



Vila Nova de Gaia/ “Barman do Ano”

Os 15 finalistas do concurso nacional "O Barman do Ano", que tem o apoio do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, estão em Vila Nova de Gaia a aprender novas formas de servir o vinho do Porto. A ideia é modernizar uma bebida que tem cerca de 300 anos e que é conhecida em mais de 100 países. Comentários de Pedro Abrantes, barman concorrente; Paulo Pinto, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto.