



Os vinhos no Festival de San Sebastian

É a nova estratégia mediática. Lado a lado com conhecidos actores e realizadores, os vinhos do Alto Douro querem marcar presença nos grandes festivais de cinema, como aconteceu esta semana em San Sebastian e foi testemunhado por **José Augusto Moreira** (textos) **Adriano Miranda** (fotos)

E se um dia destes Brad Pitt pedir um vinho do Porto?



A ideia não é propriamente pôr Hollywood de copo na mão, mas a ligação entre o vinho do Porto e o mediático mundo do cinema é um propósito declarado do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) que vai fazendo o seu caminho. A forte mediatização de tudo o que rodeia o dia-a-dia de actores e realizadores e o facto de o produto cinematográfico ter uma divulgação praticamente ao nível planetário, são veículos que o Douro quer aproveitar para promover o seus melhores vinhos como produtos únicos e exclusivos e associados a um imaginário igualmente de excepção, que é o cinema e os seus protagonistas.

Milos Forman, que ainda há dias esteve no Douro, é o mais recente membro da Confraria do Vinho do Porto. Impressionado com o cultivo

da vinha nos típicos patamares ("o que os meus olhos viram é absolutamente único"), o consagrado realizador associou também os vinhos da região à actividade cinematográfica, que disse serem produtos de excelência, só possíveis de obter quando se ama aquilo que se faz e se lhe dedica total devoção e concentração.

Uma espécie de devoção colectiva foi o que se viu também ao longo desta semana no Festival de Cinema de San Sebastian, Espanha, um encontro que, do ponto de vista mediático, foi dominado pela participação de Brad Pitt e Quentin Tarantino (com a nova versão de "Sacanas sem Lei") e onde os vinhos do Porto e Douro marcaram também presença. Foram sete dias consecutivos (desde sábado passado até ontem) em que os vinhos da região acompanharam as chamadas "Comidas del Director", um cocktail diariamente servido às equipas de actores, realizadores e produtores ligados aos filmes do festival. Todos

os menus foram elaborados pela equipa do prestigiado Restaurante Kursaal (duas estrelas Michelin), chefiada por Mikel Gallo (ver texto ao lado) e degustados pelos mais diversos protagonistas do cinema contemporâneo, como os realizadores Atom Egoyan ("Chloe"), Michel Franco ("Daniel e Ana"), Rodrigo Garcia ("Mother and Child"), Matthias Glasner ("This is Love"), Zhang Huijin ("Seasons in the Sun") Fernando Trueba ("Baile da Vitória") ou o francês Laurent Cantet, Palma de Ouro do Festival de Cannes do ano passado ("A Turma"), que preside ao júri de San Sebastian, cujo elenco inclui também a actriz portuguesa Leonor Silveira. Entre os actores sobressaíam nomes como Naomi Watts, Annette Bening, Isabelle Carré, Samuel L. Jackson ou Gabourey Sidibe, por entre as dezenas de produtores, agentes, assessores e jornalistas diariamente convidados para os encontros gastronómicos do festival.

A Fugas teve oportunidade de estar presente durante os dois primeiros dias da vertente gastronómica do festival, ao longo dos quais foi evidente o enorme potencial de atractividade dos vinhos do Alto Douro. Os Porto e a região são genericamente conhecidos, mas já as suas aptidões e potencialidades gastronómicas constituem em regra uma



descoberta que tem tanto de surpreendente como de agradável.

Depois desta experiência, o presidente do IVDP, Vilhena Pereira, assume o propósito de fazer com que os vinhos do Douro e Porto passem a assumir um papel de protagonistas nos quatro maiores festivais de cinema que se realizam na Europa. Além de San Sebastian, Cannes, Veneza e Berlim estão também na linha de mira, se bem que as exigências orçamentais sejam ainda um forte constrangimento. Como termo de comparação, bastará lembrar que só para se assumir como bebida exclusiva das cerimónias de abertura e encerramento neste 57.º Festival de San Sebastian, os produtores de champanhe tiveram que dispor de uma verba várias vezes superior aos custos da participação dos vinhos do Porto e do Douro que, em todo o caso, preferirão sempre aparecer associados à vertente gastronómica.

Foram nove os produtores durienses que ao longo do festival deram a conhecer os seus vinhos, sendo que aos candidatos era exigido que apresentassem apenas vinhos classificados com nota três (a mais alta) pela câmara de provadores do IVDP.

A Fugas viajou a convite do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto



As harmonizações de Mikel Gallo

Cativado pelos sabores do vinho do Porto, Mikel Gallo não esperou pelo festival para introduzir já este Verão um Porto Tonic na sua carta de bebidas. O teste tinha sido feito na festa do 10.º aniversário do Kursaal, um evento que contou com a presença da nata da sociedade basca, e o agrado foi de tal forma generalizado que logo obrigou à sua inclusão na carta do restaurante. Para as "Comidas del Director", o chefe concebeu também algumas combinações especificamente para os vinhos que iam ser servidos, cujo conceito e impressões aceitou partilhar com os leitores da Fugas.

"Com o queijo Idiazabal, de leite ovelha cru, típico do País Basco, preparei uma ligeira coalhada com cobertura de lavagante. Consegue-se uma textura fina, de forma natural, e sem perder o sabor próprio deste queijo. Creio que acompanha na perfeição com o Porto branco frio."

"Duas elaborações específicas com bacalhau, produto muito utilizado na cozinha dos dois países, e em relação ao qual partilhamos uma especial relação:

- Ovo assado a baixa temperatura com gelatina de bacalhau, que me parece ir muito bem com um Tawny 10 anos frio.

- Um snack crocante e divertido com uma pele de bacalhau seca frita em azeite, perfeita para ser acompanhada com um Porto Tonic."

"Comidas del Director", a secção gastronómica do festival Vinhos do Douro e Porto para 126 iguarias

Foi em Maio deste ano que o chefe Mikel Gallo tomou contacto com as verdadeiras características dos vinhos do Porto, num encontro preparatório das "Comidas del Director" que teve lugar no seu restaurante com representantes do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Confessa que antes não conhecia muito dos vinhos do Douro mas que logo se sentiu atraído pelos sabores - "pronunciados, mas não fortes" - e pela forte presença de fruta, "que lhes dá um amplo campo de possibilidades de harmonização gastronómica".

Apesar da sua juventude, Mikel Gallo tem já lugar de destaque na conceituadíssima cozinha basca. Foi sob a sua chefia que o restaurante Kursaal - instalado no centro de congressos com o mesmo nome e que é uma das modernas referências da cidade de San Sebastián - alcançou a estrela Michelin que actualmente ostenta, e aquilo que por estes dias foi dado a provar aos

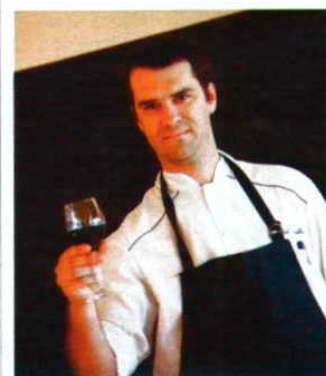
participantes no festival é a prova viva da criatividade e excelência e versatilidade da cozinha basca.

A par dos actores e realizadores convidados, o chefe cozinheiro assume também um papel de protagonista no conjunto do programa do festival, funcionando as "Comidas del Director" como uma espécie de secção gastronómica do evento. Ao longo de sete dias, Mikel Gallo preparou outros tantos menus diversificados, cada um com 15 canapés e três sobremesas, ou seja, 126 iguarias diferentes. É obra!

Da lista das duas primeiras sessões, nas quais a Fugas esteve presente, constavam requintados exercícios de estilo como um mini-hamburguer de atum, vieira salteada com creme de couve-flor, espetada de lagostim em tempura, um gaspacho basco com gamba assada, sashimi de atum ou laminas de bacalhau confitado com verduras. Da autêntica roda de sabores e texturas que a cada dia foi sendo servida, destacaríamos um guloso arroz de setas da época e uns pedacinhos de leitão ("cochinillo") assado e lacado que acompanhava com um surpreendente e saborosíssimo guisado das minúsculas pedacinhos das orelhas do reco infante.

O lado mais criativo ficou evidenciado com as "batatas kaolin", que originaram mesmo um generalizado "bruá" de espanto na sala quando foram servidas. A receita parece ser uma espécie de ovo de Colombo, já que se trata de umas batatinhas novas que vão ao forno envoltas com uma cobertura que fica rija e estaladiça, ao estilo do revestimento das amêndoas de Páscoa. A cor cinzento-prata acentua a curiosidade e o sabor mais básico da batata é potenciado pelo creme de alhos que acompanha. São sabores básicos que nos avivam memórias e surpreendem pela simplicidade.

Nas primeiras sessões foram servidos vinhos das casas Ramos Pinto, Osborne e Quinta dos Holminhos. Nos dias seguintes coube a vez aos néctares da C. da Silva - Dalva, Quinta de Lubazim, Real Companhia Velha, Messias, Sogevinus e Artesãos do Vinho.



"Para um Vintage elegi os pedacinhos de leitão assado e lacado acompanhado com o guisado das orelhas."

"Entre as minhas sobremesas favoritas está uma infusão de ananás com gelado de coco, cuja leveza e toque exótico creio que combina muito bem com um Tawny reserva."

"São pratos que concebi no pressuposto de que harmonizam de forma estupenda com os vinhos que degustei. Algumas combinações são muito arriscadas, apostámos na inovação, provei-as e o resultado parece-me espectacular e excitante."



San Sebastian

Brad Pitt e

Tarantino à volta do
vinho do Porto