


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Dois dias de vinhos e gastronomia					Temática: Generalista	GRP: 2.9	
2006/11/02	DIARIO DE NOTICIAS – PRINCIPAL		Pág.31		Imagem: 1/1	Periodicidade: Diária	Inv.: 3203.13

BOA VIDA

[FIM-DE-SEMANA

Dois dias de vinhos e gastronomia

Mais de 200 produtores de vinhos e alimentos 'gourmet' vão estar no sábado e domingo no Centro de Congressos de Lisboa, na Junqueira, para darem a provar os seus produtos ao público em geral. Provas especiais e demonstrações culinárias completam o programa

① Duarte Calvão

Uma maior atenção à gastronomia, com demonstrações de cozinheiros bem conhecidos, e muitos produtos em prova são a maior novidade na 7.ª edição do Encontro com o Vinho e Sabores, que se realiza neste fim-de-semana no Centro de Congressos de Lisboa (Junqueira). O evento reúne mais de 200 produtores de vinhos, queijos, presuntos, enchidos e azeites, entre outros.

Mediante a compra de uma entrada por 10 euros, o público em geral poderá provar tudo o que quiser e ainda conversar com produtores e enólogos que, como é habitual nesta iniciativa da *Revista de Vinhos*, costumam marcar presença.

Não incluído no preço da entrada está o acesso a provas especiais, que exigem inscrição prévia e custam 35 euros cada. Este ano, para sábado, com início às 14.00, de duas em duas horas, haverá uma prova de espumantes *Murganheira* orientada por Orlando Lourenço, seguindo-se uma dos vinhos australianos *Penfold's*, uma prova vertical de *Mouchão* (desde 1974), com o enólogo Paulo Lau-



Direitos reservados

reano, e uma de vinhos tintos de mesa da Niepoort, dirigida pelo produtor Dirk Niepoort.

No domingo, também com início às 14.00, prova de vinhos da Quinta dos Carvalhais, sob a orientação do enólogo Manuel Vieira, dos californianos *Beringer* (Napa Valley), dos portos colheita da Barros (desde 1937) e dos melhores touriga nacional portugueses, com os jornalistas Luís Lopes e João Paulo Martins.

Ao mesmo tempo, no sábado, há demonstrações culinárias sobre chocolate, de combinações com vinho do Porto (José Avillez e Bento Amaral), e ainda os cogumelos segundo Augusto Gemelli.

No domingo, o chocolate na cozinha (Emanuel Soares), a cozinha criativa de Francisco de Meirelles (restaurante Sessenta Setenta, Porto) e uma apresentação das conservas galegas *Ramón Peña*.

Vinho e Sabores

Centro de Congressos de Lisboa
Sábado e domingo, 13.00 às 21.00
(público em geral); segunda-feira,
11.00 às 18.00 (só profissionais)
Entrada: 10 euros

Combinação O encontro deste ano faz uma aposta forte na gastronomia