

ALVARINHO DE MONÇÃO E MELGAÇO AFIRMA-SE NA GASTRONOMIA ASIÁTICA

ALVARINHO OF MONÇÃO AND MELGAÇO AFFIRMS IN ASIAN GASTRONOMY

**FEIRAS de SABORES**



## **ALVARINHO DE MONÇÃO E MELGAÇO AFIRMA-SE NA GASTRONOMIA ASIÁTICA**

**Publicada:** 4 de setembro de 2018

Sommeliers de topo distinguem Soalheiro Clássico 2017 com medalha de ouro. Fazendo jus, à longa história de contacto do povo português com o Oriente, o Soalheiro pretende continuar a contribuir para um acentuado e sólido conhecimento do Alvarinho de Monção e Melgaço nos mercados asiáticos. Com presença no Japão, Macau, Hong Kong e Singapura, a 1ª Marca de Alvarinho de Melgaço demonstra que os Alvarinhos da região têm perfis que harmonizam na perfeição com diferentes estilos de gastronomia seja ela nipónica, chinesa ou até mesmo cantonesa.

---

Mais uma vez, os mercados asiáticos ficaram rendidos aos aromas e sabores da 1ª Marca de Alvarinho de Melgaço. O Soalheiro Clássico 2017 conquista a medalha de ouro no ASIA WINE & SPIRITS AWARDS 2018 (AWSA). A avaliação é feita, em prova cega, por Sommeliers de topo de toda a Ásia, juntamente com um painel de Master Sommeliers liderados por Brian Julyan MS, CEO do The Court of Master Sommeliers. AWSA pretende abrir portas para os produtores de vinho e destilados e seus distribuidores que já estão nos mercados asiáticos ou planeiam entrar nesses mercados.

Orgulhosamente da região mais a norte de Portugal, os produtores do Soalheiro pretendem deixar uma marca da cultura portuguesa pelo mundo. Tal como "tempura", um prato tradicional nos restaurantes japoneses foi introduzido pelos jesuítas portugueses e a palavra kappu deriva de copo em português, o Alvarinho será certamente um desafio de harmonização na gastronomia internacional.

---