


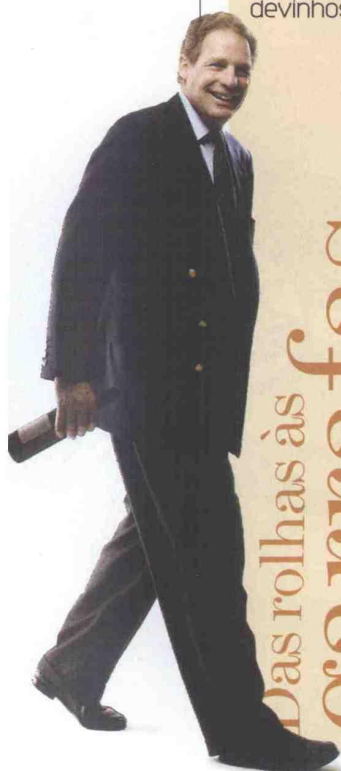
Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 52413
Título: De Portugal para o mundo					Temática: Generalista	GRP: 3.4
2006/06/04	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE	Pág.94	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3258.00

vinhos



↓
Por exemplo

Faça um curso de vinhos. Invista em si! É uma oportunidade e a de hoje é no Porto, na Galeria de Vinhos. Um curso onde pode aprender a provar, a conversar e a desfrutar o vinho. A realização de cada curso está sujeita a uma inscrição mínima de formandos e custa quarenta euros. Contacto e reservas: 225093092 ou info@galeriadevinhos.com.



Das rolhas às garrafas

PRAZO DE RORIZ

DE PORTUGAL PARA O MUNDO

Não basta ganhar prémios nos mais exigentes concursos internacionais, os vinhos portugueses têm de se impor nos mercados mundiais. Qualidade para isso não lhes falta. Será então uma questão de *marketing*?

Queria começar por vos dizer que os Vinhos de Portugal estão orgulhosos pelo palmarés impressionante de medalhas e menções honrosas que obtiveram em Londres, no International Wine Challenge. Este ano, ficaram os vinhos de Portugal em terceiro lugar, logo após a França e a Austrália. O grande jornal inglês *Daily Telegraph* diz: «Depois de duas semanas de provar e de cuspir, os quatro responsáveis pelos painéis de provadores deram por concluídas as provas de mais de nove mil amostras e anunciaram os resultados do concurso mais famoso, influente e exigente do mundo.»

Não basta ter mais medalhas do que os outros, Espanha, Chile, Argentina, etc. Temos em mãos um problema de percepção da qualidade intrínseca dos vinhos de Portugal. Essa qualidade existe e é um facto, mas os mercados mais apetecidos ainda não interiorizaram este dado.

Ora, é a este propósito que vem à baila o vinho de hoje, o Prazo de Roriz, de 2004, um Douro de excelência. Tem

uma apresentação muito bonita e muito internacional, e uma rotulagem aprimorada que salta aos olhos dos clientes, seja cá em Portugal seja fora de portas, nomeadamente no Reino Unido, onde, justamente, teve uma menção honrosa (*Seal of Approval*), no concurso mencionado acima. São vinhos assim que nos podem levar mais longe.

As castas que o compõem são as mais emblemáticas do Douro: Tourigas Nacional e Franca, Tintas Roriz e Barroca. O vinho tem cor vermelha carregada, escura mas limpa e brilhante, aromas de fruta madura com um casamento muito bom da madeira em que estagiou e que não o marcou demasiado, pelo contrário, deixou apenas um arredondado aroma e um aveludado que o torna apto a ser bebido desde já. Encorpado e firme nos seus taninos, é carnudo e, ao mesmo tempo, muito agradável, desde que se mantenha dentro das temperaturas recomendadas para o seu consumo, que não devem passar dos 16° C.



Bebemo-lo no restaurante do chef Miguel Castro e Silva, no Porto, na Avenida da Boavista, como o centro de um jantar magnífico, todo ele pensado para acompanhar os vinhos dessa noite. É uma grande alegria a de participar num jantar assim, em que o centro de tudo é o vinho, e a refeição subordina-se a ele.

Está à venda na moderna distribuição e em muitas garrafeiras. O preço é a melhor notícia: entre os oito e os dez euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO