

Home / Turismo / Peixe Em Lisboa (10ª edição) – 2017

Eventos Outros Sabores Restauração Roteiros Turismo Vinhos Wines

Peixe Em Lisboa (10ª edição) – 2017

Por Jorge Cipriano  há 1 min  Faça o seu comentário



Procuo por ...



A repetir !

Decorreu na semana passada a 10ª edição do Peixe em Lisboa.



PRECISA DE UM HOTEL? - PESQUISE E POUPE ATÉ -78%

trivago.pt

Compare agora +250 Sites de reserva e descubra as melhores ofertas de hotel !



O autor _____

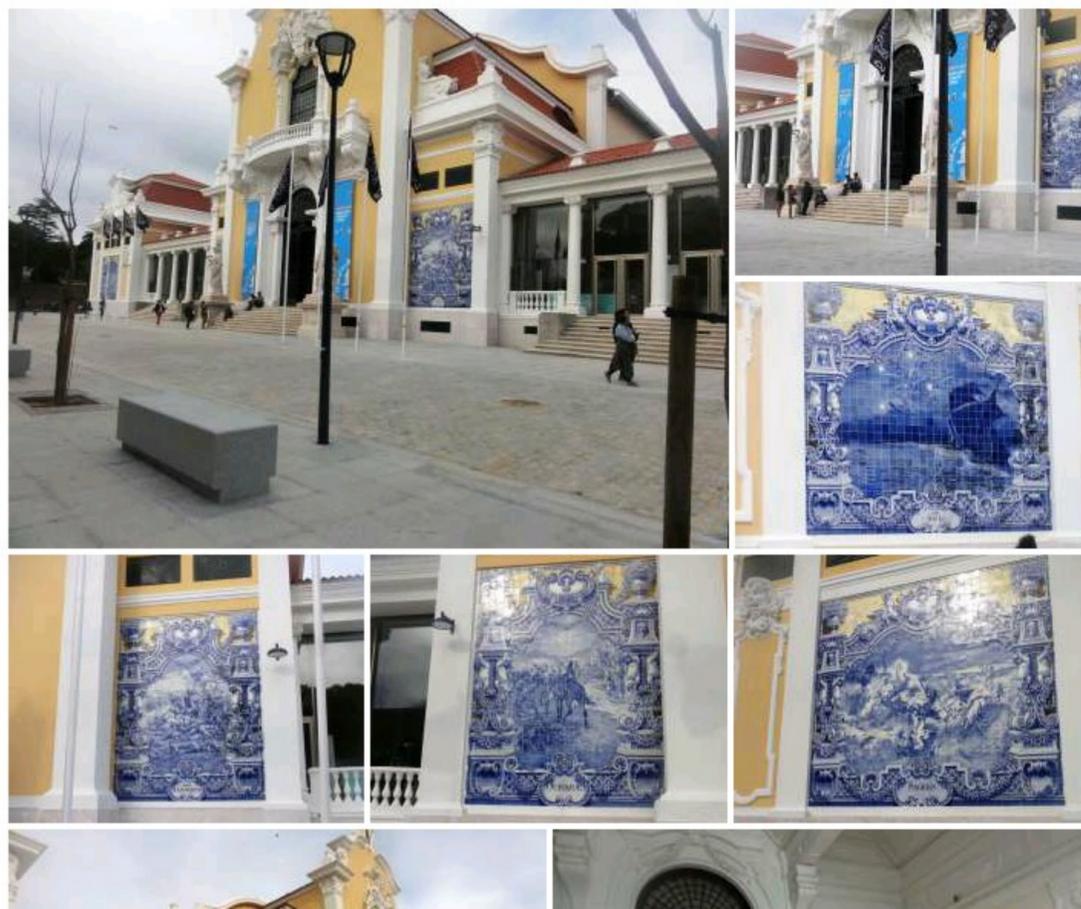




Novidades a salientar foram duas.

A primeira foi o novíssimo espaço mais amplo, espaçoso e sem encontrões que proporcionou o **Pavilhão Carlos Lopes**, além de eliminar problemas de acessibilidades.

Pavilhão Carlos Lopes – Um edifício icónico !



Jorge Cipriano

Sobre o autor

Gosta de Vinhos?

Receba no seu email todas as novidades sobre vinhos portugueses.

Endereço de email

Subscrever

Comentários recentes

Fernando Sequeira De Matos em

VINHOS DO ALGARVE – Denominação de Origem de Tavira

POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS - Adstringência | Clube de Vinhos Portugueses em

POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – Evolução da cor do vinho tinto

Magdalena Waltinger em

VINHOS DO ALGARVE – Denominação de Origem de Tavira

MELHORES VINHOS DE LISBOA 2016 | Clube de Vinhos Portugueses em

Quinta das Amoras Branco 2015

MELHORES VINHOS DE LISBOA 2016 | Clube de Vinhos Portugueses em

Coragem Chardonnay Branco 2014

Arquivo

Seleccionar mês

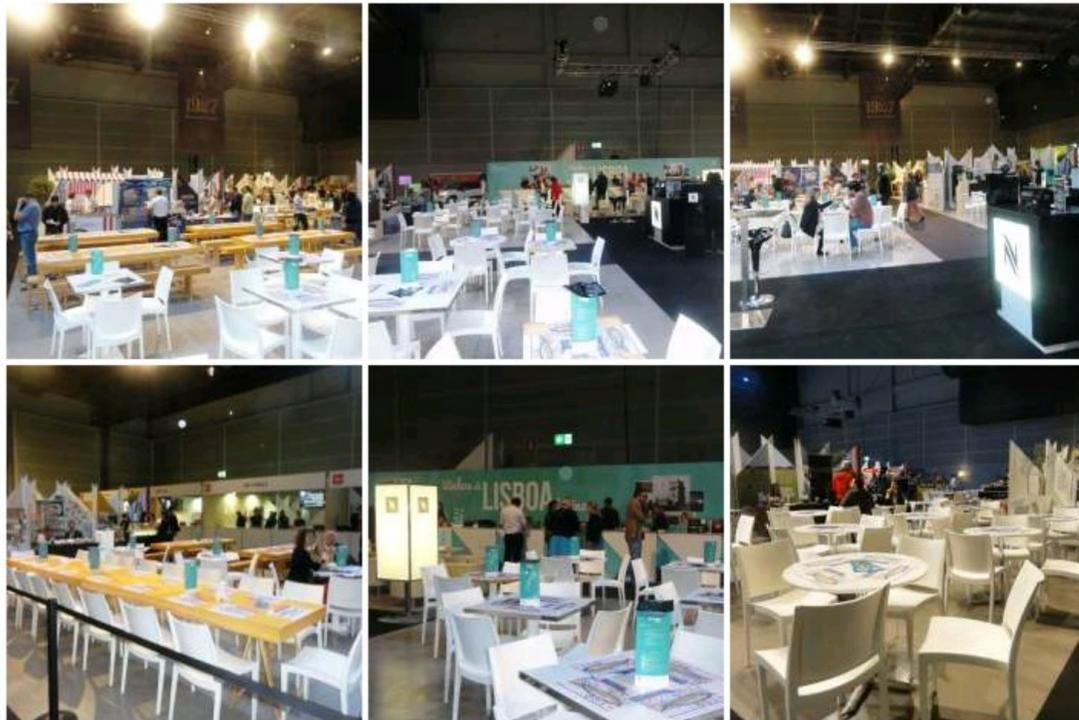
Parceiros



RSS Feed



Espaço amplo



A segunda foi o facto da Câmara de Lisboa, cada vez mais se envolver na Região de Vinhos que tem o seu nome, e este ano, os **vinhos** servidos terem sido exclusivamente da **Região de Lisboa**, precisamente.



Sendo um evento sobre peixe, os **vinhos atlânticos**, com carácter *mineral e estrutura*, estão de grande harmonia com os pratos de peixe e mariscos que são capturados na nossa costa!



Dentro dos meus destaques, temos três situações.



O muito bem organizado e funcional espaço dos **Vinhos de Lisboa**, onde não faltou público interessado em provar e

 [RSS - Artigos](#)

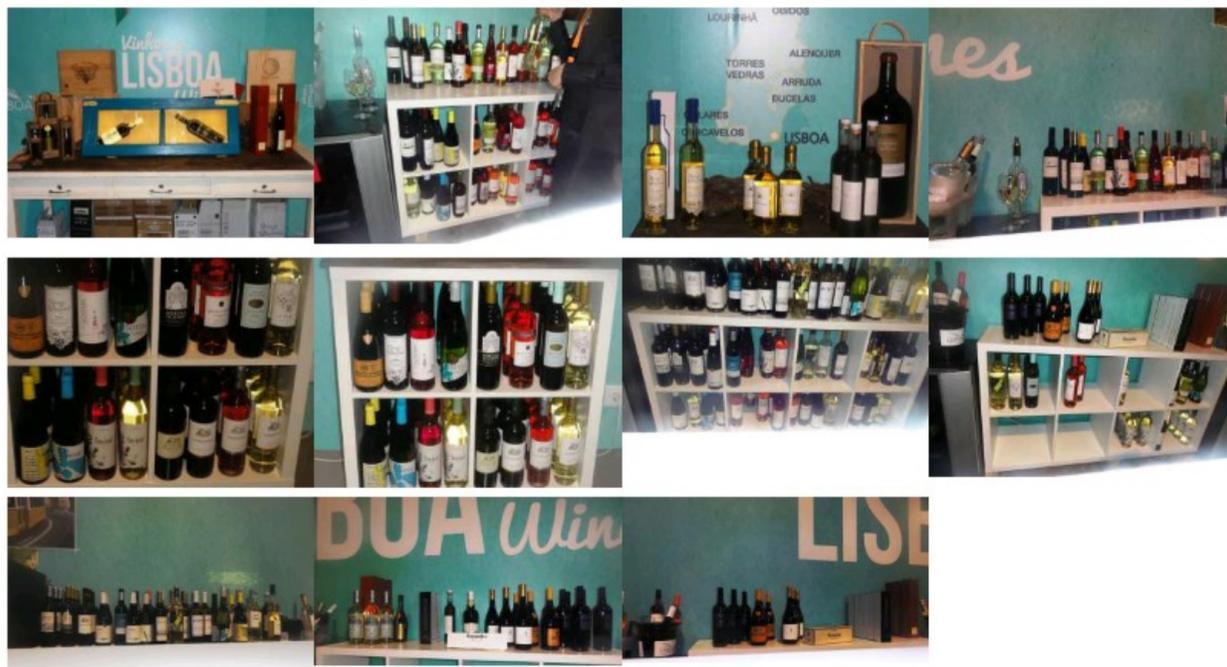
 [RSS - Comentários](#)

Etiquetas

Alentejo	Algarve	Azeite	Açores	Bairrada
Beira Interior	blogue do ano	clube	Compras	
Concursos	Cozinha Internacional	Douro	Dão	
Estremadura	Eventos e Feiras	Gastronomia		
Gordon Ramsay	Jamie Oliver	Madeira		
melhores vinhos	Menus e Degustações	MINHO		
Nota de Prova	Para a garrafeira	Península de Setúbal		
Portugal	portugueses	Produtores de Vinho		
Reportagem e provas	Ribatejo	Segredos		
SUGESTÕES	top100	Trás-os-Montes	Turismo	
Távora-Varosa	vinho do Porto	Vinhos		
Vinhos de Lisboa	Vinhos do Tejo	vinho tinto		
Vinho Verde	VOTAÇÕES	Wines	wine spectator	


PORTWEIN
www.portwein-shop.ch

O muito bem organizado e funcional espaço dos Vinhos de Lisboa, onde não falta opções interessantes em provar e conhecer estes vinhos únicos!



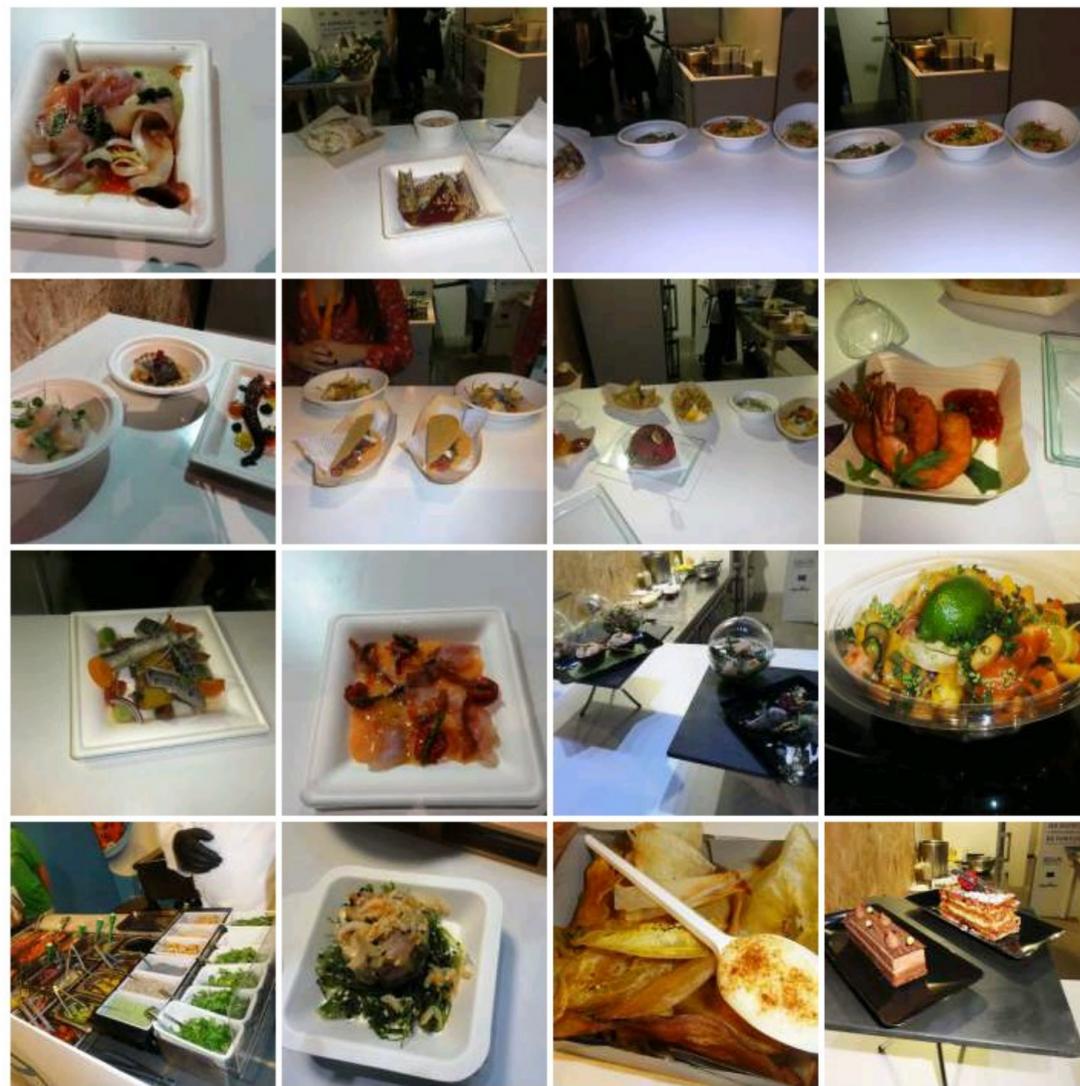
Depois, em termos de restauração, realço o Espaço do Restaurante do Chapitô, do **Chef Bertílio Gomes**, que tem o mérito de utilizar ingredientes endógenos e lhes conferir um toque de sofisticação, mas sem perder identidade e acrescentando em muito o que se pretende com inovação!

Com o Chef Bertílio Gomes que conheço há mais de 10 anos!





Diversidade de Sabores e Estilos!



Sal de Rio Maior ! Uma riqueza mineral única





Por fim, a prova de vinhos da **Companhia do Sanguinhal**, onde destaco o seu vinho leve, o **Sottal Branco** feito com a casta moscatel graúdo; um vinho muito mineral, pleno de sabor e estrutura, convidativo ao agrado geral.

Com o Sr. Carlos Fonseca, neto do Abel Pereira da Fonseca



Na mesma iniciativa tive a grata experiência de provar uma raridade. Um vinho de Carcavelos da Quinta da Bela Vista com 70 anos da coleção da Companhia. Um assombro de sabor que deslumbra qualquer palato.



Outros Sabores



Resta-nos esperar pelo próximo ano e agradecer à CVR de Lisboa e particularmente ao **Dr. Vasco d'Avillez** pelo apoio. Tenho ainda uma última palavra para o **André Teodoro** da CVR de Lisboa, que foi incansável em proporcionar-me todas as facilidades de trabalho e entrada no certame.



Bem hajam e um brinde a vós!

Relacionado

