

BOA VIDA, Pág. 69

**Cinco chefes de
cozinha fazem vinho**

RESTAURANTE

Cinco chefes e seis vinhos

DN-Rodrigo Cabrita

A CARM desafiou chefes de cozinha a fazerem vinhos. Com bons resultados

■ LUIS MIGUEL VIANA

Convidados pela CARM (Casa Agrícola Reboredo Madeira), com vinhas no Douro Superior, cinco chefes de cozinha aceitaram o desafio de fazer um vinho a pensar em alguns dos seus pratos e na melhor forma de estes serem apreciados. A todos foi oferecida a mesma base de trabalho, fruto da vindima de 2003: dois lotes de vinhos diferentes compostos pelos enólogos Rui Madeira e João Matos, mais um de *touriga nacional* e outro de *tinta roriz*. A partir destes "instrumentos", cada um utilizou a proporção que quis para fazer o seu próprio lote.

Mas vejamos de que cozinheiros se trata. De Sul para Norte, comece-se por Augusto Gemelli, o italiano que se fixou em Lisboa e que, a partir do seu restaurante Galeria, já tem algum traquejo em experiências deste tipo: com a mesma CARM fez o *Amico 2003*, um tinto da sua lavra a partir de vinhos de Douro; e prepara agora com o enólogo Paulo Laureano um tinto alentejano a pensar na ligação aos seus cozinhados. Ainda em Lisboa, foi convidado o chefe Vítor So-



EXPERIÊNCIA. Os chefes de cozinha criaram vinho a pensar na comida

bral, à frente do restaurante Terreiro do Paço. Do Porto deslocaram-se Miguel Castro Silva, do Bull & Bear, e Francisco Meirelles, do Sessenta/Setenta. E, um pouco a Norte, do Restaurante S. Gião, em Moreira de Cónegos, o chefe Pedro Nunes.

Todos fizeram as suas experiências e apresentaram produtos finais diferentes. A CARM, porém, como as caixas para comercializar o produto tinham de ter seis garrafas – e para sublinhar o espírito de parceria –, elaborou um sexto vinho: um lote com 20 por cento dos vinhos feitos por cada um.

Quanto às provas, diga-se que re-

sultaram Douros autênticos. O de Augusto Gemelli é talvez o mais amigável, mais aberto, com taninos doces e uma vocação gastronómica imediata. Vítor Sobral procurou um vinho mais robusto, com maior adstringência. A Miguel Castro e Silva saiu-lhe um tinto sério, um pouco fechado, com taninos presentes, a precisar de algum tempo de garrafa. Francisco Meirelles fez um lote mais fresco, elegante, embora muito persistente. Pedro Nunes optou por um vinho com os aromas da Roriz bem presentes, tannoso, encorpado. Bons vinhos, a pedir comida, claro está!