



Cerimónia realiza-se no Hotel Crowne Plaza, no Porto

“Os Melhores do Ano 2016” no vinho e gastronomia anunciados a 27 de Janeiro

A celebrar 100 edições e 10 anos, a revista Wine – A Essência do Vinho prepara-se para eleger quem mais se destacou no vinho e na gastronomia durante o ano passado. “Os Melhores do Ano 2016” serão anunciados e premiados na cidade do Porto, no hotel Crowne Plaza, no próximo dia 27 de Janeiro.

A publicação bimestral já divulgou, na mais recente edição, os nomeados que concorrem nas seguintes 15 categorias: “Vinho do Ano”, “Personalidade do Ano no Vinho”, “Produtor do Ano”, “Produtor Revelação do Ano”, “Enólogo do Ano”, “Sommelier/Wine Director do Ano”, “Mixologista do Ano” (nova categoria), “Personalidade do Ano da Gastronomia”, “Chefe de Cozinha do Ano”, “Restaurante Gastronómico do Ano”, “Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos”, “Produto Artesanal do Ano”, “Destino Gastronómico do Ano”, “Enoturismo do Ano” (nova categoria) e “Personalidade do Ano no Brasil”. No total são 60 nomeados, personalidades e projectos que se distinguiram em diversas áreas e desenvolveram um trabalho de excelência em prol do vinho, da gastronomia e do enoturismo.

O jantar e cerimónia de entrega de prémios “Os Melhores do Ano 2016”, que se realiza no próximo dia 27 de Janeiro, sexta-feira, contará a presença dos nomeados, assim como de individualidades ligadas a estas áreas, num total de cerca de duas centenas de convidados.

“Os Melhores do Ano 2016”: Nomeados

Vinho do ano:

Barca Velha 2008 (Douro)
Casa de Santar Nobre 2013 (Dão)
Dona Maria Grande Reserva 2011 (Alentejo)
Quinta do Vallado ABF Very Old Tawny Porto 1888 (Vinho do Porto)

Personalidade do ano no vinho:

Filipa Garcia (administradora Garcias)
Hans Jorgensen (produtor Cortes de Cima)
Pedro Jorge (proprietário Garrafeira Altaíola)
Vasco d’Avillez (presidente da CVR Lisboa)

Produtor do ano:

Casa Agrícola Horácio Simões (Península

de Setúbal)

Herdade do Portocarro (Península de Setúbal)
Provam (Monção e Melgaço)
Quinta do Lemos (Dão)

Produtor revelação do ano:

Azores Wine Company (Açores)
Druída (Dão)
Quinta do Papa (Douro)
Vicentino Wines (Alentejo)

Enólogo do ano:

Jorge Moreira (Douro)
Luís Louro (Alentejo)
Rita Marques (Várias regiões e países)
Tiago Alves de Sousa (Douro)

Sommelier/Wine director do ano:

António Coelho (Lasarte, Barcelona, Espanha)
Luís Moura (Dux Petiscos e Vinhos, Coimbra)
Pedro Santos (Rei dos Leitões, Mealhada)
Rui Miguel Madeira (Arealas do Seixo, Torres Vedras)

Mixologista do ano (nova categoria):

João Rodrigues (Columbus Cocktail & Wine Bar)
José Robertson (Cinco Lounge, Lisboa)
Paulo Gomes (Red Frog, Lisboa)
Tiago Moreira (Pestana Vintage, Porto)

Personalidade do ano da gastronomia:

Adriano Freire (Cozinha Popular da Mouraria)
Duarte Calvão (jornalista)
Edgardo Pacheco (jornalista)
Fátima Moura (autora de livros de gastronomia e gastrónoma)

Chefe de cozinha do ano:

Alexandre Silva (Loco, Lisboa)
Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa)
Luís América (Puro 4050, Porto)
Tomooki Kanazawa (Kanazawa, Lisboa)

Restaurante gastronómico do ano:

Casa de Chá da Boa Nova (Leça da Palmeira)
LAB by Sergi Arola (Sintra)
Loco (Lisboa)
The Yeatman (Vila Nova de Gaia)



Restaurante com melhor serviço de vinhos:

Fortaleza do Guincho (Cascais)
Gaveto (Matosinhos)
Rei dos Leitões (Mealhada)
Romando (Vila do Conde)

Produto artesanal do ano:

Casa do Aido (São Pedro do Sul)
Chá Camélia (Vila do Conde)
Quinta de Folga (Melgaço)
Salmarim (Castro Marim)

Destino gastronómico do ano:

Braga
Estremoz
Funchal
Mealhada

Enoturismo do ano (nova categoria):

Cartuxa (Évora)
Esporão (Reguengos de Monsaraz)
Hotel Monverde (Amarante)
São Lourenço do Barral (Monsaraz)

Personalidade do ano no Brasil:

Alexandre Henriques (restaurante Gruta de Santa Antónia, Nitérai – Rio de Janeiro)
Carlos Moura (importadora Brasvini)
Joachim Koerper (restaurante Eleven Rio, Rio de Janeiro)
José Jaime Barcelos (restaurante Ostradamus, Florianópolis)