

ANIMAÇÃO CULTURAL

Teatro Tivoli BBVA recebe Vinhos em Cena

Vinhos em Cena reúne vinhos das várias regiões Portuguesas, num desfile de castas e aromas que se misturam com a música, as conversas e os negócios.



23 MAR a 26 MAR

Teatro Tivoli BBVA

Av. da Liberdade, 182/188,
1250-146 Lisboa

Há provas conduzidas, especialistas nacionais e estrangeiros e espaço para promover os vinhos. O público poderá circulará pelos diversos andares do edifício, onde mais de 40 produtores irão ter os seus stands. Nos camarins e nas frisas será possível experienciar o vinho de forma diferente, assim como diferente será a sua abordagem na sala D. Antónia Ferreira, decorada para o efeito. Por sua vez, o palco irá abrindo e fechando as suas cortinas, para dar lugar a Em cena com, constituído por apontamentos musicais, palestras, conversas e debates sobre vinho.

De 23 a 26 de março, a arte, a gastronomia e os vinhos nacionais aliam-se em Vinhos em Cena, um evento para quem gosta de vinho e para quem vai passar a apreciá-lo!

WORKSHOPS

Notas:

- O preço de cada workshop inclui a entrada no evento
- Os workshops têm uma duração de 60min. e realizam-se na sala D. Antónia Ferreira

Aroma das Castas - 24 de março às 19h30

Os enólogos identificam os aromas de castas nacionais e internacionais em prova cega.

Interveniente - Enólogo Mário Louro convida Sara Peños Lledo

Preço - 35€

Duelo de Castas - 25 de março às 15h30 e 19h

Nestes "duelos" é escolhida uma casta com plantações em duas regiões. Cada interveniente vai defender a casta de uma das regiões de plantação.

Intervenientes:

15h30 - Charles Metcalfe e convidado

19h - Sarah Amed e convidado

Preço - 45€

Jantar ao Contrário - 25 de março às 17h30

Para quem quer aprender a harmonizar os vinhos com as iguarias, começando cada refeição por

AGENDA ESCOLHER UM DIA



ATELIERS, CURSOS E "WORKSHOPS"

Ponto de Arraiolos - Aprenda a fazer com os Mestres

MUSEU DE ARTES DECORATIVAS PORTUGUESAS
3 MAR a 26 MAI



ANIMAÇÃO CULTURAL

Homenagem a José Alberto Reis Pereira

GALERIA JULIO E CENTRO DE ESTUDOS JULIO / SAÚL DIAS
3 MAR | 18H00



ATELIERS, CURSOS E "WORKSHOPS"

Master Classe - Artes Decorativas & Conservação e Restauro

ESAD - ESCOLA SUPERIOR DE ARTES DECORATIVAS
3 MAR | 18H30

VER MAIS EVENTOS



Visitas
30,593,946

Para quem quer aprender a harmonizar os vinhos com as iguarias, começando cada refeição por escolher os vinhos e só depois as iguarias a conjugar. O enólogo convida um sommelier para ajudar na escolha.

Interveniente - Enólogo Diogo Campilho + Sommelier convidado

Preço – 35€

Duetos Imprevistos - Queijos Portugueses e a Casta Moscatel - 26 de março às 17h

O enólogo Luís Simões propõe a conjugação da casta Moscatel com queijos nacionais.

Interveniente - Enólogo Luís Simões + Chefe convidado

Preço – 35€

CONFERÊNCIA

Dia 24 de março com início às 17h30 (duração de 1h15)

Sala de espetáculos

Moderador – Frederico Falcão

Intervenientes - Sarah Amed, Charles Metcalfe, Osvaldo Amado, António Ventura

EM CENA COM...

No palco, as conversas serão ao redor do vinho. Com uma duração de 30 minutos, cada painel terá um moderador e diversos convidados, entre especialistas da área vinícola e figuras distintas da literatura, música, humor e negócios.

23 março | 17h às 20h30 | Em cena com às 18h

24 março | 17h às 23h | Em cena com às 21h30

25 março | 14h às 24h | Em cena com às 15h, 17h 21h e 23h

26 março | 14h às 19h | Em cena com às 15h e 17h

Presenças já confirmadas em EM CENA COM:

Vasco de Avillez - Presidente da CVR Lisboa (Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa)

Natural de Cascais, é um grande conhecedor e contador de histórias à volta do vinho. Atualmente é consultor na firma Stilavi Consultadoria Ld.a e filiado na Confraria do Vinho do Porto, Ordem Enófila de S. Tiago e membro da Confraria dos Enófilos da Beira Interior. Frequentou vários cursos de vendas e de marketing na Califórnia, Canadá, Reino Unido, Itália e França.

Cristiano van Zeller - Douro

Produtor e enólogo na empresa Van Zellers e Co., oficialmente estabelecida em 1780 como firma exportadora de Vinho do Porto pela primeira geração de van Zellers portugueses, e detentora da Quinta do Noval onde, além de Vinho do Porto, tem produção de vinhos Douro DOC sob as marcas "VZ" e "Van Zellers", goza de grande prestígio nacional e os seus vinhos já receberam vários prémios internacionais. Para Cristiano van Zeller "Um enólogo é um alfaiate a fazer vinhos".

Paulo Laureano - Alentejo, enólogo e produtor

É um dos enólogos consultores mais produtivos do Alentejo. Reconhecido e muito requisitado pela nova vaga de produtores que chegaram ao Alentejo em meados da década de 90, já colaborou com mais de uma trintena de produtores, tendo assinado muitos dos mais sonantes vinhos do Alentejo. Ficou conhecido como "Senhor Mouchão" quando passou a liderar a equipa de enologia deste clássico produtor do Alentejo, o que terminou quando criou o seu próprio vinho, na sub-região da Vidigueira, que tanto aprecia.

Mário Louro - Engenheiro, enólogo, formador

Do seu vasto currículo destaca-se ser provador principal na Câmara de Provadores, membro de júri de vários concursos nacionais e internacionais e diretor do Concurso Nacional de Vinhos (desde 2007). É formador na disciplina de Enologia na Escola Superior de Hotelaria do Estoril e Lisboa e na Escola Superior de Turismo de Macau. É animador de espaços em empresas, hotéis, conferências e congressos subordinados ao tema do vinho. Participa como conferencista em várias feiras por todo o mundo. Escreve para jornais e revistas da especialidade e ministra cursos de formação no Hotel Tivoli, Adega Mãe, IVV e CVR Tejo.

Hugo Nascimento - Chef de cozinha, consultor gastronómico, food stylist, formador e conferencista.

Em 1996, no Café Café conhece o Chef Vítor Sobral que, de nariz apurado, rapidamente se apercebeu do seu talento. Na época, Vítor Sobral iniciava o processo de modernização da culinária lusófona e Hugo não perdeu a oportunidade, destacando-se como elemento determinante para a equipa.

Já em 2004, no Restaurante Terreiro do Paço, assume pela primeira vez a posição de Chef de

Ja em 2004, no Restaurante Terreiro do Paço, assume pela primeira vez a posição de Chef de cozinha, sob o comando do mentor. Demonstrou capacidades de liderança, inovação, técnica e muita criatividade. Desde então, começaram as participações internacionais, destacando-se Macau, Canadá, Alemanha, Brasil e Botswana, como destinos cruciais para o seu desenvolvimento profissional.

A cozinha que pratica está na vanguarda da inovação, as técnicas são de mestre. É uma cozinha de emoção, onde cada prato conta uma história que se transforma numa experiência. Para recriar sabores, recorre às memórias. Aquelas de conforto. As da Mãe. Na arte do empratamento, herdou do avô, que nas horas vagas era artesão, o dom de ser artista. A tradição e a simplicidade estão na base de tudo aquilo que cria.

Hoje, lado a lado com Vitor Sobral, além de Chef de Cozinha, é empreendedor. Passa grande parte do tempo na Tasca da Esquina e Cervejaria da Esquina, em Lisboa, e é consultor de vários restaurantes internacionais (S. Paulo; J.Pessoa; Angola). O seu percurso levou-o em 2013 à capa da revista Timeout Lisboa, sendo considerado uma das pessoas com quem se deseja jantar em Lisboa.

Horários: 23 março, 17h00 às 20h30; 24 março, 17h00 às 23h00; 25 março, 14h00 às 24h00; 26 março, 14h00 às 19h00

Bilhetes: 19.50 a 45€ [COMPRAR](#)

M/16

Promotor: UAU



H·P·I·P | PATRIMÓNIO
DE INFLUÊNCIA
PORTUGUESA

grupo Portucel Soporcel

O papel é um produto renovável e reciclável. Todos os papéis provenientes de florestas com gestão sustentável são ambientalmente responsáveis.

Desenvolvido por



Apoio

