



Vinho Medieval distinguido

O vinho Medieval de Ourém foi destacado entre 17 vinhos a concurso, que melhor combinaram com o bacalhau da Consoada. A decisão foi tomada por júri de 24 elementos, entre jornalistas, escanções, empresários, administradores, profissionais do sector dos vinhos e restauração e curiosos.

Esta prova de harmonia entre vinhos portugueses e o bacalhau da Consoada contou com a participação no júri de Niki Segnit, que semanalmente escreve duas páginas sobre gastronomia no jornal The Times e é autora do livro «O dicionário de sabores».

O júri teve como primeira escolha a colheita do Sócio Reserva branco 2010, em segundo a Herdade da Comporta branco 2010 e em terceiro lugar o Medieval de Ourém 2010. Em representação do Medieval de Ourém, concorreu a Quinta do Montalto com o «Encostas d'Aire».

Esta é a quarta prova de um projecto que pretende reunir em livro diversas provas de harmonia entre pratos tradicionais portugueses e vinhos portugueses. A prova decorreu a 25 de Novembro, no restaurante «A Casa do Bacalhau», em Lisboa. No total serão realizadas cerca de 50 provas de harmonia ao longo de um ano.

«Esta distinção é mais importante para nós, do que muitas das 18 medalhas recebidas durante 2011, na França, Itália, Áustria, Alemanha, Espanha e Portugal», salienta André Gomes Pereira.