


Minho Wine Tasting



 0  Tweet  Gosto 0

 VOLTAR

MINHO WINE TASTING

02-08-2015

Dias 3 e 4 de junho

Uma dezena de especialistas em vinho de sete nacionalidades distintas visita o Minho, esta quarta e quinta-feira. MINHO WINE TASTING dá a provar cerca de uma centena de vinhos elaborados nos 24 municípios que integram as Comunidades Intermunicipais (CIM) do Alto Minho, Cávado e Ave, em sessões que decorrerão em Monção e Melgaço.

A comitiva de especialistas será constituída pelos brasileiros Alexandre Lailas (crítico de vinhos no portal www.alexandralailas.com.br e colaborador da revista "Gula") e Miguel Icassati (especialista em gastronomia e vinhos, revistas "Veja" e "Gosto"), o francês Eric Riewer (editor de vinhos do famoso guia "Gault Millau"), o polaco Pawel Bravo (crítico da revista "Magazyn Wino"), o sueco Fredrik Åkerman (especialista em vinhos que colabora com o projeto "Din Vinresa"), a holandesa Leonie Mooijekind (jornalista da revista "Jan Magazine"), o espanhol Luis Paadin (sommelier, autor do guia anual "Vinhos e Destilados da Galiza" e colaborador das rádios Coruña e Voz) e os portugueses Manuel Moreira (sommelier, formador e crítico de vinhos, colabora com as revistas "WINE" e "Escançaço"), Rui Falcão (jornalista e crítico de vinhos, colabora com o suplemento "Fugas" do jornal "Público" e a revista "WINE") e Nuno Guedes Vaz Pires (diretor da revista "WINE").

Além das sessões de prova, que decorrem sempre pela manhã, os especialistas terão ainda oportunidade de contactar *in loco* com as especificidades do *terroir* da sub-região de Monção e Melgaço, podendo conhecer projetos, viticultores e enoturismos que são mais-valias em todo o Minho. Casos do Palácio da Brejoira, Quinta da Pedra e Adega de Monção, em Monção, Quinta do Reguengo, Quintas de Melgaço, Soalheiro e Quinta de Folga, em Melgaço.

Minho Festival a partir de sexta-feira

Também inserido no âmbito do projeto ESSÊNCIA DO MINHO, o MINHO FESTIVAL é um evento enogastronómico que vai decorrer nos dias 5, 6 e 7 de junho no Mosteiro de Tibães, em Braga.

Três restaurantes (L'Eau Vive - Hospedaria Convento de Tibães, Delicatum e Hamburgueria Alta Burguesia) estarão em funcionamento permanente, com menus que combinam os sabores mais tradicionais e novas versões da cozinha e dos produtos minhotos.

Igualmente disponíveis em permanência no evento, 40 expositores apresentam dezenas de produtos tão variados como doçaria tradicional, enchidos, queijos, vinhos e até artesanato, sempre com possibilidade de aquisição.

Destaque ainda para as apresentações de cozinha ao vivo dos chefes Renato Cunha (do restaurante Ferrugem, em Famalicão) e de António Loureiro (chefe do Hotel Meliá Braga, recentemente distinguido "Chefe Cozinheiro do Ano 2014"), bem como para a aula de cozinha para crianças, dirigida pela Nutrir, que pretende alertar os mais novos para a importância de uma alimentação saudável. A emblemática Doçaria da Cruz de Pedra fará ainda uma demonstração de um dos mais notáveis exemplares da doçaria tradicional portuguesa, o Pudim Abade de Priscos.

Provas comentadas de vinhos do Minho, dirigidas pela enóloga Raquel Sousa, e uma sessão que combinará vinho e música clássica ao vivo complementam o programa, disponível para consulta detalhada online, em www.essenciadominho.com.

O derradeiro momento da ESSÊNCIA DO MINHO está agendado para 13 de junho, no Paço dos Duques, em Guimarães.

A partir das 22h30, a MINHO WINE NIGHT traduzir-se-á numa divertida *wine party*, que pretende contextualizar os vinhos do Minho num ambiente festivo, ajudando a desmistificar barreiras de momentos de consumo e aumentando a notoriedade dos vinhos do Minho junto de novos consumidores.

Música ao vivo e atuações de dj's, jogos de luzes e *wine bars* com vinhos do Minho constituem a programação do evento.

O projeto ESSÊNCIA DO MINHO é promovido pelo Consórcio MINHO IN e tem produção da EV-Essência do Vinho.

Redação | WINE – A Essência do Vinho
