



#### Mais



Quando os chefs escolhem os vinhos  
24.05.2014



«Sacrificar o carácter e estilo típico português para seguir o padrão mundial é perigoso e desaconselhável»  
24.05.2014



Viver e sonhar entre as paisagens do vinho  
24.05.2014



Os vinhos bons para conversar e os que só se mostram com comida  
24.05.2014



Portugal, uma pátria para os vinhos de boutique  
24.05.2014

[ver mais](#)

#### Estatísticas

103 leitores  
0 comentários

## Vinho do Porto para combater o calor

Por Pedro Garcias

20.05.2014

[Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [LinkedIn](#)

O Vinho do Porto ainda é associado a momentos solenes, dias frios e consumidores idosos, mas essa imagem está a mudar. Graças à sua versatilidade, o vinho do Porto está a ganhar adeptos entre os barmans e os consumidores mais jovens, sobretudo entre os apreciadores de cocktails de Verão.

Não há muitos anos, quem associava o vinho do Porto ao Verão? Só mesmo os maiores adeptos da bebida, sobretudo do Porto branco, que deve ser bebido sempre fresco. E quem imaginaria uma ligação comercial entre vinho do Porto e jovens praticantes de skate radical? Bem, neste caso, só mesmo algum excêntrico ou visionário. Aos olhos dos guardiões das tradições e dos rituais da mais famoso vinho português, seria uma heresia, uma brincadeira de mau gosto. O Vinho do Porto sempre esteve associado a momentos formais e solenes e celebrar descidas vertiginosas e piruetas em varandins e pistas ovaladas é mais apropriado a bebidas tipo Red Bull ou Coca-Cola.

Mas o mundo mudou e o vinho do Porto também foi obrigado a mudar, para fugir ao mesmo destino triste do Xerês e atrair novos consumidores. E de 14 a 17 de Agosto, a cidade de Vila Nova de Gaia vai acolher a sexta etapa do campeonato do mundo de Downhill em Skate com o patrocínio do Croft Pink, o Porto Rosé da Fladgate Partnership.

Para quem não saiba, o Downhill em skate é a mais radical das provas de skate e os seus praticantes chegam a atingir velocidades da ordem dos 100km/hora. A corrida tem ainda o aliciente de, pela primeira vez, se realizar nas ruas do centro urbano de Gaia, a cidade das caves de vinho do Porto. Os ortodoxos do vinho do Porto podem não achar piada, mas a associação do Croft Pink ao Downhill em skate faz todo o sentido.

A Fladgate explica-a assim: "O Croft Pink é um estilo inovador de vinho do Porto, quebrou barreiras e aproximou-se de forma criativa e singular dos consumidores, desafiando-os a despertar novos sentidos e a descobrir novos sabores. Uma filosofia também partilhada com o Downhill em Skate, uma modalidade não convencional que vem trazer às pessoas uma nova forma de entretenimento com desporto".

Descontando o lado publicitário, vale a pena recordar que a dessacralização do vinho do Porto começou precisamente com o Croft Pink, o primeiro vinho do Porto rosé a ser produzido (a cor rosada deve-se ao limitado contacto do sumo com as películas das uvas durante a fermentação). Estávamos no final de 2007 e, na altura, a novidade foi mal recebida por muitos críticos britânicos e pelos responsáveis de outras companhias do sector.

O mais chocante foi a inovação partir da Croft, uma das mais antigas casas de vinho do Porto, fundada em 1588. Surgiram reclamações até sobre se o novo vinho cumpria a legislação do sector, uma vez que só era permitido fazer vinhos do Porto brancos ou tintos. A questão foi ultrapassada integrando o vinho na categoria dos Porto Ruby, apesar do nome "Pink" e da cor não enganarem ninguém. A anuência/conivência da direcção do Instituto do Vinho do Porto de então teve uma contrapartida verbal: o vinho não podia ser vendido a menos de 7,5 euros a garrafa.

Nos últimos anos, o preço do vinho do Porto rosé tem baixado (anda nos 4,07 euros o litro), mas o estilo impôs-se e as vendas já têm algum significado. Em 2013, foram vendidas cerca de um milhão e 80 mil garrafas, no valor total de três milhões de euros. Cerca de 65% desta fatia é assegurado pela empresa Gran Cruz, de capitais franceses, o que explica que a França seja actualmente o principal destino do Porto rosé. No início, era o Reino Unido, mas agora já compra menos do que a França (45%), a Holanda (20%) e Portugal (13%) e o mesmo do que a Bélgica (6%).

"É bom que o sector do vinho do Porto mantenha algum do seu tradicionalismo, mas não pode deixar de inovar, no sentido de encontrar novas formas e novos momentos de consumo, para atrair novos consumidores", sublinha Manuel Cabral, o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto. Porque têm o aliciente de poder (e dever) ser bebido fresco ou até com gelo em copos longos, na forma simples ou em cocktails, o Porto rosé e certos tipos de Porto branco vieram tirar o vinho do Porto dos grandes salões e da cristaleira formalista em que se encontrava, popularizando-o e abrindo-o a espaços antes reservados ao uísque, o gin, a vodka e outros destilados. Tem ajudado também a contrariar um problema crónico do vinho do Porto: a concentração das vendas na altura do Natal e a pouca apetência pela bebida durante o estio.

O Verão estimula o consumo de bebidas frescas, sobretudo de cocktails, e o vinho do Porto, com a sua grande diversidade de estilos, oferece um manancial de opções- daí o crescente interesse dos barmans e dos jovens pela bebida. Um dos melhores cocktails de Verão (e não só) que já se inventaram (ainda antes do Porto rosé) foi o Portonic, um aperitivo feito de Porto branco e água tônica. É uma espécie de ovo de Colombo mal explorado. Se a bebida alocasse uma pequena parte do investimento publicitário que é feito com o Martini ou apenas o que é gasto com a promoção do Licor Beirão, por exemplo, seria um caso de sucesso. O que torna o Portonic tão atractivo e com tanto potencial de crescimento é a possibilidade que nos dá de degustarmos um vinho do Porto seco de uma maneira agradável e fresca enquanto esperamos pela refeição ou apenas conversamos. Experimente-o na companhia de umas amêndoas torradas e vai ver como deixa de pensar em martinis e coisas afins.

#### Dois Cocktails de Verão

##### Portonic

É o mais conhecido cocktail de vinho do Porto. Leva Porto branco e água tônica em partes iguais e deve ser servido fresco em copo longo com uma rodela de limão e umas folhas de menta. Se quiser inovar, pode juntar-lhe antes pepino, hortelã ou frutos vermelhos. Há inúmeras marcas de Porto Branco no mercado, uma mais doces do que outras. Um Porto seco é o mais indicado.

##### Porto Rosé

O Porto rosé deve ter sido o único estilo de vinho do Porto criado a pensar nos apreciadores de cocktails. Pode ser bebido simples em copo longo com umas pedras de gelo ou então juntamente com uma rodela de laranja e umas folhas de hortelã. Esta é a receita básica. A partir daqui, cada um pode inventar o seu cocktail. Há receitas de Porto rosé com ananás, com sumo de maçã, com chá de jasmim e menta, com frutos vermelhos picados e até com vodka.