

Vinhos do Tejo apostam na 3.ª edição da iniciativa ‘Tejo Academia’ - Media - Media



Sob o mote ‘Tejo Academia’, está de volta mais um ciclo de ações dirigidas aos profissionais do canal HoReCa –restaurantes, wine bares, garrafeiras e demais espaços em que o vinho é rei –, com o objetivo de alargar o conhecimento e aumentar a presença dos Vinhos do Tejo, explorando a sua ligação com a comida. Criada em 2020, esta é uma iniciativa promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) e pela Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo. Estão abertas as inscrições, que são gratuitas e devem ser feitas até ao dia 31 Outubro, para o e-mail confraria.enofila.tejo@gmail.com. Esta 3.ª edição vai contar com duas sessões: a primeira, no dia 07 de Novembro, no restaurante OH!VARGAS, em Santarém; e a segunda, no dia 15 de Novembro, no Hotel Dom Gonçalo, em Fátima.

Quando criado, o ‘Tejo Academia’ estava pensado para ter uma periodicidade bienal, intercalando com o ‘Tejo Gourmet’, o concurso de Vinhos do Tejo e iguarias de Norte a Sul do país e ilhas. O sucesso desta iniciativa ditou que passasse a realizar-se todos os anos, com direito a duas sessões de formação, uma na região e outra fora dela, ambas leccionadas por especialistas: o sommelier e embaixador dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão, nos vinhos; e o chefe Pedro Sommer, na gastronomia. Os temas a abordar na formação vão desde a vinha ao copo: conhecimento do terroir dos Vinhos do Tejo; como servir um vinho; como elaborar uma carta de vinhos; dicas de confecção, empratamento e

harmonização. O objetivo final é proporcionar aos clientes uma experiência diferenciadora e mais enriquecida, através de um serviço de excelência, tanto na gastronomia como na relação com o vinho. No final de cada sessão, há sempre uma prova de Vinhos do Tejo, harmonizações e ainda uma prova teórica. Para além da prova teórica, que terá lugar no dia das respectivas sessões, haverá ainda uma prova prática, no início de 2023, com data por definir. Estas provas vão aferir quais os restaurantes que mais proveito fizeram da formação através da demonstração dos seus conhecimentos, sendo-lhes atribuída a distinção de 'Melhor' em diversas categorias e eleito o grande vencedor da iniciativa. Sairá vencedor aquele que tiver a melhor relação entre os seguintes fatores: melhor espaço, empratamento, atendimento, harmonização vínica, serviço de vinhos, carta de vinhos e melhores provas teórica e prática. Os participantes com maior pontuação vão ter direito a prémios e distinções, que serão divulgados e entregues na 'Gala Vinhos do Tejo 2023', no entanto, todos são merecedores de um diploma de participação. Em 2021, foi o restaurante OH!VARGAS, um dos anfitriões deste ano, que se sagrou vencedor na categoria de 'Melhor Restaurante'.

Ao longo dos últimos anos, muitas têm sido as iniciativas levadas a cabo pela CVR Tejo para elevar o reconhecimento dos vinhos da região além-fronteiras. Para além do 'Tejo Academia', os Vinhos do Tejo têm ainda a iniciativa 'Tejo Gourmet', um concurso de iguarias e vinhos que chama ao palco restaurantes de todo o país, enquanto no 'Tejo Academia' o foco é o canal HoReCa da região. Ambas as iniciativas têm um único objetivo: mostrar orgulhosamente ao consumidor, e ao país, o melhor que é feito na região.

Os Vinhos do Tejo têm apostado ainda em outras ações de formação, nomeadamente no Instituto da Vinha e do Vinho, levadas a cabo pelo sommelier Rodolfo Tristão. Direccionadas a sommeliers e compradores de restaurantes e garrafeiras de Lisboa, em 2021, foram promovidas duas provas, uma dedicada a 'Vinhos para sobremesas' e outra a 'Vinhos de Fernão Pires do Tejo'. Já no decorrer deste ano, foram três os workshops realizados: 'Castelão do Tejo'; 'Vinhos de Adegas Cooperativas em Blind Taste'; e, por último, uma ação focada nos 'Vencedores do Concurso Vinhos do Tejo 2022'. Em 2023, os Vinhos do Tejo pretendem continuar a apostar nas ações de formação e nos workshops temáticos.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE