

**Grandes Escolhas elegeu os melhores do mundo vínico e gastronómico em Portugal | a´livetaste**

URL: <https://alivetaste.com/2018/02/grandes-escolhas-elegeu-os-melhores-do-mundo-vinico-gastronomico-portugal/>

As ultimas novidades, Grandes Escolhas elegeu os melhores do mundo vínico e gastronómico em Portugal, em destaque especial no a´livetaste, editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Aconteceu dia 16 de Fevereiro, o jantar e cerimónia de entrega dos 'Prémios Grandes Escolhas', no Pavilhão Carlos Lopes, em Lisboa.

Quem se destacou na sequência do seu contributo no sector do vinho em Portugal: o prémio carreira 'Senhor do Vinho' foi atribuído a Salvador Guedes. A homenagem a esta figura reconhecida no mundo do vinho - na verdadeira acepção da palavra - deve-se ao facto de ter lançado a Sogrape em voos crescentes rumo à escala mundial e, deste modo conquistar projecção em países de referência no universo vinícola. Foi assim que, em 30 anos, Salvador Guedes revolucionou a maior empresa vinícola do país.

Que o vinho é indissociável da comida, poucos duvidam. Por esse motivo, assume especial relevância o nome de quem recebeu o prémio 'David Lopes Ramos': o jornalista Edgardo Pacheco. Natural da Ilha de São Miguel, nos Açores, é também crítico de vinhos, mas sobretudo um verdadeiro gastrónomo e profundo conhecedor e divulgador da cozinha de cada região. Apaixonado por azeite, a sua causa maior é defesa da qualidade deste produto tão português.

O Troféu Grandes Escolhas 'Singularidade' foi para a Bairrada, na pessoa de Mário Sérgio Alves Nuno, o rosto da Quinta das Bageiras. Foi ele que impulsionou o engarrafamento e a venda dos vinhos com a marca da casa em 1989. Hoje é uma figura de proa na sua região e deixa a forte marca da sua personalidade no carácter e singularidade nos vinhos que produz.

O 'Produtor Revelação' permite-nos viajar até à região dos Vinhos Verdes. A A&D Wines foi fundada pelo casal portuense Alexandre e Dialina Gomes que, em 2015, começou a encarar a produção de vinho como um caso sério. Ainda para Norte vai o prémio 'Adega Cooperativa' (de Favaio). O prémio 'Produtor' ruma, por seu turno, à Herdade do Rocim, no Alentejo, onde reúne a determinação e o desvelo de Catarina Vieira, a produtora, e Pedro Ribeiro, ambos enólogos desta casa que, em 2017, comemorou dez anos, onde a aposta no vinho de talha é um tributo à cultura vitivinícola deixada pelos Romanos. Mais acima está o epicentro do universo Esporão, distinguido na categoria 'Viticultura' pela marca de produção biológica, atitude que diz muito acerca do respeito pela vinha e pelo vinho, mas também pelo ecossistema onde está integrada uma das mais belas propriedades vitivinícolas do Alentejo.

Na categoria 'Empresa' está a Casa Santos Lima, uma referência na região dos vinhos de Lisboa, e na 'Empresa (Vinhos Generosos)' o prémio foi para as Caves Messias, uma das poucas casas de vinho do Porto de cunho português. A 'Organização Vitivinícola' premiada foi a CVR Beira Interior, pelo seu esforço e empenho em impulsionar os seus produtores dentro e fora de Portugal. No 'Enoturismo' arrecadou o prémio a Bacalhã Vinhos de Portugal, com o registos de mais de meio milhão de visitantes em 2017 no conjunto das suas propriedades.

Com o foco no trabalho marcante e na dedicação das pessoas que moldam o vinho e a vinha todos os dias, é de salientar a distinção de 'Enólogo' atribuída a Paulo Nunes, função essa que detém na Casa

da Passarela, onde revolucionou os seus 125 anos de história em dez anos, bem como na Quinta da Bica, ambas no Dão, e na Casa de Saima, na Bairrada, entre outros. A de 'Enólogo (Vinhos Generoso)' foi para Ana Rosas, sobrinha bisneta de Adriano Ramos Pinto e a master blender de Vinho do Porto que assina os vinhos da casa duriense Ramos Pinto.

O galardão de 'Restaurante' foi para o Ferrugem, em Famalicão, onde Renato Cunha envereda, há cerca de 12 anos, na cozinha de autor assente nas raízes minhotas. A distinção 'Restaurante Cozinha Internacional' foi para a Mercearia Gadanha, em Estremoz, onde a chef natural de Petrópolis, Michel Marques, eleva com carinho os sabores do Alentejo no prato. O de 'Sommelier', figura que tem ganho cada vez maior importância na educação e esclarecimento de consumidores, foi entregue a Teresa Gomes, pela sua competência e pelo seu profissionalismo.

Numa esfera mais cosmopolita, a categoria 'Garrafeira' foi entregue à Empor Spirits & Wine, a 'Loja Gourmet' foi para as mãos de José Branco, pai e filho, e mentores da Manteigaria Silva, ambas em Lisboa -, e o 'Wine Bar' foi para o Bar do Binho, em Sintra, onde Paulo Cruz tem organizado eventos de grande nível. A categoria 'Campanha Publicitária' foi para a Murganheira, com 'Murganheira Vinhos e Espumantes' criada pela Wide Wisdom Consulting, na qual a imagem de sofisticação e a elegância convidam a momentos de celebração com a bebida festiva por excelência: o espumante 'Murganheira', claro!

Outro dos momentos altos da noite foi a nomeação do 'TOP 30 Grandes Escolhas' dos 250 grandes vinhos de todas as regiões provados ao longo de 2017, no âmbito do primeiro ano de vida da 'Vinho Grandes Escolhas'. Nos espumantes destacaram-se dois brancos de 2008, o 'Murganheira Távora-Varosa Chardonnay' (Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa) e o 'Vértice Douro Gouveio' (Caves Transmontanas); nos Vinhos Verdes o já habitué 'Anselmo Mendes Parcela Única Alvarinho', desta feita de 2015. Em traços gerais, o Douro destacou-se com 8 referências - 6 tintos e o afamado Grandjó Late Harvest -, seguido do Alentejo, com 5 vinhos tintos, do Dão com 4, da Bairrada com 3, e da Península de Setúbal com dois, entre eles o 'Bastardinho de Azeitão Vinho Licoroso 40 anos'. Da Beira Interior, Lisboa e do Tejo subiu uma referência, de cada, ao palco.

2018-02-17 15:00:50+00:00