



FOTOS: DR

PALÁCIO 'REGADO' COM VINHO

Quatro dias à volta de (bons) néctares. Três mil, pelo menos
FLORBELA ALVES

Ostras podem combinar com champanhe? O que une ou distingue os dez vinhos mais exóticos de Portugal? Estas são algumas das questões debatidas na nona edição da Essência do Vinho, que começa quinta-feira, 16, no Palácio da Bolsa. Considerada «a principal experiência de vinho em Portugal», esta «festa» juntou, em 2011, cerca de 20 mil pessoas e, este ano, espera aumentar a fasquia. «O foco continua a ser o consumidor», explica Nuno Pires, um dos responsáveis por esta iniciativa que terá cerca de 3 mil vinhos em prova.

Cinquenta ações temáticas tentam desmistificar o vinho através de abordagens pensadas tanto para consumidores amadores ou profissionais. Como guardar vinhos num apartamento, conhecer os vinhos anticrise ou os melhores vinhos para acompanhar refeições ligeiras, são alguns exemplos. A feira conta com várias provas comentadas e com alguns dos melhores vinhos nacionais.

Os mais experientes podem optar pelas Provas Premium e Super Premium (€50), conhecendo, por exemplo, os 10 melhores vinhos estrangeiros, o champanhe democrático ou os vinhos Periquita. O Wine & Walk dá-lhe ainda a possibilidade de fazer uma visita guiada a todos os produtores – e são cerca de 350 – espalhados pelo Palácio.



Falta ainda falar nas harmonizações entre cozinha e vinhos que, este ano, contam com a participação de seis chefs: o galego Alberto González Prelcic (Restaurante Silababario, Tui), Ricardo Costa (The Yeatman), Luís Américo (Mesa), Vítor Matos (Casa da Calçada), Ljubomir Stanisic (100 Maneiras) e Pedro Lemos.

No Essência do Vinho será revelado ainda o Top 10 Vinhos Portugueses (dia 17) numa cerimónia restrita a especialistas. Esta é, aliás, uma das apostas da festa: «Trazer cada vez mais estrangeiros, desde produtores a *sommeliers* e jornalistas, ligados ao vinho e à gastronomia», revela Nuno Pires.

↻ ESSÊNCIA DO VINHO

Palácio da Bolsa, R. Ferreira Borges, Porto Inf. 22 208 8499/500 **16 e 19 Fev, Qui e Dom 15h-20h, 17 e 18 Fev, Sex e Sáb 15h-21h** €16 (€14 com bilhete de metro) www.essenciadovinho.com

Algumas sugestões

CONVERSAS A COPO €5

- ↻ **16 Fev, 18h-18h30:** «Provar como um Profissional», com Manuel Moreira **19h-19h30:** «Vinhos anticrise», com Manuel Moreira
- ↻ **17 Fev, 17h30-18h:** «Eu é mais brancos» **20h-20h30:** «Loucos pela Touriga Nacional», com Manuel Moreira
- ↻ **18 Fev, 16h-16h50:** «Vinhos para acompanhar refeições ligeiras» **18h-18h30:** «Guardar vinhos no meu apartamento» **19h-19h30:** «Não percebo nada sobre vinhos»
- ↻ **19 Fev, 15h30-16h:** «Vinhos para petiscar» **18h30-19h:** «Espumantes sem complexos»

HARMONIZAÇÕES €15

- ↻ **16 Fev, 19h-20h:** «Estrelas do Douro», com o chef de cozinha Ricardo Costa e Bento Amaral **19h-19h45:** «Ostras & Champanhe Taittinger», com o chef Vítor Matos (Casa da Calçada) e Vasco Magalhães
- ↻ **17 Fev, 20h-20h50:** «Herdade do Peso à Mesa», com Luís Américo (Restaurante Mesa) e Miguel Pessanha (Enólogo Sogrape Vinhos)
- ↻ **18 Fev, 20h-20h50:** Ljubomir Stanisic, chef Restaurante 100 Maneiras e Bento Amaral
- ↻ **19 Fev, 16h-17h:** José Maria da Fonseca, chef Pedro Lemos e a enóloga Catarina-Santa Marta **18h-19h:** «Aliança me Encanta», com chef Alberto González Prelcic, Restaurante Silabario

PROVAS COMENTADAS €15

- ↻ **16 Fev, 18h30-19h30:** «Há vida (e vinhas...) para além do syrah – à descoberta das castas portuguesas da Quinta do Monte D'Oiro», por José Bento dos Santos
- ↻ **17 Fev, 17h-17h50:** «Rui Reguinga: 20 anos de enologia»
- ↻ **18 Fev, 16h-16h50:** «Quinta de Lemos: Um Dão inovador», com o enólogo Hugo Chaves **16h30-17h30:** «Vinho do Porto e Chocolates Imperial», com Bento Amaral **16h30-17h20:** «Os Vinhos alentejanos de Susana Esteban» **18h-18h50:** «Duorum: um projeto de enólogos», com José Maria Soares Franco
- ↻ **19 Fev, 18h-19h:** «Dalva colheitas inesquecíveis», com o enólogo João Sousa Soares