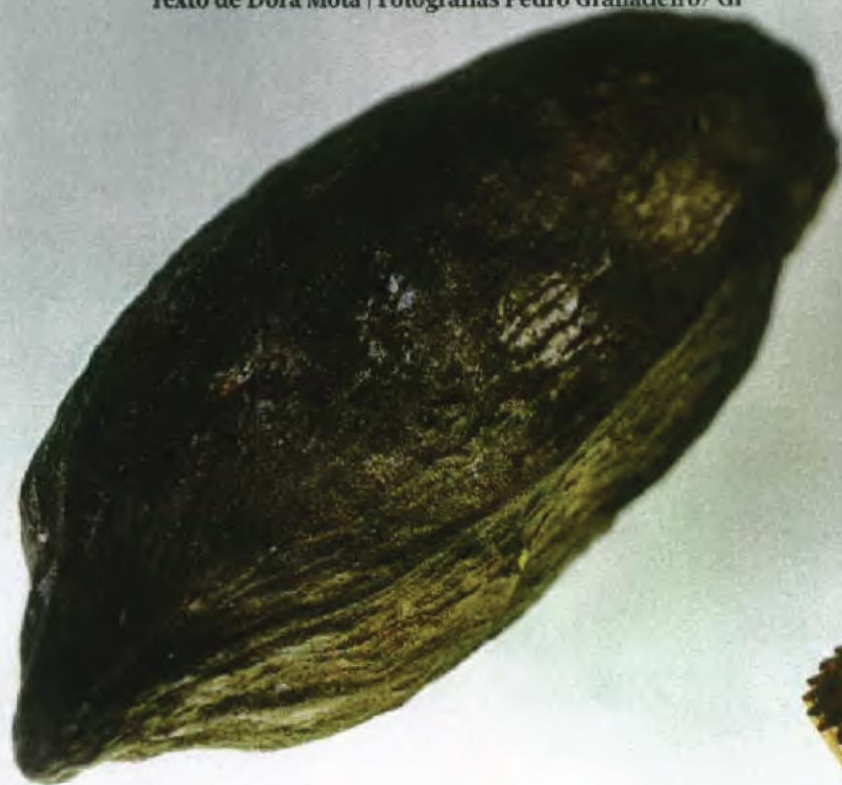


PORTO

# VINHO DO PORTO COM TODOS

E também para todos: um dia por mês, há workshops no Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto onde se aprende a combinar o valioso néctar com outros produtos bons e muito nossos, como castanhas, queijos e gelados.

Texto de Dora Mota | Fotografias Pedro Granadeiro/GI



**A**tenção que as trufas não são para trincar e mastigar, mas para derreter na boca, o mais devagar que se conseguir – aguentamos 40 segundos? – até emergir o subtil picante da malagueta. E só então levar aos lábios o cálice de vinho do porto LBV ou vintage. Para cada um dos vinhos, o casamento com o chocolate vai gerar aromas diferentes, dando vontade de repetir a harmonização até encontrarmos as palavras certas para descrever bem a festa de sensações. E assim, entre derreter trufas na boca e sorver os vinhos cor de rubi, se passa um tranqüilo – todavia intenso – par de horas, num dos workshops My Port Wine Day.

Este que descrevemos é o próximo que vai acontecer na sala de provas do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), com chocolates da marca portuense Annobon e vinhos Ramos Pinto, apresentados por dois especialistas dessas empresas. Este My Port Wine Day de fevereiro é dedicado ao Dia dos Namorados, mas todos os meses, a cada dia 10, às 18h00, acontece uma destas «aulas» de harmonização de vinhos do porto com outros produtos, de preferência nacionais e com muita tradição incorporada, como é o caso de frutos, queijos e doces regionais. O tema pode também ser como bem casar vinho do porto com gelados ou a sua utilização na base de cocktails.

## O My Port Wine Day acontece sempre no dia 10, por uma razão: a 10 de setembro de 1756 foi criada a primeira região demarcada do mundo.

É um evento cuidado – do lado dos vinhos, há sempre um produtor consagrado; do lado dos produtos, marcas de alta qualidade. E, todavia, o preço por pessoa é muito acessível: participar custa apenas 5 euros, bastando uma inscrição atempada, e o grupo deve ter no máximo 25 pessoas. É, portanto, um bom programa para fazer com amigos e, no final, levar como recordação um copo ou então descontar o valor da inscrição numa compra na loja do IVDP.

O My Port Wine Day acontece sempre no dia 10, ao final da tarde, por uma razão: foi a 10 de setembro de 1756 que foi criada a primeira região vitivinícola demarcada e regulamentada do mundo. O evento não é novo, já se realiza desde 2014, culminando numa celebração maior e com uma agenda enriquecida, em setembro. Todavia, é intenção do IVDP manter e alargar esta interação com o público, mantendo as portas da sua sede,

na Rua de Ferreira Borges, sempre abertas com outros eventos. Entre eles, a abertura a fogo de uma garrafa de porto vintage, um ritual que se realiza todas as quintas-feiras ao final da tarde, há três meses, bastando também uma inscrição para participar.

O visitante pode também conhecer valências recentes da casa, como o centro interpretativo, o wine bar e a loja, ou ainda participar em visitas guiadas ao laboratório e à câmara de provadores. «Queremos que as pessoas comecem aqui a sua visita ao Douro e depois talvez visitem as caves ou subam o rio», refere o presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral. ■

### ficha

#### WORKSHOP MY PORT WINE DAY

##### DIA DOS NAMORADOS

Harmonização de trufa de chocolate com malagueta Annobon e vinhos do porto Ramos Pinto, a 10 de fevereiro

**Preço:** 5 euros por pessoa

**Inscrição:** myportwineday@ivdp.pt

#### WORKSHOPS

Todos os dias 10 de cada mês, às 18h00

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Rua de Ferreira Borges, 27 (Ribeira), Porto **Tel.:** 222071600



Em fevereiro, a pretexto do Dia dos Namorados, o My Port Wine Day abordará a ligação entre um porto – vintage ou late bottled vintage – da Ramos Pinto e as trufas de chocolate com malagueta da Annobon.