

Cálices de Siza Vieira no mercado internacional

A DOCE TENTACÃO DO DOURO PARTICIPA NA CONSOADA

O vinho do Porto faz parte de qualquer mesa de Natal. Para acompanhar os doces tradicionais da época, nesta festa de família, o néctar duriense é indispensável. As exportações crescem a bom ritmo, e isso revela-se no facto deste produto ter conquistado um lugar de excelência em restaurantes ingleses ou norte-americanos, onde é ponto assente para harmonizar qualquer sobremesa.

IOLANDA VILAR

Os dados de Novembro de 2005 apontam para um crescimento nas exportações do Vinho do Porto de cerca de dois por cento em volume face ao mesmo período do ano passado.

Segundo Jorge Monteiro, presidente do Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP) foram ultrapassados já 9 milhões de caixas de 12 garrafas (cerca de 100 milhões de garrafas), sublinhando que, este acréscimo “não seja acompanhado de

um ganho de preço”, tendo em conta que neste período caiu 0,6%. “É um bom sinal que deverá ser assim encarado com prudência mas sem alarmismos”, remata este responsável.

No que toca à promoção do Vinho do Porto, o cálice desenhado por Siza Vieira tornou-se num parceiro fundamental neste projecto, assume Jorge Monteiro que aponta para 1,2 milhões de cálices colocados no mercado português.

Em relação ao mercado da restauração e hoteleiro, o presidente do IVDP enaltece o facto de serem “já frequentes os restaurantes que servem o Vinho do Porto nestes cálices”, frisando que “não há bom restaurante que não o use, pois trata-se de uma peça que quer do ponto de vista organoléptico quer estético valoriza o produto”.

No entanto, alguns restaurantes persistem na utilização do antigo cálice ou pior ainda na utilização de copos que não reúnem condições mínimas adequadas para um vinho com as ca-

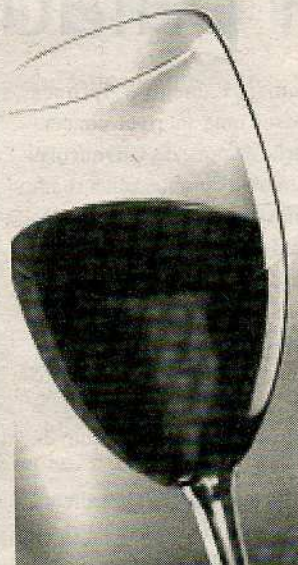
racterísticas do Porto em que os aromas e cores são extraordinários.

Neste momento, inicia-se uma nova fase de promoção, com a distribuição do cálice nos mercados estrangeiros, 4 anos da sua apresentação.

Sugestões para beber Vinho do Porto

Associado a épocas festivas ou a ocasiões especiais, o sabor do Vinho do Porto poderá, também, ser apreciado fora destes roteiros do ano. Jorge Monteiro garante que, nos grandes restaurantes de Londres, Nova Iorque ou Montreal, entre outras cidades, “não há carta de sobremesas que não contenha uma dúzia dos melhores vinhos do Porto para acompanhar”.

E como os bons néctares merecem uma excelente companhia, o presidente do IVDP sugere, dentro de variadas combinações um Vintage a acompanhar Queijo da Serra, ou um LBV acompanhar umas trufas de chocolate ou se preferirmos Tawnies velhos (10, 20 anos ou um Co-



lheita) e porque não fazê-lo a acompanhar um Creme Queimado.

Mas as combinações não se ficam pelas sobremesas. Algumas entradas também combinam de forma excelente com o Porto: um cocktail de camarão acompanhado por Tawny refrescado. E agora que estamos no Inverno, a sugestão de Jorge Monteiro passa por, beber um LBV, Late Bottled Vintage, saboreando vagarosamente enquanto se aconchega junto da lareira?