

Fine Wines & Food Fair

Essential
LISBOA



76 Gourmet

THE FINE WINES & FOOD FAIR
AT VILA VITA PARC



VILA VITA PARC IS PULLING OUT ALL THE STOPS AND WE'RE REAPING THE REWARDS.
THE FINE WINES & FOOD FAIR IS BACK AND IT'S BETTER THAN EVER

**O VILA VITA PARC PERDEU A CABEÇA E QUEM GANHA SÃO AS
NOSSAS BARRIGAS. A FINE WINES & FOOD FAIR ESTÁ
DE VOLTA - E MELHOR QUE NUNCA**

TEXT ANA TAVARES

It was without a doubt one of the Algarve's gastronomic highlights of 2013, hardly surprising considering it was organised by a 5-star resort that is itself a synonym of culinary excellence – Vila Vita Parc in Porches. But not even a one-year hiatus due to remodelling work at the resort could dim the success of the first edition of the Fine Wines & Food Fair. In 2015, this event, which combines dishes created by Michelin-starred chefs and wine tastings from some of the best national and international winemakers, will return to Vila Vita from May 6-10. Quite simply, it promises to be the gastronomic event of the year, not only in the region but also the country.

Although there are already various gastronomic festivals in Portugal, as the resort's director of sales and marketing, Katya Bauval, explained to Essential Lisboa, the Fine Wines & Food Fair was launched by Vila Vita Parc to celebrate gastronomy and wine in a single event. The first edition took place over four days, and brought food and wine-lovers from around the globe to the Algarvean resort – a triumph that Vila Vita was unable to replicate in 2014, but which it hopes to top this year.

"We expect the Fine Wines & Food Fair to be the biggest gastronomic event in Portugal this year," stated Katya Bauval. "This edition's highlight will be the four exclusive nights at the Ocean [the resort's 2-Michelin restaurant] with some of the best 3-Michelin-starred chefs in Europe. The space is limited to 25 to 30 guests, so places will be reserved only for a lucky few."

While in 2013, the event gathered 12 chefs and 10 wine producers over four days filled with excellent menus and unique wine tastings, the resort's sales and marketing director promises that this year's edition will be "an excellent gastronomic party". ►►



Foi sem dúvida um dos destaques gastronómicos do Algarve em 2013, ou não tivesse sido organizada por um resort de cinco estrelas que é, por si só, sinónimo de excelência culinária – o Vila Vita Parc, em Porches. Mas, nem o hiato de um ano devido às obras de remodelação do resort conseguiu apagar o sucesso da primeira edição da Fine Wines & Food Fair. Em 2015, este evento que combina pratos confeccionados por chefs galardoados com estrelas Michelin e provas de vinho de alguns dos melhores produtores nacionais e internacionais vai estar de volta ao Vila Vita, de 6 a 10 de Maio. E mais: promete ser o evento gastronómico do ano, não só para a região, mas também a nível nacional.

A Fine Wines & Food Fair foi lançada pelo Vila Vita Parc para celebrar a gastronomia e o vinho num só evento, apesar de já existirem vários festivais gastronómicos em Portugal, como explicou à Essential Lisboa a directora de vendas e marketing do Vila Vita, Katya Bauval. A primeira edição decorreu ao longo de quatro dias e reuniu no resort algarvio apaixonados da gastronomia e da enologia de todo o mundo – um êxito que o Vila Vita não pôde replicar em 2014, mas que pretende superar este ano.

"Estima-se que a Fine Wines & Food Fair seja o maior evento gastronómico em Portugal deste ►►

► And so, one of the main events from the first edition, the Wine Affairs & Kitchen Party, will be repeated, but this time on May 9 and with more chefs and winemakers. In the first edition of this stand-up dinner, which was also the first of its kind in the Algarve, guests mingled freely around the room and stopped at the various stations where the various dishes and wines were being served – all while dancing along to the sound of a DJ, whose booth was placed in the kitchen. The formula will be replicated this year and Hans Neuner, chef of the Ocean, will once again be the host of the event, which, according to Katya Bauval, will welcome twice as many guests compared to 2013. That's around 400 people who will be able to converse with the various chefs and wine producers in a laid-back atmosphere. In this year's edition there will also be a cigar and chocolate room, as well as an after-party dedicated to gins, so that no trend is left out.

But as for the list that really matters; who are the chefs and winemakers that will be present at the event? At the Kitchen Party alone on May 9, there will be 13 chefs who hold the reins of Portugal's best restaurants, 12 of whom have Michelin stars, amongst which are Ricardo Costa, of the acclaimed The Yeatman, and Miguel Laffan of L'And Vineyards, both with a star. Joining this luxury cast are six chefs from the UK, Italy and Germany, including the 3-Michelin-star chef Juan Amador, of the Amador restaurant in Mannheim, Germany, and the Japanese rising star Yoshinori Ishii who heads up Umu in London.

On the wine front, alongside Luís Duarte of the Alentejo estate Herdade dos Grous (a property belonging to the same group as Vila Vita), Ricardo Freitas of Vinhos Barbeito, and Luís Cerdeira, of Quinta de Soalheiro/Decante will also be representing their wines, alongside many other winemakers and producers of gin and champagne, both Portuguese and international, from countries like Germany, Spain, France and Austria.

But Vila Vita doesn't stop there. Each night of the fair will host a 3-Michelin-star chef: on the 6th, the night will belong to Jonnie Boer, of the Dutch De Librije de Zwolle; the Belgian chef Gert de Mangeleer of Hertog Jan on the 7th; Klaus Erfort, of Germany's GästeHaus Erfort will cook on the 8th; and finally, closing the event on May 10, the Ocean kitchen will welcome Jacob-Jan Boerma, of De Leest in the Netherlands. Each menu will feature five dishes, which will be paired with some of the best national and international wines for the price of €295 per person, per night. The price is slightly lower for the Kitchen Party on the 9th, with a place amongst the 400 guests costing €225, excluding the after-party. Vila Vita's sales and marketing director wasn't exaggerating when she said that this will probably be Portugal's biggest gastronomic event of the year. ■

► ano", afirmou Katya Bauval. "O destaque desta edição vai para as quatro noites exclusivas no restaurante Ocean [o restaurante do Vila Vita Parc com duas estrelas Michelin] com alguns dos melhores chefs com três estrelas Michelin da Europa. O espaço é limitado a entre 25 a 30 convidados, por isso os lugares estarão reservados para apenas alguns sortudos".

Se em 2013 o evento juntou 12 chefs e 10 produtores de vinho ao longo de quatro dias de excelentes menus e provas de vinho únicas, a directora de vendas e marketing do resort prometeu que a edição deste ano vai ser "uma excelente festa gastronómica" ainda maior.

Assim, um dos principais destaques da primeira edição do evento, a Wine Affairs & Kitchen Party, vai repetir-se, mas desta vez no dia 9 de Maio e com ainda mais chefs e produtores de vinhos. Na primeira edição deste jantar volante, que foi também o primeiro do género do Algarve, os convidados deslocavam-se livremente pela sala e pelas várias estações que serviam os pratos e vinhos - tudo enquanto davam um passinho de dança ao som da música de um DJ, cuja cabine foi colocada na cozinha. A fórmula vai repetir-se este ano e Hans Neuner, o chefe do Ocean, vai ser novamente o anfitrião do evento, que, segundo Katya Bauval, vai acolher o dobro dos convidados comparativamente a 2013, ou seja, cerca de 400 pessoas que poderão interagir descontraidamente com os vários chefs e enólogos. Na edição deste ano vai haver ainda uma sala de charutos e chocolates, bem como uma after-party dedicada a gins, para que nenhuma tendência fique de fora.

Mas, vamos à lista que interessa - quem serão os chefs e enólogos presentes no evento? Só na Kitchen Party de dia 9 de Maio vão marcar presença 13 chefs que seguram as rédeas dos

melhores restaurantes em Portugal, 12 dos quais com estrelas Michelin, entre os quais Ricardo Costa, do aclamado The Yeatman; e Miguel Laffan, do L'And Vineyards, ambos com uma estrela. A este elenco de luxo irão juntar-se seis chefs do Reino Unido, Itália e Alemanha, incluindo o chefe com três estrelas Michelin, Juan Amador, do restaurante Amador, em Mannheim, na Alemanha; e a estrela em ascensão, o japonês Yoshinori Ishii, que lidera o Umu, em Londres.

Nos vinhos, para além de Luís Duarte, da alentejana Herdade dos Grous (propriedade do mesmo grupo que o Vila Vita), Ricardo Freitas, dos Vinhos Barbeito; e Luís Cerdeira, da Quinta de Soalheiro / Decante, vão também dar os seus vinhos a provar, para além de outros enólogos e produtores de champagne e gin, tanto portugueses como internacionais, de países como a Alemanha, Espanha, França e Áustria.

E não, o Vila Vita não ficou por aqui. Nos restantes dias da feira, haverá sempre um jantar com um chefe com três estrelas Michelin: no dia 6, a noite será de Jonnie Boer, do holandês De Librije de Zwolle; no dia 7, o belga Gert de Mangeleer, do restaurante Hertog Jan; Klaus Erfort, do alemão GästeHaus Erfort, vai cozinhar no dia 8; e finalmente, a encerrar o evento, no dia 10 de Maio, a cozinha do Ocean vai acolher Jacob-Jan Boerma, do De Leest, na Holanda. Cada menu vai ter cinco pratos, que serão emparelhados com alguns dos melhores vinhos nacionais e internacionais, pelo preço de €295 por pessoa, por noite. O preço desce ligeiramente para a Kitchen Party de dia 9, com um lugar entre os 400 convidados a custar €225, excluindo a after-party.

A responsável do Vila Vita não se excedeu na descrição: este vai ser, provavelmente, o maior evento gastronómico do ano em Portugal. ■

