Na próxima edição, a **revista WINE – A Essência do Vinho** vai revelar os grandes vencedores dos prémios "Os Melhores do Ano 2014". Por ora, dá a conhecer quatro protagonistas por cada uma das 12 categorias que enaltecem o trabalho nas áreas do vinho e da gastronomia.

E todos estão desde já de parabéns!

TEXTOS **NUNO GUEDES VAZ PIRES, RUI FALCÃO E MIGUEL PIRES** | FOTOS **ARQUIVO E D.R.**

NOMEADOS

MELHORES DO ANO 2014

VINHO DO ANO

BLANDY'S MALVASIA FRASQUEIRA 1988

Os Frasqueira são o ponto mais eminente do cume qualitativo dos grandiosos vinhos da Madeira, da mesma forma que a casta Malvasia representa o estilo mais rico e doce do espetro de doçura e secura dos vinhos da Madeira. Este Malvasia 1988 da Blandy's encontra-se num patamar qualitativo absolutamente extraordinário, aparentando ser muito menos doce que o costumeiro para o estilo, graças a uma acidez viperina que lhe faculta um final interminável, uma frescura imensa e um equilíbrio memorável. Um grande vinho, que revela que os grandes Madeira podem ser brilhantes logo na fase inicial, no momento da primeira juventude após duas décadas de clausura nos cascos de madeira velha.

DONA MARIA RESERVA 2009

É um hino ao Alentejo, a consagração do passado e do presente da região e também um tributo a uma das castas mais determinantes no passado recente e do futuro da região, o Alicante Bouschet. O vinho é duro e autoritário mas simultaneamente elegante, fresco, profundo e terrivelmente sedutor, num lote que reúne o ubíquo Alicante Bouschet com as francesas Syrah e Petit Verdot. Um vinho que ajuda a romper com muitos dos preconceitos que continuam a ser colados à região, vista como terra de vinhos simples e macios, realidade nos antípodas deste Dona Maria Reserva. Está perfeito para ser bebido mas pode conservá-lo na garrafeira durante os próximos 20 a 30 anos.

FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL 2007

Enquanto a maioria dos produtores engarrafa os melhores vinhos muito cedo, outros teimam em esperar para ver envelhecendo os vinhos em casa, olhando para a evolução, assumindo os custos de ter um vinho parado e os riscos de assumir um crescimento que nos primeiros anos ainda é uma incógnita. A Ferreirinha encontra-se entre as poucas casas que assume esse repto, desafio que foi plenamente vencido com este Ferreirinha Reserva Especial 2007, um vinho quase perfeito, que deixa em aberto a sempre difícil decisão se deveria ou não ter sido classificado como Barca Velha. Com ou sem essa designação, o vinho é um caso sério de concentração e elegância, densidade e profundidade, concentração e equilíbrio.

JMF MOSCATEL SUPERIOR 1911

Um vinho velho que teve tempo para garantir uma concentração pouco habitual, que apesar da intensidade nunca perde a sedução da elegância. Mostra cor acobreada escura e intensa, que surge guarnecida por um leve menisco esverdeado que atesta a idade e o tempo já passado fora da barrica. Apaixonante desde o primeiro contacto impressiona pela presença manifesta de figo seco, amêndoas torradas, caramelo, casca de laranja cristalizada e um leve travo de palha seca. A boca apresenta-se profundamente aromática revelando uma enorme finura e delicadeza, terminando incisivo, direto e preciso. Final de boca incrivelmente longo e emotivo pela frescura e concentração demonstradas.

PERSONALIDADE DO ANO NO VINHO

DORA SIMÕES

A força e o reconhecimento de uma região assentam especialmente nos produtores e dinamismo do tecido produtivo, na riqueza e diversidade de castas e territórios, na qualidade dos vinhos. Mas esta riqueza e diversidade precisam de uma direção que defenda e ajude os produtores, que facilite a vida e torne as regras mais inteligíveis, que reforce a imagem, que promova os vinhos nos diversos mercados e que encontre novas formas de valorizar a região. Dora Simões, a presidente da Comissão Vitivinícola da Região do Alentejo, tem cumprido este papel de facilitadora de forma exemplar, promovendo o Alentejo nos principais mercados e renovando a perceção nacional e internacional do presente e do futuro a região.

JAIME NEVES VAZ

O mercado da venda de vinhos não é fácil e a melhor prova da agitação é a facilidade e o ritmo com que novas garrafeiras abrem as portas enquanto um número quase igual as fecha de vez. Neste mundo tão difícil existem pequenas ilhas de tranquilidade e Jaime Neves é o mentor de uma delas, a Garrafeira Nacional, um conforto para os olhos e uma referência inquestionável para os enófilos nacionais… e brasileiros. A lista de novidades, mas também de vinhos velhos, é espantosa, os preços são pouco salgados, o serviço é exemplar e a atenção ao cliente fez escola. Um apaixonado que sente prazer em divulgar o vinho, os novos e os velhos projetos, muito para além do que o negócio poderia obrigar. Como seria bom que existissem mais Jaime Neves!

JOÃO DE VARELLA

A diplomacia clássica tem por vezes dificuldade em lidar com a diplomacia económica, com a obrigação moral e corpórea de promover os produtos nacionais, de fomentar e dar a conhecer o que de melhor se faz em Portugal. Os vinhos fazem parte desta categoria e João de Varella, atualmente na posição de embaixador português em Londres e anteriormente embaixador em Washington, tem tido um papel incansável e dedicado à promoção e valorização dos vinhos portugueses nos países onde tem prestado serventia em nome de Portugal. Poucos embaixadores ou membros do corpo diplomático sentem o mesmo carinho e paixão pelos vinhos que João de Varella, enófilo conhecedor e empenhado que tanto tem ajudado os produtores de excelência de Portugal.

JORGE DIAS

Por vezes discursamos tanto sobre alguns produtores pequenos, aqueles onde é mais fácil mostrar o charme, que nos esquecemos dos produtores grandes, os que fazem volumes consideráveis, que fazem investimentos consideráveis e que têm histórias de sucesso empresarial para contar. Jorge Dias, o atual director-geral e gerente administrador da Gran Porto Cruz e da Companhia União dos Vinhos do Porto e Madeira, o grande conglomerado que reúne sob o mesmo teto nomes como Porto Cruz, Dalva, Justino's e Henriques & Henriques, conseguiu construir uma marca de sucesso que para além de vinhos bem conseguidos logrou, mesmo em tempo de crise, investir milhões no extraordinário Espaço Porto Cruz em Gaia e vários outros milhões numa nova adega no Douro, que passou a ser um marco indispensável numa visita à região.

PRODUTOR DO ANO

ADEGA COOPERATIVA DE MONÇÃO

Bastaria o extraordinário "Muralhas de Monção", um dos vinhos brancos mais longevos e consumidos em Portugal, mas também um dos vinhos mais abandonados pela crítica, para eleger a Adega Cooperativa de Monção como um dos produtores mais decisivos de Portugal. Se ao "Muralhas" juntarmos o "Deu-la-Deu", uma das referências absolutas dos vinhos Alvarinho da subregião de Monção de Melgaço, então será ainda mais fácil compreender a justiça desta escolha, sentimento que continua a solidificar-se quando sabemos que esta cooperativa não só tem as contas em bom estado como é rápida a pagar aos cooperantes.

QUINTA DAS BÁGEIRAS

Apesar de liliputiana na dimensão, ano após ano os vinhos estão entre os melhores de Portugal, tanto na categoria dos vinhos espumantes como dos vinhos brancos e tintos. O perfil é clássico, assentando numa forma de estar profundamente tradicional, que gosta de beber no passado os ensinamentos para o presente. Os vinhos continuam a ser envelhecidos em casa e os espumantes velhos são absolutamente excecionais. Os brancos e tintos Garrafeira, das castas tradicionais da Bairrada, mesmo aquelas que são menos valorizadas, alimentam vinhos de porte sisudo mas elegante, vinhos de carácter tão pronunciado que chegam a incomodar as autoridades locais. Um pequeno grande produtor de Portugal.

QUINTA DE CHOCAPALHA

Os vinhos da região de Lisboa costumam ficar escondidos do radar de muitos enófilos nacionais, mas é precisamente aqui que nascem os vinhos da Quinta de Chocapalha, vinhos frescos e terrivelmente sedutores, que continuam a melhorar a cada ano que passa. Se os tintos impressionam pela precisão aromática, pela potência contida e pela elegância, os brancos emocionam pela frescura, limpidez e intensidade que transmitem. E como se não bastasse o carácter e qualidade, os vinhos mostram ainda uma imagem contemporânea… e são vendidos a preços mais que simpáticos face à qualidade e personalidade demonstradas. Um projeto ganhador que transmite uma imagem imensamente positiva para a região.

SOGEVINUS

A lista de nomes de referência no Vinho do Porto é longa e monumental, alinhando créditos tão famosos mas díspares como Barros, Burmester, Cálem, Gilberts ou Kopke. Entre os muitos nomes sobressaem com naturalidade a Burmester e a Kopke, dois dos imperadores dos vinhos da família Tawny, embora a Kopke comece também a dar cartas na renovada categoria dos Porto brancos. O lançamento recente de vinhos do Porto brancos com indicação de idade por parte da Kopke foi uma pedrada no charco, tal como o arrojo do lançamento do Kopke Colheita 1940, em comemoração pelos 375 anos da Kopke. A casa de Vinho do Porto mais antiga ainda em operação.

PRODUTOR REVELAÇÃO DO ANO

COVELA

Qual Fénix da mitologia, a Covela renasceu das cinzas e esse é um feito assinalável pela dificuldade inerente ao ressurgimento de um projeto que tinha deixado tão boas recordações no imaginário dos enófilos portugueses. A nova Covela teve o bom senso de manter os padrões e ensinamentos do passado, equipa de enologia incluída, prática que levou a que num curto espaço de tempo os vinhos voltassem a adquirir o prestígio e qualidade do passado recente. A aposta nas castas locais, mesmo dentro da região, aquelas que permitem maior individualidade e personalidade do projeto, foi outro dos desafias ganhos com mérito, permitindo vinhos únicos, que falam de um local e de uma quinta de localização peculiar.

MOB

O produtor é novo mas a quinta é velha, as vinhas têm idade mais que suficiente para poderem ser consideradas maduras e os enólogos e arrendatários dispõem de uma experiência individual acumulada de quase duas décadas. Jorge Moreira (Poeira), "Xito" Olazabal (Quinta do Vale Meão) e Jorge Serôdio Borges (Pintas) tornaram-se famosos no Douro, terra onde conquistaram o caminho do estrelato com os projetos pessoais e/ou familiares. Amigos de longa data decidiram trabalhar juntos no Dão, região de amor pessoal que os uniu num projeto recente que já deu provas de ter pernas para andar. Os vinhos respeitam a região, enfatizando aquilo que tornou o Dão famoso – elegância, seriedade, longevidade e frescura..

QUINTA DO FRANCÊS

O Algarve continua a ser recordado unicamente pelas praias, pela gastronomia e pelo clima ameno, deixando o vinho de fora da equação da região. O que poucos sabem é que a região do Algarve voltou a despontar para o vinho ao longo da última década e os primeiros resultados consistentes começam a desentorpecer as pernas. Entre os produtores mais consistentes e mais entusiasmantes conta-se a Quinta do Francês, vinhos de carácter, com uma estrutura e sapiência inesperadas para um projeto tão jovem. Vinhos equilibrados e coerentes, modernos mas contidos e sem desvarios. Tudo com vinhas plantadas em solos xistosos em encostas de montanha numa paisagem pouco usual para as vinhas algarvias.

VADIO

Luís Patrão ganhou reconhecimento profissional e mediático na Herdade do Esporão, onde assume responsabilidade pelos vinhos tintos sob a batuta de David Baverstock. O que menos sabem é que Luís Patrão é igualmente produtor de vinhos na Bairrada, assegurando um projeto familiar que é pequeno na dimensão mas excelso na qualidade e personalidade dos vinhos. O pequeníssimo projeto explora as vinhas da família, duas vinhas mantidas em agricultura orgânica com castas tradicionais da região, que dão corpo a um vinho espumante, um vinho branco e dois vinhos tintos. O que impressiona nos vinhos é a sensação de autenticidade, a perceção de um clássico que sem fugir às origens acrescenta um toque de modernidade que lhes assenta muito bem. Vinhos de reflexão.

ÉNOLOGO DO ANO

DIOGO CAMPILHO

Poderá ainda ser um desconhecido para muitos dos que se interessam mais superficialmente pelo vinho, mas Diogo Campilho é hoje muito mais que uma mera promessa entre os novos nomes da enologia, território onde tem lugar cativo. Diogo Campilho é hoje um enólogo respeitado, que tem desenvolvido um trabalho notável, sobretudo na região do Tejo. Não só nas terras da família, nos vinhos da Quinta da Lagoalva, de expressão cada vez mais séria e arrebitada, mas também no pequeno projeto pessoal que revela vinhos cada vez mais sérios, ambiciosos e retemperadores.

FILIPA PATO

Muito mais que simplesmente herdar um nome de prestígio, Filipa Pato dedicou-se a criar um nome próprio que rapidamente transbordou as fronteiras da região ou as fronteiras nacionais para se converter num dos principais nomes do vinho nacional. A capacidade de criação e permanente inovação sem nunca largar os ensinamentos do passado, a ligação à terra e ao "terroir" da Bairrada e do Dão, resgatando a noção de vinhos sem maquilhagem, transformaram os vinhos de Filipa Pato num fenómeno de culto, qualidade e consistência.

JOSÉ MARIA SOARES FRANCO

Para uma imensa maioria seria difícil, ou mesmo impossível, imaginar que um dos mentores de um dos vinhos mais míticos de Portugal, o famoso Barca Velha, pudesse um dia querer lançar-se num projeto solitário, um caminho próprio que decidiu trilhar na companhia do grande amigo João Portugal Ramos. Apesar de ter retomado do nada, no início sem vinhas e sem terra, poucos anos após a decisão o projecto Duorum transformou-se num caso muito sério entre os vinhos do Douro, com uma enologia sólida e uma consistência notável num estilo que se pode considerar simultaneamente erudito e fácil de entender.

LUIS DUARTE

Para além de naturalmente talentoso, Luís Duarte é um enólogo pragmático, direto, quase cortante na sinceridade e simplicidade com que desenha os vinhos. Mais que procurar as luzes de ribalta ou uma fama passageira, mais que procurar desenhar vinhos de pontuações astronómicas, Luís Duarte prefere dedicar-se aos vinhos que sejam economicamente acessíveis e que sejam mais que virtuais, vinhos de tiragem larga mas de qualidade e personalidade assegurada. Muitos dos vinhos mais famosos do Alentejo são da sua lavra. Mas, acima de tudo muitos dos projetos de maior sucesso comercial e financeiro são da sua autoria, facto que lhe dá ainda maior prazer que os muitos prémios que tem conquistado ao longo de muitos anos de carreira.

SOMMELIER DO ANO

ANTÓNIO LOPES

Nasceu e cresceu em Penacova, onde estudou hotelaria até 2008. Esteve já na Escócia, no hotel Gleaneagles, como sommelier, e de regresso a Portugal passo pelo Foz Velha e o extinto Buhle, ambos no Porto. Desde maio de 2012 no Conrad Algarve, uma das mais exclusivas unidades hoteleiras da região. É por lá que tem consolidada um trabalho bem feito em matéria de vinhos, da oferta ao serviço.

CARLOS SIMÕES

Há mais um português a brilhar em terras de Sua Majestade. Estudou na Escola de Hotelaria de Fátima, já passou pelo El Celler de Can Roca e pelo The Fat Duck e está hoje no duas estrelas Michelin do chefe Heston Blumenthal, o Dinner, em Londres, de onde acaba de sair o mais conceituado sommelier português, João Pires. Curiosamente, Carlos Simões procura almejar o mais elevado título que premeia o ofício, o de "Master Sommelier", e está bem encaminhado.

NUNO OLIVEIRA

José Avillez tem vários méritos no admirável percurso trilhado, incluindo o de reunir à volta uma equipa igualmente recheada de talento e vontade de trabalhar. No agora duplamente estrelado Belcanto, Nuno Oliveira continua a dar cartas. Passo a passo começa a revelar-se dos mais seguros sommeliers a trabalhar em restaurantes portugueses, alcançando um patamar ao alcance dos que revelam conhecimento, arrojo e transmissão de confiança.

SÉRGIO CAMBAS

O restaurante Paparico, no Porto, é dos poisos mais seguros da cidade para uma refeição equilibrada entre o tradicional e o contemporâneo. Se no capítulo gastronómico dominam as carnes na brasa, em matéria de vinhos sai reforçada a paixão e profissionalismo de Sérgio Cambas. Escolhas criteriosas, preços admissíveis, sugestões na ponta da língua, copos imaculados… tudo no ponto e muito graças ao sommelier, chefe de sala e mentor do mais arejado Paparico.

PERSONALIDADE DO ANO NA GASTRONOMIA

CARLOS FERREIRA

É um autêntico caso de estudo. Será dos portugueses mais bem-sucedidos no mundo da restauração, com um notável percurso no Canadá. Em Montreal, este natural de Estarreja afirmou o Café Ferreira como um dos melhores restaurantes da cidade, com um menu de pratos portugueses e uma invejável carta de vinhos, onde Portugal merece novamente destaque. Um grande empresário e embaixador de nosso país.

MANUEL GONÇALVES DA SILVA

O jornalismo em Portugal tem cada vez menos referências, muito por culpa da voracidade dos tempos, da cada vez mais flagrante falta de memória das redações, das sucessivas tempestades nos grupos de Comunicação Social. Na revista "Visão", Manuel Gonçalves da Silva é garante de uma escrita com assinatura e critério. De perfil discreto, sabe do que fala, algo cada vez mais raro em matéria de crítica de gastronomia e restaurantes.

PEDRO NUNES

Recusa o tratamento por "chefe", afirmando-se um autodidata. Pois bem, se a maioria dos chefes de cozinha fosse como é Pedro Nunes todos ficaríamos agradecidos. No improvável São Gião, em Moreira de Cónegos, criou um dos melhores restaurantes portugueses de matriz tradicional, inovou no Quarenta e 4, em Matosinhos, brilha nas dezenas de serviços anuais de catering e tem um gosto sincero e de "connaisseur" por vinhos. Isso mesmo, é um senhor!

VASCO MOURÃO

É não apenas um empresário de sucesso como um criador de conceitos e atmosferas. No Porto, gere o Cafeína e o Cafeína Wine & Tapas, o Terra, o Portarossa… e nunca se sabe muito bem quando deixaremos de poder contar com uma só mão os espaços de Vasco Mourão. A estes predicados junta o de excelso relações públicas e de curioso por vinhos, um personagem único na cena da restauração portuense.

CHEFE DE COZINHA DO ANO

HUGO NASCIMENTO

Não é muito comum ver um número dois nestas listas, mas o sócio e braço direito de Vítor Sobral só em teoria (e opção) ocupa essa posição. O trabalho que tem vindo a desenvolver na Tasca da Esquina de Lisboa ou no recente A Usharia (aqui como consultor e autor da carta), em jantares especiais com outros chefes, no recente "O livro das sanduíches", ou em causas como o #jachegadehamburgueres", não deixa dúvidas que esta é uma nomeação por mérito próprio.

JOÃO RODRIGUES

O perfil mais reservado e a (quase) ausência do plateau mediático faz do chefe do Feitoria – Altis Belém um nome menos na berlinda. Contudo, de uma forma discreta mas confiante, Rodrigues vem conquistando prestígio e admiração a cada menu sazonal que apresenta. E o reconhecimento do trabalho está patente no Guia Michelin. Porém, a novidade não é a estrela que volta a receber, pois Rodrigues sempre teve um papel fundamental na equipa que as ganhou. Todavia, desta vez alcança-a como responsável máximo do restaurante.

JOSÉ AVILLEZ

O ano de 2014 foi de glória para o chefe português, quer a nível empresarial quer como cozinheiro. No primeiro caso, destacou-se a abertura do Mini Bar (um conceito de petiscos sofisticados, que não havia em Portugal) e, também, a expansão do Cantinho do Avillez para o Porto, naquele que foi o quinto restaurante , o primeiro fora de Lisboa. Contudo, a cereja no topo do bolo chegou perto do final do ano, quando o Guia Michelin atribuiu a segunda estrela ao Belcanto, tornando Avillez no primeiro chefe português a receber a comenda, na era moderna do guia.

PEDRO LEMOS

Bom filho a casa torna e o Porto ganhou quando Pedro Lemos deixou a "escola" de Aimé Barroyer para se fixar na cidade com um restaurante, de nome próprio, na Foz. Depois de um ano de 2013 atribulado, com uma passagem mal sucedida pelos Clérigos, Lemos recuperou ânimo e focou o talento exímio para ligar tradição e modernidade no espaço original. E o esforço foi compensado quando, com alguma surpresa, viu o Guia Michelin atribuir-lhe uma estrela, no dia em que inaugurava um novo espaço informal (a casa de sandes de autor Stach), no centro da cidade.

RESTAURANTE GASTRONÓMICO DO ANO

BELCANTO

Não deve haver muitos restaurantes com uma equipa tão jovem a conseguir ganhar a primeira estrela Michelin no ano de abertura e a segunda, agora, passados apenas três anos. Esse feito é tanto maior, para nós, quando conseguido por uma equipa liderada por portugueses e com uma cozinha contemporânea de raiz, igualmente nacional. O mérito é do principal rosto, José Avillez. Mas, também, do braço direito, David Jesus, do responsável pela sala, Luís Reis, do sommelier Nuno Oliveira e Silva e de todos os que trabalham com eles – no restaurante e nos bastidores.

PEDRO LEMOS

Desde que abriu, no final de 2009, o restaurante Pedro Lemos foi reconhecido como um dos melhores do Porto. O mérito deve-se, sobretudo, ao seu chefe que não temeu, sequer, dar o nome ao lugar, à imagem do que fazem alguns dos grandes chefes lá fora. Um espaço elegante e acolhedor, aliado a uma cozinha de sabor, respeito pelo produto e uma boa simbiose entre tradicional e contemporâneo, valeram a este local uma estrela Michelin na última edição do guia, um feito que já não acontecia no Porto desde o início dos anos 80.

SOLAR DOS PRESUNTOS

É um clássico e um dos maiores sucessos de Lisboa. A fama ultrapassa portas e é prato do dia para um conjunto de turistas, nomeadamente de brasileiros, que se deliciam com os pratos emblemáticos da casa. Mas o Solar dos Presuntos não é apenas frequentado por forasteiros, tendo um vasto grupo de fiéis que aprecia a cozinha portuguesa, a boa garrafeira e momentos como os da época da lampreia ou do sável. A regularidade do trabalho apresentado ao longo dos anos faz do Solar dos Presuntos um dos justos nomeados.

TOMBALOBOS

Quando há dois anos José Júlio Vintém encerrou o restaurante em Portalegre e rumou ao Brasil, muitos temeram que o chefe alentejano não regressasse tão depressa ao país. Infelizmente para os brasileiros, mas felizmente para Portugal, Vintém regressou e voltou para abrir o emblemático restaurante alentejano, no local original. Aqui retomou o bom trabalho que vinha fazendo em torno de uma cozinha regional com identidade, um toque audaz e atual.

RESTAURANTE COM MELHOR SERVIÇO DE VINHOS

CASA AROUQUESA

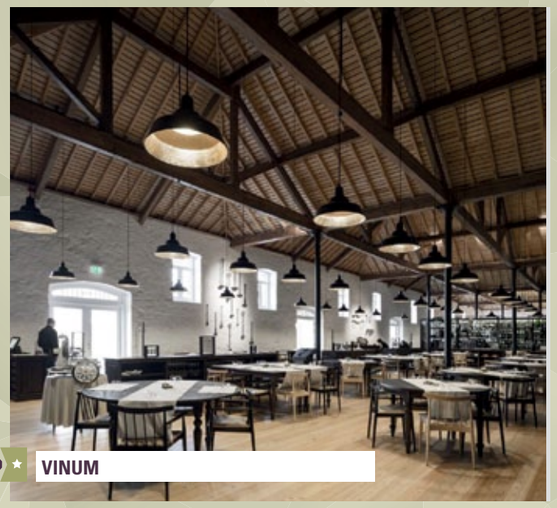
Em Viseu, este é um dos restaurantes mais cosmopolitas. Como o nome denuncia, a carne Arouquesa é rainha na oferta gastronómica, mas a carta de vinhos é outro deleite para apreciadores. Peça-a quando se sentar e não deixe que a levem sem que passe largos minutos a contemplar a forma como está estruturada, a diversidade que propicia, as subtilezas das escolhas que lhe estão subjacentes.

QUARENTA E 4

É um dos restaurantes que melhor trata o vinho no Grande Porto. A carta é uma delícia, conseguindo uma simbiose entre referências incontornáveis e produtores menos divulgados, proporcionar boas experiências com vinhos estrangeiros, a que se junta uma criteriosa seleção de vinhos do Porto e champanhes. E tem ainda mais de duas dezenas de opções a copo e um cuidado esmerado na forma como o vinho é aconselhado e nos chega à mesa ou ao balcão.

TASCA DO JOEL

Copos, temperaturas e aconselhamento imaculados e ao lado do restaurante há ainda uma loja gourmet, que habitualmente acolhe provas de vinhos, além de permitir adquirir uma boa montra de garrafas e de outros produtos de mercearia fina. Joel Martins e equipa levam o vinho mesmo a sério, oferecendo uma carta extensa e que em alguns rótulos permite o acesso a diferentes colheitas. E há vinhos do mundo, champanhes, Moscatéis, Madeiras, Portos…



VINUM

Surgiu na sequência da recente renovação das Caves Graham's, em V.N. de Gaia, e entretanto afirmou-se como poiso seguro para quem gosta de apreciar gastronomia de bons produtos e vinhos a condizer. Além do portefólio Symington, há vinhos de outras paragens e assinaturas, e um serviço de grande nível.

DESTINO GASTRONÓMICO DO ANO

ESTREMOZ

O Alentejo é, por si só, um património gastronómico vivo. Em diversos lugares é possível apreciar uma cozinha honesta e de grandes produtos, muitos elevados a esse patamar apenas porque no Alentejo são tratados com uma nobreza ímpar. Ora, um dos grandes lugares para apreciar a boa gastronomia alentejana é Estremoz. Podemos sugerir a Adega do Isaías, A Cadeia Quinhentista, o Arlequim, o São Rosas… e outros mais a descobrir.

LISBOA

A capital portuguesa está cada vez mais cosmopolita e é uma cidade onde dá gozo viver e que apetece visitar. Dita tendências em Portugal, com o fenómeno do petisco e da taberna à século XXI a ser dos mais recentes casos. Lisboa é uma menina e moça com restaurantes Michelin, que mantém o encanto do fado mas pisca o olho às novas gerações, uma cidade com uma luz especial e que também se afirma na Europa pela vertente gastronómica.

MATOSINHOS

As modas vão, as tendências chegam, mas ninguém belisca a gastronomia de mar de Matosinhos. Os restaurantes e as marisqueiras de sempre continuam em alta, geração após geração, havendo ainda espaço para a cidade receber de braços abertos novos conceitos de restauração, com as inevitáveis pitadas de maior sofisticação. Na fronteira com o Porto, Matosinhos é sinónimo de sabor do Atlântico.

PONTE DE LIMA

A par da cozinha alentejana, é bem provável que a minhota seja das mais ricas e intensas do país. Mar e terra, serra e rio, de tudo um pouco nos pode chegar ao prato e sempre com um longo historial de bem-fazer. Terra de romaria gastronómica ao longo de todo o ano, Ponte de Lima é uma capital da cozinha tradicional portuguesa. E é vê-los chegar, de Portugal e da vizinha Galiza, sedentos pela lampreia, o bacalhau, os rojões, o sarrabulho e o cabrito

PERSONALIDADE DO ANO NO BRASIL

ALEXANDRA CORVO

Para além de educadora, sommelier, crítica e formadora de opinião, Alexandra Corvo é uma profunda conhecedora dos vinhos nacionais e de Portugal, país que abraçou há muito tempo. Distingue-se não só pelo profissionalismo e pelo conhecimento profundo mas também por apresentar uma postura de independência total e de comentário direto e sem tabus, elogiando com sinceridade o que acredita estar certo e criticando sem piedade e sem doses de politicamente correto o que acredita ser condenável e que mereça ser denunciado. É uma acérrima defensora das castas nacionais e das especificidades portuguesas defendendo a arte do lote, as vinhas misturadas, a pisa a pé e demais originalidade dos vinhos lusos.

CIRO LILA

É o homem e a alma que criou uma das importadoras mais conhecidas e de maior sucesso no Brasil, a Mistral, que rapidamente se transformou numa das importadoras mais importantes do Brasil. Não satisfeito lançou-se ainda na aventura da Vinci, outra das importadoras de nomeada no Brasil. Para além de ser um amigo de Portugal e dos vinhos portugueses, para além de importar, distribuir e promover alguns dos produtores lusitanos mais famosos, Ciro Lila é um divulgador do vinho, tendo editado livros e dvd´s sobre a introdução ao mundo do vinho, bem como assumido um papel de pedagogo e educador num mercado que começa agora a dar os primeiros sinais de maturidade.

CARLOS BETTENCOURT

O alentejano Carlos Bettencourt criou aquela que é uma das casas mais luxuosas e respeitadas da restauração paulista e brasileira. A distinção do A Bela Sinta como melhor restaurante de cozinha portuguesa surgiu por cinco vezes, elevando a gastronomia nacional, os produtos portugueses e os vinhos nacionais à condição de estrelas de uma cidade que está habituada ao luxo e à alta gastronomia internacional. Carlos Bettencourt conseguiu elevar tanto os vinhos como a gastronomia de inspiração portuguesa à categoria erudita que enobrecia imagem de Portugal naquela que é a capital económica e financeira do Brasil.

RICARDO CASTILHO

É sócio e editor da prestigiada revista brasileira "Prazeres da Mesa", edição de referência que marca e comenta algumas das tendências da gastronomia e do vinho no mercado brasileiro. Para além de homem influente no mundo da gastronomia e do vinho, Ricardo Castilho é um apaixonado por Portugal, país que visita com regularidade e que frequentemente promove com atenção e dedicação. As reportagens sobre vinhos portugueses ou a gastronomia portuguesa são frequentes na "Prazeres da Mesa", revista que costuma valorizar a originalidade e o carácter muito particular dos vinhos nacionais.