



Restaurante “Ceboleiros” promove bienal de vinhos

Avaliação Iniciativa, que arrancou ontem e decorre até ao dia 7 de Junho, visa promover a gastronomia e o vinho nacionais

O prémio “Ceboleiros Grand’ Ouro”, uma iniciativa promovida pelo Restaurante “Ceboleiros”, de Aveiro, arrancou ontem e decorrerá até ao dia 7 de Junho.

Com o objectivo de promover a gastronomia e o vinho português, dois ex-libris nacionais, o Restaurante “Ceboleiros” realizará uma nova edição da Bienal de Vinhos das seguintes regiões: Douro, Vinhos Verdes, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo, Beira Interior, Dão, Bairrada e Lisboa.

O restaurante terá uma demonstração de iguarias e vinhos, dedicando uma semana a cada região.

No que respeita aos vinhos, esta acção terá uma avaliação dos clientes/consumidores e outra de especialistas em vinhos (em prova cega).

Serão atribuídas as medalhas de Prata e Ouro e “Ceboleiro de Grand’Ouro” (apenas atribuído na prova cega) aos vinhos tinto e branco com a maior pontuação.

O painel de especialistas será constituído por enólogos e enófilos “de reconhecido valor e experiência em análise sen-



FOTOS: D.R.



sorial de vinhos”, utilizando, para o efeito, a ficha de prova da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, de 0 a 100 pontos.

A avaliação dos clientes será efectuada diariamente, durante as refeições, resultando da escolha do cliente e mediante a lista dos vinhos da semana/região em causa.

Vinhos avaliados são das seguintes regiões: Douro, Vinhos Verdes, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo, Beira Interior, Dão, Bairrada e Lisboa

Cada garrafa aberta terá um registo escrito da sua avaliação. Ao melhor vinho branco e tinto será atribuído um certificado.

A Semana de Vinhos Verdes e Douro está a decorrer até ao dia 24; a Semana de Vinhos de Lisboa, Tejo, Península de Setúbal e Alentejo decorrerá entre os próximos dias 26 e 31; a Semana de Vinhos da Beira Interior, Dão e Bairrada decorrerá de 2 a 7 Junho; e a prova cega e a atribuição das medalhas terá lugar a 6 de Junho. ▲



A gerência do Restaurante “Ceboleiros”