



*Nesta edição 100 revelamos os nomeados aos prémios
"MELHORES DO ANO 2016" da WINE – A Essência do Vinho,
que serão conhecidos na próxima revista e
igualmente anunciados e premiados em cerimónia que decorrerá
em 27 de janeiro de 2017, no Porto.*

*Estreamos novas categorias
("Enoturismo do Ano" e "Mixologista do Ano"),
tendo ainda reformulado a do "Sommelier/Wine Director do Ano",
na medida em que muitos dos "diretores" de vinho em funções
são sommeliers. Desde já, e independentemente dos grandes
vencedores, estão todos de parabéns pela excelência do trabalho
desenvolvido em prol do vinho e da gastronomia.*

TEXTOS NUNO GUEDES VAZ PIRES / ALEXANDRE LALAS / CÉLIA LOURENÇO / FÁTIMA IKEN / JOSÉ JOÃO SANTOS / LUÍS COSTA / MANUEL MOREIRA
MIGUEL ICASSATTI / MIGUEL PIRES / RUI FALCÃO
FOTOS ARQUIVO / D.R.



NOMEADOS



MELHORES DO ANO

2016



VINHO DO ANO



BARCA VELHA 2008

O mais mítico dos vinhos portugueses está de regresso, com nova edição, a 18ª em 64 anos. Elaborado pela Casa Ferreirinha, universo Sogrape Vinhos, com assinatura do enólogo Luís Sottomayor, este Barca Velha é deliciosamente equilibrado, sereno, pujante mas contido, elegante e distinto, sem nenhum daqueles sintomas de rusticidade e dureza que caracterizam alguns dos grandes vinhos do Douro.



CASA DE SANTAR NOBRE 2013

Obtido numa casa senhorial e histórica, na primeira região demarcada de vinhos não fortificados de Portugal. Produzido em Santar, pertença do grupo Global Wines. Sobressaem notas de fruta madura, cassis, mirtilo, um lado floral e outro, mentolado. Detentor de uma estrutura notável, com taninos de alto calibre, muita frescura e fruta bem definida. Tem uma vertente mineral e enorme profundidade. É um grande vinho do Dão!



DONA MARIA GRANDE RESERVA 2011

É elaborado em Estremoz, por Júlio Bastos, um nome de referência no Alentejo e que continua a ter a coragem de enfrentar os ditames do mercado mais sedento, lançando apenas as colheitas quando entende que o deve fazer. O vinho está repleto de fruta madura, cereja em calda, balsâmicos, toques de cappuccino. Tem boa estrutura e muito equilíbrio, final moderado e fino. É particularmente elegante e sofisticado.



QUINTA DO VALLADO ABF VERY OLD TAWNY PORTO 1888

É um Porto muito velho, engarrafado em 2016 para celebrar os 300 anos da Quinta do Vallado. O nome homenageia António Bernardo Ferreira I, antepassado dos atuais proprietários da emblemática quinta duriense. Notas de frutos secos, de mogno, alguns esverdeados e o tão apreciado vinagrinho. Estrutura enorme, muito untuoso, algumas especiarias e iodo. Não lhe falta acidez e o final é longuíssimo. Um vinho extraordinário!



PERSONALIDADE DO ANO NO VINHO



FILIPA GARCIA

A Garcias é uma das maiores e mais eficientes distribuidoras de vinhos, bebidas e produtos alimentares da atualidade. Os números comprovam-no: 7.000 produtos de 300 fornecedores, 7.500 clientes, 250 funcionários, uma frota de 150 viaturas. Filipa Garcia deu novo e decisivo impulso ao projeto e os resultados que apresenta acabam por ser o melhor dos cartões de visita.



HANS JORGENSEN

Parte do Alentejo mais moderno tem o cunho deste protagonista. Dinamarquês, engenheiro mecânico de formação, casado com Carrie, uma americana, despertou para os aviões na Malásia. Mas foi de barco que descobriu e se apaixonou pelo Alentejo. Cortes de Cima é hoje um nome incontornável e deve-se a ele aquela que é uma espécie de nova sub-região alentejana, a partir do momento em que plantou vinhas em Vila Nova de Milfontes.



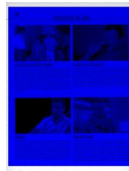
PEDRO JORGE

Pedro Jorge faz da Garrafeira Alfaia um dos mais sensacionais bares de vinho. Mas embora o público seja globalizado (além de portugueses, frequentam a casa brasileiros, franceses, alemães, nórdicos, ingleses...), a Alfaia é um santuário do vinho português. E Pedro, um dos mais eficazes embaixadores do que é produzido. E com a simpatia, a alegria e o sorriso cativante que tem, promover o vinho de Portugal fica ainda mais fácil.



VASCO D'AVILLEZ

Comunicador nato, adepto da história e excelente narrador de estórias, Vasco Avillez é figura marcante das últimas décadas. Trabalhou em empresas produtoras e distribuidoras de vinhos, dentro e fora do país, e foi com ele que a ViniPortugal abraçou o desafio da internacionalização dos vinhos portugueses. Em 2017 deixa a presidência da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa para se tornar diácono. Pelo setor do vinho ajudou ao milagre da mudança de mentalidades e da gestão de esforços.



PRODUTOR DO ANO



CASA AGRÍCOLA HORÁCIO SIMÕES

Apesar de a casa Horácio Simões só ter começado a engarrafar vinhos Moscatel já no início da década de 90, a família conta quatro gerações dedicadas ao Moscatel. A opção familiar sempre foi deixar seguir o ano agrícola sem empreender grandes esforços na adegas para corrigir, atenuar ou enfatizar o que a natureza oferece em cada ano. Criam vinhos para serem envelhecidos, que possam ser mantidos com o mínimo de correções, álcool incluído. Por isso, os vinhos são fortificados para um volume alcoólico superior à norma em Setúbal, de modo a poder compensar as perdas futuras por evaporação.



PROVAM

A PROVAM foi constituída por dez produtores dos concelhos de Monção e Melgaço, que juntos decidiram comercializar vinhos regionais assentes quase exclusivamente nas castas Alvarinho e no dueto Alvarinho/Trajadura. O Portal do Fidalgo começou por marcar uma época com um par de vinhos brilhantes que rapidamente se elevaram ao topo da hierarquia, brilhando em colheitas como 2002. O Vinha Antiga, um Alvarinho fermentado e estagiado em carvalho francês, acabou por subverter muitos dos dogmas da sub-região.



HERDADE DO PORTOCARRO

A Herdade do Portocarro é um dos bons exemplos que reúne um misto de criatividade, estudo e respeito pelo passado, qualidades a que se somam uma pontinha de audácia e atrevimento que convém garantir. Os vinhos são verdadeiramente originais, excelentes e francamente sedutores. Não se prendem a dogmas e tanto optam por promover castas forasteiras como por recuperar castas nacionais, quase extintas. Um exemplo cabal de alguém, José Mota Capitão, que não se limitou a transcrever o que os vizinhos ou a região faziam.



QUINTA DO LEMOS

A Quinta de Lemos é um dos mais recentes intervenientes no palco dos vinhos do Dão. Os vinhos entraram com estrondo na colheita 2005, assumindo um estilo diferente do habitual na região, privilegiando um perfil muito mais energético e veemente que se traduziu em vinhos pretos e repletos de fruta madura, adotando um discurso a que a região não estava habituada. Desde essa data ganharam uma maior dose de sensatez, anunciando hoje um estilo que se afirma mais urbano e discreto, condição que se intensificou durante os últimos anos através dos Dona Santana e o Dona Georgina



PRODUTOR REVELAÇÃO DO ANO



AZORES WINE COMPANY

Por serem local de passagem entre o continente europeu, americano e viagens para a Índia, os portos dos Açores acabavam por vender bastante vinho aos barcos que aproveitavam a escala para a reposição de mantimentos. Com isso, os vinhos açorianos acabaram por ganhar um prestígio crescente que acabou por ser desbaratado com as sucessivas invasões de oídio, míldio e filoxera. António Maçanita e a Azores Wine Company começam agora a oferecer uma nova visibilidade para os Açores, no respeito e no acórdio para as castas locais, no levantamento de uma realidade esquecida. Brilhante.



DRUIDA

Nuno do Ó foi para o Dão à procura de fazer um vinho branco, à procura de uma das castas que mais valoriza e admira, o Encruzado, de quem é fã assumido e defensor extremo. Partiu para essa aventura na companhia de João Corrêa com quem partilhava conversas e desafios diários, com quem partilhava uma estética e filosofia do vinho. Acabaram a fazer o vinho numa adega simples.. O que interessa é que os vinhos revelam uma pureza, delicadeza e expressão que os coloca no patamar superior dos vinhos da região.



QUINTA DO PÔPA

É um regresso às origens quase duas gerações após, um regresso às terras do Douro com a irreverência própria de quem vem de fora e se pode dar ao luxo de mudar o status quo, mas também de quem preserva o respeito de saber que há muito para conservar e muito para aprender. A aprendizagem tem sido rápida e os vinhos ganharam estilo próprio e uma imagem singular, seguindo um modelo que embora se mantenha profundamente duriense não se conforma em fazer só por fazer.

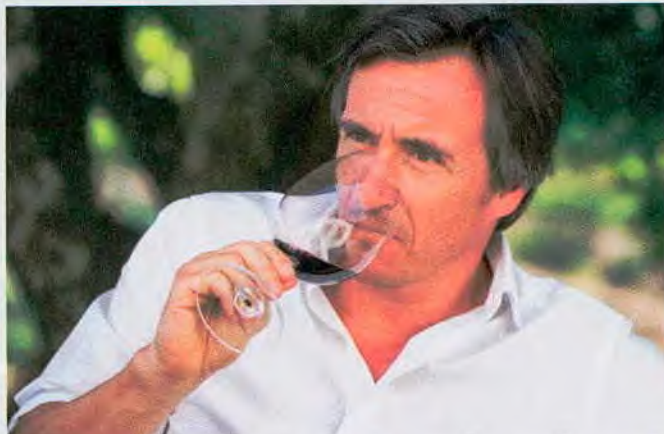


VICENTINO WINES

Os vinhos Vicentino são o resultado da empreitada improvável de um norueguês, Ole Martin Siem que decidiu fixar amarras na costa Vicentina para se dedicar à agricultura. Não são vinhos de meditação que nos façam explanar teorias profundas, nem é esse o propósito. Os Vicentino são vinhos muito bem-feitos, leves e despretensiosos, mas simultaneamente sérios e sem o facilitismo óbvio do açúcar que costuma servir para mascarar problemas. São vinhos de nos fazem descobrir um Alentejo diferente.



ENÓLOGO DO ANO



JORGE MOREIRA

De forma franca e direta, como só ele sabe ser, Jorge Moreira assume que escolheu enologia quase por um devaneio quando se sentiu, como quase todos os adolescentes, perdido na juventude. Com um começo assim seria difícil imaginar que se iria transformar num dos enólogos mais meticolosos e perfeccionistas do Douro. A verdade é que 20 anos depois podemos afirmar que Jorge Moreira se impôs como um dos enólogos mais rigorosos de Portugal, certo e carregado de personalidade.



LUÍS LOURO

Não deve ser fácil suceder a Miguel Louro, não só um dos maiores vultos do Alentejo e do Portugal vinícola, como também uma referência, um nome sonante e uma das personalidades mais marcantes de Portugal. Quando a fasquia é colocada tão alto, a tensão e a ansiedade podem condicionar o percurso. Mas Luís Louro é um produtor sério e consistente, que do ainda curto espaço de tempo de laboração já conseguiu provar que tem capacidades e qualidades para conseguir brilhar sozinho.



RITA MARQUES

Rita Marques é um dos nomes mais importantes de uma nova geração de enólogos portugueses. Não só pelos vinhos que produz, vinhos que conseguem sintetizar de forma brilhante a singularidade do terroir com a lucidez e sapiência da enóloga. Mas para além dessa honestidade intelectual, Rita Marques reúne ainda a coragem de fazer vinhos longe de casa, criando marcas próprias dando seguimento a uma abordagem que pretende ter consequências.



TIAGO ALVES DE SOUSA

Se os vinhos da Gaivosa afirmaram-se desde logo entre os melhores do Douro será justo referir que ganharam um brilho especial graças ao trabalho certo e dedicado de Tiago Alves de Sousa, a quarta geração de Alves de Sousa na Gaivosa. Tiago Alves de Sousa veio acrescentar uma profundidade e consistência aos vinhos da Gaivosa que só um acompanhamento exaustivo permite efetuar. Para além de uma sensibilidade muito especial para a vinha e para a adega, Tiago pôde concentrar-se nos pequenos detalhes que exigem tempo e disponibilidade, pormenores que fazem toda a diferença do mundo.



SOMMELIER / WINE DIRECTOR DO ANO



ANTÓNIO COELHO

Brilha num restaurante de um dos maiores chefes do mundo, o Lazarte, acabadinho de receber a terceira estrela Michelin. António Coelho trilha um percurso que começou por mera brincadeira, nas férias escolares e num restaurante familiar, no Algarve. Tendo-se formado em Manteigas, passou pela Quinta das Lágrimas, Fortaleza do Guincho e Tavares Rico, tendo uma passagem pelo famoso catalão Can Fabes. Elegância e exigência no serviço, capacidade de estudo e sempre à procura da satisfação do cliente.



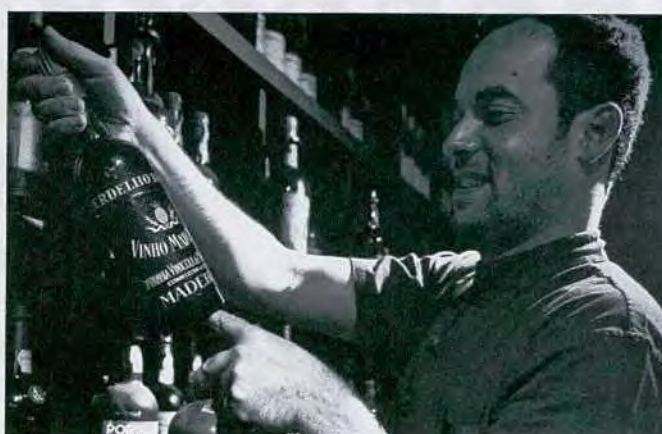
LUÍS MOURA

Formado em Coimbra, com percurso marcado pela Quinta das Lágrimas onde conheceu a exigência do serviço de vinhos de nível elevado, saiu para liderar o projeto DUX Petiscos e Vinhos, hoje um wine bar de referência em Coimbra. Procura conjugar o serviço de vinhos de qualidade, com preços democráticos. A fórmula resultou, tendo o conceito expandido para outras duas localizações. Outros projetos de consultoria e formação expressam o lema "fazer bem, fazer com vontade".



PEDRO SANTOS

Natural de Coimbra, Pedro Santos esteve na Quinta das Lágrimas e no Reino Unido. Já mais seguro e maduro, começa a exercer serviço noutros projetos, assumindo algumas consultorias onde empresta conhecimento. Muito recentemente exerceu como sommelier numa dos espaços mais emblemáticos ligados ao vinho e ao serviço do vinho, o Palace Hotel do Bussaco, e está hoje no restaurante Rei dos Leitões, na Mealhada, a gerir uma excelente carta de vinhos.



RUI MIGUEL MADEIRA

Com a formação recebida em Coimbra, tem estado presente em projetos de imensa identidade, exerce com paixão e vontade férrea de evoluir. Na Mesa de Lemos e agora no restaurante do Hotel Areias do Seixo, onde empresta toda a sensibilidade e acolhimento que tem deixado rendidos os clientes que o visitam. Pelo meio, uma enriquecedora experiência numa empresa de distribuição, que sempre contribui para uma multiplicidade experiencial que faz crescer. Um dos jovens grandes valores da nossa sommellerie.



MIXOLOGISTA DO ANO



JOÃO RODRIGUES

O Columbus Cocktail & Wine Bar, em Faro, merece visita. O espaço convida e a qualidade da carta de bebidas, das preparações e da equipa tornam a experiência ainda melhor. Por ali, tudo tem pinta e não é pensado ao acaso. João Rodrigues é protagonista mas, acima de tudo, um dos melhores executantes da atualidade. Técnica e criatividade são atributos que lhe reconhecemos e elogiamos.



JOSÉ ROBERTSON

Foi uma pedrada no charco quando surgiu e rapidamente afirmou-se como lugar altamente recomendado para quem gosta de dois dedos de conversa e um bom cocktail. O bar Cinco Lounge, no Príncipe Real, Lisboa, ajuda a perceber melhor o interesse crescente em Portugal pela mixologia. José Robertson é um dos rostos do projeto mas é, sobretudo, um dos melhores mixologistas da atualidade.



PAULO GOMES

A decoração do Red Frog, em Lisboa, é inspirada nos bares que vendiam álcool ilegalmente nos anos 20 nos EUA, altura em que vigorava a "Lei Seca". Mas estamos no século XXI e na capital portuguesa, num local de culto para quem gosta de boa mixologia. Paulo Gomes, um dos proprietários, é responsável por surpresas constantes, que só neste inverno equivalem a 28 opções distintas de cocktails. Justifica as distinções que tem obtido.



TIAGO MOREIRA

O bar do hotel Pestana Vintage, na Ribeira do Porto, beneficia de um enquadramento invejável. É por ali que Tiago Moreira oficia, tendo feito de um trabalho pontual de férias profissão. Tem estudado e procurado ir mais além, participado em concursos, como acontece com os demais nomeados desta categoria, e tem procurado levar a mensagem da mixologia a uma maior diversidade de públicos.



PERSONALIDADE DO ANO DA GASTRONOMIA



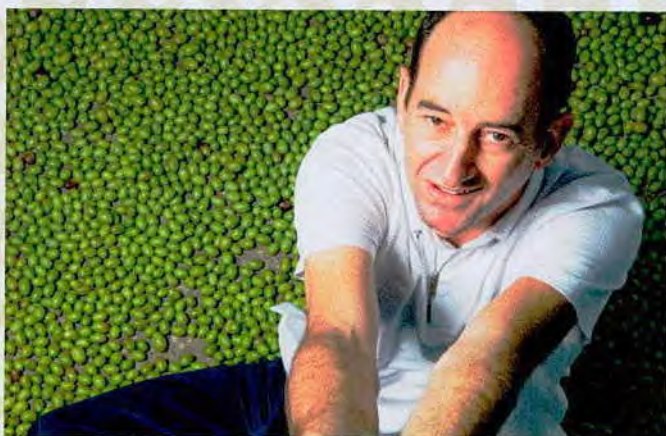
ADRIANA FREIRE

Jornalista e fotógrafa de carreira, aquando da abertura de um incentivo camarário para projetos sociais de dinamização do bairro, Adriana Freire decidiu aliar o melhor de dois mundos: a paixão pela Mouraria, onde vive, e a paixão pela cozinha. Assim nasceu a Cozinha Popular da Mouraria, em 2012, associação sem fins lucrativos que pretende integrar pessoas do bairro, desafiá-las a trabalhar e a participar em várias atividades. Uma escola de cozinha para segundas oportunidades está prometida para breve.



DUARTE GALVÃO

Jornalista experimentado, tornou-se crítico de referência no Diário de Notícias. Haveria de abraçar a consultoria gastronómica do Turismo de Lisboa e muito a ele se deve o sucesso e a afirmação do evento Peixe em Lisboa. Duarte Galvão teve a inteligência de identificar uma matéria-prima nobre, o peixe, para posicionar num patamar mais elevado a restauração e a gastronomia portuguesas. É, além disso, um entusiasta de restaurantes e um incentivador de uma nova e talentosa geração de chefes de cozinha.



EDGARDO PACHECO

Seja nas páginas da revista Sábado ou do Correio da Manhã ou nos ecrãs da CMTV, Edgardo Pacheco aborda a gastronomia com uma seriedade e rigor de saudar. Açoriano radicado em Lisboa, investiga, documenta-se e sabe o que escreve e sobre o que fala, como ditam as regras do bom jornalismo. Acaba de lançar um guia sobre azeites, que nos ajuda a perceber melhor a versatilidade do produto e a diversidade dos extra virgem que temos à disposição. Não quer ser crítico de nada, apenas jornalista. E isso, acreditem, faz toda a diferença.



FÁTIMA MOURA

Abdicou da docência para investigar e dedicar-se a fundo à gastronomia. Tem conseguido documentar-se bastante, sobretudo acerca de uma diversidade substancial de produtos portugueses. Já foi jurada em concursos televisivos e tem ainda escrito livros que realmente aportam algo de novo e interessante para quem gosta de aprofundar conhecimentos. Os próprios cozinheiros reconhecem-lhe o mérito e o facto de estar a assumir-se como uma fonte de informação e documentação prova a confiança que nela depositam.



CHEFE DE COZINHA DO ANO



ALEXANDRE SILVA

Batalhador e inconformista, Alexandre Silva é um dos chefes que mais se tem falado nos últimos tempos. A ideia de ter um restaurante de cozinha de autor, com pouco mais de 20 lugares, que fugisse às convenções, era arriscada e os vaticínios nem sempre foram os melhores. Porém, o chefe do Loco, em Lisboa, chegou, viu e venceu. Rapidamente conquistou um séquito de admiradores, incluindo os inspetores do Guia Michelin, que acabaram por lhe dar uma estrela quando o restaurante ainda nem tinha cumprido um ano.



HENRIQUE SÁ PESSOA

Já era um dos melhores, mais conhecidos e versáteis chefes portugueses, mas faltava-lhe algo que pudesse afirmar a cozinha de autor. Esse "algo" chamava-se Alma e a versão 2.0 (recolocação no Chiado, equipa ambiciosa e músculo financeiro), permitiu-lhe atingir rapidamente com êxito um patamar para o qual há muito demonstrara talento e experiência. Esse sucesso fez dele, desde cedo, o mais provável candidato a uma estrela Michelin, algo que se viria a confirmar em novembro último.



LUÍS AMÉRICO

Um bom chefe de cozinha não é apenas aquele que aplica o talento a conceber pratos que encantam quem os saboreia, mas também aquele que concebe restaurantes com conceitos vencedores. Luís Américo consegue reunir ambos os atributos, ainda que seja no segundo caso que se tem destacado nos últimos tempos. Primeiro, com o Cantina 32, e já este ano com o Puro 4050. Sem ele o Porto, e a renovada Rua das Flores, seriam mais pobres.



TOMOAKI KANAZAWA

Tomoaki Kanazawa não é apenas um grande mestre da cozinha japonesa mas igualmente uma referência para os pares. Há um ano e meio surpreendeu meio mundo ao deixar o popular restaurante Tomo aos funcionários para abrir um espaço de apenas oito lugares, unicamente com menus de degustação kaiseki e marcações exclusivas pela internet. É neste lugar, com o seu talento e o da mulher Kayo, que tem maravilhado todos os que se sentam no desconfortável balcão e se deixam ficar à sua mercê.



RESTAURANTE GASTRONÓMICO DO ANO



CASA DE CHÁ DA BOA NOVA

A parada era alta e o risco elevado: criar um restaurante de referência numa das obras mais emblemáticas de Álvaro Siza Vieira, a Casa de Chá da Boa Nova. Porém, quem não arrisca não petisca e Rui Paula tomou todas as providências para montar aqui um restaurante de fine dining posicionado ao nível dos melhores do país. Esse esforço e a sua cozinha de técnica apurada, contemporânea e de raiz portuguesa (com influências de fora, em doses homeopáticas) viriam a valer-lhe, recentemente, a tão há muito ambicionada estrela Michelin.



LAB BY SERGI AROLA

Sergi Arola é presença regular na Penha Longa, onde há uns anos se associou ao hotel para abrir um restaurante informal. Porém, foi em 2015, quando transformaram parte do espaço num formato de fine dining que se começou vislumbrar o nascer de uma estrela às portas de Sintra. De facto, no Lab by Arola encontram-se os pratos que o chef catalão tinha no seu duas estrelas Michelin, em Madrid (e que entretanto fechou), ao qual tem vindo a ser acrescentado um toque luso, graças à presença do talentoso chef português Milton Anes.



LOCO

O restaurante de Alexandre Silva em Lisboa, recentemente distinguido com estrela Michelin, tem a rara capacidade de não deixar ninguém indiferente. Pode-se gostar mais ou menos, mas a experiência de um jantar ali perdura na memória. Há criação, enredo, risco, capacidade de surpreender, técnica, atenção aos detalhes, serviço muito competente. É um dos melhores restaurantes de cozinha criativa portuguesa da atualidade e deixa-nos a entusiasta expectativa de ainda poder ir mais além.



THE YEATMAN

Podia ser apenas um restaurante com ambição a ter uma das melhores cartas de vinhos do mundo. Porém, no fundo, os responsáveis da casa sabiam que na hora de escolher um profissional com provas dadas como Ricardo Costa, a aspiração seria outra. E o chefe aveirense responderia à altura com a sua cozinha criativa (com um toque clássico) de grande nível e consistência, dois atributos fundamentais para a entrada estrelada no guia Michelin e posterior conquista, em Novembro último, da segunda estrela.



RESTAURANTE COM MELHOR SERVIÇO DE VINHOS



FORTALEZA DO GUINCHO

Se o restaurante, agora com chefia do chefe Miguel Rocha Vieira, mantém o cintilar da estrela Michelin, a carta, o serviço e a cave de vinhos merecem nota igualmente elevada. Há bom trabalho do sommelier Inácio Loureiro, uma seleção de copos cuidadosa, um aconselhamento sem máculas, uma diversidade assinalável de opções. As harmonizações com a gastronomia de autor são pensadas e contribuem uma experiência de grande nível.



GAVETO

É das marisqueiras de referência de Matosinhos. O serviço é exemplar, os vinhos são sempre dados a provar e o aconselhamento enogastronómico tem melhorado. Os copos são apropriados e as temperaturas de serviço são corretas, a ponto de não terem frescos generosos. A carta de vinhos é abrangente, está segmentada por regiões, inclui anos de colheita e castas dos vinhos, propostas a copo - Portos incluídos. Um bom exemplo.



REI DOS LEITÕES

Neste restaurante da Mealhada, onde o leitão sempre nos convida, a carta e o serviço de vinhos também justificam aplauso. A Bairrada está bem representada, mas a diversidade vai muito além da região. Os copos potenciam a apreciação e o serviço de sommelier é muito competente. Os preços dos vinhos são bastante convidativos e a ordenação por preço (decrecente) facilita, sobremaneira, a escolha do cliente. Um oásis nas redondezas.



ROMANDO

A cave de vinhos deste restaurante de Árvore, Vila do Conde, funciona para um enófilo como que uma loja de bombons para uma criança. Há mais de um milhar de rótulos disponíveis, de todo o mundo. A carta está devidamente estruturada e possui as informações necessárias a um rápido entendimento. Os copos são imaculados, as temperaturas de serviço corretas e existe aconselhamento.



PRODUTO ARTESANAL DO ANO



CASA DO AIDO

O sabor é dos principais estímulos da gastronomia. À procura desse sabor que a memória nos dita, algumas empresas dedicam-se a recuperá-lo. É o caso da Casa do Aido, no que respeita ao ovo. Ali, os ovos são postos por galinhas que vivem em áreas de terreno cobertas por vegetação composta por cereais em modo de produção biológico, cálcio e elementos de origem mineral. Exemplo de inovação, experiência e qualidade, com saber fazer acumulado de 47 anos.



CHÁ CAMÉLIA

O chá Camélia corporiza a primeira experiência de tentativa de produção de chá em Portugal continental. Dirk Niepoort e a mulher, Nina Gruntkowski, estão a tornar realidade a plantação de *camellia sinensis*, em Vila do Conde, desde 2014. O objetivo é produzir um chá verde de alta qualidade. Até concretizar o sonho - a *camellia sinensis* necessita de cinco anos até à primeira colheita - decidiram criar a Chá Camélia para vender chá verde japonês em Portugal, produzido pelo casal Morimoto, do sul do Japão.



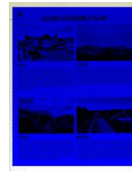
QUINTA DE FOLGA

O porco bísaro criado ao ar livre e de forma sustentada, com recursos endógenos, é o segredo do sabor dos produtos da Quinta de Folga, projeto familiar de Melgaço. O resultado são produtos de fumeiro de excelente qualidade e sabor, como o salpicão de Melgaço, a farinheira de bísaro, a chouriça de sangue ou a alheira de bísaro que podem também ser provados in loco, a par dos vinhos do Soalheiro, já que a quinta integra a Rota do Alvarinho e Fumeiro e explora a vertente de enoturismo.



SALMARIM

A ligação da Salmarim à gastronomia é exemplar. A flor de sal é a menina dos olhos desta empresa que, apesar de familiar, tem crescido de forma notável. A qualidade da flor de sal, que nasce nas salinas de Castro Marim, a textura delicada e seca, ativa os aromas dos alimentos. Flor de sal fumada ou aromatizada com limão, orégãos e salsa, azeitona e malagueta são alguns dos sabores inovadores criados.



DESTINO GASTRONÓMICO DO ANO



BRAGA

Nas duas últimas décadas, Braga confirmou-se como das mais fervilhantes cidades portuguesas, reconhecida como polo universitário, industrial e tecnológico. Após anos de definhamento, o setor da restauração tem ressuscitado, graças a novos espaços que souberam adequar a oferta aos públicos da cidade, bem como à revitalização de lugares de bem comer. Com localização privilegiada, no coração do Minho e da região dos Vinhos Verdes, a cidade dos arcebispos reúne todas as condições para também se afirmar gastronomicamente.



ESTREMOZ

Venda Azul, Mercearia Gadanha... Entre clássicos e novos spots, Estremoz aproveitou a localização fácil (junto à saída da A6) e a grande ligação aos vinhos para aumentar significativamente a oferta de restauração. Melhor, não descaracteriza os traços únicos da cozinha regional alentejana. Se a vizinha Évora continua a ser a Meca dos restaurantes alentejanos de bem comer, bem que Estremoz pode começar a reclamar um diploma de mérito nesse particular.



FUNCHAL

A capital do arquipélago da Madeira é bem mais do que um bonito postal turístico. Diariamente tem milhares de visitantes nas ruas, chegados dos quatro cantos do mundo. Para lá da paisagem e do vinho, os Madeira e os Madeirenses, a gastronomia é outro dos grandes atrativos, sendo particularmente bem executada nalguns espaços do centro histórico e em certos restaurantes de hotéis e de freguesias mais afastadas. Além disso, detém o mais inebriante dos mercados portugueses, o Mercado dos Lavradores.



MEALHADA

Quem viaja no litoral português, de norte para sul ou vice-versa, pensa sempre num desvio até à Mealhada. E a dose de loucura é tanta, a ponto de os inícios de viagem serem programados para coincidir com paragem na localidade, a horas decentes de almoço ou de jantar. São dezenas os restaurantes que confeccionam o famoso leitão, cada um procurando trabalhá-lo com um certo cunho pessoal, mantendo grupos de aficionados. Um local, um prato... uma romaria diária, que aos fins de semana mais parece um carnaval. Dá que pensar, não dá?



ENOTURISMO DO ANO



CARTUXA

A FEA - Fundação Eugénio de Almeida apostou decisivamente no enoturismo. Inaugurou uma enoteca no centro histórico de Évora, abriu a Cafeteria do Pátio S. Miguel e as portas da adega a visitas. Uma forma inteligente de potenciar o nome Cartuxa junto de uma faixa cada vez maior, e com poder aquisitivo, de enoturistas, que visita o Alentejo e pretende sempre novas experiências e contactos com as marcas que preza. E quando boa parte dessa população visitante é oriunda do Brasil, a marca Cartuxa brilha com outra intensidade.



HOTEL MONVERDE

Em Telões, Amarante, o Monverde é um hotel que equilibra design contemporâneo e ruralidade, integração na paisagem envolvente, vinho, gastronomia, relaxamento e experiências de enoturismo. Desenvolvido pela Quinta da Lixa, assume-se como uma oferta hoteleira distinta e muito qualificada na região dos Vinhos Verdes.



ESPORÃO

O enoturismo no Alentejo tem um pioneiro, chama-se Esporão. A média anual de visitantes supera as 22.000 pessoas, o que é ilustrativo do poder de atração do lugar. A recente remodelação do espaço edificado facilitou e melhorou o conjunto de experiências, com destaque muito particular para o restaurante, onde o chefe de cozinha Pedro Pena Bastos tem realizado um trabalho muito meritório, ao saber combinar criatividade, ousadia e produtos biológicos.



SÃO LOURENÇO DO BARROCAL

Inaugurado em março de 2016, o Hotel de São Lourenço do Barrocal resulta da reinvenção de um espaço com 7.000 anos. José Uva, cujas primeiras décadas de vida acompanharam a decadência e a sombra do Barrocal, olhou de forma crítica para a herdade. Com projeto de Souto Moura, ali, junto ao Alqueva, renasceu um lugar como hotel rural de cinco estrelas, que engloba também exploração agrícola e um projeto imobiliário ambicioso. Uma notória mais-valia para o Alentejo e para o enoturismo português.



PERSONALIDADE DO ANO NO BRASIL



ALEXANDRE HENRIQUES

Em Niterói, arredores do Rio de Janeiro, a Gruta de Santo António é poiso seguro para quem aprecia sabores tradicionais portugueses. E a carta de vinhos é também bem portuguesa. Serve uma média de 5.000 clientes/mês, tendo um consumo mensal aproximado de 2.000 toneladas de bacalhau. Antiga costureira, Henriqueta Henriques abriu o restaurante com o marido, em 1977. O filho, Alexandre Henriques, segue a mestria da mãe mas vai assumindo o negócio com pitadas de contemporaneidade. Assim, o ADN não se perde.



CARLOS MOURA

Num curtíssimo espaço de tempo, a Lusovini afirmou-se como distribuidora de referência de vinhos portugueses, dentro e fora do país. A filosofia de criação de marcas próprias foi um dos fatores decisivos para o sucesso, mas a qualidade e capacidade de trabalho da equipa continua a fazer toda a diferença. A operação no Brasil, através da Brasvini, é um excelente exemplo disso mesmo. Carlos Moura lidera-a. É um promotor incansável e, mais do que isso, um profundo conhecedor dos agentes e consumidores brasileiros.



JOACHIM KOERPER

Será o alemão mais ibérico. Ganhou notoriedade Michelin em Espanha, seguindo-se Lisboa, com o Eleven. Mas toda a Europa lhe reconhece talento, não fosse ter passado e conquistado amigos em restaurantes germânicos e franceses. Além de consultorias pontuais, nos últimos anos decidiu arriscar no Brasil, com o Eleven Rio. Conquistou estrela Michelin e apesar de estar já na terceira localização (o antigo Vieira de Souto, em Ipanema), a distinção mantém-se e a admiração dos cariocas também. Lisboa-Rio passou a ser ponte aérea constante.



JOSÉ JAIME BARCELOS

Diz, com graça, que tem cara de ostra. A verdade é que o Ostradamus, em Ribeirão da Ilha - Florianópolis, é tido como o mais emblemático restaurante de ostras de todo o Brasil, possuindo um carisma muito especial. José Jaime Barcelos, ex-mecânico de automóveis, é o grande protagonista. O espaço, em cima da praia, que começou como gelataria, trata os vinhos portugueses, alguma pastelaria e artesanato também portugueses com um carinho admirável. Parte da inspiração deve-se à colonização açoriana.

CISION

ID: 67553622

Wine
A ESSÊNCIA DO VINHO

01-11-2016

Tiragem: 20000

País: Portugal

Period.: Bimestral

Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 17,82 x 0,92 cm²

Corte: 18 de 18



PRÉMIOS ANUAIS WINE conheça nesta edição os nomeados a “Melhores do Ano” no vinho e gastronomia