

Bar do Binho, Sintra

O INCRÍVEL “GUSTATIO” DE PAULO CRUZ



Para quem não conhece, Paulo Cruz é o dono do Bar do Binho, em Sintra, casa clássica de vinhos que recentemente completou 90 anos de existência.

O Paulo é uma figura importante no panorama vínico português, um incrível entusiasta e, pode dizer-se, um benfeitor dos vinhos portugueses, especialmente quando de fortificados (principalmente velhos!) falamos, pelo trabalho que tem feito na sua divulgação e partilha, dando a oportunidade a muitos comuns mortais de provar verdadeiros néctares dos deuses. Sob sua égide, tem realizado eventos fantásticos dedicados a estes vinhos, como o Porto Extravaganza ou o Madeira Wine Experience.

A primeira edição do “Porto & Madeira Gustatio” decorreu no passado dia 20 de Janeiro, no belíssimo Hotel Tivoli Palácio de Seteais, em Sintra, e o objetivo era encontrar harmonizações gastronómicas entre Portos e Madeiras (alguns deles muito velhos) e pratos especialmente desenhados por 5 Chefs da cadeia Tivoli para os acompanhar. De acordo com a nota informativa que recebemos no início da prova, “Gustatio” (pronuncia-se “gustácio”) era como os romanos ricos chamavam ao costume de antecipar o jantar com bebidas alcoólicas e petiscos vários ao som de música, que ocorria nos banquetes mais sumptuosos. Confesso que fui para Sintra um pouco apreensivo, com as guardas todas em cima. Em relação aos vinhos estava descansado, sabia que iriam todos ser extraordinários. Mas uma refeição de 8 pratos e 2 sobremesas para acompanhar 12 fortificados (acabaram por ser 13!) é obra... Fomos recebidos com um simpático Champagne Mailly, enquanto esperávamos que todos chegassem e colocávamos as notícias em dia com velhos amigos e falávamos das nossas maiores ou menores preocupações em relação ao que para aí vinha. Fomos finalmente chamados para o início do evento, com mesas marcadas, cheias de nomes importantes, incluindo conhecidos jornalistas e críticos gastronómicos.

// Frasqueira Verdelho 1992

De seguida veio talvez o meu prato preferido da noite: um robalo delicioso cozinhado na perfeito (ponto de cozedura perfeito, ao contrário do salmonete que tivemos antes) e mexilhão fresquíssimos, em molho de caldeirada. A harmonização com o Frasqueira Verdelho de 1992 da Barbeito funcionou também muito bem! O vinho (vinha talvez um pouco frio) apresentou-se inicialmente duro no nariz, fechado e desconcertante. Mas melhorou muito com o aumento da temperatura e com a respiração, passando a mostrar o perfil clássico da casa, leve e elegante. Devia haver uma especiaria chamada “Barbeito”, porque é a isso que este vinho cheira! Na boca é, então, delicado, mineral, seco e... ótimo! Grande harmonização, em particular com o mexilhão. Na minha opinião, um dos momentos altos da noite!