



Academia do Vinho

INTRODUÇÃO AO VINHO E AO VINHO DO PORTO

O **CS Vintage House Hotel** localiza-se no limite da **margem do rio Douro** voltado para as mais famosas vinhas de **Vinho do Porto**, em pleno **coração da Região Demarcada mais antiga do mundo**. É o local ideal para poder apreciar e aprofundar os conhecimentos sobre o vinho, assim como as inúmeras combinações gastronómicas possíveis.

Propomo-nos dar-lhe a conhecer os vários estilos e tipos de vinhos, da casta ao copo, explicando por que razão o vinho é um néctar tão apreciado em todo o mundo. Pelo seu ambiente e carácter, o **Library Bar** e a **Loja do Vinho** são os locais do Hotel eleitos para uma prova de vinhos.

PROVAS COMENTADAS

A **Experiência do Porto** oferece uma introdução aos vários tipos de Vinho do Porto, à sua história, às diferenças entre os vinhos envelhecidos em casco e os vinhos envelhecidos em garrafa. Disponível diariamente na Loja do Vinho.

Introdução ao Vinho do Porto (€18,50 por pessoa)

- Branco;
- Tawny;
- 10 Anos envelhecido em casco;
- 20 Anos envelhecido em casco;
- Late Bottled Vintage.

Prova das Categorias Especiais (€29,50 por pessoa)

- Late Bottled Vintage;
- 10 Anos envelhecido em casco;
- 20 Anos envelhecido em casco;
- 40 Anos envelhecido em casco;
- Vintage – Possibilidade de abertura a fogo com tenaz para grupos superiores a 6 pessoas.

PROVAS DE DEGUSTAÇÃO

As **Provas de Degustação** oferecem uma oportunidade para experimentar a combinação entre produtos de excelência e os vários tipos de Vinho do Porto, descobrindo quais as ligações ideais para os vinhos envelhecidos em casco (os Tawnies) e os vinhos envelhecidos em garrafa (os Vintages). Disponível por marcação no Bar do Vintage House.

Degustação de Porto & Chocolates (€27,50 por pessoa)

- Porto Branco - degustação de Chocolate Neuhaus Aphrodite;
- 10 Anos envelhecido em casco - degustação de Chocolate Neuhaus Orangette;
- 40 Anos envelhecido em casco - degustação de Chocolate Neuhaus Tentation;
- Ruby Præmium ou Late Bottled Vintage - degustação de Chocolate Neuhaus Fraise des Bois.

DESCRIÇÃO DOS CHOCOLATES

Em 1857, Jean Neuhaus mudou-se da sua Suíça natal para Bruxelas exercendo a profissão de Boticário. No início do séc. XX, juntamente com o seu filho Frédéric, Jean mudou o seu negócio para a prestigiada Galerie de la Reine dedicando-se ao chocolate. Em 1912, Jean II, neto de Jean Neuhaus, criou os primeiros chocolates recheados. Chamou-lhes Pralines. Hoje, a Neuhaus Créateur Chocolatier, mantém a Tradição, Qualidade e Prestígio com técnicas tradicionais e ingredientes da melhor proveniência (as amêndoas são todas provenientes do Algarve).

Neuhaus Orangette: Casca de laranja cristalizada coberta em chocolate negro. A leve acidez da laranja complementa a intensidade do chocolate, criando um todo intenso e complexo.

Neuhaus Aphrodite: Crème de baunilha sobre fundo de gianduja com cobertura de chocolate branco e pétala de frutos secos.

Neuhaus Tentation: Uma das genuínas jóias exclusivas da Neuhaus, com base numa deliciosa nougatine crocante. Esta subtil mistura de açúcar caramelizado e avelã que se derrete na boca, é enrolada e recheada à mão com creme de natas e café antes de mergulhar em chocolate.

Neuhaus Fraise des Bois: Bombom de chocolate negro recheado com polpa de morangos frescos.



VINTAGE HOUSE
HOTEL
★ ★ ★ ★
DOURO

Um outro modo de estar.

www.cs-hoteis.com

Academia do Vinho

Prova Porto de Sabores (€35,00 por pessoa)

Nesta prova, combinamos diferentes estilos de Vinho do Porto com diferentes canapés para constataremos que algumas ligações são ideais e outras não são tão perfeitas, por falta de ligação dos sabores do Vinho do Porto e do canapé.

- Porto Branco Extra Seco - degustação de tosta com atum;
- Porto Tawny 10 anos - degustação de ananás envolvido em presunto;
- Porto Tawny 40 anos - degustação de espetada de gamba;
- Premium Ruby ou Porto Late Bottled Vintage - degustação de polvo;
- Porto Vintage - degustação de trouxinha de coelho.

Prova Cega de Vinho do Porto - "O Jogo dos aromas" (€31,50 por pessoa, máximo 18 pessoas em prova)

Após uma descrição teórica sobre a Região Demarcada do Douro, o processo de vinificação e o envelhecimento das várias categorias de Vinho do Porto, respectivos aromas e sabores, o cliente deve conseguir, através da análise sensorial, descobrir os diferentes estilos apresentados. Realizada em copos de cor pretos opacos, esta experiência põe à prova a memória descritiva e sensorial de cada um, constituindo um desafio à perseverança e à capacidade de descoberta dos vinhos apresentados, alguns são de fácil identificação, outros podem gerar algumas dúvidas.

Vinhos apresentados em prova:

- Porto Branco Extra Seco
- Porto Branco Reserva
- Porto Ruby Reserva
- Late Bottled Vintage
- Porto Tawny 10 anos
- Porto Tawny 40 anos

Copos usados: Copos pretos Spiegelau

CURSOS DE VINHO

A Experiência do Vinho (€69,00 por pessoa, mínimo 4 pessoas; €52,00 por pessoa, mínimo 6 pessoas)

Curso de cerca de três horas sobre vinhos, para todos os interessados e também acessível a iniciantes de introdução à Viticultura, Vinicultura e Análise Sensorial.

O Curso funciona semanalmente ao Sábado, às 10:00 horas - ou em qualquer dia da semana mediante marcação prévia - e é ilustrado com vinhos especialmente seleccionados para o efeito.

Os seguintes aspectos do vinho serão focados:

- Solos e climas;
- As diferentes regiões vitivinícolas do mundo;
- As diferentes castas;
- Métodos de vinificação: espumantes, vinhos brancos, vinhos tintos, vinhos fortificados;
- Introdução às técnicas de análise sensorial:
 - Aspecto visual do vinho;
 - Aromas do vinho;
 - Paladar do vinho;
- Aspectos práticos do vinho: rótulos, como comprar vinho, como armazenar vinho.

As 5 Castas Tintas do Douro (€69,00 por pessoa, mínimo 4 pessoas; €52,00 por pessoa, mínimo 6 pessoas)

Curso de três horas sobre as 5 castas tintas recomendadas para os encepamentos no Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

O Curso funciona em qualquer dia da semana mediante marcação prévia (2 semanas) e é ilustrado com vinhos de mesa varietais das castas mencionadas. Análise das características de cada casta, desde a vinha à adega e sua capacidade de envelhecimento.

Introdução e demonstração durante o curso dos princípios do lote para o equilíbrio do vinho.

Os participantes serão convidados a tentarem os seus próprios lotes, "criando" o seu próprio estilo de vinho.

O Serviço de Vinhos (€69,00 por pessoa, mínimo 4 pessoas; €52,00 por pessoa, mínimo 6 pessoas)

Curso de três horas sobre os mais variados aspectos do serviço de vinhos: temperatura; decantação; vinho e gastronomia; a escolha do copo adequado; armazenamento de vinhos; o quê, quando e onde comprar; e introdução às técnicas de análise sensorial.

O Curso funciona semanalmente ao Sábado, às 10:00 horas - ou em qualquer dia da semana mediante marcação prévia - e é ilustrado com vinhos especialmente seleccionados para o efeito.

Como opção para os cursos, propomos um almoço ou jantar com degustação de vinhos e durante a tarde a visita a uma Quinta da região.

No final poderão ser atribuídos **Certificados de Participação** e serão dadas condições preferenciais de compra na "Loja do Vinho" do hotel.

Para mais informação sobre todos os nossos eventos contactar através do tel.: 254 730 230, Fax: 254 730 238 ou através do e-mail: wineacademy@cs-vintagehouse.com.



VINTAGE HOUSE
HOTEL
★ ★ ★ ★
DOURO

Um outro modo de estar.

www.cs-hoteis.com