

Porto com chocolate

O VINHO do Porto está a apostar numa aliança estratégica com o chocolate para abrir novos caminhos ao consumo e aumentar as vendas. O trabalho das empresas e do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) para encontrar pares perfeitos na combinação dos dois produtos começou por visar os EUA, Bélgica e Portugal, mas poderá abranger novos mercados.

«A aliança dos dois produtos mostra que cada vinho pode ter um casamento feliz com o seu chocolate», referiu ao EXPRESSO Lúcia Marques, directora de «marketing» da Sandeman, uma das marcas que mais investe nesta área.

A estratégia abrange várias frentes, desde uma parceria com a revista norte-americana «Chocolatier», ao patrocínio do concurso mundial de pastelaria de Las Vegas e à criação de trufas de marca própria para comercializar nas suas caves.

O próprio IVDP decidiu apadrinhar institucionalmente «casamentos felizes» entre o vinho do Porto e o chocolate belga. «São dois produtos únicos de qualidade que combinam aromas e sabores contrastantes e, ao mesmo tempo, complementares», defende Louisa Fry, responsável pelo mercado belga, onde o instituto, o «chocolatier» Pierre Marcolini e o ICEP/Bruxelas estão a desenvolver uma parceria promocional.

Para isso, Pierre Marcolini e o es-

canção, crítico e professor de enologia Eric Boschman fizeram uma pré-selecção de nove vinhos — Ruby, LBV, Towner, Vintage — e de vários chocolates, alguns dos quais criados propositadamente para casar com os vinhos escolhidos. Depois, uma prova cega feita por 20 jornalistas e críticos escolhe os três pares de eleição a comercializar em embalagens especiais conjuntas nas cinco lojas Marcolini do país.

A união pode chegar, a curto prazo, às restantes lojas Marcolini, em Londres, Nova Iorque, Paris e Tóquio, sempre com o objectivo de abrir novos caminhos ao vinho do Porto e «multiplicar os momentos» em que os consumidores bebem um cálice de Porto. E a experiência pode repetir-se em mais mercados, como Fran-

ça e Espanha, com outras marcas de chocolate.

No mercado nacional, a ligação do vinho do Porto com os chocolates belgas também foi testada com sucesso por Bento Amaral, chefe de serviços de prova do instituto, que conseguiu 10 «equilíbrios perfeitos» com a marca Neuhaus, do Porto Branco com bombom branco de baunilha e gianduja, ao LBV e chocolate meio-amargo com recheio de frutos vermelhos ou ao Vintage 1991 e bombom à base de canela, gengibre, maçã e coentros.

MARGARIDA CARDOSO



O Vinho do Porto está apostado numa aliança estratégica com o chocolate