



## COMER / sete

NOVIDADE

GASTRONOMIA  
E VINHO DO PORTODos brancos aos tawny,  
um guia para saborear

O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto acaba de lançar mais um *Guia de Restaurantes*, resultante da oitava edição do Concurso de Gastronomia com Vinho do Porto. Associar este vinho à gastronomia é um dos objetivos deste projeto que premeia as harmonizações mais inovadoras da gastronomia nacional com os vinhos da Região Demarcada do Douro. Além de indicar os diferentes tipos de Porto (Branco, Rosé, Ruby e Tawny) sugeridos por cada restaurante para acompanhar uma entrada, prato principal e sobremesa, o guia (custa €9,90) informa sobre as temperaturas adequadas, diferenças de sabor, aroma e aspeto visual. Encontram-se, neste, sugestões de restaurantes do País inteiro, desde Monção a Castro Marim, inclusive, obviamente, os vencedores do concurso com a medalha de ouro: O Geadas (Bragança), Ferrugem (Vila Nova Famalicão), Quinta Del Rei (Santa Eulália), DOP (Porto), Casa Branca (Vila Nova Gaia), Umai (Lisboa), entre outros. Informações em [www.gastronomiacomvinhodoporto.com](http://www.gastronomiacomvinhodoporto.com) — **F.A.**

**À VENDA  
IVDP**R. Ferreira Borges,  
27, Porto  
T. 22 2071600.**seg-sex 11h-19h****SOLAR DO VINHO  
DO PORTO**R. S. Pedro de  
Alcântara, 45,  
Lisboa T. 21 3475707.**seg-sex 11h-24h,  
sáb 15h-24h**