



### Onde beber, os vencedores

Até 6 de janeiro, A Casa do Bacalhau (Lisboa) e A Mesa (Porto) têm na sua carta o Borges Real Senhor Vinho Espumante Velha Reserva Bruto 2006 e o Colheita do Sócio Reserva Branco 2010, para que os comensais asseverem os resultados destas duas harmonizações.

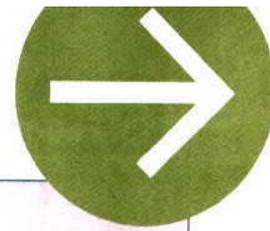
# O rei da Consoada

A VISÃO7 participou em duas harmonizações com vinhos e o habitual prato de bacalhau da noite de Natal. Espumantes, tintos ou brancos? **LUCÍLIA MONTEIRO E JOSÉ CARIA FOTOS**



Top 3 do Porto

- 1.º Borges Real Senhor Vinho Espumante Velha Reserva Bruto 2006
- 2.º São Domingos Vinho Espumante Baga Bruto
- 3.º Vinha Formal Vinho Espumante 2009



Quando o convite chegou à redação do Porto, em novembro, pensei recusar. Não sou especialista em vinhos, assumo, daí que tenha hesitado participar na harmonização de espumantes nacionais com o bacalhau de Consoada, agendado para a Adega de Luís Pato, na Anadia. Mas a organizadora, Alexandra Maciel, insistia, sublinhando serem necessárias pessoas «sem conhecimentos vinicos». É o meu caso. Lá fui. Juntamente com a repórter fotográfica da VISÃO, Lucília Monteiro. Prontas para um almoço de Natal antecipado que prometia ser bem regado.

Em Ribeiro da Gândara, na adega de um homem incontornável dos vinhos da Bairrada, que nos acolheu de braços abertos, esperava-nos uma prova cega com dez espumantes, onde nos iríamos juntar a um grupo de 25 pessoas. Uma parte especialista em vinho (entre produtores e enólogos), outra com pouca experiência e ainda outra sem qualquer prática. Nós estávamos incluídas naquela fatia que gosta de beber um copo de vinho em épocas de festa, mas que pouco entende de paladares, aromas, taninos... e outras linguagens enológicas.

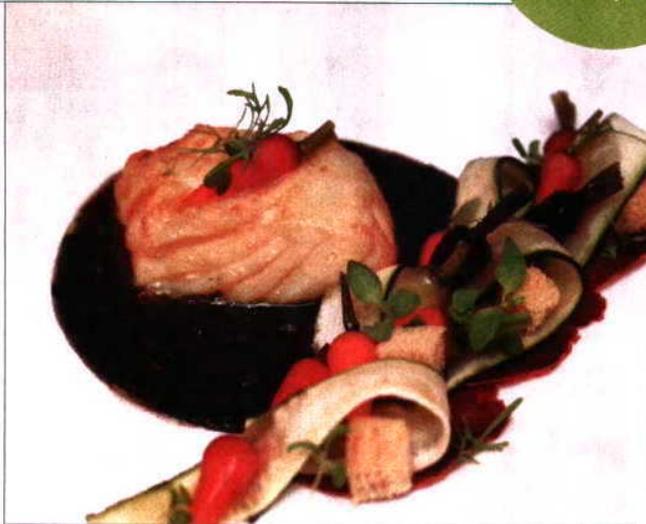
Na cozinha, o chef Luís Américo (restaurante Mesa) confecionava o prato que é vulgarmente chamado de bacalhau cozido com todos (lombos de bacalhau, cenoura, cebola, couve, ovo cozido, batata, regado com azeite fervido com um dente de alho) e que haveria de vir duas vezes à mesa para acompanhar cinco espumantes de cada vez.

Na mesa, as habituais folhas de provas pediam-nos que classificássemos de 0 a 20 o equilíbrio da conjugação deste prato com as bebidas. Os espumantes iam chegando, colocados em copos pretos, todos iguais, que não deixavam passar para fora qualquer tonalidade do vinho. «Vocês estão todos às escuras», ironizava Luís Pato que incluía a lista de provedores. E, apesar de ser o anfitrião, estava também «às escuras». Na primeira rodada, experimentámos o Gazela Sparkling Seco, o Mateus Rosé Sparkling Vinho Espumante

Bruto Rosé, o Fita Azul Exclusive Vinho Espumante Super Reserva Bruto, o Quinta de São Lourenço Vinho Espumante Bruto 2007 e o Rebouça Alvarinho Vinho Espumante Bruto Extra Reserva 2006. «É um prato com sabores variados» queixavam-se alguns especialistas na matéria, considerando a prova «nada fácil». Fiquei mais descansada. Apesar da inexperiência apontava as classificações consoante o meu paladar de leiga na matéria, ditando as escolhas em relação ao equilíbrio entre o bacalhau e os espumantes. Ao lado, José Domingos, diretor de restauração da Cervejaria da Esquina, sossegava-me: «Para mim, o vinho tem a ver com o estado de espírito de cada um.» Ora aí está. Na segunda rodada, chegaram à mesa o Conde Vimioso Vinho Espumante Extra Bruto 2009, o Borges Real Senhor Vinho Espumante Velha Reserva Bruto 2006, o Vinha Formal Vinho Espumante 2009, o São Domingos Vinho Espumante Baga Bruto e, finalmente, o Luís Pato Baga Vinho Espumante... De uma forma geral, esta segunda prova foi «mais consensual», com «vinhos de grande qualidade» na opinião da maioria dos entendidos. Prova disso, é o facto de os três vencedores estarem incluídos nesta ronda. E também nós contribuimos para esta decisão, já que os nossos paladares também deram maior pontuação aos três vitoriosos. FLORBELA ALVES

BRANCOS COMPLEXOS E TINTOS JOVENS

Na VISÃO7, redação de Lisboa, a Consoada também foi antecipada para novembro. À mesa com 25 pessoas, desconhecidas entre si, três painéis de vinho (num total de 17) e três postas de «bacalhau com todos». Acreditado que no próximo sábado, 24, um peru recheado venha mesmo a calhar. Foi n'A Casa do Bacalhau, onde poderão ter sido as antigas cavalariças do Palácio do Duque de Lafões, uma sala com cerca de 90 lugares, que se realizou a harmonização entre vinhos portugueses e bacalhau cozido com batata, cenoura, cebola, ovo e couve, temperado com azeite virgem extra. As 25 pessoas compunham um júri eclético que «às cegas» iria designar os três



RECEITA por Luís Américo Teixeira\*

LOMBO DE BACALHAU ASSADO COM PURE DE CEBOLA CARAMELIZADA, COPA DE PORCO PRETO E SALADA DE CURGETE

1 Pré-aquecer o forno, no máximo (250° a 275°). Retirar as espinhas de modo a obter 4 lombos de bacalhau com pele. Pincelar os lombos com azeite, colocar os lombos num tabuleiro de forno antiaderente e, por baixo de cada um, dispor uma folha de louro e alho laminado. Cozinhar durante 5 a 6 minutos até a primeira gelatina começar a aparecer (pequena espuma branca que surge no fundo).

2 Cortar a cebola em meia-lua e levar a cozer em azeite e manteiga até ficar castanha. Refrescar com o vinho branco e deixar reduzir 50 minutos. Juntar sal, pimenta, tinta de choco e apurar mais 5 minutos. Passar tudo num mix triturando bem até obter um puré cremoso. Cortar a curgete ao meio e laminar finamente na longitudinal de modo a obter fitas. Marinar a curgete com azeite, sal e pimenta durante 5 minutos.

3 Descascar as cenouras deixando o píncaro, e cozê-las durante 3 a 4 minutos em água e sal. Arrefece-las em água e gelo para fixar a cor e parar a cozedura. Montar a salada a gosto colocando na base a copa de porco, usando as cenouras, as tiras de curgete e as tostas. Temperar com azeite e flor de sal.

INGREDIENTES

Para o bacalhau

- 600 g de lombo de bacalhau demolido
- 2 dentes de alho
- 4 folhas de louro
- 50 ml de azeite

Para o puré de cebola

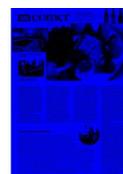
- 400 g de cebola
- 20 g de tinta de choco
- 150 g de manteiga
- 150 ml de vinho branco Chardonnay
- 5 g de sal
- 1 g de pimenta preta

Para a salada

- 1 curgete pequena
- 36 cenouras baby de várias cores
- 20 cubos de pão tostado
- Azeite virgem extra q.b.
- Flor de sal q.b.
- Pimenta preta q.b.
- 16 fatias de copa porco preto



\*Restaurante Mesa



# comer

## Top 3 do Lisboa

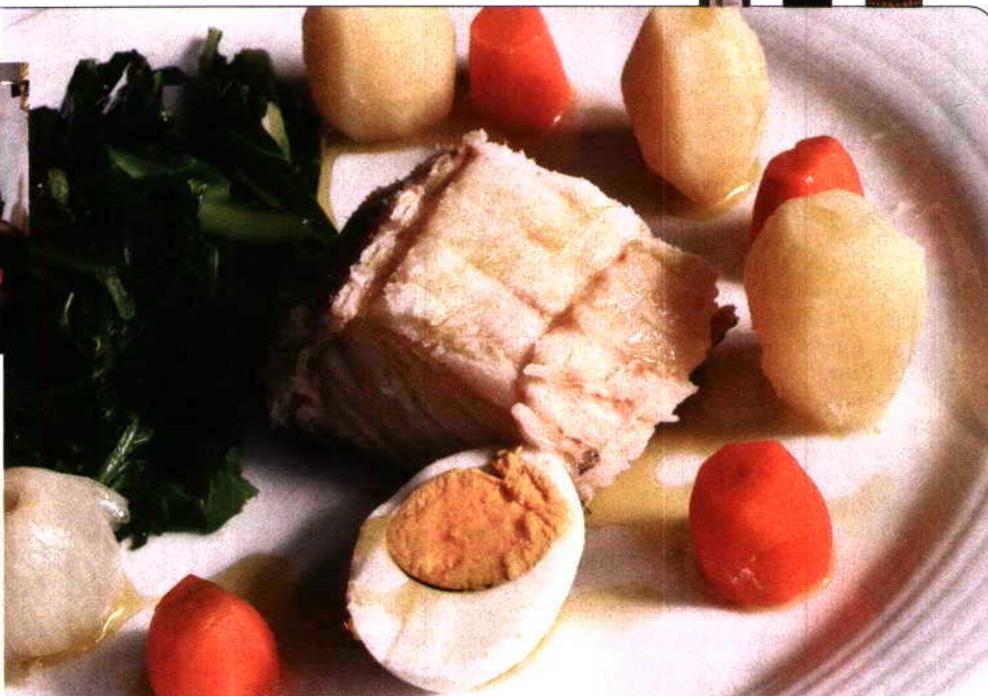
- 1.º Colheita do Sócio Reserva Branco 2010
- 2.º Herdade da Comporta Branco 2010
- 3.º Medieval de Ourém 2010



À mesa n'ª Casa do Bacalhau, em Lisboa



A prova cega, no Porto, na Adega de Luis Pato



melhores vinhos para acompanhar bacalhau. Um terço era escanções, críticos e jornalistas de vinho/gastronomia; outro terço de experientes em provas como produtores, distribuidores, chefs, donos de restaurantes, jornalistas; um terço de leigos, onde fomos incluídos, apesar da relutância inicial em aceitar o convite de Alexandra Maciel, consultora de comunicação na área da gastronomia.

Sentados à mesa, com copos Sensus Preto Schott Zwiesel, especiais para provas cegas, à frente, começa um almoço muito

individualista, que requereu um elevado e inesperado grau de concentração. Uma espécie de confraternização silenciosa excetuando o restolhar dos talheres. Os 17 vinhos representavam oito regiões: dois da região dos vinhos verdes, três do Douro, um da Beira Interior, três da Bairrada, três de Lisboa, dois de Setúbal, um do Alentejo e dois do Algarve. A classificação variava de 0 a 20 (0-5 totalmente desequilibrado, 5-10 desequilibrado, 10-13 pouco equilibrado, 13-16 equilibrado, 16-18 bastante equilibrado, 18-20

muito equilibrado). Ao longo das três horas de repasto, foi preciso recordarmos que não estávamos a avaliar a qualidade do vinho. Era preciso ter sempre em conta a harmonização com a comida. O ideal seria ter provado cada um dos ingredientes com cada um dos 17 vinhos, mas um «truque» é juntar no garfo três ingredientes e ir provando os néctares. Na véspera, Alexandra Maciel juntou-se a um escanção e a um jornalista de vinhos e «às claras» provaram todos os vinhos com a comida. Aí percebem que «este vai matar o seguinte» ou que

«este é muito agressivo, tem de ir para outro painel». Propositadamente «começa-se pelos brancos, são mais leves, deixamos o palato mais disponível para continuar a prova. Dentro de cada painel, a ordem vai em crescendo do mais leve para o mais elaborado», explica Alexandra. Nesta harmonização foi incluído um palheto (alcançou o 3.º lugar) que integrou o segundo painel juntamente com tintos, pois o seu perfil aproximava-se ao dos tintos. No terceiro e último lote, a complexidade dos tintos foi aumentando.

Enquanto aguardávamos o veredito final, e já com os 17 vinhos disponíveis para consulta, percebemos que mesmo para os conhecedores, estas tarefas são também desafios. Miguel Palma, diretor comercial da Herdade da Comporta, que conseguiu o 2.º lugar na prova, não deu ao seu vinho a pontuação máxima e de entre os 17 teve dúvidas sobre qual seria o seu néctar. E para quem pensa que o tinto não combina com o bacalhau, desengane-se, pois o quarto lugar foi um tinto e ficou a três décimas do primeiro lugar. Espantado? O bacalhau vai bem com brancos complexos e tintos jovens e frescos. Mesmo para leiga, os dois vinhos mais pontuados pela VISÃO7 ficaram no Top 3. Leiga, mas com bom-gosto. SÓNIA CALHEIROS

## Um livro de harmonias

As provas de Bacalhau incluem as dezenas de harmonizações entre pratos tradicionais e vinhos nacionais que Alexandra Maciel vai incluir num livro a lançar daqui a um ano. A publicação, inédita, pretende ensinar «que vinho servir com cada prato». Desde sopas, entradas, petiscos, a sobremesas... A ideia nasceu quando a consultora foi convidada a organizar uma harmonização com pastéis de nata e vinhos generosos. «Percebi que havia interesse por este assunto, tanto dos especialistas como de cidadãos comuns. Os jornalistas pressionaram-me para replicar para outros produtos», conta. Maturada a ideia, lançou mãos à obra. Além das harmonizações de bacalhau, já apurou os vinhos que melhor combinam com sardinhas assadas e cavalas de escabeche. Segue-se lulas recheadas com vinhos portugueses (17 janeiro) no restaurante O Funil (Av. Elias Garcia, Lisboa). E outros pratos ao longo de 2012: como caldo verde, sopa da pedra, amêijoas à Bulhão Pato, coelho à caçador, polvo no forno, arroz-doce... «Selecionei só pratos que sejam transversais, que não sejam só de uma região. Mas tentei incluir um pouco de tudo, desde os petiscos às sobremesas.» Cada prova (aberta ao público) conta com uma parte de «provadores» sem qualquer experiência nesta área. «Nota-se que os ditos especialistas não conseguem abstrair-se porque estão habituados a avaliar os vinhos e não a ligação a um determinado prato; os outros esperam pela comida para depois a provar com o vinho.» O primeiro livro será publicado daqui a um ano, mas deverão seguir-se mais dois volumes, dado o número de pratos que serão «estudados». Cada um será acompanhado da respetiva receita. O objetivo de Alexandra Maciel é conseguir uma espécie de almanaque de receituário português com a respetiva ligação aos vinhos. «O que mais tenho aprendido com este projeto é que não sei nada sobre harmonização de vinhos, estamos todos na mais absoluta ignorância», confessa. Informações em [www.harmoniascomprovadas.blogspot.com](http://www.harmoniascomprovadas.blogspot.com).





# BACALHAU COM TODOS

E devidamente  
acompanhado  
por espumantes,  
tintos ou brancos?  
Faça a sua escolha



**VISÃO SETE Destacável**



**NORTE E SUL**

**O rei da Consoada**

Participámos em duas harmonizações com vinhos e o habitual prato de bacalhau da noite de Natal. Espumantes, tintos ou brancos?