



etc.

**O n.º 1 Alentejo que  
Júlio Bastos idealizou**

Com assinatura da enóloga Sandra Gonçalves, o Dona Maria Grande Reserva 2011 (PVP 24,90 euros) fermentou em lagar e estagiou um ano em carvalho francês. "Complexo, é sóbrio e elegante, é gastronómico e sofisticado", descreve a Wine.

**Top 3 Os que tiveram  
melhor pontuação**

No top 3 dos vinhos portugueses com melhor pontuação pela Wine em 2016 estão ainda o Quinta do Vallado ABF Very Old Tawny 1888 (PVP 3500 euros) e o Barca Velha 2008 (PVP 350 euros), da Sogrape, considerada a melhor produtora vitivinícola do Mundo em 2015 e 2016.



# Comer e beber Eis os melhores do ano

**Prémios Wine** Jorge Moreira é o "Enólogo do Ano" e está no Douro. Azores Wine Company, Júlio Bastos e Sá Pessoa também estão entre os premiados

Ana Isabel Pereira  
cultura@jn.pt

● Jorge Moreira, Henrique Sá Pessoa e os projetos Júlio Bastos, Herdade do Portocarro e Azores Wine Company estão entre "Os Melhores do Ano 2016" para a "Wine - A Essência do Vinho". A revista divulgou e entregou ontem os prémios durante um jantar de gala que reuniu cerca de 200 convidados

dos num hotel do Porto. O "Vinho do Ano" é o Dona Maria Grande Reserva 2011. Elaborado a partir das castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional Petit Verdot e Syrah, de vinhas velhas, é uma referência do produtor Júlio Bastos (Estremoz, Alentejo). "É um grande vinho de um senhor produtor", considera a publicação detida pela EV-Essência do Vinho.

O portuense Jorge Moreira, que

recentemente celebrou 20 anos de enologia no Douro e é o nome por detrás dos vinhos Poeira (projeto pessoal), Real Companhia Velha e Quinta de la Rosa, é o "Enólogo do Ano".

A Azores Wine Company, de António Maçanita, Filipe Rocha e Paulo Machado, foi distinguida como "Produtor Revelação".

Ainda nos vinhos, o presidente da Comissão Vitivinícola da Região

de Lisboa, Vasco d'Aviliez, foi eleito "Personalidade do Ano", enquanto a Herdade do Portocarro (Península de Setúbal) e António Coelho ("sommelier" e "maitre" do restaurante Lasarte, três estrelas Michelin de Barcelona) venceram, respetivamente, nas categorias "Produtor do Ano" e "Sommelier do Ano".

Na gastronomia, destaque para Henrique Sá Pessoa. O "Chefe de

Cozinha do Ano", que começou a dar nas vistas em 2006 no Bairro Alto Hotel, conquistou recentemente uma estrela Michelin para o seu Alma, em Lisboa.

**O melhor mixologista é...**

O Loco, também com estrela Michelin, do chefe Alexandre Silva, foi eleito "Restaurante Gastronómico do Ano". A "Personalidade do Ano na Gastronomia" é Duarte Calvão, diretor do evento "Peixe em Lisboa". A Mealhada é o "Destino Gastronómico" de 2016 e o "Rei dos Leitões" o "Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos". Para Castro Marim foi o prémio do "Produto Artesanal do Ano", para a flor de sal Salmarim. Jaime José de Barcelos, proprietário do restaurante "Ostradamus" (Florianópolis) é a "Personalidade do Ano no Brasil".

Este ano, a Wine estreou duas categorias: Mixologista do Ano e Enoturismo do Ano. Na primeira, venceu João Rodrigues, do algarvio Columbus Cocktail & Wine Bar, e na segunda a veterana Herdade do Esporão (Alentejo). ●

**Premiados 2016:**

**VINHO DO ANO**  
Dona Maria  
Grande  
Reserva  
2011  
(Alentejo)  
PVP  
24,90 euros



**PERSONALIDADE DO ANO NO VINHO**  
Vasco d'Aviliez  
(presidente CVR Lisboa)

**PRODUTOR DO ANO**  
Herdade do Portocarro  
(Península de Setúbal)

**PRODUTOR REVELAÇÃO DO ANO**  
Azores Wine Company  
(Açores)



**ENÓLOGO DO ANO**  
Jorge Moreira (Douro)



**SOMMELIER/WINE DIRETOR DO ANO**  
António Coelho (Lasarte,  
Barcelona, Espanha)

**MIXOLOGISTA DO ANO**  
João Rodrigues  
(Columbus Cocktail  
& Wine Bar)

**PERSONALIDADE DO ANO DA GASTRONOMIA**  
Duarte Calvão  
(gastrónomo, diretor do Peixe em Lisboa)

**CHEF DE COZINHA DO ANO**  
Henrique Sá Pessoa  
(Alma, Lisboa)



**RESTAURANTE GASTRONÓMICO DO ANO**  
Loco (Lisboa)

**RESTAURANTE COM MELHOR SERVIÇO DE VINHOS**  
Rei dos Leitões  
(Mealhada)

**PRODUTO ARTESANAL DO ANO**  
Salmarim (Castro Marim)

**DESTINO GASTRONÓMICO DO ANO**  
Mealhada

**ENOTURISMO DO ANO**  
Esporão (Reguengos  
de Monsaraz)

