

Visão Sete 05-02-2009	Periodicidade:	Semanal	Temática:	Agro-alimentar
	Classe:	Informação Geral	Dimensão:	522 cm²
	Âmbito:	Nacional	Imagem:	S/Cor
	Tiragem:	122288	Página (s):	9

VINHOS

INCURSÕES PELO ALENTEJO (1)

POR JOSÉ ANTÓNIO SALVADOR

Na entrevista ao cineasta Jonathan Nossiter, feita por Carlos Vaz Marques no seu *Pessoal e Transmissível* na TSF, a que nos referimos a semana passada, Nossiter criticou severamente a publicação de guias de vinhos, quase os condenando à fogueira. Aqui não estarei de acordo com o entrevistado e por várias razões. Importa previamente recordar o leitor que durante treze anos escrevi e publiquei exactamente 13 roteiros de vinhos entre 1991 e 2003 (inclusive) e que deixei de o fazer pelas exigências físicas que tal implica. Deixemos de histórias: a feitura de um bom guia exige uma forte capacidade física para provar quase dois milhares de vinhos por ano. E chega o momento em que isso se esgota, assim como a paciência. Escrever uma crónica semanal de vinhos é do ponto de vista físico muito menos saturante, valha a verdade, e na realidade muito mais estimulante para a imaginação. Acho útil a publicação de guias, e hoje em Portugal é coisa que não falta: João Paulo Martins publica dois por ano; Aníbal Coutinho faz o mesmo; há também o Portal Portugal, de Pedro Gomes e Tiago Teles, mais o do escanção Manuel Moreira, o guia de Rui Falcão e ainda o da Deco, que considero particularmente inútil para quem gosta de vinho. A vantagem de tantas edições reside na ampla informação e na possibilidade de detectar as diferenças de apreciação acerca do mesmo vinho em cada um dos autores. Analisemos as classificações atribuídas nos guias de 2009 ao vinho tinto Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2005: João Paulo Martins atribui-lhe 17 pontos (Muito Bom) numa escala de 20; no Portal Portugal, Pedro Gomes concede-lhe 16 pontos e o co-autor Tiago Teles 16,5; já Aníbal Coutinho dá 92 pontos (numa escala de 100, que corresponderá também a muito bom?), mas à colheita de 2006. Os guias pecam por uma coisa: desactualizam-se mal acabam de ser impressos. E que classificação daria eu ao mesmo vinho? Numa primeira incursão pelo Alentejo, vejamos:



Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs Regional Alentejano 2006 ■■■■■ – A Syrah é a casta dominante deste tinto moderno, que recebeu também Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet e estágio em barricas de carvalho francês. É um bom vinho, que será muito bom com o afinamento na garrafa.
Farizoa Regional Alentejano 2006 ■■■ – Novamente a Syrah e a Touriga Nacional, desta vez com Trincadeira e Aragonês. Um vinho ainda duro.
Monte de Cal Regional Alentejano 2006 ■■■■■ – Um tinto equilibrado, elaborado com as castas Aragonês, Alfrocheiro e Alicante Bouschet. Assim percorremos brevemente três zonas diferentes de produção vinícola alentejana: – Ravasqueira, em Arraiolos; Farizoa, em Estremoz, e Monte de Cal, em Fronteira, que nos proporcionaram vinhos também distintos.

Os vinhos da semana

	Preço	Pts
Adega Cooperativa de Borba Aragonéz & Touriga Nacional 2006	€6,5	■■■■
Vila Santa Syrah 2007	€9,85	■■■■■

(De 1 a 5)

COZINHA DE AUTOR

Todas as semanas, um *chef* fala da sua cozinha e revela os segredos (e as receitas) de alguns dos seus pratos



RUI PAULA, 41 anos
 Chef de cozinha do Restaurante D.O.C.

Autor do livro *Rui Paula – Uma Cozinha no Douro*, vencedor do Gourmand World Cookbook (Melhor Primeira Obra e Melhor Fotografia)

A carne de porco bísaro é uma das mais presentes na minha culinária. Elegi-a, porque a sua qualidade faz lembrar os sabores ancestrais da matança do porco. É uma carne nobre, cuja excelência enriquece as possibilidades gastronómicas de qualquer chefe. Esta semana, apresento uma receita com bochechas de porco bísaro, que acompanham muito bem com açordas e migas. É importante saber escolher os cogumelos e o pão – uso o de Favaiois, que é o meu favorito e produzido no Douro, mas pão alentejano também ficaria muito bem.

RECEITA

BOCHECHA DE PORCO BÍSARO COM AÇORDA DE COGUMELOS DO MONTE

INGREDIENTES

Para 4 pessoas

Bochechas

- 4 bochechas de porco bísaro
- vinho tinto q.b.
- 2 courgettes
- 1 cebola
- 3 cenouras
- 1 aipo
- alho francês q.b.
- salsa q.b.
- flor de sal q.b.
- tabasco q.b.
- azeite de alho q.b.
- colorau q.b.
- tomilho q.b.

Açorda

- 200 g de pão de Favaiois
- 3 cogumelos Paris
- 3 repolgas
- 3 cogumelos Portobello
- azeite q.b.
- salsa q.b.
- coentros q.b.
- sal q.b.
- alho q.b.
- 1 gema de ovo

Limpe as bochechas, retirando as peles e reserve. Tempere-as com flor de sal, azeite de alho, colorau e tomilho. Corte a courgette, a cebola, a cenoura, o aipo, o alho francês e coloque por cima das bochechas temperadas, deixando marinar durante oito horas. Coza as bochechas em quantidades iguais de água e vinho tinto, durante 2 horas em lume brando. Retire e reserve. Corte o pão em cubos pequenos e reserve; corte os cogumelos grosseiramente e reserve. Num tacho, estale o azeite com o alho, adicione os cogumelos e deixe-os suar em lume brando. Quando estes começarem a largar água, introduza o pão, mexendo sempre, durante 12 minutos. Acrescente a salsa e os coentros devidamente picados. Retire do lume e junte a gema de ovo. Conselho: se a açorda estiver muito seca, acrescente caldo de galinha, nunca água.

