

Há novos cocktails de alvarinho no Porto e em Coimbra

EVASÕES

There are new alvarinho cocktails in Porto and Coimbra

Há novos cocktails de alvarinho no Porto e em Coimbra



Alunos das escolas de hotelaria criaram cocktails a partir do Soalheiro Allo. As quatro bebidas com aromas de fruta, especiarias e ervas aromáticas estão na carta dos bares Digby, no Porto, e Carmina de Matos, em Coimbra.

Parecem nomes de perfumes os quatro cocktails criados por estudantes das Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra e de Viana do Castelo, em resposta a um desafio da Soalheiro. A primeira marca de vinho de Melgaço desafiou aquelas escolas a criar cocktails vínicos a partir do seu vinho **Soalheiro Allo** e o resultado foram estas bebidas chamadas **Allo Passion**, **Allo Infusion**, **Allo Red** e **9%NHR**, que podem ser provadas no **Porto** e em **Coimbra**.

Ao Soalheiro Allo, vinho feito com uvas alvarinho e loureiro, frutado e aromático, foram adicionados maracujá e xarope de especiarias para criar o **Allo Passion**; erva príncipe e tomilho limão para fazer o **Allo Infusion**; e ainda frutos vermelhos e xarope de hibisco no caso do **Allo Red**. Estes três cocktails foram criados pelos estudantes de Coimbra (orientados pelo professor Eduardo Vicente) e podem ser degustados no **bar do restaurante Carmina de Matos**, na praça 8 de Maio, naquela cidade.

Em Viana, foi o Soalheiro 9% (um alvarinho com 9% de álcool, com muita acidez e açúcar residual) que esteve na base do cocktail **9%NHR**, criado pelo aluno Flávio Marinho, com a orientação do formador de bar Albano Pereira. A bebida incorpora naquele Soalheiro aromas de frutos tropicais (maracujá) e limão, com duas texturas diferentes, já que leva também uma espuma feita com o mesmo vinho.

Este cocktail e os outros três já referidos podem todos ser provado no **restaurante-bar Digby, do hotel Torel Avante**, na rua da Restauração, no Porto. Neste espaço, há ainda para provar um cocktail de aguardente, criado pelo barman do Digby, Rúben Nito.