



DR
Duas dezenas de alunos, acompanhados pelos escanções José Miguel Menezes e Paulo Coutinho, na Quinta do Portal

Curso de escanção da EHTC na região do Douro

Muitos profissionais da área da hotelaria, restauração e bebidas já obtiveram, desde 2013, a certificação de escanção na EHTC Coimbra. Atualmente decorre a IV edição

●●● Uma deslocação à Região Demarcada do Douro, nomeadamente à Quinta do Portal, foi o destino – na semana passada – de uma das aulas práticas do módulo de Regiões Vitivinícolas de Portugal, ministrado pelo enólogo José Miguel Menezes, no âmbito do IV curso de Escanção, a decorrer na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC).

Sendo uma formação para executivos, não confere grau, mas tem grande utilidade no mercado de trabalho da restauração e bebidas. São duas dezenas de alunos que, entre fevereiro e julho de cada ano, frequentam esta formação de 300 horas.

No saídas de campo, os alunos fazem provas dos vinhos produzidos em cada uma das regiões demarcadas, tendo neste caso focado a sua atenção na produção da Quinta do

Portal, com 35 hectares localizados em Celeirós, bordejada pelos rios Pinhão e Douro, em plena paisagem vitivinícola classificada como Património Mundial da Unesco.

Quinta do Portal

Alunos e formadores do curso foram recebidos pelo enólogo Paulo Coutinho, que apresentou a herdade, nomeadamente o hotel de 12 quartos Casa das Pipas e a adega/armazém concebido pelo arquiteto Siza Vieira.

De entre as visitas já realizadas ou a realizar ao longo do curso contam-se igualmente deslocações às regiões dos Vinhos de Lisboa, Bairrada e Dão.

De acordo com a organização do curso, contacta-se que, para o atual nível de exigência dos clientes de restaurantes e hotéis, não basta uma boa confeção dos alimentos, com vinho

tinto a acompanhar pratos de carne e vinho branco servido com peixe. Profissionais que saibam aconselhar o vinho indicado para determinada ementa passou a ser um serviço necessário e apreciado, de acordo com a região demarcada, Denominações de Origem Controlada (DOC), processos de vinificação, envelhecimento, castas utilizadas e características das diferentes regiões demarcadas.

É nesta perspetiva que a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) ministra, há quatro anos, este um curso de escanção para profissionais, que contempla a elaboração da carta de vinhos, gestão e controlo de qualidade por datas de vindima, de produção e de engarrafamento, degustações e conhecimento das bebidas segundo as suas categorias e origens.