

Vinho do Porto dinamiza as suas potencialidades **Boas sugestões nas ementas de restaurantes de excelência**

O IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto e as Pousadas de Portugal reeditaram, em Junho, o ciclo de acções de formação intituladas “Vinho do Porto – Restaurantes de Excelência”.

Tratou-se de iniciativa que, com grande sucesso na divulgação do vinho do Porto, teve como primeiro objectivo a melhor utilização deste produto em ementas de restaurantes em Portugal.

Este ciclo de formação orientou-se para aspectos concretos das ementas, nomeadamente a fixação na carta de sobremesas, de sugestões que incluíram o famoso vinho e eventualmente outras, como entradas e acompanhamento de pratos principais. As sessões, com forte apelo à experimentação, foram orientadas pelo chefe

de cozinha Helmut Ziebell e pelo enólogo Álvaro Van Zelle e permitiram conhecer vinhos do Porto de categorias especiais, bem como lançar com sucesso o desafio para os degustar nas sobremesas de cada um dos restaurantes, revelando a importância quanto à afinação com o tipo de cada vinho que melhor combina com o prato degustado.

Em actos semelhantes, realizados entre Maio de 2002 e Novembro de 2003, participaram 630 profissionais de 250 restaurantes e hotéis do país e as do ano em curso decorreram de 1 a 15 de Junho, sucessivamente, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, nas pousadas Rainha Santa Isabel em Estremoz, de S. Brás de Alportel, de Santa Marinha, em Guimarães e no Solar do Vinho do Porto, na capital do Norte.

**O escanção Vítor Andrade
numa prova de vinhos do
Porto**

