

VINHOS DE LISBOA ASSINALAM O DIA DO ESCANÇÃO EM OEIRAS

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), em parceria com a Câmara Municipal de Oeiras e a Associação dos Escanções de Portugal, vai marcar presença nas comemorações do Dia do Escanção, que decorrem já na próxima segunda-feira, dia 23 de março, no Palácio do Marquês, em Oeiras.

“Todos nós, no setor dos vinhos, respeitamos muito este ofício, cujos profissionais são detentores de um conhecimento e cultura vínicos ímpares, pelo que não poderíamos deixar de apoiar e assinalar esta data tão especial”, revela Vasco d’Avillez, presidente da CVR Lisboa.

A iniciativa, que decorre entre as 9 e as 17 horas, vai ser preenchida por conferências e debates, bem como vários workshops e provas especiais com apoio dado pelos Vinhos de Lisboa.

PROGRAMA

9h15 - Abertura por parte do Presidente da Câmara de Oeiras, Presidente da CVR Lisboa e Presidente dos Escanções de Portugal

9h45 - O escanção em Portugal: a sua importância para a Restauração e Hotelaria

10h45 - O escanção na óptica do Produtor, Jornalista, distribuidor e Gestor

11h45 - Como podemos evoluir na profissão: constatação para o Presente e Futuro

12h45 / 17h30 - Prova de vinhos com produtores convidados (entrada Livre)

PROVAS ESPECIAIS (5 euros / pessoa)

14h00 - Provas especiais / Workshop de Carcavelos / Prova de Vinhos de Colares

15h00 - Prova de vinhos Antigos de Lisboa / Prova de Moscatéis

16h00 - Workshop de Carcavelos

NOTAS PARA O EDITOR:

A CVR LISBOA - A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa é a entidade responsável pela promoção e certificação dos vinhos daquela região.

Os 'Vinhos de Lisboa' exportam já cerca de 75% do que produzem, sendo que os principais mercados são: Angola, países Nórdicos, China, Brasil, EUA e Rússia.

A Região de Lisboa produz e vende, com enorme sucesso, 'Vinho Regional Lisboa Leve', cujo teor alcoólico é: min. 9%Vol., e máx. 10%Vol.

A Região Vitivinícola de Lisboa inclui as seguintes Denominações de Origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras.

SOBRE O ESCANÇÃO - O Escanção ou *Sommelier* é um intermediário privilegiado entre o criador de vinho e o cliente consumidor. É ele que escolhe os vinhos dignos de figurar na carta de vinhos do restaurante ou enoteca, e sugere aos clientes os vinhos que melhor combinam com as iguarias que o *chef* prepara.

Para exercer este ofício implica necessariamente ter boas capacidades de relacionamento; um perfeito conhecimento do sector vitivinícola e um bom nível de cultura geral. O bom escanção deve estar preparado para responder a todas as perguntas dos clientes, sejam de ordem técnica, histórica ou cultural. Sem tentar impor os seus gostos, o *sommelier* escuta os seus clientes, a fim de poder cumprir melhor as suas funções de conselheiro.

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

Dalila Teixeira

dt@pressmediaonline.com

PressMedia - Gabinete de Imprensa

Tel: +351 22 532 35 50

Telm: +351 96 929 26 11

Fax: +351 22 532 35 59

[facebook.com/pressmediaonline](https://www.facebook.com/pressmediaonline)

twitter.com/_pressmedia