

Gastronomia combina com vinho verde

Gastronomy combines with green wine

NOTÍCIAS DE
OUREM

EHF Gastronomia combina com vinho verde

A Quinta do Soalheiro desafiou os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima a criar harmonizações

improváveis. O projecto arrancou a 11 de outubro e pretende demonstrar que a gastronomia da região de

Fátima pode ser combinada com perfis distintos de Vinho Verde, especificamente dentro da casta Alvarinho.

“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 modelo base do projecto centra-se em 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 acções lectivas e projectos educativos.

