

COMIDA

DOÇURAS AO **porto**CRISTIANE LEONEL
@REPORTAGENS/LOJA

Delicatíssimas e muito alcoólicas, o vinho do Porto, como o conhecemos hoje, só existe graças aos ingleses. A bebida nasceu por volta da segunda metade do século 17, em tempos de rivalidade entre os impérios marítimos europeus. A Inglaterra se recusava a comprar vinho francês e passou a importar os vinhos portugueses. Para que se mantivessem conservados durante as longas viagens ao mar, os portugueses passaram a adicionar aguardente aos vinhos do Douro (região onde são produzidos) a serem exportados, elevando o grau alcoólico da bebida. A prática resultou num sabor que agradou ao paladar inglês, e Portugal a conselheiros, prova que até hoje a base da produção do vinho licoroso é quase a mesma.

Estas e outras peculiaridades da bebida serão abordadas em dois eventos promovidos pelo Instituto do Vinho do Douro e do Porto nos próximos dias em São Paulo. Da próxima segunda-feira a 18/11, 12 restaurantes de SP participam do festival, que consiste na criação de pratos que harmonizem com vinhos das regiões e/ou leveis: a bebida em seu preparo. O restaurante Carmeloup inclui no cardápio, entre 12 e 18/11, opções de pratos como a picadela de cordeiro com arroz de leite, Porto e amêndoa, já o restaurante Pirelli optou por servir, entre os dia 14 e 20/11, vinhos do Porto em taça, além de um menu que acompanha a degustação. Um Graham's Tawny sai por R\$ 20 a dose.

Combina com o quê?

No próxima terça, dia 8, o vinho do Porto é estrela de um evento paralelo, onde os chefs Fabrice Lenat, Bel Coelho, Carla Pernambuco e Paulo Morais criam sobremesas para serem harmonizadas com diferentes tipos de bebida no Consulado Português. A degustação, aberta ao público (a entrada é gratuita, mas as vagas são limitadas), será acompanhada de comentários do enólogo Zimão Roque, da Quinta do Crasto, famosa produtora portuguesa.

Com a elaboração de sobremesas diversas preparadas com ingredientes pouco utilizados em Portugal, os chefs pretendem destacar as particularidades de cada variedade de vinho do Porto, que se dividem entre os tipos Tawny (mais velho e de coloração mais dourada) e Ruby (mais jovem, de tonalidade mais escura e sabor mais frutado), que, por sua vez, têm diversas categorias. Entre os Rubys existentes, os de melhor qualidade são os Vintage, resultantes de safas excepcionais das vinícolas do Douro.

O Tawny 10 Anos foi escolhido para harmonizar com uma das sobremesas apresentadas pelo pâtissier Fabrice Lenat no evento: o macarons de aveia com mousseline de aveia e frutas secas caramelizadas. A combinação do doce francês com o vinho português é "excelente", avalia o chef, uma vez que o sabor mais amadeirado do Porto envelhecido combina com casanhas e aveias. Lenat diz que os tipos mais jovens, como os Rubys, casam com queijos cremosos, por isso acompanha bem uma quiche de roquefort.

"As pescas têm a convicção de que o vinho do Porto só combina com chocolate. Na verdade, há um universo de vinhos e combinações exóticas. Um vinho do Porto mais velho, com 20 de anos de barrica, por exemplo, vai muito bem também com um foie gras ou panê de figado", diz o chef.

Para o chef Carla Pernambuco, os vinhos mais jovens devem ser servidos com ingredientes mais leves, para que os sabores não "briguem". Por isso, optou por um Ruby Reserva, tipo que, apesar de jovem, passa por um envelhecimento na própria garrafa (dai explica-se a denominação "reserva"), para combinar com uma das sobremesas preparadas no evento. "Escolhi a marquise de maçã com calda de caramelo, porque o sabor do fruto não compete com o paladar mais delicado e frutado de Ruby".

Já para degustar um Tawny 20 Anos, por exemplo, Pernambuco recomenda ingredientes mais fortes, para que promovam o sabor do vinho envelhecido. "É preciso criar um contraste." Carla indica uma torta frutada, à base de chocolate, uma combinação, mesmo que um pouco óbvia, é sempre apurada, ou melhor, irresistível.

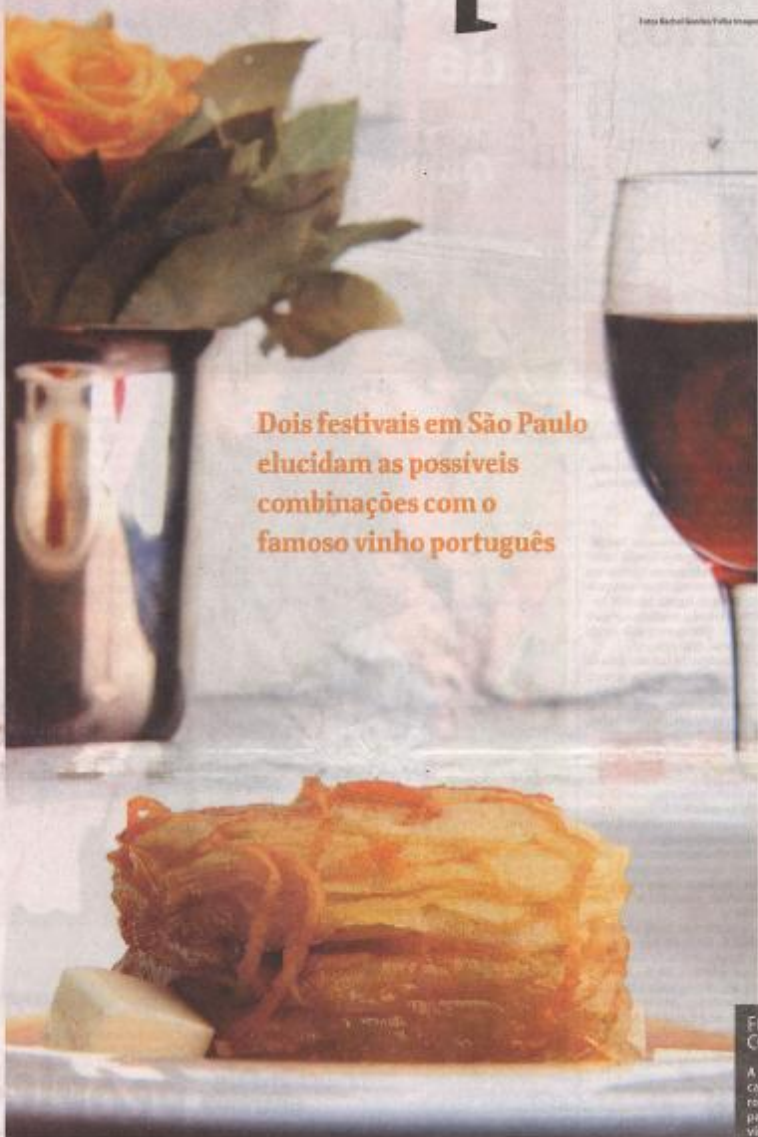


Foto: Rafael Santos/Folha Imagem

Dois festivais em São Paulo elucidam as possíveis combinações com o famoso vinho português

Programação
Eventos promovidos pelo Instituto do Vinho do Douro e do Porto

• **DA 8 DE NOVEMBRO**
Consulado Português (2. Coronel), 324, tel. 011/3098-1903

Das 16h às 17h30 - Prova de vinhos do Douro

Das 16h30 às 18h e das 18h30 às 20h - Prova de sobremesas harmonizadas com Porto

Das 16h às 20h30 - Prova de queijos portugueses e Porto

Inscrições pelo tel. 011/3157-1914

Macarons de aveia

• **DO DIA 7 DE NOVEMBRO**
A 12 DE DEZEMBRO

Dois restaurantes de São Paulo oferecem carta de vinho do Porto e um menu especial

De 7 a 13 de novembro
Skye (tel. 011/3881-0748)
A Bela Sirena (tel. 011/3255-4702)

De 14 a 20 de novembro
Pirelli (tel. 011/3301-6943)
Varela Grill (tel. 011/3887-8870)

De 21 a 27 de novembro
Espinho Santo (tel. 011/3078-7740)

De 28 de novembro a 4 de dezembro
Sibco (tel. 011/3314-1206)

A Figueira Rubalvar (tel. 011/313-1888)

Baby Beef Rubalvar (tel. 011/313-1888 a tel. 011/31388-6360)

De 5 a 11 de dezembro
La Vecchia Cucina (tel. 011/3079-7115)

La Pata Gallo (tel. 011/3079-3557)

De 12 a 18 de dezembro
Carmeloup (tel. 011/3157-8844)

SAO (tel. 011/3034-5380)

FOLHAS DE MAÇÃ COM RUBY

A sobremesa, que leva caramelo e flocos de roquefort, é recomendada para harmonizar com um vinho do Porto mais jovem