

**(Be)ver o vinho de outra forma**

Drink the wine the other way

ESCOLA DE HOTELARIA DE COIMBRA



**(BE)VER O VINHO DE OUTRA FORMA**  
**COCKTAILS VÍNICOS: O VINHO PARA ALÉM DO CLÁSSICO**  
**CONSUMO NO ACOMPANHAMENTO DAS REFEIÇÕES**

O cliente e os padrões de consumo estão em permanente mutação, importando acompanhar as tendências e proporcionar experiências que vão ao encontro das novas expectativas. Assistimos a uma preocupação e interesse crescente com as questões da saúde, da sustentabilidade ambiental, da procura de experiências reais e autênticas e do regresso às raízes, valorizando os territórios e os produtos endógenos. Apesar da equação, que enfatiza o respeito pelas origens, o cliente quer ser surpreendido! A inovação emerge como fator crítico de su-

cesso, e o mundo dos vinhos não é exceção. Dependendo das suas características, os vinhos podem ser mais ou menos versáteis, adaptando-se a composições mais ou menos arrojadadas e ao gosto do consumidor e do momento em que é servido. Ervas aromáticas, frutas e purés, xaropes caseiros e especiarias são apenas algumas das possibilidades para partir à descoberta de novas ligações e cocktails vínicos. O bar é um desafio à imaginação, apresentando-se como um laboratório que convida a combinações de sabores, aromas e texturas, engalanados por decorações coloridas ou mais sóbrias, dependendo da inspiração do barman. Os vinhos verdes Quinta do Soalheiro foram um desafio recente, que levou à criação de três cocktails. O 1º (ALLO Passione) trabalha a parte floral do vinho, ligando-o à acidez dos maracujás que crescem nos muros que ladeiam a Quinta, situada em Melgaço, complementando-o

com os sabores do xarope de especiarias; o 2º (ALLO Infusion) procura, através da Erva-Príncipe e do Tomilho Limão, acentuar a frescura das castas Loureiro e Alvarinho, proporcionando um excelente fim de tarde; já o 3º (ALLO Red), revelou-se uma explosão de frutos vermelhos e xarope de hibisco, numa perfeita harmonia com o vinho que inspirou a criação. O profissional de bar interpreta o vinho, a paisagem, o terroir e os produtos que crescem em torno da vinha. Procura a inspiração nos pequenos detalhes, criando e recriando experiências que vão ao encontro dos que procuram experiências intensas e plenas de sensações.

**Sugestão de Chef**  
**Eduardo Vicente**

- ALLO Infusion (o 3º da foto)**
- 12 cl Vinho ALLO
  - 2 Ramos (só folhas) tomilho limão
  - 1 Folha de erva Príncipe ou Limonete
  - 1 cl Xarope de açúcar