

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Harmonização com vinho do Porto

**GASTRÔNOMO Renato Quintino prepara pratos especiais para um casamento perfeito com a bebida de origem portuguesa**

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Será possível um menu harmonizado com vinho do Porto desde a entrada, passando pelo prato principal, até a sobremesa? É comum vermos harmonização de Porto com sobremesa pelo caráter doce de ambos, mas em relação a pratos salgados essa tarefa se torna um desafio, muito bem cumprido pelo gastrônomo Renato Quintino.

Produzido exclusivamente na Região Vitivinícola do Douro, o Vinho do Porto tem seu processo de fermentação interrompido pela adição de aguardente, mantendo assim o açúcar residual da uva. Basicamente, se divide em dois estilos conforme tempo de passagem por madeira. O Ruby tem caráter mais frutado e pouco contato com o barril de carvalho em relação ao Tawny, que envelhece por 10, 20, 30 anos ou mais antes de ser engarrafado.

Em uma aula-jantar ministrada por Renato Quintino, conhecemos diversos estilos da marca Maynard's, premiada ao longo dos anos em competições como Decanter World Wine Awards, Challenge International du Vin e Concours Mondial de Bruxelles.

No menu preparado especialmente para os vinhos Maynard's, Renato Quintino inseriu elementos adocicados nas receitas salgadas, como fava de baunilha na manteiga para regar o camarão, amêndoas no arroz de polvo e broa de milho no bacalhau. Dessa forma, conseguiu combinar vinhos fortificados com todo o cardápio. É claro que a ótima acidez dos rótulos escolhidos também foi responsável para o sucesso da harmonização.

O brinde de boas vindas foi com o Porto Tônica, coquetel muito apreciado em Portugal, à base de vinho do porto branco, água tônica e uma rodela de limão. É perfeito para iniciar uma refeição e não poderia ser em companhia melhor: bolinho de bacalhau de frigideira. Após ser assado no forno, o bacalhau é desfiado e acrescido ao purê de batatas para formar as bolinhas a serem douradas rapidamente em uma frigideira. Não é necessário fritar e então o petisco se torna mais leve.

Vintage é um vinho produzido apenas em safras excepcionais, a partir de uvas dos

melhores vinhedos, com grande complexidade e longevidade em garrafa. O Maynard's Vintage 2000 passou por dois anos de madeira e envelheceu na garrafa por 20 anos, um vinho que apresentou inúmeros aromas terciários e um paladar aveludado. Feito com as cinco principais uvas portuguesas, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão e Tinta Barroca, por si só não precisava de acompanhamento – por ser um vinho de contemplação, sozinho já cumpre seu papel como um alimento por completo. Porém, caiu bem com terrine de prato no pão integral.

Não tão conhecido, o Porto pode ser produzido exclusivamente a partir de uvas brancas, como o White 10 anos das variedades Còdega de Larinho, Rabigato e Malvasia Fina. Acompanhou maravilhosamente bem o camarão na manteiga de fava de baunilha e purê de abóbora e gengibre, um prato que exalava e seu perfume em todo o salão.

Há também o Porto Pink em uma belíssima coloração obtida pela ligeira maceração das tradicionais castas vermelhas do Vale do Douro. Provamos dos seus intensos aromas de morango e cereja entre uma garfada e outra no arroz de polvo com amêndoas.

É claro que aquele nobre bacalhau Gadus Morhua não poderia faltar numa noite como essa e, para harmonizar com o dulçor do Ruby, a receita levou broa de milho picada. O LBV (Late Bottled Vintage) é produzido a partir de uvas de uma safra específica, e o 2014 harmonizou com steak de filé ao molho de Porto, alho caramelado e batata com creme de gorgonzola. O Tawny ficou para a sobremesa e, obviamente, ficou perfeito com o crumble de ameixas vermelhas carameladas.

Em breve, as aulas no Espaço Renato Quintino serão retomadas, assim como a realização de mini weddings, aniversários, batizados, celebrações de bodas de ouro, confrarias e eventos corporativos. Informações e reservas pelo (31) 98876-1331.

**Mais experiências gastronômicas no [degustatividade.com.br](http://degustatividade.com.br).**



CARRÉ DE CORDEIRO



O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla  
portueña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656