



ID: 31867693

15-09-2010

APRENDER

# Porto sem gravata

**Instituto dos Vinhos do Douro e Porto ensina a dar novos usos ao vinho generoso. Granizado de morango e chocolate é sugestão**

**A**té ao final deste mês o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) anda a ensinar os portugueses a retirar a gravata ao Vinho do Porto, numa iniciativa que designou por "Muda de cenário". O objectivo é "deitar por terra a ideia de que este produto é apenas para as ocasiões clássicas, solenes e formais", explicou, ao JN, o presidente daquele organismo público, Luciano Vilhena Pereira. "Prendemos fazer perceber que o Vinho do Porto também é um vinho para o dia-a-dia e para momentos mais descontraídos".

Em pontos previamente escolhidos do Porto (ver caixa), Braga, Coimbra, Lisboa e Setúbal são instalados balcões e, à vista das pessoas, são preparados os cocktails de Vinho do Porto, ensinando também a combinar as bebidas. Embora os vinhos associados à campanha sejam das novas categorias, branco e rosé, também com os tintos clássicos podem ser feitas improvisações.

Uma das bebidas que já começa a entranhar-se nos hábitos dos consumidores é o Portonic. Deve usar-se um copo alto, tipo tubo, com três ou quatro pedras de gelo, Vinho do Porto branco seco até cobrir o gelo e uma dose idêntica de água tônica. Coloca-se ainda uma rodela de limão e uma pequena folha de hortelã e já está. "Estamos em presença de uma bebida extraordinária", opina o responsável, aconselhando quem não gostar do Vinho do Porto branco seco a utilizar um mais doce.

Sobre a variedade rosé, Vilhena Pereira pensa que bebê-lo simples gelado "já é muito bom", mas com um pouco de sumo de limão "fica magnífico". No entanto, tem uma receita mais sofisticada, que o pode tornar "supremo", de "ir ao céu e voltar": Um granizado de rosé, com morangos e chocolate. O único senão é que nem toda a gente pode ter uma máquina de granizados em casa. A utilização de gelo picado é uma alternativa, muito embora não seja a mesma coisa. **EDUARDO PINTO**



**Novos usos.** Porto no clássico cálice não morreu. Apenas nasceram outras maneiras de o beber.

Agenda

**MIGUEL BOMBARDA COM PORTO**

As inaugurações em Miguel Bombarda, no próximo sábado, terão sabor a Vinho do Porto. Das 17 às 20 horas, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto leva a iniciativa "Muda de cenário" à rua das galerias onde o público será desafiado a provar os novos cocktails feitos à base de Porto. À noite as provas passam para outro local de animação da Baixa do Porto: a Casa do Livro, na Rua Galeria de Paris, a partir das 23 horas.



