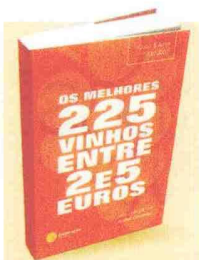


Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional		Tiragem: 62042
Título: Um trio de grande impacte			Temática: Generalista		GRP: 2.9
2007/01/14	DIARIO DE NOTICIAS - NOTICIAS MAGAZINE	Pág. 63	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 3990.00

vinhos



↓
Por exemplo
Temos sempre a tentação de começar o ano com poupanças que são em geral muito necessárias. Ora, para poder escolher os seus vinhos mais em conta precisa de um guia especial: *Os Melhores 225 Vinhos entre 2 e 5 Euros*, de Aníbal Coutinho. Procure nas livrarias. É uma obra da Civilização Editora e custa 6,30 euros.

QUINTA DO ESTANHO

UM TRIO DE GRANDE IMPACTE

Sugerimos-lhe hoje um trio de vinhos do Porto produzido na Quinta do Estanho, perto de Alijó. Esta escolha aponta para a riqueza de produtos de grande qualidade existentes em Portugal. Para que não se diga que tudo o que é bom só serve para estrangeiro provar.



Cada vez mais os portugueses procuram o vinho do Porto para seu consumo pessoal. É uma boa escolha, para que não se diga que os bons produtos que a nossa terra tem vão para o estrangeiro e nós ficarmos sem a possibilidade de os provar.

No caso do vinho do Porto, muito há que agradecer aos nossos emigrantes que, desde os anos cinquenta do século passado, insistiam em levar para as terras onde estavam a viver, fosse a Venezuela ou o Brasil, a França ou a Alemanha, produtos nacionais de grande qualidade que assim se viram catapultados na fama que até então não tinham. Pode até dizer-se que os nossos emigrantes democratizaram muitos dos nossos produtos de escol, como foi, sem dúvida alguma, o caso do vinho do Porto. Veja-se, por exemplo, o sucesso dos produtos da Madeira ou dos Açores, nos Estados Unidos e na África do Sul. A popularidade não podia ser maior e, no entanto, nem sempre soubemos tirar partido dessa penetração de mercado. Os vinhos de hoje – Fine White, Fine Ruby e Fine Tawny, DOC Porto –, um trio de grande impacte, são produzidos na Quinta do Estanho, perto de Alijó, por um conjunto de pessoas que compõem a equipa técnica da quinta. Os proprietários foram buscar um jovem artista do Douro, João Alves de Sou-

sa, para renovar a imagem dos vinhos, correspondendo assim melhor aos desafios do mercado, sempre muito exigente e sedento de mudança e atualização.

O branco é um ótimo aperitivo, servido frio e, porque não, misturado com água tônica, adicionando-lhe uma rodela de limão para fazer o «corte» da doçura. O tawny é vinho para a sobremesa e para o café e charutos, acompanhando também os queijos e os doces que se servem no fim da refeição. O ruby está muito bem combinado com a madeira em que estagiou, tem corpo espesso e cor de um vermelho profundo, estando naturalmente indicado para se beber também no final da noite, com a conversa ou, se se quiser ser um pouco mais atrevido, servi-lo ao fim da tarde, antes do jantar, com aperitivos mais pesados e saborosos como o queijo da serra e os enchidos tradicionais do Nordeste Transmontano.

Encontra este trio à venda na garrafeira do El Corte Inglés, nas Garrafeiras Machado, de Coimbra, na Garrafeira de Campo de Ourique, em Lisboa, e em muitas outras espalhadas por Portugal. O preço anda na casa dos 4,50 aos 5,50 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO

NOTÍCIA «ELOGIO AO VINHO»

No jornal *Público* de 28 de Dezembro de 2006 saiu um artigo da autoria de Luís Costa, com o título acima, que me encheu de alegria. Expressa ideias e sentimentos pelos quais pontuamos a nossa actividade e vem em tudo ao encontro das atitudes mais actuais das gentes do vinho em Portugal. Numa altura em que o governo trata o vinho como «uma droga cujo uso é lícito», faz-nos bem ver e ler opiniões muito mais realistas, ou seja, que o vinho faz parte da nossa cultura! «

RESTAURANTE VALENTINO

Os lisboetas têm muita sorte em ter acesso a tantos e tão variados restaurantes. O Valentino que está há anos na Rua do Jardim do Regedor, 37 a 45, serve muito bem e é capitaneado pelo seu dono, um italiano cheio de profissionalismo que tem o pessoal muito bem treinado. Servem bem e a comida é ótima. *Risotto*, *pasta* e *pizza* são de comer e chorar por mais. Vinho bom a copo e à garrafa e a preços razoáveis. Marque antes de ir pelo telefone 213461727. Saia de casa e divirta-se. «

