EPICUR

VINHOS GASTRONOMIA TURISMO TENDÊNCIAS PUROS AUTOMÓVEIS AGENDA MAIS EPICUR





Por Ana Rita Lúcio - 18/04/2017



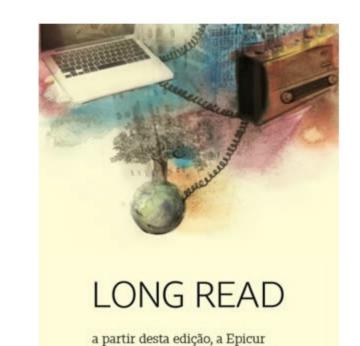




O próximo dia 22 de abril marca o regresso do Wine Fest a Lisboa e ao Salão Nobre do Hotel Ritz Four Seasons. Este ano, o evento, que em 2016 contou com quase 500 participantes, convida à prova de mais de 200 vinhos portugueses, originários de uma seleção de produtores nacionais de Norte a Sul do País e também das ilhas.

Em cima da mesa estarão vinhos trazidos por casas do Douro, como a Quinta de Pancas e a Quinta de Vale de Pios; de Trás-os-Montes, como a Quinta do Gago e a Casa do Joa; da Região dos Vinhos Verdes, como a Vinho Verde Young Projects e o Alvarinhos da Quinta do Regueiro; da Bairrada, como a Casa de Saima e a Quinta dos Abibes; do Dão, como a Quinta da Fata e a Quinta de Lemos; do Tejo, o Pinhal da Torre e da Beira Interior, a Quinta do Cardo; de Lisboa, como a Joaquim Arnaud e a Quinta da Romeira; da Península de Setúbal, como a Herdade de Espirra e a Quinta do Piloto; do Alentejo, como o Monte da Ravasqueira e a Herdade do Arrepiado Velho; do Algarve, a Paxá Wines; da Madeira, a Barbeito e dos

Pesquisa



e a Herdade do Arrepiado Velho; do Algarve, a Paxá Wines; da Madeira, a Barbeito e dos Açores, a António Maçanita Winemaker.



Chamados a brindar ao que é nacional e bom, os provadores novatos e versados que queiram embarcar nesta viagem de experimentação vínica organizada pelo Wine Club Portugal terão a oportunidade, não só de fazer o gosto ao palato, mas tambén de contactar com produtores e enólogos para beber de informação privilegiada diretamente da fonte.

Decorrendo entre as 15 e as 20 horas de dia 22, esta edição do Wine Fest Lisboa será composta ainda por três provas especiais com duração de uma hora e sujeitas a lotação limitada. Entre as 15h30 e as 16h30, haverá uma prova inédita de um lote de 10 vinhos escolhidos pelo enólogo Osvaldo Amado. Entre as 17h00 e as 18h00, será a vez de saborear os mais emblemáticos vinhos da Quinta do Piloto, em Palmela e, em particular, o Moscatel de Setúbal e o Moscatel Roxo da coleção da família, raramente postos em prova. Finalmente, entre as 18h30 e as 19h30, este conjunto de provas especiais encerrará com as aguardentes vínicas da Quinta das Bágeiras, na Bairrada.

Para se juntar a este festival dedicado ao néctar dos deuses, pode adquirir os bilhetes na Ticketline. A entrada custa 10€, as provas especiais 20€ cada e há a opção *Pack Enófilo*, que inclui a entrada e as três provas pelo valor de 50€.



Artigo anterior

Coconogacco ou a moda de um Japão renascente

Ana Rita Lúcio

Artigos relacionados

Outros artigos do mesmo autor







LONGINLA

a partir desta edição, a Epicur

inclui um texto de long reading com reflexões de grandes autores.

Convidado desta edição: Jaime Nogueira Pinto







Coconogacco ou a moda de um Japão renascente

Rooftops imperdíveis

O templo Bahá'í que é lugar de culto arquitetónico





Parceiros







