



## Formação para 50 profissionais pretende dar a conhecer os vinhos do Porto e Douro **IVDP forma *sommeliers* e *barmen* franceses**

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) preparou uma formação para 50 *barmen* e *sommeliers* franceses em vinhos do Porto e Douro. A formação vai ter lugar em Lyon, a 14 de Outubro, e está integrada no plano de formação do IVDP para profissionais, no mercado francês. Ao longo de um dia de formação, os profissionais e futuros profissionais do sector (finalistas de cursos de especialização em *Barman* e *Sommelier*), vão tomar contacto com as técnicas de serviço dos vinhos do Porto e Douro, conhecer melhor os processos de prova e certificação dos vinhos ou harmonizá-los com a gastronomia do mundo. Para o IVDP, os profissionais e futuros profissionais de hotelaria e restauração franceses são um público-alvo preferencial, dado que a França continua a ser o principal mercado para o vinho do Porto e o nono para os vinhos do Douro.

Integrada na estratégia de formação que o IVDP tem vindo a desenvolver em França, esta acção para profissionais e futuros profissionais vai contar com a presença de Michel Hermet, Presidente da Associação dos *Sommeliers* de França. Trata-se, para o IVDP, de um exercício fundamental de divulgação dos vinhos da Região Demarcada do Douro no mercado francês. Já em 2011, o IVDP tinha sido convidado por Jean Louis Hugonnet, Presidente da Associação de *Barmen* de França, para ministrar esta formação em Lyon, apenas versada sobre os vinhos do Porto. Este ano, o pedido do presidente da Associação incluiu também a formação acerca dos vinhos do Douro.

A formação, dividida em duas partes, uma para os vinhos do Porto e outra para os vinhos do Douro, pretende que os 50 formandos conheçam o trabalho desenvolvido pelo IVDP na certificação de vinhos, os aspectos fundamentais ligados à história, produção, vinificação e envelhecimento do Vinho do Porto ou a importância do serviço do Vinho do Porto. A formação teórica será complementada com exercícios de provas de vinhos do Porto e Douro e de harmonização com diversas propostas gastronómicas, de forma a mostrar o potencial e versatilidade dos vinhos da Região Demarcada do Douro.

No final da formação, que tem a duração total de cinco horas, será feito um questionário para avaliação dos conhecimentos adquiridos e serão premiados, respectivamente, o *Barman* e o *Sommelier* que obtiverem a melhor classificação.