

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 59775
Título: Lux – Com bar de vinhos a copo					Temática: Turismo/Viagens	GRP: 5.1
2006/12/16	PUBLICO – FUGAS	Pág.18	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 962.50

LUX

O mundo do vinho está a mexer em Portugal. Já há restaurantes a oferecer o vinho ao almoço e agora até a discoteca Lux abriu um bar de vinhos a copo, rompendo com um preconceito existente em Portugal, como conta David Lopes Ramos.

com bar de vinhos a copo

➤ A discoteca Lux, em Lisboa, inaugurou um bar de vinhos a copo, numa parceria com a empresa PrimeDrinks, que distribui em Portugal algumas das mais prestigiadas marcas de vinhos e destilados à venda entre nós. A discoteca Lux, uma referência no seu ramo no nosso país, rompe com um preconceito existente, que liga o consumo de vinho a copo à ideia de pouca qualidade.

A PrimeDrinks criou a marca PrimeWine by the Glass, que dirige e presta assistência técnica à iniciativa, e que é também “a única marca que em Portugal promove a oferta de vinhos seleccionados a copo em locais de prestígio”. A empresa distribuidora é participada pela Finagra/Herdade do Esporão, Aliança, Remy Cointreau e William Grant & Sons. Como se percebe, a PrimeWine “apoia a sua intervenção” numa selecção dos vinhos e espumantes distribuídos pela PrimeDrinks “e num sofisticado sistema de conservação – o sistema Le Verre du Vin – que garante a manutenção inalterada das características do vinho/espumante por um período de 21 dias após a abertura da garrafa”.

Denis Coubronne, director-geral da PrimeDrinks, informa que “o sistema

Le Verre du Vin extrai o oxigénio da garrafa com um controlo muito preciso, conservando eficazmente o vinho sem um mínimo risco de alteração da sua subtil estrutura. Por um processo inverso, o sistema também garante a conservação de champanhes e espumantes, ou seja, através da introdução de ar na garrafa, por forma a conservar o gás natural destas bebidas”.

Em Lisboa, o novo sistema de vinho a copo está a funcionar também nos restaurantes Bica do Sapato e Pap’Açorda e ainda, e pelo menos, n’O Galito, onde há já umas três dezenas de brancos e tintos servidos a copos de formato adequado à melhor fruição dos vinhos. Denis Coubronne anunciou ainda que a empresa que dirige desenvolve esforços para que a iniciativa se estenda a outras regiões do país: “Acredito que a venda de vinho a copo, desde que sejam asseguradas todas as condições de preservação da qualidade do produto, pode contribuir para um aumento do consumo com critério, pois promove a qualidade em detrimento da quantidade e fomenta a procura por parte de consumidores que de outra forma dificilmente estariam disponíveis, seja por razões económicas ou por razões de segurança”. ●