

ID: 54022723



01-03-2014

Tiragem: 6000

País: Portugal

Period.: Bimestral

Âmbito: Outros Assuntos

**Pág:** 54

**Área:** 19,25 x 27,23 cm²

Cores: Cor

Corte: 1 de 1



## wine news



## Master Sommeliers provam vinhos portugueses

De forma a homenagear e distinguir os vinhos portugueses, o wine bar Vestigius, em Lisboa, organizou o «Vestigius Top Wines», uma prova que reuniu a presença de dois membros do Court of Masters Sommeliers, Nicolas Clerc e Brian Julyan que vieram provar os nossos vinhos e visitar alguns produtores. Foram mais de 160 referências de vinhos portugueses provados e pontuados, distribuidos por sete categorias. Além dos dois master sommelier, fizeram parte do painel de jurados, o escanção João Chambel (do Vestigius e um dos organizadores da prova), Bruno Morais (escanção do restaurante Casa da Comida), Nuno Dos Santos (Blogger de 'E Tudo o Vinho Levou') e Maria João de Almeida (jornalista e editora da Revista Escanção). «Figuei bastante impressionado com os vinhos portugueses, especialmente os tintos, que são muito frescos e gastronómicos», afirmou Brian Julyan, alogiando ainda a variedade das castas portuguesas. Nicolas Clerc concordou com Brian e revelou ainda estar encantado com os vinhos generosos, em especial com os vinhos da Madeira. «Fantásticos» disse Clerc.

Além das provas, que tiveram lugar no wine bar Vestigius, diariamente, na parte da manhā, foram realizadas visitas a alguns produtores nacionais onde o vinho português esteve sempre em destaque. «Gostei muito das visitas, mas especialmente da região de Colares, que é única, assim como a de Carcavelos. São vinhos raros e muito interessantes», disse Bryan. Já no que respeita às refeições, ambos foram levados a conhecer vários restaurantes de Lisboa e arredores, de alta cozinha ou de estilo

tradicional, mas o que ambos gostaram mesmo foi de ir à Marisqueira Ramiro, na Av Almirante Reis, em Lisboa: «Foi uma experiência absolutamente única. A frescura e o sabor do marisco não tem descrição!», rematou Clerc. A prova terminou com uma apresentação dos vencedores no Vestígius, com a presença de produtores e enólogos.





		Espumante	25
Posição	Região	Produtor	Vinho
1	Lisboa	Josephim Arnaud	Espumante
		Roses	
Posicilio	Região	Produtor	Vinho
1	Douro	Quinta do Portal	Colheita 2013
2	Alenteio	Otho de Mocho	Rosé 2012
3	Setubal	Herdade do Portocarro	Tears of Anima Rose Nobile 2013
		Moscatel	11/10/23/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/10/
Posição	Região	Produtor	Vinho
T I	Dourn	Adeca de Favaios	1980 Vinno
2	Setúbal	Joaquim Arnaud	Moscatel de Setubal 2011
1	Douro	Adega de Favaios	10 ands
	cours:	Madeira	10-3003
Posição	Região	Produtor	Vinho
1	Madeira	Barbeits	Verdeiho Keserva Velha 10 anos
2	Madeira	Blandy's	Colheita Malvania 1996
3	Madeira	Blandy's	Terranter 1976
		Branco até 10	
1	Dourn-	Quinta do Sagrado	
2	Beirrada	Quinta do Valdoeiro	Sagrado 2012
3	Dão	Quinta do Perdigão	Heserva 2010
7	Vinhos Verdes	Quenta do Perdigao	Entratado 2011 Edição Nacional Arinto 2013
5	Alentejo	Herdade do Arrepiado	Riesbrig 2011
100	realite o		
		Branco acima de	
1	Alentejo	Herdade da Calada	Caladessa 2013
2	Lisboa	Casal St. / Maria	Reserva 2010
3	Dauro:	Ramos Pinto	Duas Quintas Reserva 2012
4 5	Setubal	Herdade do Cebolal	Caios 2010
3:	Linboa	Quinta do Monte d'Orro	Madrigal 2012
		Tintos até 20 e	uros
1	Dão	Fante du Gonçalvinho	Reserva Inconnu 2010
2	Setubal	Herdade do Cebolal	Caios 2011
3	Dio	Quinta de Bica	Vinhas Velhas 2007
A	Doure	Quinta da Foz	Tinto 2009
5	Dourn	Quinta da Foz	Reserva Vinhas Velhas 2011
		Tintos acima de 2	0 euros
1	Serubal	Herdude do Portocarro	Cavalo Maluco 2009
2	Alentejo	Quinta de Moure	Rótulo Dourado 2009
3	Alentejo	Herdade da Calada	Block n.9 3 (2012)
4	Dan	Casa de Passarella	Villa Dilyeira 2009.
5	Doulu	Ot 1 Nova de N Sr. r do Carmo	Grande Reserva Classica 2011
		Porto	
Posição	Região	Produtor	Vinho
Vintage	Doord	Samos Pinta	Vintage 2004
LRV	Dauro	Quinta do Noval	L B.V. Unfiltered 2008
Tawny	Dauro	Ramos Pinto	Quinta do flom Retiro 20 anos.