

Política de Cookies Trust in News

O Grupo Trust in News publicou uma nova política de cookies. Para saber o que são cookies e como são usados nos nossos sites, por favor, leia a política de cookies. Se quiser desativar os cookies neste dispositivo, por favor, veja a nossa página de informação sobre "Como gerir os cookies". Optando pela desativação, algumas partes do nosso site poderão não funcionar corretamente. Ao fechar esta mensagem, e exceto se tiver desativado as cookies, concorda com o seu uso neste dispositivo, de acordo com a política de cookies.

FECHAR

MENU

# Harmonizações de vinho do Porto: Nesta celebração não faltam cúmplices improváveis

COMER E BEBER | 16.05.2018 às 16h37



Todos os dias 10 de cada mês, o Instituto dos Vinhos do Porto e do Douro renova a homenagem à mais antiga região vitivinícola demarcada e regulamentada do mundo. No My Port Wine Day, a versatilidade do néctar é posta à prova, com harmonizações felizes



JOANA LOUREIRO



As harmonizações decorrem numa bela sala do edifício do séc. XIX ocupado pelo IVDP  
Ricardo Castelo/NFACTOS

PUBLICIDADE

ENSINO SUPERIOR PÚBLICO

**M 23**

**POLITÉCNICO DE SETÚBAL**

CURSOS SUPERIORES EM:  
ENGENHARIA E TECNOLOGIA  
CIÊNCIAS EMPRESARIAIS  
CIÊNCIAS SOCIAIS,  
EDUCAÇÃO E DESPORTO  
SAÚDE

IPS Instituto Politécnico de Setúbal

## NEWSLETTERS VISÃO

- A capa e os grandes temas da revista
- Lazer, cartaz e lifestyle
- Histórias do dia

Introduza o seu email

SUBSCREVER

VISÃO

**Sete**

O CHARME DISCRETO DA FOZ

Retorno pelo bairro mais nobre de Porto, à procura das novidades, sem esquecer as luseras

**E**xistem casamentos previsíveis e outros a desafiar as convenções. No passado dia 10, cimentou-se uma aliança duradoura entre os Vinhos do Porto da Real Companhia Velha e as iguarias trazidas pela Confraria dos Doces Conventuais de Tentúgal, presença assídua no My Port Wine Day. A bela sala do Instituto dos Vinhos do Porto e do Douro (IVDP), um edifício do séc. XIX contíguo ao Palácio da Bolsa, encheu-se de curiosos de copo na mão, completamente convencidos quanto ao argumento de que este é um vinho para todos os dias e para todos os momentos.

“Esta iniciativa é uma forma de vencer uma série de preconceitos e de ideias feitas associadas ao vinho do Porto”, sublinha Bento Amaral, diretor dos Serviços Técnicos e de Certificação do IVDP. Todos os meses, é convidada uma companhia diferente para apresentar os seus produtos e associá-los a outra iguaria. Pelas harmonizações do My Port Wine Day já passaram chocolates, queijos e muitos doces, assim como outros cúmplices mais improváveis, desde o chá verde japonês a sardinhas de conserva. Na prova a que assistimos, uma meia lua de alheira em massa de pastel de Tentúgal também testava a plasticidade desta receita tradicional, acompanhada por um Porto Tawny 10 anos da Real Companhia Velha. “Queremos mostrar que o pastel não se esgota na sua versão original”, explicava Olga Cavaleiro, durante a apresentação, enquanto representante da Confraria dos Doces Conventuais de Tentúgal. Um pequeno vídeo dava conta das dificuldades e da beleza da confeção da massa, mais fina do que papel vegetal, feita apenas por mulheres. “Leva só água e farinha, não tem qualquer tipo de gordura, por isso surpreende ser tão crocante, é difícil comer um pastel em segredo”, brinca aquela que é também a presidente da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, quando já se ouvem pela sala as primeiras trincas ruidosas.

Na prova seguinte, é sugerida uma Queijada de Tentúgal para acompanhar um Porto Tawny 20 anos da Real Companhia Velha, a mais antiga empresa de vinhos de Portugal, criada no mesmo ano da região demarcada do Douro, em 1756, por Alvará Régio de El-Rei D. José I e sob os auspícios do Marquês de Pombal. “Normalmente servem-se vinhos do Porto com doces ou com queijos, nas queijadas juntam-se ambos e como têm um sabor persistente é preciso um vinho para limpar a boca e chegar às papilas gustativas”, explica Bento Amaral. Os louvores à doçaria popular, tantas vezes esquecida, são feitos por Olga Cavaleiro: “A queijada tem uma matriz antiga, fazia-se nas casas rurais onde havia abundância de queijo, e a de Tentúgal tem certamente muito queijo”, conta. Com uma vantagem adicional: “Pode-se comer em segredo.”



Os vinhos do Porto da Real Companhia Velha casaram com as iguarias trazidas pela Confraria dos Doces Conventuais de Tentúgal  
Ricardo Castelo/NFACTOS



VISÃO Se7e 1315 – Esta quinta-feira nas bancas

13h21



SAIBA MAIS

#### MAIS VISTAS

- 1 10 erros linguísticos que mancham a sua imagem
- 2 "Se fôssemos moscas e estivéssemos num pátio de liceu durante o recreio, ficávamos boquiabertos com o que ali acontece"
- 3 "O tempo está a esgotar-se". 15 mil cientistas assinam aviso alarmante
- 4 Entrevista: "O próximo grande avanço na medicina será compreender que a vida espiritual está ligada com a física"
- 5 Como poupar (muito) dinheiro em dentistas, massagens e até refeições fora
- 6 Eduardo Sá explica "porque é que crianças inteligentes têm más notas"
- 7 30 factos surpreendentes sobre gatos
- 8 "Os alunos precisam de ir muito para lá do conhecimento enciclopédico"
- 9 Saiba o que nunca deve fazer a um gato
- 10 Quando Salvador Sobral cantava nas ruas de Barcelona

A julgar pela adesão a esta sessão, a Confraria dos Doces Conventuais de Tentúgal deverá repetir a presença no My Por Wine Day. Por enquanto, sabe-se apenas que a próxima harmonização, a 10 de junho, será de vinhos do Porto Vintage e LBV da Quinta do Noval, com a pavlova de frutos vermelhos da Confeitaria Briosa, em Coimbra. Uma festa para as papilas gustativas.

**IVDP – Instituto dos Vinhos do Porto e do Douro** > R. Ferreira Borges, 27, Porto > T. 22 207 1600 > todos os dias 10 de cada mês, às 18h > Inscrições prévias: [myportwineday@ivdp.pt](mailto:myportwineday@ivdp.pt) > €5 (desconto desse valor numa compra na loja do IVDP)

---

## PALAVRAS-CHAVE

QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / ALIMENTOS

MY PORT WINE DAY

IVDP

TENTÚGAL

VINICULTURA

ESTILO DE VIDA E LAZER

REAL COMPANHIA VELHA

GASTRONOMIA

---

## ÚLTIMAS

MAIS ARTIGOS