

Soalheiro desafia alunos de Hotelaria e Turismo a criar harmonizações improváveis

Soalheiro challenges Hotel and Tourism Students to create unlikely harmonizations



RICARDO @ MAGNA
CASTA

SOALHEIRO DESAFIA ALUNOS DE HOTELARIA E TURISMO A CRIAR HARMONIZAÇÕES IMPROVÁVEIS



Consciente da importância da formação de base para a criação de profissionais de topo, a Quinta de Soalheiro desafia as Escolas de Hotelaria e Turismo para um projeto que permite uma educação sustentada dos seus alunos e que contribuirá certamente para criar embaixadores de Portugal e dos vinhos portugueses nos quatro cantos do mundo. Na primeira fase deste projeto piloto, a arrancar este ano letivo, integram escolas de norte a sul do país e de diferentes níveis de ensino. O projeto abrange, desta forma, alunos com formações diversas: gestão e administração hoteleira, cozinha, catering, restauração e bar, uma vez que, os sentidos devem ser desafiados e trabalhados num todo para que a harmonia final seja perfeita. “O nosso objetivo é contribuir para que estes alunos aprendam a trabalhar com diferentes estilos de vinho, para que possam adaptar esses conhecimentos a vinhos de qualquer parte do mundo”, afirmam os produtores.

O desafio lançado aos alunos tem como base o desenvolvimento de uma harmonização improvável: desafiar os paladares de um prato típico da região onde a escola está inserida com diferentes estilos de Soalheiro. Um desafio que permitirá demonstrar que a gastronomia portuguesa é rica e variada e que pode ser combinada com perfis distintos de Vinho Verde, especificamente dentro da casta Alvarinho. O projeto já arrancou na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto com a primeira Master Class, integrada nas comemorações do aniversário da Escola. Durante o primeiro semestre letivo será implementado também nas Escolas de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, Porto, Coimbra, Fátima e Faro.

VINHO É CULTURA: PARTIR À DESCOBERTA DE CHEIROS, MEMÓRIAS, LUGARES...

“Não é preciso beber vinho, para ter cultura de vinho” desmistifica o enólogo Luís Cerdeira quando se refere à formação de base em que os alunos começam a frequentar estes cursos com 14/15 anos. Acrescentando, “o vinho faz parte da nossa tradição. Está enraizado na dieta mediterrânea e é fundamental que os jovens aprendam e evoluam. Não é beber por beber. A cultura do vinho tem a ver com a entrega, com a dedicação, com o simbolismo do momento. Podemos dar história, dar dimensão”.

O modelo base do projeto é transversal a todas as escolas, tendo depois características específicas em função de cada uma das realidades encontradas: visitas formativas ao terroir Monção e Melgaço: a origem do Alvarinho e Master Class sobre as especificidades dos Vinhos Portugueses, com especial incidência no Vinho Verde e na Casta Alvarinho, e os paralelismos destes com os vinhos do mundo. O Soalheiro, pela sua diversidade de gama, disponibiliza ainda um kit de formação composto por vinhos de todas as suas dimensões, um info kit explicativo da origem do terroir, Monção e Melgaço e da história do Alvarinho e Fichas Técnicas dos Vinhos. Este kit formação é utilizado de acordo com as necessidades das escolas e serve de ferramenta de trabalho para professores e alunos nas ações letivas e projetos educativos.

“Acreditamos que o turismo pede criatividade para dar a conhecer o potencial do nosso país. Não podemos estagnar face ao presente. É necessário evoluir e desafiar convenções para que façam ver as potencialidades da nossa terra, do nosso património, das nossas tradições. É preciso saber fazer as escolhas adequadas. O futuro deles prende-se com inovação e diferenciação. Só os melhores se vão destacar” concluem os produtores.