

A cozinha asiática é fatal para um vinho?

Is Asian cuisine fatal to wine?

Público

## A cozinha asiática é fatal para um vinho?

Não é fácil, reconhecem *chefs* e *sommeliers*. Entre a grande acidez, a doceira e o picante, as complexas misturas de sabores da cozinha oriental podem destruir um vinho. Mas há combinações que resultam surpreendentemente bem.  
*Alexandra Prado Coelho e José Augusto Moreira*



### Ichiban

A escolha do Soalheiro Mineral Rosé, um Vinho Verde claramente fora da caixa, logo demonstra que a ida ao Ichiban é um desafio gastronómico. Não é daqueles que se aculturam e cedem ao gosto local, mantendo uma culinária genuína e tradicional do Japão. Masaki Onishi, o proprietário, é um *chef* japonês que a embalagem do seu país trouxe para Lisboa mas que passados três anos quis dar também a conhecer aos portugueses os sabores típicos do país do sol nascente.

E o desafio lançado à chefe de sala para sugerir uma harmonização com vinhos portugueses foi assumido em pleno. "Pode ser com uma entrada?", questionou, deixando perceber que o desafio era mesmo o vinho e que a escolha do prato a ele estava condicionada. Um vinho cujo principal característica é a secura, já que a ausência de açúcares é fundamental para aguentar o impacto com a complexidade de sabores e texturas do prato.

"É um salmão braseado, mas que é servido com um molho especial que deverá estar bem para o vinho", explicou. Mas não era só, ou principalmente, o molho levemente picante a pedir a secura do vinho. O verdadeiro desafio vem do ovo cozido a baixa temperatura e a gema meio crua que se envolve com a gordura do salmão.

O *sashimi* é de corte grosso e primoroso a destacar a textura suave, que encaixa de forma perfeita com a

vertente intensa, fresca e mineral que é dada ao vinho pela componente de Alvarinho da zona de Monção. O lado mais aromático e elegante vem da surpreendente mistura com Pinot Noir, que lhe dá também força aromática e um saboroso prolongamento de boca a conter os picantes do prato. E se os rosés vão sempre bem com os sabores picantes, este seco e mineral da casa Soalheiro abre claramente o desafio gastronómico a outros patamares. **J.A.M.**

### Soão Taberna Asiática

O *pairing* escolhido pelo Soão, o restaurante asiático que o grupo Sea Me abriu há um ano no bairro lisboeta de Avelade, é o resultado de um trabalho conjunto do *chef* Luís Cardoso e de António Roxo, *sommelier* do grupo. Trata-se de um caril massaman de pato, um dos pratos da nova carta que assinala o primeiro aniversário do projecto.

É, descreve Luís Cardoso, "um caril tailandês a puxar ao muçulmano", já com influências da Malásia e "mais doce do que o normal". Leva vários ingredientes, entre os quais leite de coco, anis e canela, além de uma pasta de caril amarela - uma grande complexidade de sabores, portanto, para acompanhar o *magret* de pato fadado.

António Roxo propõe um vinho da região dos Vinhos Verdes, um Soalheiro Granit, feito 100% com a casta Alvarinho e com assinatura do enólogo Luís Cerdeira. "O Granit é um vinho simples e este é um prato complexo de sabor. Se tivéssemos um vinho com muitos sabores e muita complexidade, criava-se uma confusão e ficávamos sem perceber o que era de um e o que era do outro."

A acidez do vinho verde contrabalança muito bem com o picante, explica. "É um vinho bastante mineral e muito interessante para este tipo de pratos com picante e especiarias. Também não queremos um vinho que abafe o sabor do prato."

Se o prato puxar mais para a acidez, pode haver "uma concordância de características" e, se o vinho →

tiver também acidez, "o conjunto vai ficar bastante fresco". Já com um vinho com pouca acidez, há o risco de o prato sobrepor-se ao vinho.

Reconhece que esta cozinha não é das mais fáceis para conseguir harmonizações com vinho. "São sabores muito carregados, daí eles [na Ásia] usarem muito o chá ou a água." Mas não é impossível, como prova a harmonização que propõem. De uma coisa António tem a certeza: "Os tintos carregados não combinam bem com comida picante. Os taninos vão tornar o prato ainda mais picante." **A.P.C.**