



Harmonizações

Não há vinho mais conhecido em Portugal do que o Porto. Mas este “reino mágico” do Douro, usando as palavras de Miguel Torga, continua a ter muito por descobrir. **Luís Francisco** foi convidado para o “casamento” entre os néctares da mais antiga zona demarcada do mundo e as criações gastronómicas de José Avillez. Foi uma bela cerimónia!

Há sempre um Vinho do Porto para a sua sobremesa



MIRIAM LAGO

De tantas vezes ser usada, a expressão acabou por se agarrar no subconsciente de todos. Bento Amaral, chefe da câmara de produtores do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, foi quem primeiro avançou com a ideia do casamento entre os vinhos que apresentou e as iguarias por eles inspiradas a José Avillez. Depois, foi o próprio chefe quem constatou que a relação entre néctares do Douro e as suas criações assumia diferentes dinâmicas, como sucede nos casamentos. E pronto, foi assim, sob o signo do matrimónio, que decorreu, em Lisboa, nas instalações do El Corte Inglés, mais uma iniciativa incluída na estratégia de diversificação dos públicos e consumos do vinho do Porto.

O cálice de generoso no final da refeição é uma imagem tradicional dos nossos avós e durante muito tempo foi esse o estereótipo que marcou a imagem do produto português mais conhecido além-fronteiras. Mas essa imagem é redutora e os novos tempos impõem novas estratégias de aproximação ao mercado. Nas instalações do El Corte Inglés também se podiam provar cocktails

como a caipirrita (variação da caipirinha) e o portotonic (mais palavras para quê?...), bem como a novidade Porto rosé.

São novos sabores, à procura de novos públicos. Mas, mesmo sem sairmos do figurino tradicional do Vinho do Porto, há ainda muita coisa que precisamos de aprender. A começar pelo facto de o Porto ter múltiplas personalidades, e cada uma delas se apresentar como boa companhia nas diferentes fases da refeição. O Porto aperitivo e o Porto digestivo já são noções mais ou menos enraizadas. Mas o Porto como acompanhante da comida, isso é terreno em que dá sempre jeito ter um guia antes de nos lançarmos à descoberta.

Difícilmente encontraríamos melhor homem para nos conduzir rumo a estas novas fronteiras do que Bento Amaral, profundo conhecedor e entusiasta dos néctares do Douro. O desafio lançado a José Avillez teve resposta à altura – nas suas criações, o chefe apostou, essencialmente, em sobremesas, cenário que não esgota as potencialidades do vinho, mas que permite encontrar harmonias mais ricas.

A introdução de Bento Amaral fala-nos de dois assuntos em particular: a temperatura a que deve ser servido o vinho e as associações que se podem

estabelecer à mesa. “Em dias quentes, o álcool esmaga a fruta”, avisa o gastrónomo. Por isso, refrescar tintos não é pecado: “Por comparação ao que se passava antigamente, hoje em dia as nossas casas estão mais quentes, por isso, em vez de aquecer o vinho, impõe-se é arrefecê-lo.”

Já a relação com a comida, o tal “casamento” de que se fala, faz-se em dois níveis diferentes de percepção, sempre tendo em conta que o nível de intensidade do que se come tem de ser equiparável ao do que se bebe. Temos, assim, os casos em que há uma semelhança aromática e sávida entre o prato e o copo, ou aqueles em que, pelo contrário, é o contraste que multiplica as qualidades de cada uma das partes – e, neste caso, o exemplo mais óbvio é o da ligação entre o vinho e o queijo.

Entram em cena os “noivos”. Primeiro, um branco seco velho, a que José Avillez faz corresponder um Ferrero Rocher de *foie-gras* e trufas, com uma amêndoa no interior e embrulhado em folha de ouro comestível. É um casal harmonioso, em que os sabores

não só se conciliam como se multiplicam.

O casamento seguinte é mais daqueles de andar de mão dada. O tinto LVB (Late Bottled Vintage) de 2004 e o charuto de chocolate com cereja não se podem separar. Muito menos à mesa. Provados um de cada vez, e por esta ordem, o chocolate amacia as arestas adstringentes do vinho, mas um novo gole do néctar um minuto depois devolve tudo ao ponto de partida. O ideal é mesmo juntar os dois na boca.

Para o branco Colheita de 1997, José Avillez tem reservada a que muita gente na sala considerou a sua melhor criação: um gelado de queijo da serra com petzetes. Fascinante, surpreendente. O vinho estende-se em passadeira vermelha para acomodar o passo solene do sabor a queijo, enquanto o estrelar das petzetes no fundo da boca anima os sentidos. É uma alquímia mais demorada, lenta, de cada vez que se volta a provar o vinho ele parece ter ganho mais alma. Há casamentos assim: não são espetaculares, mas enriquecem-se serenamente.

O branco de 30 anos que se segue e a esponja de avelã com praliné de duas texturas são o exemplo de outro tipo de relação: aquela em

que uma das metades só faz sentido ao lado do cônjuge. Cabe, neste caso, o papel mais fraco à esponja de avelã, que, sozinha, seria chata e enjoativa, mas que, misturada na boca com o sabor antigo e solene (os entendidos chamam-lhe “vinagrinho”) do Porto passa a fazer todo o sentido.

A sessão de matrimónios gastronómicos encerra com um casal de noivos de personalidade muito forte. E estas relações não têm uma regra definida: tanto podem ser um sucesso retumbante e duradouro como ficarem condenadas logo à partida. Depende... neste caso, depende muito de como as papilas gustativas de cada um reagirem às “pedras” de trufa branca que apoiam o pudim Abade de Priscos. Do outro lado, o Vintage de 1994 – talvez o “vintage do século”, como considerou Bento dos Santos – está acima de qualquer suspeita. E a verdade é que, antes de percebermos que a nossa língua ficou refém do travo da trufa, o já de si espantoso vinho ganha novas fronteiras de sabor.

Antes de servir este seu último prato, José Avillez fez passar um presunto pelo nariz dos comensais, abrindo-lhes os sentidos para sensações mais rústicas e primitivas. Não há como dizê-lo de outra forma: foram quatro casamentos e um animal.