

Cocktails de Alvarinho uma nova dimensão para o verão

Cocktails of Alvarinho a new dimension for the summer



Cocktails de Alvarinho

Uma nova dimensão para o verão



A marca Soalheiro desafiou as escolas de hotelaria e turismo de Coimbra e de Viana do Castelo a criarem *cocktails* vínicos, únicos e irreverentes, que permitam dar uma dimensão arrojada dos sabores do *terroir* da origem do Alvarinho: Monção e Melgaço. Os resultados são surpreendentes.

Alunos e professores das escolas de hotelaria e turismo de Coimbra e de Viana do Castelo aceitaram o desafio da primeira marca de Alvarinho de Melgaço, a **Soalheiro**, e criaram *cocktails* vínicos irreverentes e que desafiarão o paladar de muita gente este verão. Trata-se de propostas descontraídas que permitem reinventar o Alvarinho e dar uma dimensão arrojada dos sabores do *terroir* da origem do Alvarinho: Monção e Melgaço.

Orientados por Eduardo Vicente, em Coimbra disseram «Allo» aos *cocktails* vínicos. A interpretação do Soalheiro Allo, onde o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática, levou à criação de três propostas que exploraram o *terroir* de forma distinta: o Allo Passion (o aroma floral do vinho ligado à acidez do maracujá e aos sabores do xarope de especiarias), o Allo Infusion (os sabores do Alvarinho e do Loureiro acentuados numa infusão com Erva Príncipe e Tomilho Limão) e o Allo Red (uma explosão de frutos vermelhos e xarope de hibisco, numa excelente harmonia com o vinho que lhe serviu de inspiração).

Em Viana, o Soalheiro 9% (um Alvarinho com 9% de álcool pleno de acidez e com açúcar residual) foi a inspiração. O 9% NHR incorpora elementos extraídos dos aromas presentes no vinho como os frutos tropicais (maracujá) e os citrinos (limão) e contempla duas texturas distintas: a base da bebida e uma espuma feita também à base do Soalheiro 9%. A composição foi pensada e executada pelo aluno Flávio Marinho, com a supervisão do formador de bar Albano Pereira.