



S SABORES



VINHOS

Porto e Douro para a mesa

Já são conhecidos os resultados do concurso de ligação destes vinhos com a comida. Boas surpresas de norte a sul

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), no intuito de dar pistas aos consumidores para a ligação daqueles vinhos com a comida, levou a efeito um concurso ao

qual responderam 100 restaurantes. Cada restaurante tinha de preparar uma entrada, um prato e uma sobremesa acompanhados de vinhos do Douro ou Porto (decisão de cada restaurante em relação

a cada item do menu). O júri incluía vários chefes e pessoas ligadas ao vinho. Foram 300 os pratos provados de Norte a Sul. O júri, com critérios idênticos, foi variando conforme as regiões, uma vez que era extremamente violento fazer esta 'empreitada' num mês. Eu fiz parte do júri durante um dia e, acredite-se ou não, não é propriamente uma actividade lúdica: o primeiro restaurante que visitámos foi às 10h da manhã e, até às 20h, 'almoçámos' de novo em mais seis restaurantes. Para a história fica o dia em que

almocei sete vezes!

Os restaurantes estavam divididos em categorias: Restaurante Gastronómico/Fine Dining, Informal/Casual e Tradicional/Típico. No acto da entrega dos diplomas aos vencedores (a 23 Novembro passado), o IVDP lançou também o "Guia de Restaurantes com Vinho do Porto", que inclui todos os restaurantes e menus a concurso.

No que ao meu tema diz respeito, apreciei a forma como vi a distribuição dos vinhos: normalmente um branco para a entrada, um tinto para o prato principal e um Porto para a sobremesa; houve algumas variações, com um Porto branco para a entrada, o que pode ser perfeitamente aceitável. Naqueles onde fui notei a prevalência do bom senso, não se caindo na ideia absurda, mas já tentada, de acompanhar toda a refeição com Vinho do Porto.

O serviço de vinhos continua a precisar de mais atenção: já melhorámos em relação ao tipo de copos em que se serve o vinho mas na questão das temperaturas há ainda muito por fazer. É que, servir um tinto, cinco ou seis graus acima do devido (e numa situação 'anormal', já que era para um júri, que ia lá de propósito para ser servido, e fora das horas normais das refeições), é no fundo a mesma coisa que dizer que os clientes não podem esperar melhor em condições de serviço normais.

Resta dizer que dos restaurantes premiados, nenhum calhou no meu dia de jurado mas é curioso verificar que, sendo o assunto Douro e Porto, a distribuição geográfica dos vencedores ficou assim: quatro de Lisboa, um do Algarve, dois do Douro, um do Porto e um do Minho. Dominam os restaurantes da categoria Gastronómico/Fine Dining.

A listagem dos outros vencedores (prata e bronze) assim como a de todos os participantes pode ser consultada em: www.gastronomiacomvinhodoporto.com ■

Lista de premiados

- RESTAURANTE **A VER NAVIOS** EM SANTA CATARINA LISBOA – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **ALMA** LISBOA – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **BOCCA** LISBOA – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **GEMELLI** LISBOA – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **CASTAS E PRATOS** PESO DA RÉGUA – INFORMAL / CASUAL
- RESTAURANTE **D.O.C.** ARMAMAR – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **PAI RAMIRO** PORTO – INFORMAL / CASUAL
- RESTAURANTE **QUINTA DO PRAZO** VALENÇA DO MINHO – GASTRONÓMICO / FINE DINING
- RESTAURANTE **VENEZA** PADERNE – TRADICIONAL / TÍPICO



JOÃO PAULO MARTINS