



Press Release
Março 2014

O **Vestigius Top Wines** é uma iniciativa que visou homenagear e distinguir os vinhos portugueses, e que contou com a honrosa presença de dois membros do **Court of Masters Sommeliers**.

Decorreu entre 26 e 30 de Março de 2014 no Vestigius Wine Bar, em Lisboa, e juntou seis especialistas, independentes e de prestígio, que avaliaram 160 referências de vinhos portugueses, distribuídos por sete categorias, e classificaram-nos por pontos.

Foi a primeira vez que representantes do **Court of Masters Sommeliers** - **Nicholas Clerk** e **Brian Julian** - se deslocaram a Portugal para provarem e classificarem os vinhos nacionais, o que representou uma oportunidade inédita para o país. Do júri constaram ainda o *sommelier* do Vestigius Wine Bar, **João Chambel**, **Ricardo Morais** – eleito em 2011 o melhor escanção nacional e *sommelier* do restaurante Casa da Comida –, **Maria João Almeida**, conhecida jornalista e especialista da área dos vinhos, e **Nuno Dos Vieira**, do blog *E Tudo o Vinho Levou*, *media partner* da iniciativa.

Os distinguidos

Espumantes			
Posição	Região	Produtor	Vinho
1	Lisboa	Joaquim Arnaud	Espumante
Rosés			
1	Douro	Quinta do Portal	Colheita 2013
Moscatel			
1	Douro	Adega de Favaíos	1980
Madeira			
1	Madeira	Barbeito	Verdelho Reserva Velha 10 anos
Branco até 10 euros			
1	Douro	Quinta do Sagrado	Sagrado 2012
Branco acima de 10 euros			
1	Alentejo	Herdade da Calada	Caladessa 2013
Tintos até 20 euros			
1	Dão	Fonte do Gonçalvino	Reserva Inconnu 2010
Tintos acima de 20 euros			
1	Setúbal	Herdade do Portocarro	Cavalo Maluco 2009
Porto			
Vintage	Douro	Ramos Pinto	Vintage 2004
LBV	Douro	Quinta do Noval	L.B.V. Unfiltered 2008
Tawny	Douro	Ramos Pinto	Quinta do Bom Retiro 20 anos



Press Release

Março 2014

Programa

Além das provas, que tiveram lugar no *wine bar* Vestigijs, foram programadas visitas a produtores nacionais onde o vinho português esteve sempre em destaque.

O primeiro dia do evento começou com a recepção aos jurados e um jantar de boas-vindas no restaurante da **Fortaleza do Guincho**, distinguido com uma estrela Michelin.

Na quinta **José Maria da Fonseca**, a recepção foi feita com pompa e circunstância pelos proprietários desta casa mítica. Foi preparada uma prova de alguns dos ícones da marca e seguiu-se um almoço generoso, durante o qual as estrelas foram novamente os vinhos, desta vez da coleção Premium - uma seleção de vinhos criados especialmente por Domingos Soares Franco. A refeição terminou com os famosos Moscatel, com a nota de prova máxima, 100 pontos. Para terminar o dia em beleza, a **Casa da Comida**, em Lisboa, recebeu os jurados para um jantar em que o cicerone foi o *sommelier* Ricardo Morais. Deste momento também fez parte uma interessante prova de vinhos Sogrape: Vinha Grande e Reserva Especial.

A visita à **Quinta do Monte D'Oiro** abriu o terceiro dia deste evento. Francisco Bento dos Santos foi o anfitrião de um almoço tradicional mas sofisticado, com alguns dos grandes vinhos desta marca. E, à noite, foi a vez da **marisqueira Ramiro**, em Lisboa, receber este conjunto de ilustres para uma degustação dos melhores mariscos da costa portuguesa. Sempre com o acompanhamento de alguns dos melhores vinhos nacionais, para não fugir à regra.

Vestigijs Wine Bar

O Vestigijs é um bar de vinhos, localizado em Lisboa, que abriu em Novembro de 2013. A sua 'missão' é promover e divulgar os melhores vinhos nacionais e internacionais junto dos consumidores diretos. Com uma garrafeira com mais de 200 rótulos, tem desenvolvido várias ações vónicas, nomeadamente provas de vinhos com os produtores e tertúlias em torno do vinho, com figuras de relevo na área.

Court of Masters Sommeliers

O Court of Masters Sommeliers é o organismo de maior prestígio mundial na área de serviço de vinhos, cujo objectivo é incentivar a melhoria dos padrões de conhecimento de bebidas e serviço em hotéis e restaurantes de topo mundial. A educação para os vinhos é e sempre foi um dos grandes objectivos do CMS. Foi fundado oficialmente em 1977, assumindo-se como a entidade internacional mais credível no que toca à formação de *sommeliers*, com um padrão de avaliação exigente e rigoroso, reconhecido internacionalmente.

Ana Múscio
Amuse Bouche,
Comunicação com sabor
T.: +351 967 141 98