

Notícias

[NOTAS & INFORMAÇÕES](#)

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto faz treinamento no Pestana Curitiba Hotel

[Redação.com colaboradores](#) [02-08-2006]

Doçura, intensidade e persistência aromática são alguns dos adjetivos que classificam a soberania do vinho do Porto. Com o intuito de desmistificar a bebida tipicamente portuguesa, Joaquim Paz, gerente geral do Pestana Curitiba Hotel convidou Carlos Soares, responsável pelo marketing do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) para ministrar treinamento para cerca de 30 colaboradores sobre “Vinhos do Douro e Como Combinar Sobremesas com Vinho do Porto”.

Três horas foram destinadas à apresentação dos vinhos da vinícola Messias e Quinta do Cachão. Na seqüência, os vinhos foram harmonizados com as sobremesas que fazem parte do menu do hotel com destaque para o Toucinho do Céu e Pastel de Nata.

O evento foi organizado por Robson Oliveira, gerente de Alimentos & Bebidas da unidade. Ao final do treinamento, colaboradores e chefias participaram de um animado “quiz” respondendo a questões sobre harmonização, nomes de uvas, teor alcoólico e tempo de envelhecimento dos vinhos. Os vencedores foram presenteados com brindes oferecidos pelo hotel e pelo IVDP.

Em tempo - O Brasil é o 12º mercado importador de Vinhos do Porto. Pesquisas realizadas pelo IVDP, entidade que certifica as atividades do vinho do Douro e do Porto, no mundo, revelam que o consumo dos vinhos do Porto aumentou 40% com relação a 2005, enquanto os vinhos do Douro responderam por 45% do crescimento.