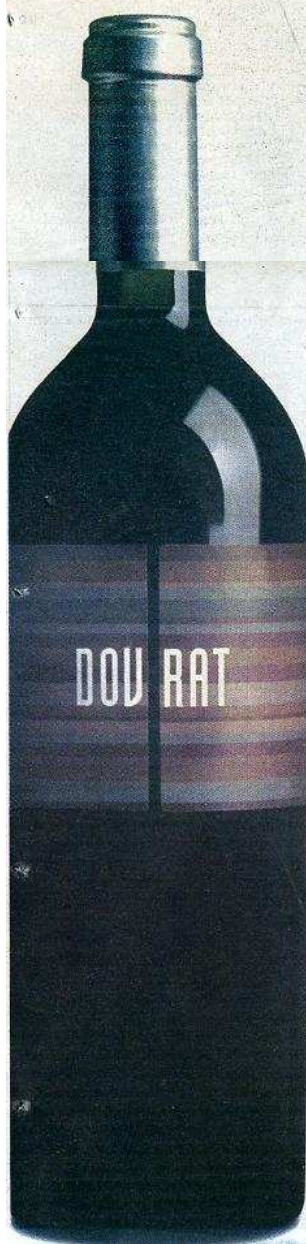


Dão Sul foi a Paris apresentar “grandes vinhos”

Suspeitava-se que a Dão Sul, além de grandes volumes com excelente relação qualidade/preço, também fazia “grandes vinhos”. A suspeita ficou confirmada em Paris, num jantar para apresentar vinhos da colheita de 2003, quase todas novidades, que decorreu no Mon Vieil Ami, um pequeno restaurante do categorizado chefe de cozinha Antoine Westermann. David Lopes Ramos esteve lá e relata como foi.



▶ A empresa de vinhos Dão Sul, a da Quinta de Cabriz, da Quinta do Encontro, da Quinta das Tecedeiras, do Paço de Santar, do projecto enológico no Brasil, da associação a produtores do Priorato e do Piemonte apresentou as suas novas colheitas em Paris, no passado dia 7 de Dezembro. Foi num jantar no restaurante Mon Vieil Ami, do reputado chefe de cozinha Antoine Westermann, três estrelas Michelin no seu restaurante Buerehiesel, de Estrasburgo, responsável pelo restaurante da Fortaleza do Guincho, uma estrela Michelin, além de empenhado noutros projectos em Washington (EUA) e França, preparando-se para reabrir o Drouant, emblemática e luxuosa casa, um dos restaurantes mais literários de Paris, pois é lá que se reúne o júri do prémio Goncourt. Quer dizer, os da Dão Sul confirmam que gostam de fazer as coisas com estilo. Westermann parece ter apreciado a iniciativa: provou os vinhos, elaborou uma ementa para eles e participou no jantar. Merece saliência a gentileza e simplicidade de Antoine Westermann.

Depois de se afirmar como uma empresa capaz de fazer grandes volumes capazes de cativar, pela qualidade e preço, os consumidores, de que o exemplo mais expressivo é o Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada, com este jantar em Paris a Dão Sul entrou no mundo dos grandes vinhos: poucas garrafas, fermentações e estágios em pipas de

madeira nova de qualidade, apresentação cuidada, preços a condizer, ainda assim não proibitivos.

Começou-se, ainda na rua, que a noite convidava e a Ille de Saint Louis, onde se localiza o *bistrot* Mon Vieil Ami, é uma aldeia encantadora no cosmopolitismo parisiense, com o Quinta de Cabriz “Bruto Rosé”, um espumante de Touriga Nacional da colheita de 2004: bolha fina, linda cor, vivo, aromas de morango e de pão bem cozido, fresco e seco e de boca longa. Ficou o caminho aberto para uma refeição de pratos calorosos, abundantes, muito saborosos, alguns deles com os legumes em destaque. Antoine Westermann, bem secundado por Antony Clemot, o responsável pela cozinha do Mon Vieil Ami, mostrou-se em grande forma.

Primeiro cozinhado, para o branco Paço de Santar Vinha do Contador Dão 2004, um belo vinho, complexo, em que se destacam notas fumadas e minerais outras citrinas e grande frescura, assinado por Carlos Lucas. Revelou-se companhia adequada para o *pâté en croûte de Mon Vieil Ami, céleri façon rémoulade et compote d'oignons rouges*. Seguiu-se o tinto Encontro 1, Bairrada 2003, a beneficiar da abertura da região a novas castas. Lote de 60 por cento de Touriga Nacional e 40 por cento de Baga, elaborado por Carlos Lucas. Tinto vigoroso e fino, de grande harmonia e extensão de boca. Gostou da companhia exótica de legumes que cos-

tumam acompanhar o cuscus norte-africano, mergulhados num caldo aromatizado com cominhos e enriquecido com passas de uvas e amêndoas torradas (*mijotée de légumes printaniers aux raisins e aux amandes*). O terceiro vinho foi o tinto Quinta de Cabriz Escolha 2003. De perfil austero, com muita fruta vermelha e algum chocolate, o toque final de acidez prolonga a prova de boca. Foi provocado por um prato exigente: alho francês com molho de vinagreta e filete de cavala passado pela frigideira (*poireaux en vinaigrette et filet de maquereau de ligne poêlé*). Grande casório!

Um Pião do Dão e do Piemonte

O quarto prato, com dois cogumelos carnosos (*chanterelles e pied de mouton*) a disputarem o protagonismo a um arranjo engenhoso de molejas (*ris de veau*) assadas com *croûtons* colados, a dar consistência de cõeas ao conjunto, uma inspirada criação culinária, foi companhia adequada para o tinto Quinta das Tecedeiras Reserva 2003, criação de Carlos Lucas e Carlos Moura, viticultura a cargo de Francisco Passos, encorpado e vigoroso, com notas atabacadas e um toque de álcool doce e floral e um final de boca muito longo. O quinto vinho, resultante de uma parceria com um produtor italiano do Piemonte, foi o tinto Pião de 2003, 50 por cento de Nebiolo e 50 por cento de Touriga Nacional, criação de Carlos



Lucas e Marco Dotta. Exótico, floral e delicado, a sua cor aberta engana, pois trata-se de um vinho de grande profundidade e extensão de boca. O sexto vinho, o Four C, Dão 2003, é um lote de quatro castas (Trincadeira, Tinto Cão, Touriga Nacional e Baga) e resulta do trabalho de quatro enólogos: Casimiro Gomes, Carlos Lucas, Carlos Moura e Carlos Rodrigues. Vigoroso e complexo é um vinho de perfil contemporâneo, muito guloso. Com o Pião acompanhou um peito de franga de campo recheado com cabeça de porco e *choucroute* caramelizada (*choucroute caramélisée et poulet fermière farcie à la tête de cochon*). A parte séria do jantar acabou com um tinto excepcional, o Dourat 2003, um vinho de vinhos da região catalã do Priorat e do Douro, assinado por Carlos Moura e Josep Puig. Westermann deu-lhe a companhia de cabrito-montês com puré de maçã, cebolas e alhos confitados, sabores fortes para um vinho grosso, sabroso, grande. Na sobremesa, o Quinta de Cabriz Colheita Tardia 2004, uma estreia, ainda a precisar de trabalho na vinha e na adega, acompanhou toranja rosa *en crumble* com creme de alcaçus, e o poderoso e concentrado, mas excessivamente doce, o vinho de reserva da Quinta das Tecedeiras 2003, deixou derreada a tarte de chocolate preto.

Mais do que para o que fica descrito, que foi o principal, o jantar serviu para Carlos Lucas, um dos dirigentes do topo da Dão Sul, anunciar que o próximo grande projecto da empresa liga-se à recuperação, orçamentada em cinco milhões de euros, do emblemático Paço de Santar, onde já se fazem vinhos: Paço de Santar, Paço dos Cunhas de Santar e Casa do Soito de Santar. E para o mesmo Carlos Lucas confirmar o que já se suspeitava: que o jantar de Paris teve como "objectivo demonstrar que a Dão Sul também faz grandes vinhos". Num país afogado em crise económica e nos variados discursos sobre ela, reconforta tomar contacto com os resultados do trabalho de quem vê na situação uma janela de oportunidades, como agora é caso dizer-se. ●

O FUGAS viajou a convite da Dão Sul

FICHA



Mon Vieil Ami

69 rue Saint Louis en l'Île, Paris, 4ème
Telefone: 01 40 46 01 35
Almoços: do meio-dia às 14h30; jantares das 18h30 às 23h00
Capacidade: 40 lugares
Encerra 2.ªs-feiras todo o dia; e 3.ªs aos almoços
Aberturas excepcionais no dia 24 de Dezembro, almoço e jantar; e 31 de Dezembro, almoço e jantar
Preços: ao almoço, prato do dia, 15 euros; entrada, prato e sobremesa, 38 euros.
Ementa com sugestões diárias de produtos de mercado.