

PERSPECTIVA

Na rota do vinho

Jantares vínicos, provas, cursos para iniciantes ou venda a copo são algumas das escolhas que pode fazer se é apreciador deste néctar. O JN sugere um roteiro na zona do Grande Porto

SUSANA RIBEIRO
vnr@jn.pt

Beber vinho deixou de ser um acto simples e comum. Actualmente, existem bares especializados, jantares vínicos, cursos, workshops, provas e lojas especialmente dedicadas a este sector. O serviço de vinho a copo em requintados restaurantes é também algo que tem vindo a crescer.

Uma das principais características do restaurante Foz Velha, no Porto, é precisamente o vinho a copo: "São bastantes as escolhas, das mais variadas regiões", diz Carla Seixas. No Foz Velha existem ainda os chamados jantares vínicos. "Decorrem uma vez por mês e o próximo será no final de Fevereiro. O chefe Marco Gomes prepara o jantar e relacionam-se os vinhos com o que se vai comer", explica a responsável.

Também no Barão de Fladgate, das Caves Taylor's, o serviço de vinho a copo é uma das mais-valias. No PortoBeer, por exemplo, os jantares vínicos são uma constante (o próximo é dia 19).

Por sua vez, os bares estão a apostar cada vez mais nestes serviços. O The Wine Bar, em Matosinhos, "está vocacionado para vinhos, vinho a copo, acessórios vínicos, cervejas importadas, espirituosas, tapas e música ao vivo", refere Miguel Almeida, um dos proprietários.

Combinar sabores e aromas

Apesar da variedade de vinhos nacionais e estrangeiros, o Douro e o Alentejo são as regiões que predominam naquele local.



Aprender a conhecer os diferentes vinhos é um interesse de cada vez mais público



Para iniciantes e experientes, há cursos adaptados a todos os níveis de conhecimento

A música ao vivo toma conta do espaço todas as quintas-feiras à noite.

Conhecido pela sua diversa garrafeira, o Wine o'Clock, também em Matosinhos, organiza cursos de iniciação à prova de vinhos e eventos que conjugam gastronomia e vinhos.

A Escola Essência do Vinho, no Palácio da Bolsa, é outro dos locais que promove estes cursos. Aqui fica também no Palácio a Sala Ogival da ViniPortugal, com provas permanentes. Aberta de segunda-feira a sábado (das 10 às 19 horas), a Sala Ogival tem, até dia 14, uma degustação gratuita de vinhos das três regiões: Alentejo, Ribatejo e Beira Interior.

Já a Vinhos & Coisas Wine Center e o Degusto revelam-se especializados em vinhos. Em meados de Março, o restaurante Degusto vai receber o Curso de Vinhos - nível I, uma formação da Via Viti. Esta Escola de Vinho & Enotarismo (www.viaviti.net) também organiza jantares vínicos temáticos, por marcação. ■

Sugestões

- **Barão de Fladgate** Rua do Choupejo, 250, Vila Nova de Gaia / Tel.: 223 742 800 / Vinho a copo a partir de 3,50 euros
- **Escola Essência do Vinho** Palácio da Bolsa, Porto / Tel.: 222 088 499
- **Foz Velha** Esplanada do Castelo, 141, Foz do Douro, Porto / Tel.: 226 154 178 / Jantares vínicos a partir de 45 euros
- **O Comercial** Rua Ferreira Borges, Palácio da Bolsa, Porto / Tel.: 223 399 000 / Vinho a copo a partir de 2,50 euros
- **PortoBeer** Avenida da Boavista, 1245, Porto / Tel.: 226 086 793 / Vinho a copo a partir de 2 euros
- **The Wine Bar** Avenida Serpa Pinto, 297, Matosinhos / Tel.: 919 964 948
- **Vinho & Coisas e Degusto** Rua Sousa Aroso, 540-544, Matosinhos / Tel.: 229 364 363
- **Wine O'Clock** Rua Sousa Aroso, 297, Matosinhos / Tel.: 229 363 127