

Port Wine Day: O Porto ao ritmo do vinho

27.09.2016 às 12:00



O Port Wine Day anima a cidade Invicta durante dez dias e celebra os 260 anos de um vinho que é também uma história de resiliência. Mais de cem espaços, entre restaurantes, bares e lojas, juntam-se à festa, que começa no dia 1 de setembro.



ANA FONSECA

Vinho do Porto nasceu de uma necessidade que gerou inovação: a de transportar o vinho até terras de sua majestade sem que a agitação e o longo percurso o deteriorassem. Adicionar aguardente para garantir a boa conservação do néctar acabou por ser um dos diversos detalhes que fazem deste um produto único no mundo, nascido e criado no agreste *terroir* duriense.

Marcado por sucessivas inovações e alterações, conserva na sua essência aquilo que lhe dá personalidade: uma tradição de quase 300 anos aliada à capacidade de inovar. Essa dicotomia é também marcante no evento **Port Wine Day** que entre conversas, o cruzamento de visões de várias gerações, a ligação à gastronomia, as provas e o aprofundamento da história quer enaltecer os **260 anos da mais antiga região demarcada do mundo** com o cunho da sua personalidade muito própria.

O brinde a este aniversário de peso, emblemático por marcar a implementação da mais antiga região viníca do mundo, faz-se no Porto, com toda a cidade em festa a casar o seu símbolo maior com gastronomia artes e experiências diversas. Em **restaurantes, lojas, museus, na rua e, claro, pelas caves de Vinho do Porto** diversas ações querem sublinhar a versatilidade, intensidade e identidade desta bebida. Porque a música, os aromas e as imagens alteram a descoberta sensitiva do vinho, a ideia de experiência está na base do evento que, em 2016, vive a sua 3ª edição. Entre restaurantes, lojas, bares e caves, de **1 a 11 setembro** são mais de uma centena os aderentes aos diferentes programas.

Inovar na continuidade



Nas **Caves do Vinho do Porto**, em Gaia há (muitos) dias assim. Não param de chegar visitantes dos quatro cantos do globo e em grupos maiores ou mais pequenos, em família ou entre amigos, leigos ou conhecedores, todos vêm saber mais sobre a arte ancestral de produzir o afamado Vinho do Porto. Uma dinâmica que promete estender-se a diferentes pontos da cidade e também ao Douro, neste mês de setembro que é sinónimo de vindima – a época mais animada da região.

O programa do **Porto Wine Day** abrange **provas, gastronomia, histórias e modos de fazer** debatidos por diferentes gerações de produtores, deambulando entre momentos mais descontraídos e outros para levar a sério, como é o caso da Masterclass “**3 Centuries of Port**”, em que especialistas nacionais e internacionais partilham experiências e percursos, a incluir uma prova exclusiva de vinhos de três séculos (XIX, XX e XXI). A sessão acontece a **10 de setembro**, pelas 11h30 e integra uma manhã dedicada às **Porto Wine Talks** transversais a temas como “Beber com os olhos”, por Rita Rivotti, “Os 5 sentidos do vinho”, por Janna Rijpma Meppelink ou “Como se comprará vinho em 2030”, por André Ribeirinho, todas a decorrer na **Alfândega do Porto**. No mesmo local, mais tarde, pelas 17h00, uma **Port Wine Sunset Party**, aberta ao público e de entrada livre, promete um por do sol diferente ao ritmo do Porto. A **Port Wine Night** estende-se a uma rota de bares que propõe um cocktail especial com **Vinho do Porto**.

como “Beber com os olhos”, por Rita Rivotti, “Os 5 sentidos do vinho”, por Janna Rijpma Meppelink ou “Como se comprará vinho em 2030”, por André Ribeirinho, todas a decorrer na **Alfândega do Porto**. No mesmo local, mais tarde, pelas 17h00, uma **Port Wine Sunset Party**, aberta ao público e de entrada livre, promete um por do sol diferente ao ritmo do Porto. A **Port Wine Night** estende-se a uma rota de bares que propõe um cocktail especial com **Vinho do Porto**.

Casamentos felizes

Para o jantar de dia **7 de setembro** estão reservados **menus de degustação harmonizados com vinhos do Douro e Porto** do primeiro ao último momento, concebidos por diversos espaços com clara ligação ao vinho. É o caso do De Castro Gaia (Largo Miguel Bombarda 23, Vila Nova de Gaia. Tel. 220 925 340), onde a refeição começa com Dalva Dry White Reserva, e prossegue com Ameijoas com feijão manteiga e Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2015. Nas carnes, a Bochecha de vitela com arroz cremoso de cogumelos casa com Quinta de Ventozelo Tinto 2012 e, no final, o Chocolate e caramelo salgado une-se a um Porto Cruz LBV 2001. O repasto fica por €39.

Já no Vinum (Rua do Agro 141 (Grahams 1890 Port Lodge), Vila Nova de Gaia. Tel. 220 930 417), ao aperitivo do chefe segue-se a Lâmina de bacalhau confitado com Graham’s Extra Dry White; a Salada de pato Vinum acompanhado com Graham’s Tawny 20 Anos e o Rabo de boi estufado com Altano Biológico acompanhado com Graham’s Six Grapes. Depois do Sortido de queijos acompanhados com Graham’s Quinta dos Malvedos Vintage 2004 vem o Chocolate, laranja e canela servido com Graham’s Tawny 30 Anos. O jantar custa €90 por pessoa.

Durante os dez dias do evento vários restaurantes apresentam pratos confeccionados e harmonizados com Vinho do Porto. No restaurante DOC (Estrada Nacional 222, Folgosa/Armamar. Tel. 254 858 123) serve-se Fondant de chocolate com Niepoort LBV 2012; no restaurante Toca da Raposa (Rua da Praça 72 A, Ervedosa do Douro. Tel. 254 423 466), há Bolo Borrachão com Taylor’s Tawny 20 Anos; no Porto Sentido by Chefe Cordeiro (Rua Rodrigues Sampaio 133, Porto. Tel. 223 189 946) a Coxa de Pato confitada com espuma de feijão encarnado e molho de laranja leva Rozés LBV 2009; e no Cais da Villa (Praça Monsenhor Jerónimo do Amaral, Vila Real. Tel. 259351209), o Pudim Abade de Priscos com mousse de baunilha e sorbet de tangerina é servido com Royal Oporto Colheita 2000.

Numa opção mais ligeira e descontraída, diversos bares aderentes servem cocktails que têm como base o Vinho do Porto. Por exemplo, no Lounge Terrace 360 é possível provar um Caipirto e, no Daikiri, um Mojito Cruz Pink.

Por toda a cidade há ainda Lojas com Porto, **montras decoradas** a partir de ilustrações de Adélia Carvalho e Cátia Vidinhas com a temática Vinho do Porto. Leigos e conhecedores, apreciadores e abstémios, todos são convidados a participar nesta festa do vinho. O programa completo e detalhado está no site do Port Wine Day.