



ID: 43617147

06-09-2012

Grande celebração do vinho do Porto no local de onde ele se fez ao Mundo

- **Vila Nova de Gaia** Certame pensado para atingir, no prazo de alguns anos, dimensão internacional
- **Porto Wine Fest** juntará aos vinhos, durante cinco dias, o melhor da gastronomia de autor portuguesa

Pedro Olavo Simões
psimoes@jn.pt

Até o nome o sugere, dirá o tempo se a ideia é viável. Com estreia este mês, em Gaia, a Porto Wine Fest propõe-se crescer para algo ao jeito da Oktoberfest de Munique, mas com vinhos do Porto e do Douro.

Cinco são os dias, de 12 a 16 do corrente, em que a Ribeira gaiense acolherá, pela primeira vez, um festival consagrado ao produto que mais notabilizou a margem esquerda do Douro. Diz o presidente da Câmara, Luis Filipe Menezes, que esta primeira edição será "um ensaio, ou um treino", para que, futuramente, vir a transformar-se num "grande festival de vinho do Porto com dimensão internacional".

É o próprio Menezes quem aponta a festa de Munique como patamar atingível, mas é certo que os vinhos do Porto e do Douro jamais poderão ser consumidos a rodos, como a cerveja bávara. Daí que o evento se adapte às características do produto, privilegiando a degustação e a harmonização com a gastronomia, bem como a utilização na confeção de pratos. Para tal, a extensa área a ocu-

par, junto ao rio, vai ser também poiso de 25 dos mais consagrados chefs nacionais.

Eventos muito variados, culturais ou desportivos (no dia 15, por exemplo, realizar-se-á uma regata de barcos rabelos semelhante à que existe por alturas do S. João) acompanharão o evento, que ocupará três espaços: o Mercado do Vinho do Porto, voltado para o comércio dos vinhos e para a gastronomia associada; a Praça do Vinho do Porto, consagrada às demonstrações e aulas dos grandes chefs; o convento Corpus Christi, onde serão feitas provas comentadas.

A Praça será, talvez, o espaço mais surpreendente. Workshops por chefs consagrados, duelos de chefs e duelos de "chefs inesperados", ou seja, convidados das mais diversas áreas que terão apoio de cozinheiros profissionais. Na confeção dos pratos, isso é certo, terá sempre de entrar o vinho do Porto. Mas também os visitantes comuns (adultos e crianças) terão a possibilidade de interagir e aprender com os mestres da nossa gastronomia.

"Queremos que este projeto resulte na dinamização da economia e do turismo, numa altura em que este baixa, após o pico do verão", diz Luis Filipe Menezes, que ambiciona, futuramente, uma "grande divulgação comercial em toda a Europa". Este ano, só se fez promoção externa na Galiza.

Ponte entre o passado e o futuro, esta será, também, uma ligação sem betão entre as duas margens: a da marca e a das caves. ●

//NÚMEROS

4

mil metros quadrados ocupados pela festa

Evento ocupa três zonas: o mercado e a praça do vinho do Porto e um espaço vintage

400

eletrodomésticos serão utilizados no evento

os equipamentos a usar nas atividades gastronómicas enchem três camiões TIR

40

ações de gastronomia ao longo de cinco dias

Interatividade, surpresas, requinte e ambiente de festa moldam a parte gastronómica



FLASH

Mercado português pode e deve crescer

Isabel Marrana Diretora executiva da Associação de Empresas de Vinho do Porto

Um produto como o vinho do Porto precisa de ações de ativação de marca?

Mesmo com a notoriedade que o vinho do Porto tem, não pode prescindir delas. Aliás, nenhum produto pode, e isso justifica a nossa adesão ao projeto.

O empenho das empresas no evento é forte?

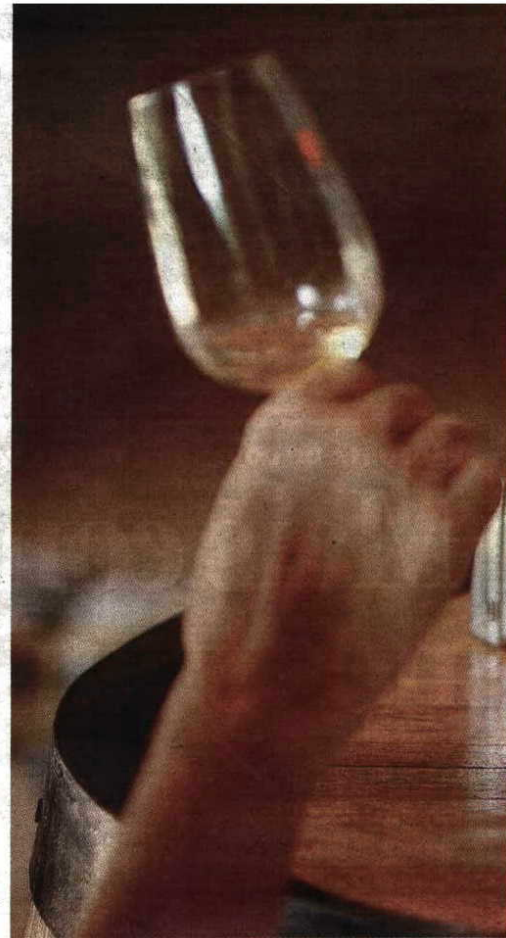
Mesmo com o pouco tempo de preparação, a generalidade das empresas está entusiasmada. Teremos um festival de vinho do Porto, junto às caves, com a participação das principais marcas.

Que esperam conseguir?

No essencial, queremos melhorar o conhecimento do consumidor português. Portugal é apenas o quarto mercado, pelo que pode e deve crescer muito.

Que novos rumos pode o setor seguir?

Temos de manter os consumidores que temos, mas, também, de atrair novos consumidores. Podemos rejuvenescer o produto, mantendo a tradição e a qualidade, ensinar a bebê-lo e não descurar as novas versões em 'long drink', como o Porto tónico ou o Porto rosé.



[CHEFS CONSAGRADOS]

RUI PAULA

DOC e DOP, o primeiro no coração do Douro vinhateiro, o segundo no coração histórico do Porto são marcas indelévels da gastronomia portuguesa, com a assinatura do chef Rui Paula, portuense com raízes em Aljô. Não prescinde da inspiração tradicional.

MARCO GOMES

Nascido em Al-fândega da Fé, Marco Gomes, dono do Foz Velha e um dos chefs popularizados pela televisão que estarão na Wine Fest, notabiliza-se pela cozinha de autor, mas nunca perde a bússola gastronómica, a apontar sempre o Nordeste Transmontano.

CHAKALL

Cozinheiro argentino radicado em Portugal, Chakall apresenta-se, sobretudo, como um viajante. Reconhecível pelo turbante que usa, em substituição do chapéu de cozinheiro, este chef notabiliza-se pela conjugação de sabores e culturas.

CHEFS FAMOSOS DE PORTUGAL VÃO INTERAGIR COM VIP E COM O PÚBLICO - EM GERAL



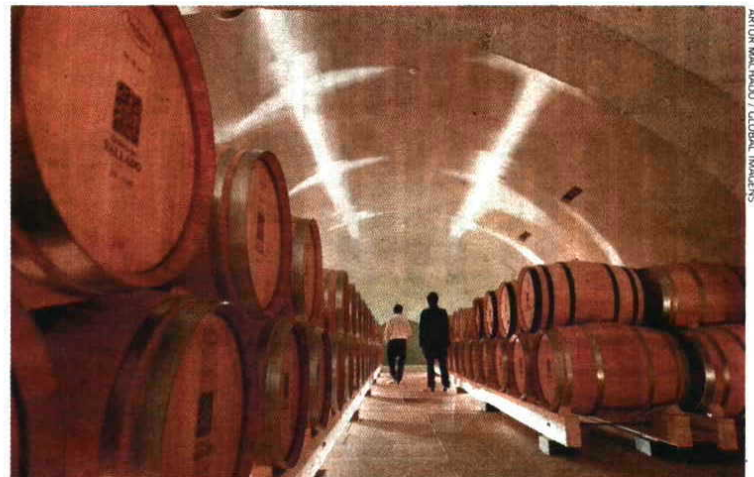
"O evento tem tudo para ser uma festa de toda a região e não de um só concelho."

Luis Filipe Menezes
Presidente da CM Gaia





Inovação ajuda a inverter quebra da procura do porto



Vinho do Porto tem a produção assegurada por 32 500 viticultores

Vendas cresceram 4,5% até junho. França e Holanda lideram as compras

corrência crescente dos países do novo mundo vitivinícola, e a recessão económica em vários mercados. Não é de espantar, por isso, que os portugueses tenham comprado, em 2011, menos 11,8% de vinho do Porto do que no ano anterior. Portugal é o segundo maior mercado, tendo comprado 1,185 caixas de nove litros no valor de 50,3 milhões de euros. A França mantém a liderança com 82 milhões.

A dinamização de vendas, com mais promoção e a apresentação de novos produtos – veja-se o caso do vinho do Porto rosado, que tem apenas cinco anos –, parece resultar: até junho, as vendas totais de “Porto” cresceram 4,5% face ao período homólogo (quase 3,7 mil milhões de caixas de 9 litros no valor de 137,2 milhões). O preço médio não evoluiu. “Os sinais são positivos, mas não podemos embandeirar em arco”, alerta o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, Manuel Cabral.

São 32 500 os viticultores durienses, mas apenas 163 os operadores ligados ao vinho do Porto: 80 são produtores-engarrafadores e 34 comerciantes. Destes, 16 são associados da AEVP, que representa 90% da comercialização de vinho do Porto e 35% dos vinhos do Douro com Denominação de Origem Protegida e IGP Indicação Geográfica Protegida, uma aposta crescente dos comerciantes. ●

CURIOSIDADES

306

Exportações

Valeram 306 milhões de euros em 2011. No primeiro semestre de 2012 totalizaram quase 120 milhões.

50,3

Mercado nacional

Vendas de Vinho do Porto em Portugal em 2011 valeram 50,3 milhões de euros. Este ano já foram vendidos 17,8 milhões de euros.

96 500

Produção

É o número de pipas (550l cada) destinado à produção de vinho do Porto na próxima vindima. Um aumento de 11500 pipas face a 2011.

4,72€

Preço

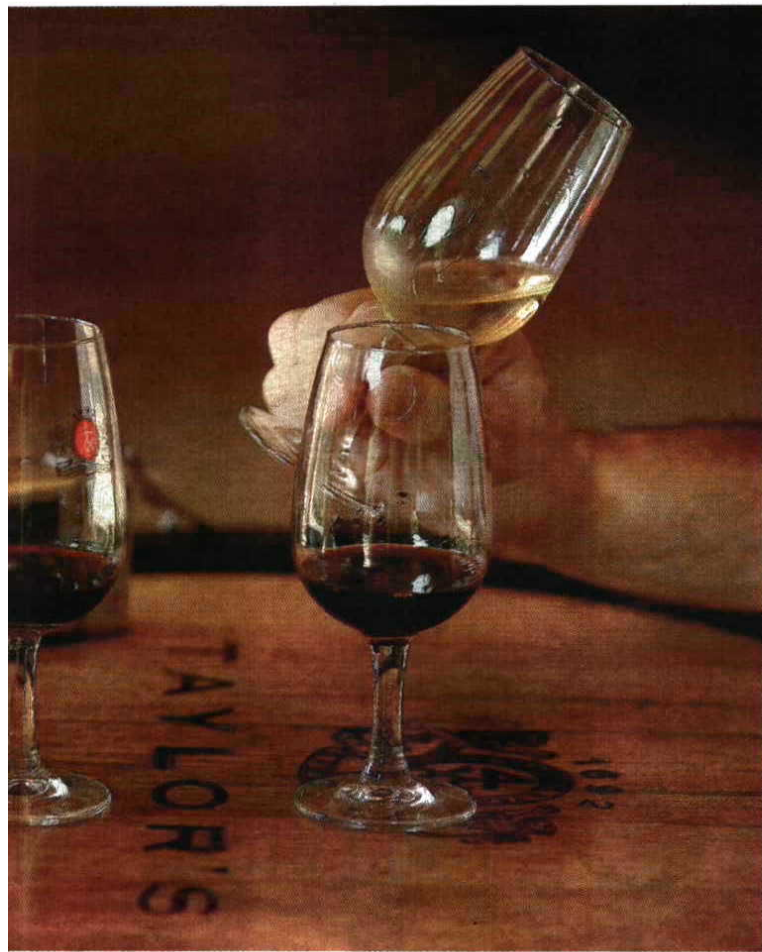
É o valor pago, em média, por um litro de VP em Portugal. O Canadá é o país que melhor retribui: 9,26 euros.

Ilídia Pinto
ilidia.pinto@dinheirovivo.pt

LÍDER ABSOLUTO nas exportações de vinho e produto nobre no cômputo total das exportações nacionais, o vinho do Porto atravessa, no entanto, momentos difíceis, com uma quebra acumulada de vendas na ordem dos 14% na última década. Imaginação e dinamismo têm sido colocados pelas empresas ao serviço da procura de soluções. E a inovação aparece: os cocktails de vinho do Porto são, hoje, uma proposta ativa para contrariar uma certa sazonalidade do produto, associado a épocas festivas.

Este é um setor que, em 2007, gerou mais de 400 milhões de euros de volume de negócios, mas que, em 2011, não chegou aos 356 milhões. Em causa questões tão diversas como a alteração nos hábitos de consumo, associada às políticas promovendo a menor ingestão de álcool, a con-

HÁ 32500 VITICULTORES E 32 MIL HECTARES DE VINHA PARA FAZER O 'PORTO'



//RESTAURANTES

LARGO DO PAÇO
Estrela Internacional

Na Casa da Calçada (Amarante) há uma estrela Michelin, à guarda do chef Vítor Matos

SHIS
Sofisticado e na moda

Conjugando, na praia do Ourigo, restaurante, bar e esplanada, o Shis é um dos espaços mais “trendy” do Porto

FOZ VELHA
O mundo da degustação

Os menus de degustação, baseados na qualidade e frescura dos produtos são a marca do chef Marco Gomes

TABERNINHA DO MANEL
Presente à porta de casa

Desde 1986 na Avenida Diogo Leite, a rústica Taberninha do Manel só tem de atravessar a rua para estar na Wine Fest

BACALHOEIRO
No reino do fiel amigo

Escusado seria dizê-lo, o bacalhau, sob muitas formas, impera neste espaço gaiense

D. TONHO
A unir as duas margens

Nascido no Porto, o D. Tonho instalou-se, também, em Gaia, com ementa diferenciada

GUERRA DE VIP

Miguel Sousa Tavares

Miguel Sousa Tavares é mais do que um VIP: apaixonado pela cozinha, o jornalista e escritor já pôs em livro as próprias receitas.



Fátima Lopes

Não lhe são conhecidas as aptidões culinárias, mas a apresentadora da TVI marcará o evento pela popularidade de que desfruta.



António Pires de Lima

Economista, foi dirigente destacado do CDS, mas tem feito carreira como administrador de grandes empresas do ramo alimentar



Sónia Araújo

Dos dotes culinários da apresentadora da RTP pouco se sabe, mas, na Praça da Alegria, convive há muito com chefs de renome.



Rui Veloso

A conotação de Rui Veloso com o Porto transcende as raízes familiares: está ligado à fundação do D. Tonho, um ícone gastronómico.



Clara de Sousa

Jornalista mediática, algo que a televisão criou, Clara de Sousa está bem entre tachos e afins, tendo já publicado um livro de receitas.



JOSE MOTA / GLOBAL IMAGES

ARTUR MACHADO / GLOBAL IMAGES



REGIOES //

PORTO WINE FEST P.2 E 3

**Gaia celebra
vinho do Porto**

