



 **Lieb**
Management

PRESSEINFORMATION

Januar 2024

Die Harmonie von Wein und Haute Cuisine

Sterne Koch Ricardo Costa kehrt mit Masterclass in die WOW Weinschule zurück

Porto/München – 30. Januar 2024. Der portugiesische Chefkoch Ricardo Costa, der das Zwei-Sterne-Lokal im renommierten Weinhotel The Yeatman führt, kehrt in die WOW Weinschule zurück, um eine Reihe von Feinschmeckerkursen zu veranstalten, von denen der erste am 10. Februar stattfinden wird. Ein exklusiver Kreis von Personen wird die Gelegenheit haben, die gastronomischen Highlights des Küchenchefs zu probieren, die mit ausgewählten Weinen kombiniert werden.



v. l.: Sterne Koch Ricardo Costa in der WOW Weinschule ; Costas Küchenkünste in seinem Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa ; Verkostung in der WOW Weinschule ; alle © HILODI – WOW Porto

Ricardo Costa ist in Portugal ein bekanntes Gesicht: Er hat nicht nur zwei Michelin-Sterne im Restaurant des Hotels The Yeatman gewonnen, sondern war auch Jurymitglied bei Masterchef Portugal 2023 und leitet außerdem das Restaurant Mira Mira by Ricardo Costa auf dem Gelände von WOW Porto. In der WOW Weinschule wird er die Masterclass „Wintermenü-Harmonisierung“ leiten, die am 10. Februar um 11 Uhr stattfindet – eine ideale Gelegenheit für alle, die seine unverwechselbare Küche zu schätzen wissen und gleichzeitig auf der Suche nach besonderen Weinempfehlungen sind. Die Anmeldung zur zweistündigen Veranstaltung ist ab sofort möglich.

Das Menü für das Weinerlebnis ist in vier Teile gegliedert. Bei jeder der gastronomischen Verkostungen werden die Teilnehmer zwei Weine probieren – einer davon ist ein Vorschlag des Küchenchefs, der andere ein Vorschlag des Teams der Weinschule.

Die Verkostungen, die unter anderem mit Unterstützung des bekannten österreichischen Weinglasherstellers Riedel durchgeführt werden, verstärken das Angebot der WOW Wine School, die ab Februar eine neue Runde von WSET-Kursen anbietet. Außerdem stehen mehrere thematische Verkostungen und praktische Kurse auf dem Programm. Für diejenigen, die einen informelleren Rahmen bevorzugen, bietet die Schule auch private Verkostungen an, für die keine Voranmeldung erforderlich ist – lediglich die Anzahl der zu verkostenden Weine, den gewünschten Weinstil und die Kombination mit Schokolade, Käse und anderen Köstlichkeiten aus der nationalen Gastronomie muss ausgewählt werden, damit die Experten vor Ort eine maßgeschneiderte Degustation bieten können.

Mehr Informationen zur Masterclass mit Ricardo Costa [hier](#).

Weitere Informationen zu WOW Porto unter www.wow.pt sowie auf Instagram (@wow.porto) und Facebook (@wowporto).

BILDMATERIAL

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

ÜBER WOW PORTO

In WOW Porto (ursprünglich: World of Wine) erleben Besucher die portugiesische Kultur rund um die Themen Wein, Geschichte, Kork, Mode, Schokolade und Kunst hautnah – und das in restaurierten, ehemaligen Portweinlagerhäusern inmitten des historischen Weinkellerviertels Vila Nova de Gaia. Sieben Museen, zwölf Restaurants, Bars und Cafés sowie Shops, Veranstaltungssäle, weitläufige Ausstellungsflächen sowie eine eigene WSET-zertifizierte Weinschule und eine Schokoladenfabrik bieten Besuchern auf 55.000 Quadratmetern kulturelle und gastronomische Erlebnisse mit einem weiten Blick auf die Altstadt und den Douro. Das größte Tourismusprojekt Europas 2020 und neues Must-See Portos wurde bereits nach wenigen Monaten für seine Einzigartigkeit und bedeutenden Nutzen für die Region Porto und den Weintourismus im Land ausgezeichnet.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Sophia Rossmanith
Bavariaring 38
D-80336 München
Tel.: +49 (0) 170 655 4274
E-Mail: sophia@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de

