

Concursos da Osborne, Ruinart e Sopexa

OCTÁVIO FERREIRA:



PRÉMIO "MELHOR ESCANÇÃO PORTUGUÊS"

Os escanções portuguesas continuam a merecer, a nível nacional e internacional, a consideração e o apreço que o seu comportamento justifica, sendo apreciável o empenhamento dos que mais contribuem para a boa imagem da associação que os representa. A maneira como decorreu o concurso nacional promovido pela Sopexa para apuramento do representante português ao Concurso Internacional do Melhor Escanção em Vinhos e Espirituosos de França, demonstra como esses profissionais se comportam.

Entretanto, está prevista a participação mais uma vez de um representante da AEP na final internacional, em 19 de Setembro em Paris, no Concurso Osborne Master's of Port e o apuramento de um nosso escanção para o concurso da Ruinart, também em França. Na altura do encerramento deste número de "O Escanção" faltava ainda

efectuar, em 28 de Maio, o concurso nacional na sede daquela firma em Vila Nova de Gaia e a definição da data, no corrente mês de Junho, das provas da Ruinart, pelo que só na edição de Setembro faremos o relato circunstanciado dos dois acontecimentos.

O concurso, que a Osborne leva a efeito anualmente, destina-se a apurar o conhecimento dos escanções sobre o vinho do Porto e no ano findo teve como vencedor Octávio Ferreira, do restaurante Gambrinus, que defrontou, galhardamente, 15 colegas franceses, um jugoslavo, em representação do Mónaco e um holandês.

O concurso da Sopexa

Octávio Ferreira venceu, também, em 3 de Maio, a final portuguesa do Grande Prémio Sopexa, agência de conselho e marketing dos produtos agro-alimentares franceses. Dos 12 concorrentes inscritos apenas um, do Algarve, Jorge Brito Bitá, não esteve presente, significando a comparência dos restantes, António Alberto Figueiredo, do Gambrinus, Octávio Benedito



Ferreira, do mesmo restaurante, António Manuel Mesquita Vergueiro, do restaurante Jardim Tropical, António Jorge Belchior, da Casa Transmontana, Licínio Pedro Carnaz, do restaurante Telheiro, João Adriano Pires, do Caesar Park Penha Longa, Modesto Pires Junqueiro, do restaurante Bachus, Manuel José Peixoto, do restaurante o Co reto, Paulo Sergiu Zambuja, das Arcadas do Faia, Mário Paulo de Sousa, do Porto e José Maria Gomes, do Grande Hotel da Batalha (Porto), um propósito digno de todo

o apreço, já que o simples objectivo de participar é, por si só, altamente meritório.

Octávio Benedito Ferreira, com um currículo invejável, triunfou neste encontro de camaradas, não saindo desprestigiados, antes pelo contrário, os profissionais que se dispuseram a entrar num concurso muito honroso a que a sua associação de classe acedeu.

António Manuel Mesquita Vergueiro foi o 2º classificado e Licínio Pedro Carnaz o 3º, lugares que servirão de estímulo para futuras participações do género, já que ambos estiveram pela primeira vez numa iniciativa desta natureza.

Ao passo que Octávio Ferreira venceu já vários concursos nacionais e obteve lugares de destaque em provas internacionais, tanto António Mesquita como Licínio Carnaz são escanções com poucos anos de actividade: o Mesquita, com 30 anos, nascido em Lisboa, tirou o curso há 6 anos e o Licínio, de 36 anos, nascido na freguesia de Arazede (Montemor-o-Velho), obteve apenas há dois anos o diploma de escanção.

Octávio Ferreira será, assim, o representante da AEP na disputa, em 11 e



12 de Dezembro, no Grande Hotel de Paris, do Melhor Escanção em Vinhos e Espirituosos de França.

Entronização

No ambiente aliciante de tranquilidade e de socego da Quinta da Penha Longa, em Sintra, efectuaram-se as provas de apuramento, que principiaram com um teste, escrito, de conhecimentos e degustação de dois vinhos, do que resultou a escolha dos três finalistas.

A revelação dos apurados efectuou-se durante uma breve cerimónia em que usaram da palavra a directora da Sopexa, Véronique Pellerin-Vasconcelos, a responsável do serviço de vinhos do mesmo organismo e coordenadora do concurso, Florence Basílio Frango e o presidente do júri, Fernando Ferramentas, presidente da Associação dos Escanções de Portugal.

Das palavras proferidas na altura destacamos as referências feitas pela directora da Sopexa à colaboração prestada pelos escanções portugueses nos cursos de formação realizados sobre vinhos de França.

Véronique Vasconcelos aludiu também às actividades da Sopexa e ao facto de após se promover aquele concurso desde 1985 os escanções portugueses terem agora sido descobertos para participarem nas provas. A fase seguinte do concurso consistiu numa prova prática de serviço de vinhos a convidados e aos membros do júri, que se sentaram em três mesas, tantas como o número de concorrentes que em cada uma delas serviram o almoço, que teve a ementa seguinte: Escalope de salmão com vinagrete de limão; tournedo grelhado com o seu Gratin Dauphinois e molho Bearnaise; "plateau" de queijos; soufflé glacé ao Grand Marnier e

café.

Bebidas: Champagne Laurent Perrier Brut; Bordeaux Blanc 1725 de Barton & Guestier 1991; Bourgogne Rouge Pinot Noir Vieilles Vignes 1991 d'Antonin Rodet; Bourgogne Rouge Château de Chamirey - 1990 Mercurrey d'Antonin Rodet; liqueur Grand Marnier e Cognac Carte Noir de Renault. Seguiram-se, depois, noutra dependência, as provas orais de degustação de cinco produtos franceses (2 vinhos, 1 aperitivo, 1 spiritoso e 1 licor); de harmonia dos vinhos e do prato e de decantação. Dividido por três mesas, correspondentes aqueles temas, o júri foi constituído pelo director da Revista de Vinhos, Luís Ramos Lopes e pelos escanções José Peixoto e Almiro Vilar (prova de degustação); Caldeira Pais, Fernando Miguel e Helder Ro-

drigues (harmonia dos vinhos e do prato) e Fernando Ferramentas, Ricardo Nicolau de Almeida e Laurent Bernot (decantação).

Proclamado o vencedor, os três finalistas foram entronizados a seguir, durante uma breve cerimónia, pela Confraria dos Mestres Conselheiros em Gastronomia Francesa, círculo de amigos da gastronomia deste país, no qual foram incluídos aqueles finalistas.

A Confraria conta em Portugal com o Grand-Maitre, Véronique Pellerin-Vasconcelos, Grand Chancelière Florence Basílio Frango e os Grands Chambellans, Paulo Alves e J. Neves. A Associação Internacional de Mestres Conselheiros em Gastronomia Francesa foi criada em 1974 e conta hoje 1500 membros em todo o mundo.

Saber Escolher

Escolhas maduras não têm necessariamente a ver com a idade. Saber ser diferente, reconhecer que há prazeres maiores que outros, e por fim escolher um bom vinho.

O VINHO FAZ A DIFERENÇA

IVV INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO