



Vinho do Porto entra na ementa

Porto

— A Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo e o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto lançam hoje o “Port Wine Restaurants”, projecto que quer valorizar a nossa gastronomia e promover o Vinho do Porto, integrando na sua ementa pratos confeccionados com este ex-libris.

“A intenção é tirar a experiência do Vinho do Porto das caves e trazê-lo para a mesa”, disse Inês Sá Ribeiro, responsável da Associação. “Os estabelecimentos de restauração receberam formação enológica e alteraram as suas cartas, introduzindo o Vinho do Porto em vários momentos da refeição”, acrescentou.

Ao mesmo tempo, os restaurantes embaixadores do Vinho do Porto serão recomendados aos turistas como estabelecimentos onde será possível usufruir de experiências com o Vinho do Porto.

A iniciativa conta com a parceria de algumas das principais marcas de Vinho do Porto, nomeadamente dos grupos Sogrape Vinhos (Ferreira e Offley), Sogevinus Fine Wines (Calém, Barros, Burmester e Kopke) e The Fladgate Partnership (Taylor’s, Fonseca, Croft e Romariz), que ficam responsáveis pela formação enológica e o apoio especializado necessário aos restaurantes.

Roteiro com 25 restaurantes

Para já, há 25 restaurantes associados: Líder, Palmeira, Abadia, Uma Rosa, Costume Bistrot, O Ernesto, Neptuno, Casa Aleixo, Convívio, Vinhas D’Alho, Dom Tonho, A Canastra da Ribeira, Filha Mãe Preta, Terroir, Casa Peza Arroz, Canelas de Coelho, Cafeína, Terra, Clube da Gula, O Comercial, Poivron Rouge Hotel Tiara, Porto Novo Sheraton Porto Hotel & SPA, Porto & Vírgula, Pedro Lemos e Gran Caffé. ■