



VINHO DO PORTO

# Um valor seguro à sua mesa

• JOANA COIMBRA MARTINS

O Vinho do Porto é um símbolo incontornável da nossa região e que também está associado às festividades natalícias. Luciano Vilhena Pereira, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, deixou-nos algumas sugestões de vinhos para acompanhar as refeições deste Natal.

É muito provável que um de nós ou, pelo menos, algum familiar, já tenha tido o prazer de desembulhar uma garrafa de Vinho do Porto durante a entrega dos presentes, depois da ceia de Natal. Mas será que, nos tempos que correm, o Vinho do Porto ainda é uma prenda recorrente?



A resposta de Luciano Vilhena Pereira, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), é positiva: "Não creio que seja um hábito que se tem vindo a perder. Aliás, o IVDP tem

feito uma aposta forte no rejuvenescer da imagem do Vinho do Porto, evidenciando a sua versatilidade de situações de consumo", explica, acrescentando que "o Vinho do Porto é muito mais

do que um vinho de oferta, é um vinho para todas as ocasiões".

### Preços para todos os gostos

De facto, nem a crise é des-

culpa para se deixar de oferecer um Vinho do Porto. Existem preços e variedades para todas as carteiras: "Para além das categorias *standard* – *Tawny*, *Ruby* e *Branco*, cujos preços podem variar entre os cinco e seis euros, existem outras, como os Vinhos do Porto Reserva, ou até o *Late Bottled Vintage*, que têm uma excelente relação preço/qualidade (rodam entre os nove e 11 euros)".

Para as refeições de Natal, o presidente do IVDP deixa várias sugestões. "Começaria por propor um Portonic para aperitivo. É muito fácil de confeccionar e é ótimo para as entradas. Só se tem que juntar a mesma quantidade de Vinho do Porto branco e água tônica, uma rodela de limão

e um toque final com uma folha de hortelã e gelo a gosto".

Já os pratos tradicionais, como o bacalhau, o peru ou o polvo assados podem ser acompanhados com os vinhos do Douro, "uma escolha de bom gosto". E a parte dos doces e sobremesas não é exceção: "Aqui, estamos em casa. Toda a doçaria associada ao Natal tem no Vinho do Porto o companheiro ideal. Das rabanadas às filhoses, do bolo-rei à aletria, os Tawnies de idade (dez ou 20 anos), ligeiramente refrescados, são companheiros eficazes. As receitas com frutos vermelhos pedem vinhos mais frutados e encorpados, como os LBV ou até o *Vintage*, escolhas seguras também para os queijos",