

Provas de vinhos, conversas e workshops mas também espectáculos e visitas ao Teatro, sempre com o vinho em pano de fundo...

URL: http://www.lusonoticias.com/index.php?option=com_content&view=article&id=33800:vinhos-em-cena-ate-26-de-marco-no-tivoli-bbva&catid=519&Itemid=393

quinta, 23 março 2017

Está desde hoje em palco, mas também em redor deste, no Teatro Tivoli BBVA, o evento "Vinhos em Cena", uma iniciativa que reúne os vinhos de todo o país, num desfile misto de castas, aromas, música, conversa e negócio.

Até 26 de Março, arte, gastronomia e vinhos nacionais aliam-se neste evento, para quem gosta de vinho e para quem vai passar a apreciá-lo. Em palco, como referimos atrás, mas também em seu redor, estarão presentes especialistas nacionais e estrangeiros num espaço pensado para promover os vinhos, onde é possível ter acesso aos diversos andares do edifício para tomar contacto com diferentes iniciativas em que mais de 40 produtores irão ter os seus espaços.

Nos camarins e nas frisas será possível experienciar o vinho de forma diferente, assim como diferente será a sua abordagem na sala Dona 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", espaços culturais constituídos por apontamentos musicais, palestras, conversas e debates sobre vinho.

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, de acordo com a seguinte programação...

- Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e Personalidade do Ano no Vinho, prémio atribuído em Fevereiro pela Revista Wine.

- Ator, foi um dos pioneiros da Stand-Up Comedy em Portugal, destacando-se pelos textos que escreve, baseados no quotidiano do ser humano e na sociedade.

- Músico e produtor musical, fez parte de projetos como Amália Hoje, The Gift e Ghost in the Machine, antes de integrar os Amor Electro.

- Produtor e um dos enólogos consultores mais produtivos do Alentejo, já colaborou com mais de uma trintena de produtores, tendo assinado muitos dos mais sonantes vinhos do Alentejo.

- Aprendiz de cozinheiro desde 1976, como se afirma, é Chef de Cozinha, consultor, food stylist e empreendedor. Tasca da Esquina e Peixaria da Esquina, ambos em Lisboa, são dois dos seus projetos atuais.

- Produtor e enólogo na empresa Van Zellers e Co., 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".

- Jornalista fundador do Público, onde mantém uma das crónicas mais antigas da imprensa nacional e premiada duas vezes com o Gazeta, foi repórter antes de se tornar co-fundador da Produções Fictícias e argumentista a tempo inteiro.

- Engenheiro, enólogo e formador, mas também provador principal na Câmara de Provadores, membro de júri de vários concursos nacionais e internacionais, director do Concurso Nacional de Vinhos (desde 2007), 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.

- Alfaiate da casa Diniz& Cruz e conversador nato, é ímpar em debates onde se compara a textura dos vinhos e dos tecidos.

- Comunicador por excelência, adora conversar. Do jornal da escola para a rádio foi um passo natural, como foi o da televisão. Já publicou livros, tem uma revista e organiza vários festivais como o Festival da Canção Alternativo ou Termómetro Unplugged.

- Gravou o primeiro álbum em 2013 mas foi em 2016 que este músico concretizou o seu sonho. Com o Alentejo no coração, tonou-se membro fundador de Monda, um projeto com uma abordagem contemporânea ao Cante Alentejano, que mistura a composição tradicional com os novos sons da World Music.

- Com 30 anos de carreira, estreou-se no musical Annie, pela mão de Armando Cortez. Seguiram-se vários espetáculos de revista até se consagrar como atriz de comédia em O Último dos Marialvas, na Casa da Comédia. Desde então, a sua presença tem sido constante em televisão e cinema, sem nunca esquecer o teatro.

- Actor, guionista, apresentador, encenador, músico, cantor... Gosta de fazer um pouco de tudo e faz bem tudo o que se compromete fazer. Versátil, tem um currículo infundável em teatro e televisão, e a comédia assenta-lhe que nem uma luva.

- Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e Personalidade do Ano no Vinho, prémio atribuído em Fevereiro pela Revista Wine.

- Estreou-se no teatro infantil, na companhia Ádòque, em 1981. Desde então, é presença regular nos palcos, televisão e cinema nacional. Acarinhado pelo público, é considerado um dos mais populares atores da atualidade.

- Actor de comédia e drama, tornou-se cara incontornável na televisão nacional com Malucos do Riso. Fez parte do grupo de teatro Meia Preta, especializado em técnica da máscara e a commedia dell'arte, desenvolvendo um trabalho que é a atual base do teatro de máscaras nacional.

- Entrada livre (mediante apresentação do bilhete para o vento geral)

17h30 (duração de 1h15)

Sala de espetáculo

Moderador - Frederico Falcão

Intervenientes - Sara Peñas Lledó, Charles Metcalfe, Osvaldo Amado, António Ventura

19h30 (duração de 60 min.)

Sala de espetáculo

Orador: Doutor Paulo Lopes, R&D Amorim & Irmãos

(O bilhete para o workshop permite a entrada no evento, tendo cada workshop a duração de 60 minutos, na sala D. Antónia Ferreira)

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

Interveniente - Enólogo Mário Louro convida Sara Peñas Lledó

Os bilhetes podem ser adquiridos napor 35 euros

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 António Ventura/Vera Moreira

19h00 - Miguel Angel e Osvaldo Amado

Também aqui os ingressos podem ser adquiridos na, neste dia por 45 euros

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 e Vasco David

Uma vez mais, a aquisição de bilhetes pode ser feita através da, aqui por 35 euros

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

Interveniente - Enólogo Luís Simões e Chef Rodrigo Torgal

Os bilhetes podem ser adquiridos napor 35 euros