um dos grandes templos gastronómicos da actualidade. Os três irmãos Roca – Joan, chefe de cozinha; Josep, sommelier; e Jordi, chefe pasteleiro – animam todos os dias um verdadeiro espectáculo, para muitos a perder apenas para o grande Adrià.



DESTA VEZ, contudo, as coisas estavam à partida compensadas, pois Joan Roca, chefe do Celler de Can Roca, em Girona – duas estrelas Michelin – ia apresentar sobremesas da sua autoria – ou melhor, do seu irmão Jordi - para vinhos do Porto, emblema indiscutível e universal de excelência. Grande expectativa, portanto, vastamente correspondida e excedida, como aqui daremos conta.


Talvez seja demasiado duro comparar-nos com Espanha, porque mesmo os mais cépticos já se renderam à evidência de que o país vizinho está a marcar um ritmo de mudança com repercussões no mundo inteiro. O labor que há 30 anos se sabia ser tão ambicioso quanto essencial para o desenvolvimento da cozinha espanhola deu, graças à persistência e à ciência adquirida, grandes frutos. Ninguém podia imaginar que o encontro da revista Club de Gourmets, em Madrid, em meados dos anos 70, ia ter tanto impacto. Certo é que por alguma razão aconteceu. Paco López, director daquela publicação, entendeu convidar os principais agentes do movimento da denominada “nouvelle cuisine” francesa – nomes como Bocuse ou Troisgros -, para que explicassem de viva voz a sua visão aos chefes espanhóis. Estavam dois bascos na assistência com muita atenção, chamados Juan Mari Arzak e Pedro Subijana que, sem saber, começaram uma revolução imparável. Dez anos mais tarde, Rafael García Santos

Conta-nos Carlos Soares, do IVDP, que “a proposta feita ao Can Roca era de deixar inteiramente ao critério da cozinha a concepção de pratos – sobremesas – para conjugar com cinco vinhos do Porto: Branco Seco, Tawny 10 Anos, Tawny Colheita, LBV e Vintage.”

já dava conta, em demonstrações ao vivo, do que os prodigiosos cozinheiros espanhóis, franceses e do resto do mundo estavam a fazer. Os encontros converteram-se em congresso, por onde passaram Martín Berasategui, Carme Ruscalleda e até mesmo Ferran Adrià - hoje candidato sem concorrência a melhor chefe de todos os tempos. O rol de nomes, casas, apoiantes e detractores é muito extenso, mas o trabalho fez-se. E de pensar que foi numa reunião há 30 anos que o “clique” se deu!..

IRMÃOS ROCA E PORTO UNIDOS NA EXCELÊNCIA

Os portugueses têm muitas razões para estar em festa. Já vamos para dez anos da nossa revolução, algo espástica e desarticulada, mas já com dívidas vitalícias a obreiros como Fausto Airoldi, Vítor Sobral, Miguel Castro e Silva e Joaquim Figueiredo, entre os portugueses; e Helmut Ziebell, Aimé Barroyer e Antoine Westermann, entre os estrangeiros que muitos novos valores formaram. Veremos onde tudo nos leva mas, por enquanto, vemos com agrado o rendimento e a inquietação criativa de chefes como José Aviliez, Luís Baena, José Cordeiro ou Henrique Mouro – aqui citamos apenas exemplos – e que podem dignamente representar a nossa bandeira.



Na nossa bandeira,
sempre que nos apresentemos lá fora, independentemente
de tema ou modo, deve estar o Vinho do Porto. Não só ocupa
desde sempre posições cimeiras mundiais como também
continua a zelar e demonstrar qualidade superlativa, ano
após ano, mesmo quando a natureza é adversa.

E na nossa bandeira, sempre que nos apresentemos lá fora, independentemente de tema ou modo, deve estar o Vinho do Porto. Não só ocupa desde sempre posições cimeiras mundiais como também continua a zelar e demonstrar qualidade superlativa, ano após ano, mesmo quando a natureza é adversa. A ideia do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) de fazer acções de divulgação do Vinho do Porto em restaurantes espanhóis de primeira linha nem precisa, face ao que ficou dito, de ponderação. Simplesmente é de aplaudir. Até porque, por incrível que pareça, há muitos sommeliers, jornalistas e cozinheiros internacionais que não têm um conhecimento aprofundado das diferentes categorias e respectivas características do Vinho do Porto. (Tê-la-ão todos os portugueses? Talvez também não).

El Celler de Can Roca, em Girona, conta com duas estrelas Michelin e é um dos grandes templos gastronómicos da actualidade. Os três irmãos Roca – Joan, chefe de cozinha; Josep, sommelier; e Jordi, chefe pasteleiro – animam todos os dias um verdadeiro espectáculo, para muitos a perder apenas para o grande Adrià. Conta-nos Carlos Soares, do IVDP, que “a proposta feita ao Can Roca era de deixar inteiramente ao critério da cozinha a concepção de pratos – sobremesas – para conjugar com cinco vinhos do Porto: Branco Seco, Tawny 10 Anos, Tawny Colheita, LBV e Vintage.” Foram convidados cerca de 40 sommeliers para a prova, que decorreu nas antigas instalações do restaurante, um lugar histórico para quem testemunhou a subida de rendimento do Can Roca.

Jordi Roca, o mais novo dos irmãos, é homem de fortíssima fantasia e detentor de uma enorme capacidade técnica, dois dados fundamentais na personalidade de um grande chefe de pasteleria. Na degustação de vinhos e sobremesas percebeu-se não só o seu arsenal criativo mas também a diversidade de abordagens ao aspecto da harmonização. Ora opta pela complementaridade, ora pela simpatia de sabores ou aromas, ora ainda por um trabalho de texturas. Tudo em prol do resultado.

Na degustação de vinhos e sobremesas

percebeu-se não só arsenal criativo mas também a diversidade de abordagens ao aspecto da harmonização.

SIMPLESMENTE IDÍLICO

A prova foi aberta com o já indispensável Portonic, ali apresentado aromatizado com menta e animado pelo Cálem White. Logo a seguir, o primeiro acto, denominado “Portonic no Plato: Candies ou Pérolas de Porto Branco com Gelatina de Lima, Limão confitado e tônica Fever Tree texturizada”. O primeiro prato e o primeiro choque, já que não se trata de um prato para acompanhar o Portonic, mas sim de oferecer num prato os aromas, sabores e impressões da própria bebida.

Só quando provamos é que percebemos as muitas texturas que uma bebida pode ter. Isto, porque a impressão geral é muito semelhante à da experiência da bebida que lhe está na base. Virtude das



CHEFE JOAN ROCA



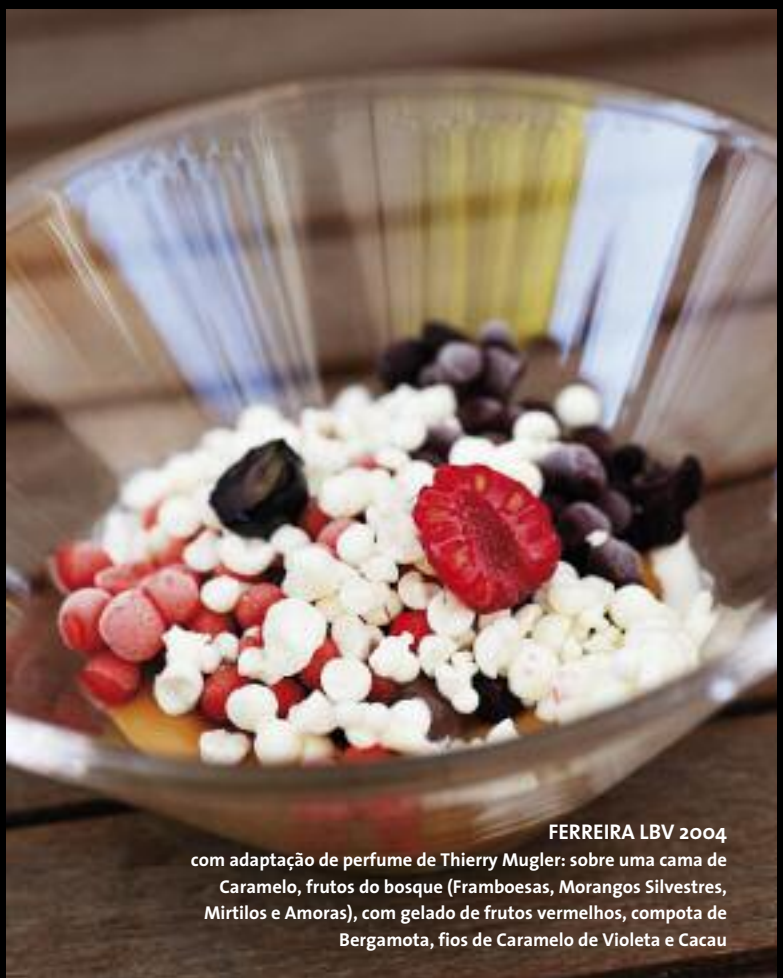
PORTONIC NO PLATO
Candies ou Pérolas de Porto Branco com Gelatina de Lima, Limão confitado e tônica Fever Tree texturizada



DALVA COLHEITA 1975
com Torrão de Foie Gras com Cacau e Avelãs, praliné de redução de Porto envolto em Pão de ouro comestível



TAYLOR'S 10 ANOS
com creme de Café, gelado de Canela, Ginjas em licor e Pão de especiarias



FERREIRA LBV 2004
com adaptação de perfume de Thierry Mugler: sobre uma cama de Caramelo, frutos do bosque (Framboesas, Morangos Silvestres, Mirtilos e Amoras), com gelado de frutos vermelhos, compota de Bergamota, fios de Caramelo de Violeta e Cacau



GRAHAMS VINTAGE 1980
com estufado de Cerejas de Terrades com gelado de Baunilha
com Chá Preto, pó de Alcaçuz e esponjoso de Chocolate



JOSEP ROCA



novas possibilidades “tecnológicas” da cozinha, mas sobretudo uma boa amostra do talento de Jordi Roca. A água tônica Fever Tree não é muito conhecida entre nós mas é tónico escaldante em Londres e quase todo o mundo.

Quando entramos no universo dos tawnies, mesmo de tenra idade, o nosso pensamento vai normalmente para frutos secos, compotas e caramelos, no tocante a acompanhamento sólido. Uma vez mais, confecção e textura têm papel determinante, mais do que o sabor directo e clássico propriamente ditos. Queremos com isto dizer que se repetiu a graça, na sobremesa desenvolvida pela pastelaria do Can Roca para o Taylor’s 10 Anos. É certo que se trata de um vinho bastante jovem, com reflexos mistos violeta e âmbar e uma frescura evocativa de um rubi jovem, mas não o imaginávamos capaz de acompanhar a sobremesa que nos é servida. Trata-se de “creme de Café, gelado de Canela, Ginjas em licor e Pão de especiarias”. A sobremesa em si é rica e diversa, boa só por si. O complemento deste tawny especial revela-lhe faces menos evidentes. As ginjas em licor, numa espécie de passe de mágica, entram no coração do prato e tiram-lhe o que lá não há, sugerindo amêndoas torradas. Efeito semelhante à dos harmónicos gerados pelo conjunto, ao qual nos rendemos.

Foram convidados cerca de 40 sommeliers
para a prova, que decorreu nas antigas instalações do restaurante, um lugar histórico para quem testemunhou a subida de rendimento do Can Roca.

Josep Roca explica-nos que é a textura das ginjas que puxa pelo 10 Anos. “Não se dá o caso nem de haver nem de não haver notas de ginjas no vinho. O trabalho de harmonização é feito pelos estímulos de boca que nos são proporcionados pelas texturas da sobremesa”, realça.

O pão de especiarias é apresentado na forma de pequenos cubinhos, reagindo por isso depressa ao contacto com a boca. Sem darmos por isso cria-se-nos uma cama que suporta as temperaturas e consistências do gelado e da mousse fina de café. Uma experiência de que dá para falar horas a fio.

Lançados como estávamos com a prova das duas primeiras soluções, achávamos difícil ser de novo impressionados, mas aconteceu, e de que maneira, com o tawny colheita. O IVDP alinhou o Dalva Colheita 1975 (engarrafado em 2008) para esta prova, um vinho que não sendo paradigmático no tocante à sua categoria – falta-lhe um aspecto crucial dos colheitas, que é tempo de garrafa -, foi suficiente para levar Jordi Roca a produzir a experiência da tarde. O que fez ele? “Torrão de Foie Gras com Cacau e Avelãs, praliné de redução de Porto envolto em Pão de ouro comestível”.

A sobremesa, tendo embora um aspecto monolítico, apresentou aquele raro condão das grandes criações: a cada nova investida, uma nova face. Muita emoção e inteligência, é o que podemos dizer. Em termos de arquétipos, estava lá tudo o que pode e deve ser comido com um bom tawny fresco: foie-gras, cacau e frutos secos, mas não foi nenhuma delas suficientemente evidenciada para nos fazer preterir o conjunto a seu favor. Fica para os anais.

Passamos a um exercício que os Roca gostam de fazer: evocação de um perfume, desta feita “Adaptação de perfume de Thierry Mugler: sobre uma cama de Caramelo, frutos do bosque (Framboesas, Morangos Silvestres, Mirtilos e Amoras), com gelado de frutos vermelhos, compota de Bergamota, fios de Caramelo de Violeta e Cacao”. O título palavroso da sobremesa esconde bem a simplicidade infantil que lhe está na base. Havia chegado a vez do Ferreira LBV 2004 que revelou a Jordi Roca uma “explosão de frutos vermelhos”. Ao mesmo tempo, quando trocámos impressões com ele acerca da sua proposta, confessou-se “também impressionado com os aromas de infância e juventude que lhe despertou o perfume do estilista francês Thierry Mugler, semelhante ao pacote de guloseimas que me davam quando ia ao parque de diversões, em miúdo”. Não foi difícil fazer a ponte para o LBV através dos frutos vermelhos e da violeta. Aqui está um exemplo de conjugação feliz explorando quase só afinidades de sabor e aroma. Ao mesmo tempo, a prova é uma experiência feliz de formas e consistências. Tudo o que é bom tem um fim e os Roca sou-

A ideia do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP)

de fazer acções de divulgação do Vinho do Porto em restaurantes espanhóis de primeira linha nem precisa, face ao que ficou dito, de ponderação. Simplesmente é de aplaudir.

beram terminar em beleza. Foi servido o Grahams Vintage 1980 e com ele um brilhante “estufado de Cerejas de Terrades com gelado de Baunilha com Chá Preto, pó de Alcaçuz e esponjoso de Chocolate”. Tudo certo e correcto, não sendo possível deixar de aplaudir a óptima forma do Vintage 80, próximo em nuances do seu “primo” Dow’s 80 - só por si, já justificava o sucesso de qualquer sobremesa. Com o estufado especial que nos foi servido, produzido sem álcool nem manteiga, como explicou Josep Roca, preservou as características centrais da fruta, ainda mais exacerbadas pelas notas terrosas do chá preto. As tonalidades de alcaçuz foram introduzidas “para evocar os aromas que aparecem quando a fruta começa o seu processo de amadurecimento depois de colhida”. Os depoimentos que colhemos junto dos sommeliers presentes foram quase todos coincidentes, dando conta do que tinham aprendido sobre estilos e características dos vinhos do Porto. Quanto às sobremesas, acharam-nas “auxiliares preciosos para entender o vinho” e, noutro caso, que “pareciam ter nascido juntos, sobremesa e vinho”.

Uma experiência divinal...



JOÃO MACHETE PEREIRA (GRUPO SYMINGTON),
CARLOS SOARES (IVDP) E O CHEFE JOAN ROCA