blogues (http://blogues.publico.pt/)

alexandra prado coelho

mais olhos que barriga (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/)

Um almoço desenhado ou as Garfadas Ilustradas → (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2013/02/18/um-almoco-desenhado-ou-as-garfadas-ilustradas/)

25 de Fevereiro de 2013

> Eu sei que se esperaria que eu odiasse os humanos, mas há algo neles. Não se limitam a sobreviver, eles descobrem, criam... Olhem o que eles conseguem fazer com a comida!
>
> Remy (Ratatouille)

O Que É

Porque por detrás de uma comida há muitas vezes uma história, este é um blogue para falar de comidas com histórias. Não sou especialista no assunto, mas o que for aprendendo irei partilhando. Chamo-me Alexandra Prado Coelho e trabalho na secção de Cultura do PÚBLICO. Mas comida é cultura, ou não é?

100 Madeiras – os vinhos Barbeito e Ljubomir (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2013/02/25/100-madeiras-os-vinhos-barbeito-e-ljubomir/)

Assim, à primeira, a ideia de um jantar todo acompanhado por vinho da Madeira deixava-me algumas reservas. Mas o convite que me chegara do Bistro 100 Maneiras era um desafio, e eu gosto de desafios.

(http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/files/2013/02/vinho-madeira.jpg)

Imagens retiradas do site dos Vinhos Barbeito

Além disso, quem gosta de desafios ainda mais do que eu é Ljubomir Stanisic, o chefe do Bistro e do restaurante 100 Maneiras, por isso, desde que o vi entrar pela porta com um atum de 150 quilos, desmanchá-lo ali em cima das mesas e, com a ajuda de vários chefes amigos, cozinhá-lo, fiquei convencida de que vale sempre a pena ir vê-lo às voltas com um novo desafio.

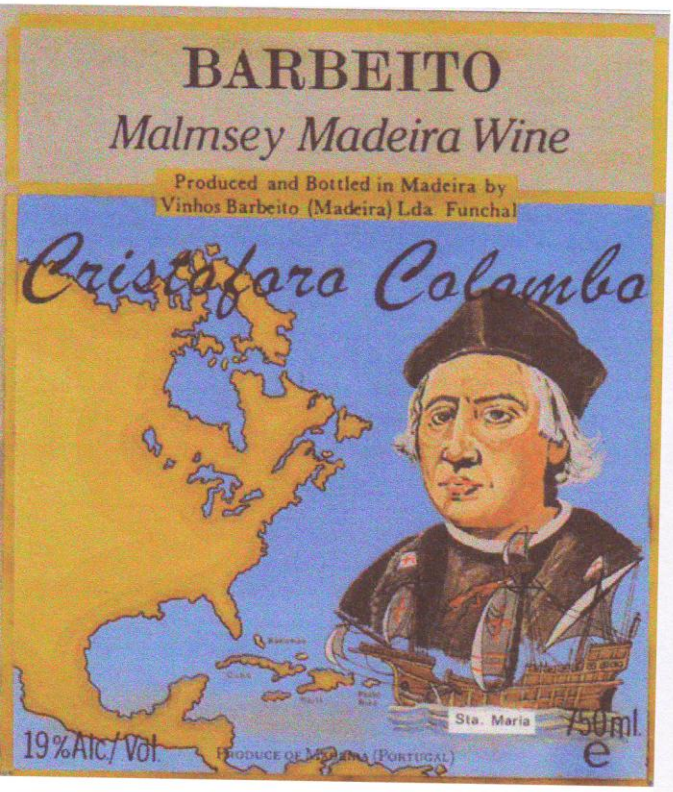
De vinho da Madeira não sabia nada. Mas tive a sorte de ficar na mesa com Ricardo Diogo de Freitas, dos Vinhos Barbeito, aqueles que íamos provar durante a refeição, e de o ouvir falar sobre eles. E assim começamos, como quem não quer a coisa, com um cocktail feito a partir de Delvino Reserva (com 80% de Tinta Negra e 20% de Sercial), leve e fresco. Depois começaram a chegar os pratos que Ljubomir e o seu braço-direito, o chefe-executivo João Simões, criaram para serem acompanhados pelo vinho da Madeira.

Do site Vinhos Barbeito

Embora os vinhos mais doces só chegassem no final, com a sobremesa, toda a refeição foi marcada por sabores fortes e temperos de especiarias — qualquer coisas mais subtil seria aniquilada pelos Madeira. Para começar, sopa de peixes e especiarias, acompanhada por Rainwater Reserva (80% Tinta Negra e 20% Verdelho — o nome, contou Ricardo, vem da história segundo a qual uns barris foram deixados à chuva, e o resultado foi um vinho um pouco mais diluído, que agradou tanto que continuou a ser feito), e pelo Single Harvest 1999 (Tinta Negra — vinha única).

O prato seguinte foi unanimemente considerado de um equilíbrio perfeito — seguindo uma dica de Ricardo, e para conjugar com um Verdelho 10 anos, Ljubomir fez cavala fumada com gratin de batata e um puré de espinafres. Ficámos com a impressão de que se fosse preciso eleger um único prato para harmonizar com os Madeira seria este.

Seguiu-se pombo em ras el hanout (mistura de especiarias marroquina) com lasanha de foie gras e pêra para um Verdelho 1996 Colheita Caso Único. Mais uma vez, apesar de exigente para qualquer fígado humano, o prato, com a acidez da pêra cozinhada em vinho a cortar a gordura do foie gras, foi considerado um vencedor.



Com as sobremesas vieram os vinhos mais doces. E aí Ljubomir quis utilizar alguns produtos madeirenses. O resultado foi uma sobremesa à base de bolo de mel (uma pequena quantidade, porque é também muito doce), com queijo derretido e banana. A última sobremesa, de maracujá e chocolate, vinha dividida no prato, com cada sabor de um lado, para ser acompanhado por um vinho diferentes: Sercial 1988 para o maracujá e Boal 1982 para o chocolate.

Para terminar, Ricardo abriu uma garrafa muito especial, um vinho que vem do século XIX — Malvasia 1834, da colecção particular dos Vinhos Barbeito, vinhos velhos comprados pelo avô e conservados até hoje.

Durante o jantar, o enólogo falou um pouco da história da sua família, desde o avô, Mário Barbeito de Vasconcelos, que nos anos 40 decidiu lançar-se no negócio dos vinhos, passando pela mãe, e agora ele próprio, que está a inovar em várias frentes — na forma de fazer os vinhos, mas também na imagem (os novos rótulos estão a começar a ser introduzidos no mercado). Um trabalho de renovação que muitos especialistas consideravam essencial para que o futuro dos Madeira. Outra frente na qual Ricardo tem apostado é precisamente a que nos levou naquela noite a0 100 Maneiras: convencer os consumidores de que os vinhos da Madeira podem acompanhar refeições.

Não foi a primeira vez que Ricardo esteve num exercício de harmonização como este (fez vários, nomeadamente fora de Portugal), mas uma coisa é certa: a partir de agora, a fasquia está muito alta, porque será difícil superar o prato de cavala fumada para acompanhar o Verdelho 10 anos.

Tudo isto deixou-me com vontade de saber mais sobre a história do vinho da Madeira. E, para uma breve introdução, o próprio site dos Vinhos Barbeito é ideal. Aí ficamos a saber que foi o Infante D. Henrique quem ordenou que se procedesse à plantação na ilha de cana-de-açúcar vinda da Sicília e da vinha Malvasia Cândida vinda de Creta, que foi a primeira casta a ser introduzida. No século XVI, com o declínio do comércio da cana-de-açúcar, mais terrenos foram convertidos em vinhedos. A história passa por momentos altos, com os tempos de grande exportação, e momentos muito difíceis com, na segunda metade do século XIX, as pragas do oídio e da filoxera a destruírem praticamente todas as vinhas. A história completa pode ser lida aqui (http://www.vinhosbarbeito.com/pt/introducao-ao-vinho-madeira/breve-historia.html).

E para quem quiser testar como resultam os Madeira com os pratos criados por Ljubomir, o melhor é ir ao Bistro 100 Maneiras — durante alguns dias os pratos estarão disponíveis a pedido.

Esta entrada foi publicada em chefes (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/category/chefes/), vinho (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/category/vinho/). Guarde o endereço permanente (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2013/02/25/100-madeiras-os-vinhos-barbeito-e-ljubomir/).

Um almoço desenhado ou as Garfadas Ilustradas → (http://blogues.publico.pt/olhos-barriga/2013/02/18/um-almoco-desenhado-ou-as-garfadas-ilustradas/)