

**APERITIVO VINHO**

## O cordial *Porto tonic*

Há quem, digamos, no Verão, não dispense, ao fim da tarde soalheira, o seu *gin tonic*, o seu *vodka tonic*, o seu *pisco sour*, a sua caipirinha, o seu *mojito*, já para não falar no seu *dry martini*. Tudo produtos destilados, de grande concentração alcoólica, alguns dos quais têm também o inconveniente de deixar as papilas gustativas anestesiadas e o estômago a precisar da intervenção de um extintor de incêndios.

Todos estes malefícios podem ser evitados com a intervenção de uma bebida de grande cordialidade, refrescante, aromática, leve e barata. Trata-se do *Porto tonic*, que, ainda por cima, valoriza um produto genuinamente português, o vinho do Porto branco seco. Compre-se uma garrafa de qualquer das marcas no mercado, um limão maduro, uma garrafa de água tônica e tire-se do congelador uma embalagem de pedras de gelo. Depois, num copo alto, ponha-se uma dose generosa de Porto branco seco, uma rodela de limão, água tônica q.b. e cubos de gelo a gosto. Está pronto o *Porto tonic*. Dessedente-se e perfume o bafo. D. L. R.

