



Um Porto branco bem fresco, a acompanhar aperitivos e entradas à base de camarão ou salmão fumado, é uma companhia bem agradável no tempo quente

Boa companhia Porto para o verão



As amêndoas torradas, o salmão fumado, as ameixas ou tâmaras secas, servidas antes de uma refeição, são grandes parceiras do Porto branco servido fresco. O branco seco servido com água tônica, gelo e uma rodela de limão, num copo alto, o *Portotonic*, é uma boa opção como aperitivo. Os *tawnies* 10 anos ou os *tawnies* reserva podem ser servidos frescos ou com uma pedra de gelo, em convívio com amigos ou durante o verão.

São estas algumas das opções sugeridas pelo Instituto do Vinho do Douro e do Porto (IVDP) para consumir Vinho do Porto durante o tempo quente.

Imagem jovem e inovadora

Mas há mais, porque a instituição está a apostar forte na divulgação de novas formas e ocasiões para apreciar este vinho, apostando numa campanha de promoção de uma imagem jovem e inovadora do Porto branco, Porto *rosé* e de *cocktails* de Vinho do Porto, que são mais apetecíveis para consumir no tempo quente.

De norte a sul do País estão a ser desenvolvidas várias iniciativas que irão dar a conhecer as novas tendências da moda no setor. É o caso da exposição *Imagens do Vinho do Porto - Rótulos e Cartazes*, que o IVDP organizou no El Corte Inglés em Lisboa, e que irá decorrer até dia 8 de Agosto. Servindo também como forma de divulgar as novas maneiras de consumo deste vinho na época estival, esta ação está integrada numa Feira de Vinho do Porto, onde há degustações permanentes durante o período da exposição.

Recentemente, o *chef* José Avillez, do centenário restaurante Tavares, juntou-se a Bento Amaral, chefe da Câmara de Provedores do IVDP, para uma prova comentada de Vinho do Porto integrada no evento, com criações exclusivas para harmonizar com Vinhos do Porto de qualidade superior.

O Porto rosé

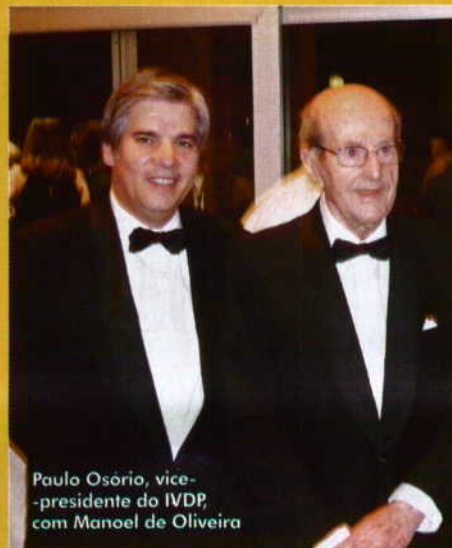
O recente aparecimento do Porto *rosé*, associado à crescente procura de consumidores jovens, informados e interessados, tem levado o Instituto do Vinho do Douro e do Porto a procurar enquadrar nos seus objetivos de promoção e defesa da denominação de origem estratégias que façam aumentar o grau de perceção de Vinho do Porto e tornem os *cocktails* à base de Porto branco e o Porto

rosé bebidas apreciadas e da moda para públicos mais jovens e descontraídos. De entre elas destacam-se, por exemplo, o caipiporto ou a caipirinha "reinventada" à base de Porto branco extra seco, uma bebida refrescante e com menor teor alcoólico que a versão tradicional, com cachaça. Será, certamente, um dos *cocktails* mais apreciados, juntamente com *Portotonic*, nos eventos sociais que o IVDP está a preparar para a estação.

Apresentação mediática

Os *cocktails* à base de Vinho do Porto foram apresentados pela primeira vez no Festival de Cannes, em França, em Maio deste ano, onde fizeram, durante dez dias, as delícias do público e das estrelas internacionais que passaram pela praia do Hotel Majestic Barrière, de entre as quais se destacaram o realizador Manoel de Oliveira e os atores Terrence Howard e Russell Crowe.

Em Portugal, o IVDP preparou uma campanha de verão com o objetivo de convencer as pessoas a diversificarem os momentos de consumo do Vinho do Porto, sublinhando que cada vez mais este não é um produto sazonal e muito menos somente para ser consumido depois da refeição. Ou seja, há Portos para todos os momentos. Como é evidente, é preciso que cheguem a quem os quer apreciar à temperatura correta, que nunca é a ambiente. Esta só serve para esconder as notas de fruta e toda a panóplia de aromas do seu potencial, fazendo salientar o álcool e a doçura da bebida. É por isso que deve servir-se fresco. Refresque a sua garrafa favorita, convide os amigos e... boas férias.



Paulo Osório, vice-presidente do IVDP, com Manoel de Oliveira



Porto e sobremesas

Eis algumas sugestões de bons encontros entre Vinho do Porto e sobremesas:

LBV (refrescado)

Bolo de chocolate e frutos vermelhos.

Tawny 10 anos (refrescado)

Leite-creme, tarte de nata ou uma tarte de maçã caramelizada.

Vintage (refrescado)

Sobremesas com elevada percentagem de cacau.





Portos para refrescar