



VÍCIOS

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

O drama do que o bacalhau quer

Tema nacional, discussão assegurada

Prato português por excelência, querido por quase todos (consumimos 7 quilos/ano *per capita*) — que lhe notam a diversidade das formas de confeção — e alegremente desprezado por outros — ah e tal, “é fibroso e fica preso nos dentes”, o fiel amigo tem também, como se imagina, amantes e detratores entre os turistas. Antes assim, é bom que haja polémica para não ser o amem, tipo pastel de nata. José Quitério, sempre original na escrita, chamou-lhe “múmia pisciforme”, termo algo desconfortável porque não fica bem dizer, “ontem comi múmia com grão e foi regada a azeite...!” De qualquer maneira, é verdade que o bacalhau se faz de múltiplas maneiras e origina pratos para (quase) todos os paladares. Por cá, e passada que foi a épica odisseia da pesca ao bacalhau nos bancos da Terra Nova, somos agora consumidores de bichos da Noruega e Islândia, países que nos mandam quase tudo o que produzem. Temos assim grandes empresas que importam e o distribuem depois entre

os consumidores, seco ou demolhado. Uma delas, a Riberalves — fundada em 1985 e introdutora no mercado do bacalhau demolhado pronto a cozinhar —, resolveu entrar também no negócio do vinho e criou, na região de Lisboa, uma adega com marca — Adega Mãe — onde produz brancos e tintos. Ora, sendo uma empresa de comercialização do gadídeo (Quitério *dixit*...) fica a dúvida que perturba muito mais os espíritos do que os resultados eleitorais: bacalhau quer tinto ou branco? Verdadeira querela entre comensais, a escolha tem, neste caso, muito fundamentalismo associado: para uns tem de ser tinto porque se trata de um prato de textura e sabor fortes, para outros pode ser branco, assim se saiba acertar corretamente na ligação. Apesar de eu beber mais branco que tinto, reconheço que algumas receitas do fiel pedem tintos encorpados e densos, como o bacalhau assado com batatas a murro, bacalhau à Narcisa ou outras variantes do dito, assado com muita cebola, azeite, tomate e pimentos. No entanto,

outras versões mais “cozidas e passadas na sertã” e menos “assadas” podem na perfeição ligar com branco, como o cozido com grão, o bacalhau dourado (à Brás), em pastel ou patanisca. A Riberalves, como que a pensar nisto, tem vindo a lançar no mercado um conjunto de brancos varietais, de castas nacionais e outras, desafiando assim o consumidor a escolher os que melhor ligarão com o bicho demolhado. A região, essa, é especialmente vocacionada para a produção de brancos finos e elegantes (como os que selecionámos esta semana), próxima que está do oceano e, por isso, ao abrigo de temperaturas excessivas no verão. São vinhos que espelham a tradição da região? Nem pensar! E essa tradição mereceria ter sido mantida? Sim, em muito poucos casos mas, na maioria, a resposta é não, sem rebuscos. Passada a era do “alimentar as tascas de Lisboa com vinho a granel”, a região teve de partir para outra e, na nova aventura, cabem apenas as boas castas, venham elas de onde vierem. ●

OS PREÇOS FORAM INDICADOS PELO PRODUTOR



Adega Mãe Alvarinho branco 2014

Região: Reg. Lisboa
Casta: Alvarinho
Produtor: Adega Mãe
Enologia: Anselmo Mendes e Diogo Lopes
Preço: €8,49
A casta é das mais viajantes e, do vinho verde, “invadiu” o país
Dica: Fino de aroma e muito delicado, pede bacalhau em confeção ligeira



Adega Mãe Viognier branco 2014

Região: Reg. Lisboa
Casta: Viognier
Produtor: Adega Mãe
Enologia: Anselmo Mendes e Diogo Lopes
Preço: €8,49
Cada vez mais plantada no Sul, é casta de futuro entre nós
Dica: Mais encorpado, já se bate com pataniscas, bolinhos e outros mimos, chegando até às línguas panadas



Dory Reserva branco 2013

Região: Reg. Lisboa
Castas: lote de quatro variedades
Produtor: Adega Mãe
Enologia: Anselmo Mendes e Diogo Lopes
Preço: €12,95
Fermentou e estagiou em barrica e aí permaneceu 8 meses
Dica: Mais denso, mais marcado pela tosta, é branco para variações: à Brás, frito, Gomes de Sá, etc.