

**Alvarinhos harmonizados por Chef com Estrela Michelin**

Alvarinhos harmonized by Chef with Michelin Star

Minho Digital Online

**A Confraria do Vinho Alvarinho promoveu, no passado dia 11 de janeiro, um jantar, num restaurante do Porto, com Alvarinhos de Monção e Melgaço.**

A confeção do repasto foi da responsabilidade do Chef Vitor Matos, galardoado com uma Estrela Michelin, cujo desafio foi fazer harmonizações distintas com aqueles vinhos.

Vítor Matos é responsável pela cozinha do Vidago Palace Hotel e, em março, esteve em Melgaço no âmbito da iniciativa Lampreia do Rio Minho – Um prato de Excelência.

Durante o jantar houve pratos tradicionais do Porto, de Monção & Melgaço e até de Bangecoque. A inspiração tailandesa surgiu pelas mãos do Chef Nelson Amorim, proprietário de um restaurante, naquela cidade, que foi o convidado de Vitor Matos para essa noite especial.

Dividido em seis momentos, contou com 4 espumantes (Côto de Mamoelas Reserva 2015, QM Reserva, Reguengo de Melgaço Reserva 2015 e Cortinha Velha Reserva 2014) e 10 alvarinhos (Quinta do Mascanho 2017, Quinta das Pereirinhas Superior 2017, Rebouça 2018, Terras de Conclave 2017, Quinta de Santiago 2017, Alvarianas 2017, Quinta do Regueiro Primitivo 2016, Poema Reserva 2017, Anselmo Mendes Parcela Única 2017 e Soalheiro Reserva 2017).

Recorde-se que o Chef Vitor Matos esteve em Melgaço em março do ano passado. O especialista preparou, no Monte de Prado Hotel & SPA, um jantar vínico de harmonização da Lampreia do Rio Minho com Alvarinho.

