


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 61519
Título: Portal e Liberalia lançam vinho do Douro e Toro					Temática: Turismo/Viagens	
2006/04/15	PUBLICO – FUGAS (PUBLIC)	Pág.17	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1797.50

NOTÍCIAS

Portal e Liberalia lançam vinho do Douro e Toro

Os vinhos transnacionais parecem estar a tornar-se moda. Depois das experiências da Dão Sul com o Pião (Dão e Piemonte, Itália) e o Dourat (Vinhos do Dão e do Priorat, Catalunha), também a Quinta do Portal, no Douro, vai lançar um vinho ibérico, em associação com a empresa espanhola Liberalia, da região de Toro. Irá chamar-se Duradouro e será feito com 50 por cento de Roriz e 50 por cento de Tinta de Toro, duas castas provenientes da mesma matriz genética. As duas empresas contribuem com partes iguais. Cada uma vinificou o seu vinho nas propriedades que possuem nas respectivas regiões, tendo a selecção e lote final sido decididos pelos enólogos Paulo Coutinho, da Quinta do Portal, e Sílvia Garcia, da Liberalia.

A ideia de fazer um vinho Douro/Toro surgiu no ano passado durante o Festival Internacional de Vino Vinus Duri, realizado em Zamora, e que este ano decorrerá em Vila Real, no



próximo mês de Junho. O Duradouro será, de resto, oficialmente apresentado durante o evento, altura em que começará a ser comercializado. Vão ser cheias 7400 garrafas e cada uma custará seis euros.

O primeiro Duradouro – uma boa parte do qual estagiou em barricas novas de carvalho francês durante três meses – será da colheita de 2005 e a continuação do projecto vai depender da aceitação do vinho pelo mercado, embora, conforme disse ao PÚBLICO Pedro Branco, um dos administradores da Quinta do Portal, haja interesse em continuar a parceria de forma regular ou pelo menos em anos especiais.

Entretanto, a Quinta do Portal acaba de lançar três novos vinhos, todos com o nome da propriedade e da colheita de 2005: um branco (Viosinho, Moscatel, Malvasia Fina e Gouveio), um tinto (Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Barroca) e um rosé (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Barroca e Touriga Franca). ☉

Jantares vínicos em Serralves

O restaurante do Museu de Serralves, no Porto, gerido pelo chefe de cozinha Miguel Castro Silva, está a realizar uma série de seis jantares vínicos para os quais convidou alguns produtores e enólogos. Para cada jantar, o produtor convidado propõe uma selecção de vinhos e espumantes, cabendo a Miguel Castro Silva criar o “casamento perfeito” com um menu de degustação.

O primeiro jantar realizou-se no passado dia 6 de Abril e teve como convidado Domingos Alves de Sousa, da Quinta da Gaivosa, no

Douro. Os próximos jantares estão marcados para os dias 20 de Abril (com Nuno Araújo, da Quinta da Covela, Entre Douro e Minho), 4 de Maio (com João Pedro d'Araújo, da Casa de Cello, Entre Douro e Minho/Dão), 18 de Maio (com Pedro Araújo, da Quinta do Ameal, Vinhos Verdes), 1 de Junho (com Luís Lourenço, da Quinta dos Roques, Dão) e 22 de Junho (com Luís Pato, Bairrada).

O preço por jantar é de 37,50 euros. ☉

Contactos para inscrições e reservas:
226170355

Altas Quintas promove vinho a copo

A marca Altas Quintas, o novo vinho alentejano produzido na serra de São Mamede, Portalegre, a 600 metros de altitude, com a assinatura de Paulo Laureano, promove a partir do próximo dia 18 deste mês a venda de vinho a copo em vários restaurantes do país. Os restaurantes aderentes escolhem e servem a copo oito a 12 dos seus melhores vinhos e o contributo da marca alentejana passa apenas pela instalação do sistema de conservação “Le Verre de Vin”, que permite manter a garrafa aberta em vácuo, impedindo assim a oxidação do vinho. Com este sistema, os consumidores podem acompanhar uma refeição com vários vinhos a custos



razoáveis. Para o período de 18 de Abril a 2 de Maio, já aderiram à iniciativa os restaurantes Casa da Dízima (Paço de Arcos), Quinta da Beloura (Sintra), XL (Lisboa), Baltazar (Matosinhos) e Sessenta Setenta (Porto); de 2 a 16 de Maio aderiram os restaurantes Virgula (Lisboa), A Travessa (Lisboa), Las Brasitas (Lisboa), Casa Agrícola (Porto) e O Poleiro (Porto); finalmente, de 16 a 30 de Maio é possível degustar vinhos a copo durante a refeição nos restaurantes Os Arcos (Paço de Arcos), Las Brasitas (Lisboa), Cozinha Velha (Queluz), D'Oliva (Matosinhos) e Antiga Fábrica (Leça do Balio). ☉