



otícias

Portugal conquista 55 medalhas de ouro no International Wine Challenge



Grande desempenho dos vinhos portugueses na segunda tranche da 31^a edição do International Wine Challenge (IWC), que decorreu em Londres no início de Abril deste ano. Com 55 medalhas de ouro, o contingente português só foi batido pela França (113) e pela Austrália (75), países com outro peso no mercado mundial, superando Espanha (50), Nova Zelândia (34), Itália (28), Argentina (16), África do Sul (14) e Chile (11).

No total, os vinhos portugueses arrecadaram 603 medalhas, juntando aos 55 galardões máximos outros 204 de Prata e 344 de Bronze. No balanço dedicado à participação de

Portugal, a organização salienta o vasto leque de produtos e regiões que mereceram a atenção do júri. Carles Metcalf, vice-presidente do IWC: “Portugal teve uma performance muito boa na competição deste ano, particularmente impressionante para um país da sua dimensão. Sempre foi um líder mundial na criação de vinhos generosos, e estamos sempre à espera de excelência nos Madeira e Porto, mas o calibre dos tintos tranquilos de 2011 foi igualmente fenomenal este ano.”

Os vinhos da Madeira arrebataram os jurados, conquistando dez medalhas de ouro (cinco das quais para a Barbeito e quatro para a Justino’s Madeira Wines), enquanto os vintages de 2011 asseguraram oito galardões máximos para os Porto. Dos 17 tintos portugueses medalhadas com ouro, 13 são igualmente da colheita de 2011 – e o destaque vai para Jorge Moreira, que “dourou” os seus Pó de Poeira 2011 e Poeira 2011. No quadro de honra há representantes de sete regiões: os DOC Alentejo, Dão, Douro, Madeira, Porto e Vinho Verde, mais o Alentejano Vinho Regional.

Incluindo os vinhos distinguidos com menção honrosa (“commended”), o contingente português de vinhos premiados alarga-se para 910 vinhos. A primeira tranche, já agora, ocorreu em Novembro do ano passado.

Há vinhos amigos do pastel de nata

TEXTO Fernando Melo • FOTOS Ricardo Palma Veiga

Acontece, tal como com tantas outras coisas portuguesas, a história do pastel de nata é insistente em não se deixar apanhar em datas e momentos precisos. As suas muitas pistas são, contudo, mais do que suficientes para concluirmos que se trata de coisa bem nossa. De popularidade indiscutível, é um dos bolos menos calóricos do mercado e já conquistou o mundo. Parece simples de fazer e fácil de harmonizar, mas tem que se lhe diga.



Três pormenores que fazem a diferença: o aspecto do pastel de nata visto de baixo, com uma espécie de espiral; a sua estrutura interna; e o cremoso do recheio, conferido pela cozedura a cerca de 400 graus.

deverá estar entre 380 e 420 graus centígrados quando os pastéis recheados entram para cozer. É preciso que a massa fique crocante e cozida e que o recheio ferva rapidamente, para que na nossa mão haja a sensação do bolo montado e na boca uma certa liquefação do recheio. Nos fornos domésticos, trabalha-se no máximo a 250°, em casos

excepcionais a 300°, o que fica muito aquém do ideal. Apesar das semelhanças de sabor e textura que se consiga, nada tem a ver com os que saem dos fornos industriais ou semi-industriais com que contam as boas casas. Basta deixar arrefecer os pastéis e comê-los no dia seguinte para ver a diferença.



Vinho Licoroso tinto Adegas Cooperativas de Borba

Poderá parecer estranho, mas há aqui uma combinação feliz, explorando um vector mais de aglutinação do que de separação. O corpo do vinho envolve o corpo do recheio do pastel de nata, e o facto de ser tinto não entra em colisão com o elevado teor de ferro aí existente, já que está amenizado pela nata.



Alambre Moscatel de Setúbal 20 anos José Maria da Fonseca

Um vinho fabuloso, copioso, que parece ter sido pensado para desafios destes. A torta de azeitão já é uma boa amiga — e vizinha — deste vinho, mas face ao pastel de nata agiganta-se, criando sensações balsâmicas na boca que dão muito prazer.



Alvada 5 Year Old Rich Madeira Blandy's

Produzido a partir das castas Boal e Malvasia, este vinho é relativamente recente no portefólio da empresa madeirense, uma das mais respeitadas e antigas da ilha. Há um ambiente de grande prazer em todos os momentos da prova, sendo notáveis os confitados que surgem na boca no final.



Boal Old Reserva 10 Years Old Madeira Barbeito

A elevada acidez fixa dos vinhos Madeira é um dos seus factores distintivos. Neste Boal muito especial, ela faz um trabalho de corte tanto do recheio como da massa folhada do bolo que nos permite uma leitura radicalmente diferente, em termos de sabor. Tudo bem definido.



20 Years Old Tawny Poças

A categoria tawny do vinho do Porto traz, ela própria impressões confitadas, puxando às sobremesas com base de massa, como é o caso de tartes de amêndoa, chila, ou as cristas de galo de Vila Real. No caso dos pastéis de nata, alia-se à massa folhada para criar um suporte de sabor para o recheio, que exacerba. Muito especial.