

Garcias Gourmet

Vinhos singulares e coisas boas a condizer no Puttanesca

Cozinhados no forno e vinhos ainda pouco conhecidos associados a enólogos de reconhecido talento. Coisas mesmo boas, assegura **José Augusto Moreira**

Nuno Santos é um restaurador atípico. Tem uma ementa onde mistura calão castelhano, um forno no centro da casa e parece desfrutar tanto como a clientela dos cozinhados que ali prepara. Uma refeição no Puttanesca (assim se chama o seu restaurante de Leiria) é, por isso, um momento sempre especial. Se juntarmos vinhos igualmente singulares, então o festim é completo.

Foi neste apetitoso contexto que a jovem distribuidora Garcias Gourmet quis juntar associados e colaboradores e dar a provar os vinhos que melhor caracterizam o seu estilo e portefólio. A funcionar desde Maio e orientada para “marcas novas ou pouco trabalhadas no mercado”, privilegia a associação a produtores de pequena dimensão e com forte marca identitária. Vinhos genuínos e que exprimem as características das regiões onde são criados, como explicou Filipa Garcias, que lidera o projecto ancorado na empresa mãe, a Garcias, SA, de cuja estrutura logística e organizacional beneficia.

Além dos champanhes e um branco de Chablis da casa Moutard, a empresa distribui ainda vinhos do Chateau Haut Gravet, de Bordéus, e um Tokaj, a par de sete marcas nacionais ainda pouco conhecidas e associadas a enólogos de reconhecido talento. São disso exemplo os vinhos Intensus (Alentejo) e Quinta do Vale dos Veados (Tejo), com a assinatura de Rui Reguinga, Quinta da Fonte do Ouro (Dão), de Nuno Cancela de Abreu, ou os durienses Mapa e Quinta do Cume, cujos enólogos são Luís



NELSON GARRIDO

Soares Duarte e o francês Jean-Hugues Gros, respectivamente. Muito interessante é também o projecto em que assentam os vinhos Explicit, oriundos de um pequeno talhão nos contrafortes da Serra d'Ossa e elaborados com o entusiasmo de três jovens da mesma família: Frederico, Jorge e

No Puttanesca, a carta promete “coisas de puta madre”, que é como quem diz coisas mesmo boas e a expectativa não saiu minimamente beliscada. Depois de espevitado o palato com o Champanhe

Moutard, uma quantas entradas petisqueiras fizeram sobressair as aptidões gastronómicas dos brancos. Furtado e harmonioso o Intensus, enquanto o Mapa surpreende pela invulgar frescura que o aproxima dos vinhos verdes mas que não esconde a natureza duriense pela evidente presença de fruta madura no palato. Já o Reserva da Quinta da Fonte do Ouro, das castas Encruzado e Malvasia Fina, tem toque mineral, volume e persistência de boca, que lhe conferem excelente aptidão gastronómica.

Do forno veio um “bacalhau com xerém, crocante de azeitona espargos”, a puxar pelo palato, se bem que os típicos milhos rústico algarvios tivessem sido substituídos pela “polenta” italiana, macilenta e menos texturada. O festim foi ao rubro com a “cassolete”, um cozinhado extraordinário com carnes de porco (da perna, sobretudo), de pato e enchidos, envoltas com o inigualável feijão manteiga. Robusto, succulento e saboroso e pedir tintos de envergadura. O contexto perfeito para os taninos saborosos e complexidade do Quinta da Fonte do Ouro Reserva 2008, ou o Mapa Reserva 2009, volumoso, sávido, de muito boa estrutura e equilíbrio entre álcool e acidez. Um jovem pujante e que promete grandes alegrias. Para os que o possam guardar, claro!