



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto, I.P.



Meio: Jornal i

Data: 02/08/2013

Tipo: Imprensa

Vinho do Porto. Um cocktail de ideias frescas

Esqueça o mito da bebida de Inverno e descubra as mil e uma maneiras de provar este clássico em tempo de calor

ANTÓNIO MENDES NUNES
mendes.nunes@ionline.pt

Vinho do Porto e comida casam bem. Já descrevemos, mais do que uma vez, o enorme prazer de acompanhar um bom bife do lombo com um Vintage ou um LBV, ou o gozo que dá a ligação de um Tawny, que nem precisa de ser muito caro (há-os a partir de 10 euros), com um queijo da Serra ou de Azeitão, ou um porto mais doce para acasalar com um queijo queimado de Castelo Branco (aquele que cheira muito mal mas sabe melhor), em que o sal do queijo se deixa enternecer pelo açúcar do vinho. E, obviamente, as desde sempre famosas ligações de um bom tawny ou um colheita com os doces conventuais portugueses, ricos em ovos, amêndoa e açúcar.

Pois é, coisas pesadas, comidas de Inverno, coisas de velhos. O vinho do Porto não é para o Verão nem para malta nova, é o que é. *Domage...* Ai não é? E se lhe provarmos que há mil e uma bebidas fresquinhas feitas com vinho do Porto muito próprias para o Verão, que podem ser devidamente apreciadas à beira da piscina, numa discoteca, numa roda de amigos ou num tête-à-tête romântico? E ainda com a vantagem de terem muito menos teor alcoólico que as semelhantes feitas com destilados (gin, rum, cachaça, brandy, whisky, vodka, etc.). Do já clássico porto tónico às long drinks mais arrojadas, é possível usar o vinho do Porto nas mais diversas combinações.

A verdade é que os portugueses são fracos bebedores de vinho do Porto e os números não enga-

nam ninguém: segundo o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, em 2011, para uma produção total de cerca de 55 milhões de litros, venderam-se em Portugal um pouco menos de 8 milhões, isto é, em média, cada português não chegou a consumir uma garrafa por ano. Mas estes números são ainda mais espantosos se os decifrarmos. É que nestes quase 8 milhões entram também as garrafas que os turistas consomem quando cá estão e aquelas que levam quando se vão embora e que poderão corresponder a cerca de 2 milhões. O que dá, não a média de menos de uma garrafa por cada português, mas a média de pouco mais de uma garrafa por cada família portuguesa.

O ano passado França continuou a ser o país que mais vinho do Porto consumiu, seguido da Holanda, ocupando Portugal o terceiro lugar. Isto em relação aos vinhos mais baratos, porque em relação ao de qualidade superior o principal consumidor são os Estados Unidos da América, seguidos de Portugal, de França e Inglaterra.

Vários produtores têm desenvolvido campanhas de diversificação do consumo de um dos nossos principais produtos de reconhecimento internacional, o vinho generoso do Douro, ou vinho fino, que há muitos anos foi baptizado com o nome de vinho do Porto, por ser aí a sede das mais importantes casas produtoras e exportadoras.

Experimente as receitas que lhe propomos, dê-lhes a volta, reinvente-as, siga-as à risca, faça o que quiser, mas experimente beber vinho do Porto de outras maneiras. Pela sua rica saúde!

SECÇÃO DE PORTO TÓNICO

O porto tónico é uma bebida altamente refrescante e uma alternativa muito menos alcoólica ao gin tónico (cerca de metade a um quarto), o que também interessa muito a quem quer beber um copo e depois conduzir em segurança. Além disso, é feito com produto nacional, melhor, mil vezes melhor, que a maioria dos gin que para aí se vendem.



Burmester Tonic Port

JUNTE UMA PARTE DE PORTO BURMESTER DRY WHITE A DUAS PARTES DE ÁGUA TÓNICA, GELO E LIMÃO. ACRESCENTE HORTELÃ A GOSTO. PODE FAZER A BEBIDA NUM COPO OU, PARA BEBERICAR COM UM GRUPO DE AMIGOS, NUM JARRO.

Cálem Portonic

NUM COPO ALTO DEITE 75 ML DE PORTO CÁLEM WHITE & DRY. GELO A GOSTO E ACRESCENTE ÁGUA TÓNICA E UMA RODELA DE LIMÃO.



Ferreira Tónico

DEITE 4,5 CL DE PORTO FERREIRA BRANCO NUM COPO ALTO, JUNTE CUBOS DE GELO, ACRESCENTE ÁGUA TÓNICA ATÉ ACIMA. ADICIONE DUAS RODELAS DE LIMÃO E UM PEQUENO RAMO DE HORTELÃ.



Fonseca Siroco Tonic

NUM COPO ALTO DEITE EM PARTES IGUAIS FONSECA PORTO SIROCO BRANCO EXTRA-SECO E ÁGUA TÓNICA. ACRESCENTE GELO E UM RAMO DE HORTELÃ. COMO VARIANTE, EM VEZ DE HORTELÃ PODE UTILIZAR UM RAMO DE MANJERICÃO.





SECÇÃO DE COCKTAILS

Os cocktails feitos com vinho do Porto apenas conhecem o limite da imaginação de cada um. São frescos, saborosos, pouco alcoólicos e muito bonitos, havendo receitas para uma variedade grande de portos bancos secos e doces, rosé e até tawny. Divirta-se com as receitas publicadas, quase todas cortesias dos produtores dos vinhos utilizados na sua confeção.

Cálem Porto Rosé com frutos vermelhos

INGREDIENTES 70 ML PORTO ROSÉ, 50ML SUMO DE FRAMBOESA, GELO PICADO Q.B., HORTELÃ-PIMENTA E FRUTOS SILVESTRES PARA DECORAR.

PREPARAÇÃO COLOQUE O GELO PICADO NO SHAKER E JUNTE O CÁLEM PORTO ROSÉ, SEGUIDO DO SUMO DE FRAMBOESA. AGITE MUITO BEM E VERTA PARA UM COPO ALTO. DECORE COM FRUTOS SILVESTRES E FOLHAS DE HORTELÃ.



Cálem Porto Rosé e café

INGREDIENTES 70 ML CÁLEM PORTO ROSÉ, 25 ML LICOR DE CAFÉ, UM CAFÉ EXPRESSO, 20 ML DE SUMO DE LIMÃO, AÇÚCAR Q.B., GELO PICADO Q.B.

PREPARAÇÃO MISTURE NO SHAKER 4 CUBOS DE GELO, O CÁLEM PORTO ROSÉ, O LICOR DE CAFÉ, O EXPRESSO ARREFECIDO E O SUMO DE LIMÃO. AGITE COM INTENSIDADE E VERTA PARA UM COPO BAIXO. POLVILHE COM GRÃOS DE CAFÉ E SURPREENDA-SE COM A EXUBERÂNCIA DE AROMAS E SABORES.



Poças Pink Mojito

INGREDIENTES 5 CL DE POÇAS PORTO PINK, 10 CL DE ÁGUA COM GÁS, UMA COLHER DE SOPA DE XAROPE DE LIMÃO, UMA COLHER DE CAFÉ DE SUMO DE LIMÃO FRESCO, 5 FOLHAS DE HORTELÃ, MEIA COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR, DE PREFERÊNCIA AMARELO.

PREPARAÇÃO NUM SHAKER COLOQUE AS FOLHAS DE MENTA, JUNTE O AÇÚCAR, O SUMO DE LIMÃO E O XAROPE DE LIMÃO. PISE. DEITE NUMA TAÇA TIPO MARTINI ATRAVÉS DE UM PASSADOR. JUNTE GELO PICADO E ACRESCENTE O PORTO POÇAS PINK E ACRESCENTE A ÁGUA COM GÁS. DECORE COM UM GOMO DE LIMÃO E FOLHAS DE HORTELÃ.



Sandeman Fizz

INGREDIENTES 1 BOLA DE GELADO DE LIMÃO CARTE D'OR, SANDEMAN PORTO APITIV WHITE A GOSTO.

PREPARAÇÃO NUM COPO DE COCKTAIL COLOQUE A BOLA DE GELADO E ACABE DE ENCHER COM SANDEMAN PORTO APITIV WHITE. DECORE COM UM

Offley Sunset

INGREDIENTES 4,5 CL DE OFFLEY PORTO TAWNY, 2 GOMOS DE LARANJA, CASCA DE LARANJA, CANELA EM PÓ, 7UP.

PREPARAÇÃO NUM COPO HIGHBALL COLOQUE OS GOMOS DE LARANJA, A CANELA EM PÓ E A CASCA DE LARANJA. MACERE OS INGREDIENTES, ADICIONE GELO, DEITE O OFFLEY PORTO TAWNY E ACABE DE ENCHER COM 7UP (OU OUTRA GASOSA QUALQUER), MEXA E DECORE COM UMA RODELA DE LARANJA E

Offley Rosé Chill

INGREDIENTES 6 CL DE OFFLEY PORTO ROSÉ

PREPARAÇÃO DEITE O OFFLEY PORTO ROSÉ NUM COPO BAIXO E ADICIONE GELO.

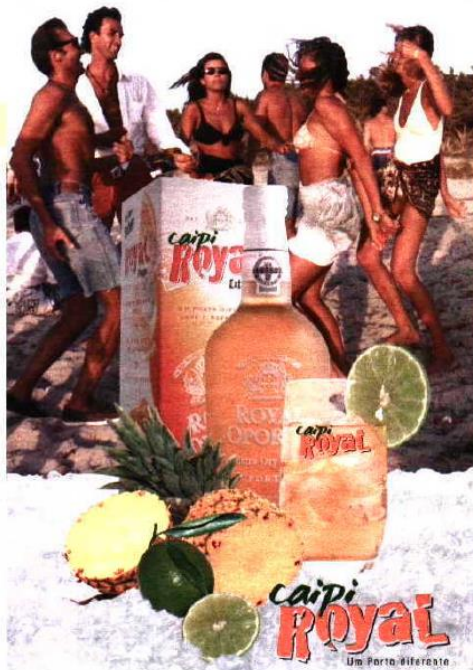
Sandeman Margarita

INGREDIENTES 1,5 CL DE SANDEMAN PORTO FOUNDERS RESERVE, 3 CL DE TEQUILA, 1,5 CL DE LICOR TRIPLE SEC, 3 CL DE MARGARITA MIX, 1 GOMO DE LARANJA ESPREMIADO.

PREPARAÇÃO JUNTE NO SHAKER O SANDEMAN PORTO FOUNDERS RESERVE, A TEQUILA, O TRIPLE SEC, A MARGARITA MIX, O GOMO DE LARANJA ESPREMIADO E O GELO. AGITE E DEPOIS VERTA PARA O COPO MARGARITA, SEPARANDO COM UM PASSADOR O GELO DO RESTO DA BEBIDA. DECORE COM UMA RODELA DE LARANJA E

Caipi Royal

NUM THUMBLER (COPO BOJUADO) DEITE 6 CL DE ROYAL OPORTO EXTRA DRY WHITE (REAL COMPANHIA VELHA). COLOQUE A FRUTA (ABACAXI, POR EXEMPLO) ESMAGADA COM ¼ DE LIMA E 2 OU 3 COLHERES DE CHÁ DE AÇÚCAR AMARELO (PODE REDUZIR CONFORME O GOSTO PESSOAL). JUNTE 3 OU 4 CUBOS DE GELO (PICADO, DE PREFERÊNCIA, MAS NÃO É ESSENCIAL). MEXA MUITO BEM (PODE USAR UM SHAKER).



Offley Triple

INGREDIENTES 4,5 CL DE OFFLEY PORTO TAWNY, 1,5 CL DE LICOR TRIPLE SEC, 1,5 CL DE LICOR DE AMÊNDOA AMARGUINHA, 6 CL DE SUMO DE MANGA E LARANJA

PREPARAÇÃO NO SHAKER DEITE O OFFLEY PORTO TAWNY, O TRIPLE SEC, A AMARGUINHA, O SUMO DE MANGA E DE LARANJA E O GELO. AGITE BEM E VERTA TUDO PARA UM COPO DE COCKTAIL, SEPARANDO, COM UM PASSADOR, O GELO DO RESTO DA BEBIDA. DECORE COM UMA CEREJA E UM RAMO DE HORTELA.



Cálem Porto Rosé com abacaxi e baunilha

INGREDIENTES 70 ML PORTO ROSÉ, 10 ML DE LICOR DE BAUNILHA, 2 RODELAS DE ABACAXI MACERADO, GELO PICADO Q.B.

PREPARAÇÃO MACERE AS RODELAS DE ABACAXI. COLOQUE-AS NO SHAKER E ADICIONE O CÁLEM PORTO ROSÉ, O LICOR DE BAUNILHA E O GELO. AGITE O PREPARADO, VERTA-O PARA UM COPO ALTO E ACRESCENTE MAIS ALGUM GELO PARTIDO. DECORAR A



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto, I. P.



Meio: Jornal i

Data: 02/08/2013

Tipo: Imprensa

Vinho do Porto. Um cocktail de ideias frescas // PÁGS. 42-43