

ACÇÃO DE "CHARME"

Vinho do Porto e gastronomia beirã é um casamento perfeito

■ O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto promoveu uma acção na região cujo objectivo foi demonstrar a versatilidade dos Vinhos do Porto

Luis Nave - JF

SABIA que o Vinho do Porto pode ser um bom acompanhante de uma refeição? Que deve servir-se refrigerado? E que depois de aberta uma garrafa pode ser guardada/consumida durante vários meses sem que o sabor se altere?

Estes e muitos outros segredos do Vinho do Porto foram revelados na última sexta-feira numa iniciativa do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) e do Restaurante Rural Gardunha na Soalheira.

À mesa cinco Vinhos do Porto: *Dalva dry white*; *Barão de Vilar* de 10 anos; *Niepoort's* de 20 anos; *Dow's LBV 2003* e por fim *Sandeman Vau vintage 1999*. E para acompanhar aperitivos e sobremesas beirãs. O objectivo desta iniciativa foi promover o Vinho do Porto e demonstrar que os diversos Portos, dependendo do ano, da classe e das suas únicas características "casam" bem com salgados ou doces. Um teste ao paladar feito por jornalistas e apreciadores de Porto. "O que se nota nesta região é que há uma



Carlos Soares do IVDP e Ricardo Ambrósio do Restaurante Rural Gardunha

gastronomia riquíssima, há unidades hoteleiras de grande qualidade e por isso não fazia sentido hoje falar de gastronomia sem abordarmos um dos produtos de excelência que é o Vinho do Porto", referiu Carlos Soares do Instituto dos Vinhos do Douro e do

Porto. Esta acção teve como primeiro grupo-alvo as Escolas de Hotelaria de Seia, Idanha-a-Nova e Fundão "onde demos a conhecer a cerca de 250 alunos e professores os diferentes tipos de Vinhos do Porto, os momentos de consumo, as formas adequadas de

servir quebrando alguns preconceitos", disse Carlos Soares.

"O Vinho do Porto tem versatilidade suficiente para poder surpreender com combinações gastronómicas talvez impensáveis ao comum do consumidor. O facto de nas cartas de vinhos dos restaurantes não haver referências aos vinhos do Porto deve-se ao desconhecimento por parte dos consumidores. O que pretendemos é que o Vinho do Porto passe a ser consumido como um vinho não apenas para as festas, mas um vinho social e fundamentalmente de momentos gastronómicos", explicou Carlos Soares a propósito desta acção. "Foi isso que nós tentámos aqui exemplificar juntando a gastronomia beirã (entradas, enchidos, queijos) mas também sobremesas", sublinhou ainda aquele responsável.

O Vinho do Porto é um dos produtos fabricados em Portugal com maior projecção no estrangeiro. Apenas 13 a 14 por cento do vinho comercializado fica em Portugal. O restante é exportado "o que demonstra bem o reconhecimento que há pelos nossos vinhos", conclui Carlos Soares.

JF/LUÍS NAVE