




BARMAN DO ANO

Vinho do Porto aposta em Barmen profissionais

26 Maio, 2014 12:24 | Revista de Vinhos

A- A+

 Gosto 5 Tweet 0 +1 0 Share E-mail Imprimir

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) recebe hoje, 26 de maio, os 15 finalistas do concurso Barman do Ano 2014, organizado pela INTER| Edições do Gosto.

O Instituto vai, durante dois dias, proporcionar formação aos concorrentes para que possam prestar um serviço perfeito de vinho do Porto e descobrir as potencialidades deste néctar para a elaboração de cocktails inovadores.

De acordo com o presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral, "dar formação em vinho do Porto aos nossos barmen profissionais vai permitir uma maior aproximação ao turismo de qualidade. O objetivo é conferir mais valor e inovação ao serviço de vinho do Porto prestado por estes profissionais. Uma estratégia ainda pouco explorada pela área dos vinhos", conclui.

Depois de uma visita IVDP no Porto, os participantes seguem para o Museu do Douro (Régua) onde, entre as 16h00 e as 18h00, vão estar num seminário em que o Instituto falará sobre o vinho do Porto e a Região Demarcada do Douro e uma empresa da região dará a sua perspetiva sobre o serviço de vinho do Porto em bares e sobre cocktails com vinho do Porto. Seguem para uma quinta no Douro. No dia seguinte, 27 de maio, regressam ao Porto para uma visita e masterclass de cocktails de vinho do Porto no Espaço Gran Cruz, às 12h00.

O Concurso Nacional de Barman do Ano é organizado pela INTER| Edições do Gosto e visa promover o bar, sendo o seu contributo orientado para a valorização do serviço profissional em Portugal.