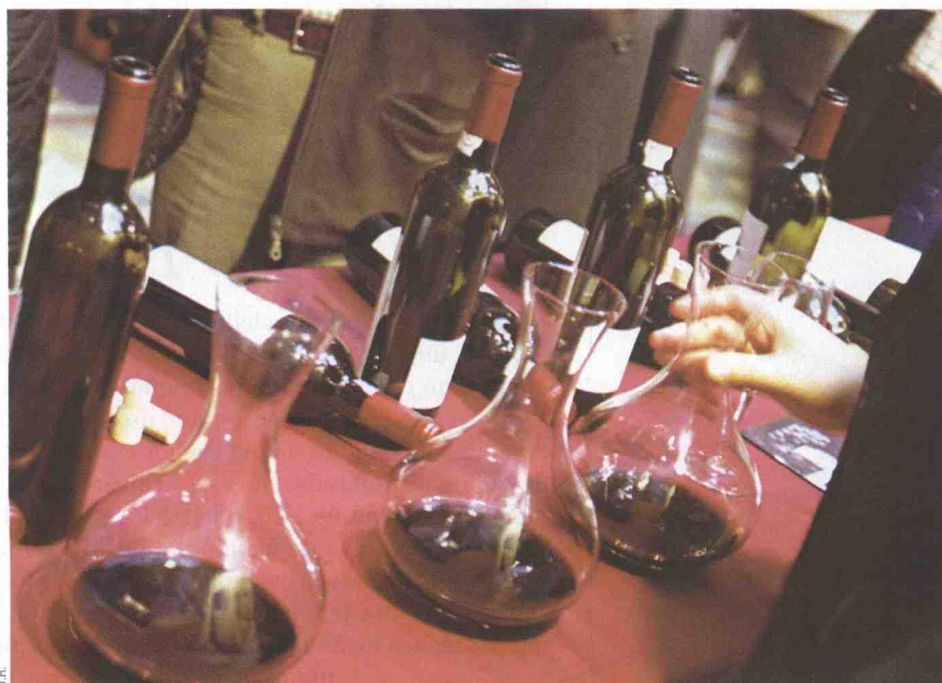


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: n.a.	Tiragem: 136540
Título: O melhor do Dão e do Douro					Temática: n.a.	GRP: 8.6
2006/05/14	CORREIO DA MANHA – Domingo	Pág.74	Imagem: 1/1		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

PEDAGOGIA. DO PRODUTOR AO CONSUMIDOR

O MELHOR *do Dão e do Douro*



Foram leiloadas 200 garrafas do Dão e do Douro e as receitas reverteram para a SOL

A oportunidade é única para provar vinhos de excepção. Hoje à tarde (entre as 15h00 e as 20h30) os grandes produtores do Dão e do Douro trazem a Lisboa (Pestana Palace Hotel) o que de melhor existe nas suas adegas. Trata-se da terceira edição 'Dão e Douro', iniciativa que promove pelo País as duas regiões vitícolas junto dos consumidores. A mais-valia destas iniciativas é a nível pedagógico. Os consumidores podem não só provar vinhos desconhecidos como colocar perguntas aos produtores e enólogos. Perguntas sobre castas, aromas, percentagens de álcool, níveis de acidez e por aí fora. O Douro, já se sabe, está sempre no topo das listas das regiões de preferência dos consumidores, rivalizando com o Alentejo. A região do Dão, coitada, quase nunca é lembrada, numa atitude, dizemos nós, muito injusta, visto que nos anos em que a natureza não prega partidas a sabedoria dos enólogos cria vinhos de grande elegância, complexidade e longevidade. A casta Touriga Nacional, hoje espalhada por todo o

País, mas predominante no Douro e no Dão, atinge nesta última região uma personalidade aromática muito distinta, sendo possível distinguir-se facilmente os aromas de bergamota e violeta.

E para não fugir ao seu espírito, a prova Dão e Douro determina que todos os produtores tenham de apresentar vinhos de 2005, bem como todas as novidades recentemente lançadas no mercado. Novidade nesta edição é o caderno de provas com a lista de todos os produtores e vinhos presentes. À entrada da sala Belém cada provador receberá o caderno e um copo de prova Schott Zwiesel Senso e o caderno de provas. Provas que serão acompanhadas por enchidos e queijos com denominação de origem das duas regiões, com destaque para produtos biológicos.

E, falando de preços de entrada, fique então a saber que por dez euros terá direito ao tal copo de prova e caderno de provas. Por mais quatro leva o livro oficial do 3.º Dão e Douro, em Lisboa. Faça então o favor de se divertir. **EDGARDO PACHECO**



PRODUTORES PRESENTES

Dão

Casa de Darei
Casa de Mouraz
Casa de Santar
Quinta da Falorca
Quinta da Pellada
Quinta da Vegia
Quinta de Cabriz
Quinta do Penedo
Quinta do Perdigão
Quinta dos Roques
Terras de Tavares
Vinha de Goje
Vinhos Borges
Vinícola de Nelas

Dão + Douro

Dado

Douro

Alves de Sousa
Aneto
Bago de Touriga
Calheiro Cruz
Casa de Santa

Eufémia

Esmero
Kolheita de Ideias
Lavadores de
Feitoria
Niepoort
Poeira
Quinta Terra
Quinta da Pacheca
Quinta da Revolta
Quinta da Veiga
Quinta das
Tecedeiros
Quinta de la Rosa
Quinta do Cachão
Quinta do Infantado
Quinta do Monte
Travesso
Quinta do Tedo
Quinta dos Avidagos
Taylor's
VDS
Vertice
Vicente Leite Faria
Vinhos Borges