

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Um bom vinho nunca envelhece

Aprenda a preparar um delicioso drink gelado para celebrar o Dia Internacional do Vinho do Porto. Um brinde!

Ícone português, o vinho do Porto é uma das bebidas alcoólicas mais populares do mundo. Produzido na região do Rio Douro, que atravessa todo o norte de Portugal, ele faz parte do dia a dia dos brasileiros, seja durante tempos de celebração ou em momentos de descontração. Disponível também em versões rosé e branco, o vinho do Porto é celebrado internacionalmente amanhã, data em que pessoas ao redor do mundo são convidadas a brindar com uma taça da bebida e aprender mais sobre a joia portuguesa.

“O Porto, com seus mais diversos estilos, possui notável potencial de guarda”, declara a sommelier e especialista Sueli Maestri. “O fato de ser fortificado (vinho que foi adicionado algum tipo de bebida destilada de forma a parar a fermentação do mesmo) é uma grande vantagem sobre os demais vinhos no quesito envelhecimento, que pode ser armazenado tanto em garrafa quanto em

barricas de carvalho, onde o vinho adquire, com o passar dos anos, toda complexidade e exuberância”, explica.

Versátil, o vinho do Porto se encaixa nas mais diversas ocasiões. “Ele pode ser degustado como aperitivo, o que é bastante comum entre os portugueses, ou após a refeição, como é mais usual entre nós, acompanhando sobremesas à base de chocolate e café”, lista Sueli. “Algumas classificações, como o Vintage, por sua complexidade, exuberância e grande potencial de guarda, pode ser degustação sem nenhum acompanhamento, sendo ideal para um momento de meditação”, avalia a sommelier.

A bebida pode ser base, também, para a criação de drinques mais elaborados. “O vinho do Porto pode ser a base para diversos tipos de drinques, como o refrescante porto com tônica, que virou uma coqueluche nas festas mais descoladas”, exemplifica.

Ao *Divirta-se Mais*, o mixologista brasileiro Gustavo

FELIPE BASTOS



Drink para o Dia do Vinho do Porto criado pelo mixologista Gustavo Guedes

RECEITA

- . 30ml vinho do Porto Tawny
- . 35ml Bourbon (preferencialmente Makers Mark ou Jim Beam Black)
- . 30ml Campari
- . 10ml Vermute seco
- . 5ml Amarguinha (pode ser substituído por Amaretto)

Basta adicionar todos os ingredientes em um copo baixo com bastante gelo e mexer rapidamente. Decorar com uma tira da casca de laranja bahia.

Guedes criou, com exclusividade, um drink para o Dia do Vinho do Porto. Versão do conhecido boulevardier, o coquetel foi inspirado na ponte Dom Luís I e liga os sabores de caramelo e notas

amendoadas do vinho do Porto Tawny com uísque Bourbon e o licor Amarguinha. Figs e queijo de cabra trazem a harmonização perfeita para exaltar os sabores do drink.