

Gastronomia com vinho do Porto



Gastronomia

com

Vinho do
Porto 2005



prato principal: Caviar do Porto - Porto de Arroz

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier::

Página:



O júri do concurso em acção na Pousada dos Lóios, em Évora

A 4ª Edição do Concurso "Gastronomia com Vinho do Porto" teve início no dia 10 de Outubro e terminou a 28 do mesmo mês.

O início do concurso, que já é considerado um dos maiores e mais prestigiados dentro da área da gastronomia e vinhos no panorama nacional, teve lugar marcado na Invicta, com passagem por restaurantes que aceitaram o desafio de preparar ementas em concordância com os Vinhos do Douro e Porto.

Na avaliação dos concorrentes

estiveram os chefes Helmut Ziebel, Hélio Loureiro, José Cordeiro, Orlando Esteves, Henrique Leandro, e os especialistas de vinhos, Mário Louro, Maria João de Almeida, Manuel Moreira e Teresa Gomes.

A iniciativa organizada pelo IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto - e a revista InterMagazine, contou este ano com uma participação recorde de 78 restaurantes nacionais, com a particularidade de incluir alguns dos mais prestigiados do país. O que vem confirmar o elevado nível qualitativo do concurso.



prato principal - Rest. Sessenta Setembro, Porto

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier::

Página:



Salmonada, restaurante Casa Branca, Vila Nova de Gaia

O objectivo da organização foi associar o Vinho do Porto à gastronomia, proporcionando ao consumidor diferentes hipóteses que potencializam esta combinação.

Por outro lado, os responsáveis pretenderam informar os profissionais dos melhores restaurantes do país sobre Vinho do Porto (designadamente: tipos, momentos de consumo, combinações) e sensibilizá-los para a correcta ligação entre os vinhos do Douro e do Porto e a culinária.

As novidades deste ano foram a introdução de categorias para qualificação dos restaurantes a concurso: Restaurante Gastronómico/Fine Dinning, Restaurante Informal/Casual e Restaurante Tradicional/Típico, habilitando-se a receber diplomas de ouro, prata ou bronze, bem como de melhor promoção e melhor carta de Vinhos do Porto.

Os prémios serão entregues, futuramente, numa cerimónia em data e local a anunciar.



Vinho tinto proveniente da mais antiga e privilegiada Região Demarcada do Douro

Vinificado com os tradicionais métodos, juntamente com um metódico controlo no estágio em madeira

Um vinho que se identifica com o espírito e querer das gentes do Douro

Produção limitada

Feito de castas seleccionadas e produzidas há duas gerações na Quinta do Peso da Régua

Deve ser bebido à temperatura de 14/16°C.

A.Monteiro & Pôncio, Lda.

Rua dos Camilos, 140
5050 - Peso da Régua
Telefone: 254 313278
Escritório Porto: 22 6171855 / Fax: 22 6101881

**r
e
s
t
a
u
r
a
n
t
e
s

p
a
r
t
i
c
i
p
a
n
t
e
s**

NORTE

Restaurante Murilha da Sé - Viseu
Restaurante A Púrcara - Mundão
Hotel Príncipe da Beira - Restaurante a Cereja - Fundão
Quinta do Progresso - Restaurante Comendador - Vale de Cambra
Quinta do Pendão - S. Pedro do Sul
Hotel Mercure Porto Gaia - Restaurante O Porto - Vila Nova de Gaia
Restaurante D.Roberto - Bragança
Restaurante Camelo - Viana do Castelo
Restaurante Casa Branca - Vila Nova de Gaia
Restaurante o Geadas - Bragança
Hotel Mercure Batalha - Restaurante A Tribuna - Porto
Estalagem Melo Alvim - Restaurante Conde do Camarido-Viana do Castelo
Hotel Merodien Park Atlantic Porto-Restaurante Pavillon Rouge-Porto
Estalagem Morgado - Montalegre
Restaurante Sessenta Setenta - Porto
Palácio da Bolsa - Restaurante O Comercial - Porto
Hotel Solar dos Canavieiros-Restaurante Encantos do Douro-Sabrosa
Restaurante Bem Me Quer - Braga
Hotel Sheraton Porto - Restaurante Porto Novo - Porto
Restaurante Pucarinho - Vila Real
Vinhos & Coisas Restaurante & Wine Bar-Restaurante Degusto-Matosinhos
Pousada de Santa Maria do Bouro - Amareal
Hotel Vintage House - Pinhão
Hotel Turismo de Trancoso-Restaurante Quinta da Cerca - Trancoso
Restaurante Mário Luso - Carnalhos
Restaurante Adega de São Nicolau - Porto
Restaurante Área Benta - Trancoso
Restaurante Os Rapazes - Leça da Palmeira
Restaurante Uma Rosa - Porto
Restaurante D.Torinho - Porto
Restaurante Bacalhoeiro - Vila Nova de Gaia
Restaurante São João - Guimarães
Restaurante Cêpa Torta - Alijó
Restaurante Casa das Artes - Braga
Restaurante Foz Velha - Porto

CENTRO

Estalagem D.Gonçalo - Restaurante O Convite - Fátima
Restaurante A Taberna - Coimbra
Restaurante Minhoto II - Peniche
Hotel de Fátima - Fátima
Pousada do Castelo de Óbidos - Óbidos
Pousada de Santa Cristina/Condeixa - Condeixa
Pousada do Conde de Ourém - Ourém
Hotel Quinta das Lágrimas - Restaurante Arcadas da Capela - Coimbra
Hotel Astória - Restaurante L'Amphitryon - Coimbra
Restaurante O Forno - Vila Franca de Xira
Restaurante A Parreirinha - Ericeira
Club House Restaurante & Bar Camporeal - Turcifal
Albergaria Dom Dinis - Vila de Rei
Hotel Artís Park - Restaurante Navegadores - Lisboa
Pestana Palace Hotel - Restaurante Valle Flor - Lisboa
Clube dos Jornalistas - Lisboa
Restaurante Aviz - Lisboa
Restaurante Casa das Delícias - Amadora
Restaurante Mesón Andaluz - Alcabideche
Restaurante La Villa - Estoril
Restaurante Casa da Dizima - Paço de Arcos
Hotel Penha Longa - Restaurante Midori - Sintra
Hotel Penha Longa - Restaurante Assamassa - Sintra

SUL

Hotel Vila Galé Praia - Albufeira
Restaurante O Alambique - Guia, Albufeira
Restaurante O Aquecido - Évora
Vila Sol Golf & SPA Restaurante - Olive Restaurant - Vilamoura
Hotel da Cartuxa - Restaurante Cerca Nova - Évora
Hotel Júpiter - Portimão
Convento do Espinho - Heritage Hotel & SPA - Évora
Albergaria ACEZ - Restaurante Paragem das Rainhas - Vendas Novas
Restaurante Eira do Mel - Vila do Bispo
Restaurante Canto dos Sabores - Vendas Novas