



"Bienal de Vinhos" do Restaurante "Ceboleiros" foi um sucesso

Degustação Realizada no último fim-de-semana, esta foi a edição que registou o maior número de vinhos em prova de sempre: 104. Os vinhos foram eleitos por um conjunto de enólogos e pelos próprios clientes do espaço

O Restaurante "Ceboleiros", em Aveiro, voltou a promover, no último fim-de-semana, uma "Bienal de Vinhos", durante a qual decorreram duas provas: uma prova cega com enólogos; e outra entre clientes.

À prova foram colocados 104 vinhos, entre brancos e tintos, de sete regiões demarcadas: Lisboa, Tejo, Alentejo, Dão, Douro, Bairrada e Beira Interior.

Carlos Oliveira, um dos sócios deste restaurante, não podia estar mais satisfeito com a forma como correu esta bienal. "Correu muito bem, ainda melhor do que as duas

anteriores", congratula-se, sublinhando o elevado número de vinhos em prova.

"Montaria Tinto" eleito o melhor qualidade/preço

"Mesmo gastronomicamente falando, a adesão foi muito boa", acrescenta o responsável, referindo-se aos novos pratos regionais apresentados nesta edição. "E os vinhos foram um sucesso, tendo esgotado em quase todas as semanas a eles dedicadas", conta.

Entre os provadores, quase todos oriundos da região da Bairrada e seleccionados pelo enólogo Osvaldo Amaro, en-

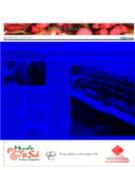


RICARDO CARVALHAL

Os irmãos Oliveira (António, Fernando e Carlos) com os vinhos vencedores desta edição

contrava-se um representante do Instituto da Vinha de Lisboa, que prestou apoio no que respeita à parte da organização da pontuação dos vinhos na prova cega.

"Realizámos, também, uma prova entre os clientes, porque achamos importante introduzi-los neste mundo dos vinhos", refere Carlos Oliveira, salientando que a sua escolha nem sempre corresponde à dos especialistas na matéria. A este respeito, refere-se que os clientes deste espaço escolheram o vinho "Montaria Tinto" como o que apresenta a melhor relação qualidade/preço. ◀



ID: 59658373

10-06-2015

Especial Restaurante Ceboleiros

Foral de Cantanhede e Marquês de Marialva são os melhores da prova cega



“Foral de Cantanhede”, o tinto vencedor da prova cega

Os vinhos “Foral de Cantanhede Baga Grande Reserva 2009” Tinto (da “Adega de Cantanhede”) e “Marquês de Marialva Arinto Grande Reserva 2012 Bairrada” Branco (também da “Adega de Cantanhede”) foram os grandes vencedores do “Ceboleiro Grande Ouro”, atribuído pelos enólogos da prova cega de vinhos.

Os tintos medalhados com prata

Nos vinhos tintos, as medalhas de prata foram para: “Portal”; “Teoria - Grande Reserva”; “Encontro 1”; “Tazem”; “Monte da Pinga”; “Quinta do Ortigão”; “Olho no Pé - Pinot Noir”; “Piano”; “Padre Pedro”; e “Maria Mora - Reserva”.

Os brancos medalhados com prata

Já no que respeita aos vinhos brancos, as medalhas de prata foram para: “Marquês de Marialva - Reserva”; “Padre Pedro - Reserva”; “Cabriz”; “Pedra D’Orca”; “Monte Cascas”; e “Quinta do Gradil”. ◀

Os medalhados de ouro na prova cega

Com medalha de ouro na prova cega foram premiados os seguintes vinhos: “Foral de Cantanhede Grande Reserva 2009” (tinto); “Vinha do Contador” (tinto); “Marquês de Marialva Arinto” (branco); “Vinha do Contador” (branco); “Quinta do Ortigão” (branco); “Piano-Reserva” (branco); Marquês de Marialva Grande Reserva (tinto); “Volúpia” (branco); “São Domingos - Grande Escolha” (tinto); e “Beyra - Reserva” (tinto).

Ambos os grandes vencedores do “Ceboleiro Grande Ouro” são da “Adega de Cantanhede”

Bienal colocou a concurso

Seleção Lisboa, Tejo, Alentejo, Dão, Bairrada, Beira Interior e Douro foram as regiões

Existente há quase 14 anos, no N.º 38 da Rua Aires Barbosa, na freguesia da Glória, o Restaurante “Ceboleiros” é, hoje, uma referência na gastronomia aveirense.

Tendo no Bacalhau com Natas a sua grande especialidade, esta prova mostrou que existem novos pratos com bastante adesão por parte dos clientes, como o Frango na Púcara, os Filetes de Polvo com Arroz de Polvo e o Choco Frito à Moda de Setúbal. “Fizemos uma seleção gastronómica a nível de todo o país, escolhemos os pratos que melhor se adaptam à cozinha de um restaurante, e apresentámo-los nestes dias da bienal; cada semana correspondeu à gastronomia de cada uma das sete regiões vitivinícolas que estiveram em prova: Lisboa, Tejo, Alentejo, Dão, Bairrada, Beira Interior e Douro”. “Esses pratos tiveram uma aceitação tal, que agora estamos a pensar introduzi-los na nossa ementa, pelo menos em determinados dias”, contam os chefes do “Ceboleiros”, António e Carlos Oliveira.

Foi no passado fim-de-semana que terminou esta que foi a terceira “Bienal de Gastronomia e Vinhos”, uma prova que reuniu mais de uma centena de vinhos, entre brancos, tintos e verdes, oriundos de sete regiões vinícolas portuguesas.



A totalidade dos vinhos a concurso - 104 - na terceira edição da “Bienal Gastronómica e de Vinhos” promov



vinhos de sete regiões

es a concurso, cada uma delas correspondente a uma semana gastronómica



vida pelo Resaurante "Ceboleiros"

Composição dos dois painéis de provedores

Painel 1

- Tiago Macena, da "Adega de Cantanhede"
- Magda Costa, da "Global Wines"
- José Duro, da "Garrafeira de Selas"
- Sérgio Pereira, da "Vinalda Distribuição"
- Bruno Seabra, das "Caves da Montanha"

Painel 2

- Ivo Silva, da "Global Wines"
- Luís Santos, da "Quinta Casal Monteiro"
- Pedro Andrade, da "Cave Central da Bairrada"
- Susana Pinho, das "Caves S. Domingos"
- Pedro Moreira, do blogue "Bebes.Comes"

A iniciativa incluiu uma prova cega, exclusivamente para enólogos (realizada no sábado) e uma prova para clientes, que decorreu durante as sete semanas gastronómicas temáticas, uma por cada região presente a concurso.

A grande quantidade de vinhos levou à realização de uma maratona de provas, por duas equipas de enólogos, seleccionados pelo enólogo presidente

Frango na Púcara, Filetes de Polvo com Arroz e Choco Frito à Moda de Setúbal foram os pratos com maior aceitação

Osvaldo Amaro.

O concurso visou eleger o melhor vinho dessas sete regiões, de acordo com os padrões de qualidade especificados na ficha internacional de prova. Assim, a todos os vinhos que alcançaram mais de 90 pontos (num máximo de 100), foram atribuídas medalhas de ouro, enquanto que aos vinhos que ficaram abaixo desta pontuação foram atribuídas medalhas de prata.

Ao melhor vinho de entre os medalhados de ouro foi atribuído o prémio "Ceboleiro Grande Ouro", que consiste numa estatueta da autoria do artista aveirense (já falecido) Zé Augusto. ◀

Os vinhos preferidos dos clientes

Na prova dos clientes, na região de Lisboa, foram premiados os seguintes vinhos: "Quinta do Gradil Sauvignon Bianco & Arinto" (branco) e "Quinta do Gradil Touriga & Tannat" (tinto).

Na região do Tejo, os clientes distinguiram os vinhos: "Padre Pedro Reserva" (branco e tinto).

Do Alentejo, os clientes premiaram os vinhos "Comenda Grande 2013" (branco); e "Monte Baixo Reserva 2011" (tinto).

Da região do Dão, os clientes premiaram os vinhos: "Quinta do Escudial 2013" e "Cabriz Encruzado 2014" (brancos); e "Quinta do Escudial Vinhas Velhas Reserva 2009", "Quinta Santo António Reserva 2010" e "Santo António Touriga Nacional" (tintos).

Da Bairrada, as medalhas de ouro atribuídas pelos clientes foram para os vinhos: "São João Lote Especial Branco 2011" e "Quinta do Ortigão" (brancos); e "São Domingos Grande Escolha 2011" e "Frei João Reserva 2012" (tintos).

Na região da Beira Interior, os clientes elegeram o "Tinto Beyra Reserva 2012".

Na região do Douro, foram eleitos os seguintes: "Piano Reserva 2013" (branco); e "Teoria Grande Reserva Vinhas Velhas 2012" (tinto), Mário Távora (tinto) Prata e Vale Marianos (branco) Prata.

Foi, também, eleito o melhor vinho verde: "Grã Caravela Alvarinho 2014" (ouro) e "Casa da Soutosa Grande Escolha 2014" Prata. ◀



ID: 59658373

10-06-2015

Especial Restaurante “Ceboleiros”

Mais de uma **centena de vinhos** brancos e tintos postos à prova

Premiados Organização sublinha que os vinhos “foram um verdadeiro sucesso, tendo esgotado em quase todas as semanas”. Os clientes também tiveram uma palavra a dizer, que nem sempre coincidiu com a dos especialistas na matéria

FOTOS: D.R.



“Teoria Vinhas Velhas Grande Reserva 2012” - Ouro (tinto)



“Quinta do Gradil Sauvignon Blanc/Arinto 2014” - Ouro (branco)



“Padre Pedro Reserva 2010” - Ouro (tinto)



“Padre Pedro Reserva 2013” - Ouro (branco)



“Comenda Grande 2013” - Ouro (branco)



“Quinta do Gradil Touriga/Tannat 2009” - Ouro (tinto)



Os cinco brancos medalhados de Ouro, nas provas cegas



Os cinco brancos medalhados de Ouro, nas provas cegas