



IVDP, I. P.  
Instituto dos Vinhos  
do Douro e do Porto, I.P.



**Meio:** Confagri  
**Data:** 27/09/2013  
**Tipo:** Online

---

#### Concurso Gastronomia com Vinho do Porto escolhe melhores combinações de norte a sul

---

A edição de 2013 do Concurso de Gastronomia com vinho do Porto regressa à estrada, com a participação de 100 restaurantes concorrentes, 11 jurados e mais de 900 quilómetros de viagem, apenas os melhores vão conquistar o pódio do concurso organizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), que completa, este ano, a sua oitava edição.

O júri, composto por chefes reconhecidos internacionalmente e especialistas em vinhos do Porto e do Douro, tem vindo a aumentar a exigência de ano para ano e, nesta oitava edição, elege os melhores restaurantes nas categorias de Restaurante Gastronómico/Fine Dining; Restaurante Informal/Casual e Restaurante Tradicional/Típico.

O presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral, acredita que «o Concurso de Gastronomia com vinho do Porto tem vindo a contribuir para aumentar o consumo, de forma harmonizada e correcta, de vinhos do Porto e Douro, nos restaurantes de todo o país».

De dois em dois anos, o IVDP e a revista INTER magazine organizam o concurso Gastronomia com Vinho do Porto, que pretende premiar as melhores combinações de vinhos do Porto e Douro com a gastronomia nacional.

O concurso, que já se tornou uma referência no panorama da gastronomia, pretende incentivar a criatividade dos participantes e estimular a criação de harmonizações diferentes e inovadoras, usando produtos típicos portugueses aliados aos melhores vinhos do Porto e Douro.

De 16 de Setembro a quatro de Outubro, de Norte a Sul do país, o júri vai avaliar as ementas, de acordo com os seguintes critérios: seleção dos produtos e ficha técnica; apresentação; sabor; serviço adequado de copos; temperatura de serviço do vinho; harmonia com o Vinho e harmonia total da ementa. Os chefes Cordeiro, Hélio Loureiro, Helmut Ziebell, Orlando Esteves e Nuno Diniz são os avaliadores escolhidos para este concurso. A acompanhá-los estará sempre um elemento do IVDP que incidirá a sua avaliação na harmonização dos pratos apresentados com os vinhos escolhidos.

Após apurados todos os vencedores, será produzido um guia dos restaurantes participantes, que incluirá informações úteis aos visitantes acerca do espaço, dos pratos selecionados e dos vinhos que os acompanham.

De acordo com a organização do Concurso, «o resultado prático deste concurso na restauração é notável: os restaurantes agora servem o vinho à temperatura certa, no copo ideal, com uma boa ligação culinária e têm o cuidado de apresentar uma carta de vinhos do Porto mais adequada».