


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	Tiragem: 137200
Título: Toro + Roriz = Duradouro					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 7.9
2006/04/22	EXPRESSO – 2º CADERNO–ECONOMIA/INTERNACIONAL	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1771.25

Toro + Roriz = Duradouro

O QUE resulta do casamento entre a duriense Tinta Roriz e a castelhana Tinta Toro? Um vinho de mesa, ibérico e especial, com certeza.

O produto desta certa combinação de duas castas com a mesma matriz genética, separadas por um rio, chega ao mercado em Junho sob a marca Duradouro — 7400 garrafas, ao preço unitário de seis euros.

O Duradouro é um vinho com um pai português (Paulo Coutinho) e mãe espanhola (Sílvia Garcia). Eles são os enólogos das empresas que protagonizaram esta virtuosa parceria, nascida sob a bênção do Vinus Durii, um festival de promoção dos vinhos e culturas da bacia do Douro.

No Verão passado, em Zamora, as conversas entre Eugénio Branco, o viticultor da Quinta do Portal (Sabrosa) e Juan António Fernández, da Liberalia Enológica, centraram-se na ideia comum de criar um novo vinho, a partir do cruzamento de variedades das suas uvas.

A ideia saiu do papel para a adega e este mês para a garrafa. O resultado será lançado

na 2ª edição do Vinus Durii que este ano terá um carácter itinerante, passando por Vila Real e Lamego antes de fechar no Porto, no dia de S. João.

O Duradouro celebra um espaço e património comuns e torna o sector vinícola

num exemplo feliz de cooperação entre as regiões Norte e de Castela-Leão.

A parceria com a vizinha Liberalia constitui uma oportunidade para a Quinta do Portal se apresentar no difícil mercado espanhol.

Paulo Coutinho, o enólogo da casa, recorda que esta experiência transfronteiriça «é um sonho antigo» e terá continuidade nos próximos anos. «As duas regiões possuem castas geneticamente idênticas e, como dizem os espanhóis, somos todos filhos do 'Padre Duero'», refere o enólogo.

A empresa de Zamora vende por ano 28,5 mil caixas, um sexto da sua congénere de Sabrosa, que factura €3,5 milhões.

A.F.

