

Vinho do Porto e Espumante, a arte de bem servir

OS REIS DESTA ÉPOCA FESTIVA

Servir Vinho do Porto e Espumante com arte exige um tratamento delicado, para preservar as qualidades desses produtos. Para Miguel Duarte, coordenador do Núcleo Escolar de Lamego, da Escola de Hotelaria do Porto, para celebrar esta data a rigor, é necessário ter em atenção a formar como servir, a temperatura ideal e as combinações gastronómicas, de modo a preservar as excepcionais qualidades destes néctares.

IOLANDA VILAR

O espumante, frequentemente apelidado de “Rei dos Vinhos” está associado a celebrações de vulto, muito devido à sua sensação fortificante que, cria um espírito de genuína

convivência social e alegria entre os presentes. Para não desvirtuar estas características, Miguel Duarte refere que o espumante deve ser servido sempre gelado, num copo alto, esguio e

com pé (flut) ou numa taça de champanhe. A temperatura recomendada é de 4 a 6 graus (nunca inferior). Para gelar uma garrafa de champanhe de uma forma rápida e simultaneamente manter essa temperatura deve colocar-se uma camada de gelo moído num frapé (1/3). Depois de colocar a garrafa deitar um punhado de sal - consiste em manter o gelo mais tempo - em cima do gelo. A seguir, deitar nova camada de gelo e mais um punhado de sal e cobrir com gelo até acima.

O prazer de ver correr o espumante para um taça, deve obedecer a regras: servi-lo junto ao bordo do copo, sem lhe tocar e quantidade a servir nunca deve ultrapassar o meio do copo.

À elegância deste acto, pode anteceder a abertura de uma garrafa de espumante a sabre - um hábito



Os utensílios para abertura de garrafas

como o aroma.

As mil harmonias do espumante natural podem ser representadas de diversas formas: um Brut liga bem com um aperitivo ou a acompanhar as entradas e depois um Extra-seco com frutos do mar. O paladar forte de um Sêco é ideal para ser servido com aves e alguns tipos de queijo, e, para encerrar, o Demi-sec, mais doce, para as sobremesas.

Um Porto, em honra do Novo Ano

“Beber vinho é um acto de cultura”, assegura Miguel Duarte, que refere a importância histórica do Vinho do Porto, na sociedade duriense. Os diversos estilos não se fazem rogados nesta época do ano, onde as suas texturas, ora quentes, aveludadas e frescas combinam com a rica cozinha tradicional portuguesa.

A versatilidade das associações gastronómicas com

os Vinhos do Porto permitem ‘casamentos’ duradouros com sobremesas (tartes de fruta, pudins leves e bolos pouco doces e sorvetes, chocolates (sem licor) e frutas frescas.

Um jantar especial - como esta época apela - deverá contar com a aristocracia de um Vinho do Porto branco, que constitui um aperitivo ideal, como canapés de peixe fumado, carnes frias, marisco ou queijo fresco de ovelha e cabra.

Os restantes estilos, como explica Miguel Duarte, ligam perfeitamente com frutos secos, presunto serrano e pratos de caça, patê de pato ou de ganço, e com pratos de pato com pêra e laranja ou queijos como da Serra, Serpa, Azeitão, Rabçal e Ilha ou queijos azuis como o Roquefort, Stilton e Gorgonzola.

Também este néctar pode ser servido de forma especial. A decantação de vinhos, trata-se de separar

o vinho dos sedimentos que se foram depositando no fundo da garrafa, provocado pelo desgaste natural, que o vinho faz durante o seu envelhecimento - nos casos dos Porto Vintage e Madeira Velhos. Caso não seja possível avaliar a qualidade da rolha, pode-se optar por abrir a garrafa a fogo. Este processo poderá ser usado em Vinhos do Porto Vintage, Vinhos do Porto com indicação de idade, Portos com data de colheita e vinhos do Porto LBV.

A importância de bem servir

O Núcleo Escolar de Lamego forma futuros profissionais que, na área da hotelaria e restauração, podem dar um importante contributo para a divulgação dos produtos regionais e nacionais. Segundo Miguel Duarte, no final do curso de Restaurante/Bar o aluno deve “conhecer e efectuar, com qualidade várias modalidades de ser-

viço de mesa e vários tipos de serviços especiais, bem como aconselhar os vinhos apropriados para acompanhar as diferentes iguarias”.

No que concerne à enologia e provas, os estudantes devem “conhecer as características dos vários tipos de vinhos, com ênfase para os vinhos nacionais VQPRD, e me especial os vinhos da Região Demarcada do Douro, bem como as técnicas que permitam identificar as principais características de um vinho”.

“Este tipo de serviços de vinho são operações delicadas e de grande importância no serviço de restauração quer na qualidade quer na forma correcta do tratamento ao vinho quer na dignidade do serviço dos profissionais”, frisa Miguel Duarte.

hoje

Clínica Qt^a Cruz, Lda

MÉDICA PEDIATRA

MARIA DO CARMO ABREU

Av. Dr. Alfredo de Sousa, nº 33 - Sala 3
Telef. 254 655 502 • LAMEGO

Snack-Bar A Lua

Cyber-Café

Aberto das 10h às 01h
Encerra às 3^{as} feiras

Francesinhas, pregos, pica-paus, hamburguers, hot-dogs, pizzas, bifana

Av. Con^o José M. Alpoim - Telef.: 254 892 368
5040-310 MESÃO FRIO