

/ Painel de provas

/ Avaliação do serviço de vinhos em restaurantes

PAINEL DE PROVAS

O painel da WINE - A Essência do Vinho prova e classifica os vinhos que são publicados mensalmente na revista. O coordenador é Nuno Guedes Vaz Pires, que não provará, assegurando somente as funções de coordenação e logística. Sempre que necessário, compete-lhe exercer o voto de qualidade na tomada de decisões.

PROVA DE VINHOS

As provas são efetuadas no respeito pelas condições necessárias para o efeito, nomeadamente no que se refere à temperatura da sala, humidade, iluminação e ausência de cheiros.

O painel da WINE - A Essência do Vinho adota a ficha de provas e respetivos parâmetros de avaliação do Wine & Spirits Education Trust, instituição educacional britânica vocacionada para o setor do vinho e uma das mais conceituadas de todo o mundo.

Provas Regulares

O painel prova todos os meses um grupo de vinhos, nomeadamente as novidades do mercado, procedendo individualmente à respetiva avaliação. A nota de prova correspondente a cada vinho, embora reflita a opinião da revista, é identificada através das iniciais do respetivo provador.

Provas Temáticas

Nestas provas, todos os membros do painel provam os mesmos vinhos de acordo com um tema pré-definido. A nota de prova de cada vinho resulta de uma média aritmética das classificações atribuídas.

Exceionalmente, quando as provas resultam de visitas a produtores, aos vinhos não é atribuída uma pontuação final, sendo classificados com um

intervalo ou margem de valores que pode ir até 2 pontos. A avaliação final desse mesmo vinho só terá lugar após a respetiva introdução no mercado e envio para o painel de provas da revista.

COPOS

Copo para tintos: Riedel Wine Cabernet / Merlot

Copo para brancos: Riedel Wine Riesling

Copo para licorosos e colheitas tardias: Riedel Vinum Port

Copo Vinho do Porto: Copo oficial IVDP Siza Vieira

Copo para espumantes: Riedel Vinum Cuvée Prestige

TEMPERATURAS

Branco / Rosés: 11°C

Tintos: 16°C

Espumantes: 8°C

Licorosos (ex. Porto Tawny e Moscatel): 14°C (Tawny)

Licorosos (ex. Porto Ruby e Porto Vintage): 16°C

Colheitas tardias: 6°C

PROVA CEGA

As provas são sempre conduzidas sob a forma de “prova cega”, sendo organizadas por temas, castas, denominação de origem, preço, novidades, tipos, etc. Daqui decorre que todas as garrafas são previamente encapuzadas, sendo-lhes atribuídas um código para posterior identificação.

Aos provadores é apenas revelado o tipo de vinho, a casta utilizada (somente no caso dos vinhos varietais), região de proveniência e ano de colheita. O preço não é tido em consideração.

PONTUAÇÕES

Todos os vinhos que obtiverem uma pontuação igual ou inferior a 13 valores serão submetidos a nova prova (de pelo menos um membro do painel). Caso a pontuação resultante desta segunda prova

seja inferior a 13 valores, tal facto é comunicado ao produtor e a nota respetiva não é publicada na revista.

As notas e pontuações atribuídas são registadas imediatamente na base de dados da WINE - A Essência do Vinho antes de serem reveladas aos membros do painel os vinhos em análise. Após a identificação dos vinhos, são permitidos comentários adicionais a uma nota de prova, por exemplo sobre a relação qualidade/preço, mas nunca alterando a pontuação previamente atribuída.

De todos os vinhos provados e selecionados para publicação, o coordenador do painel escolhe mensalmente um conjunto de vinhos de acordo com os seguintes parâmetros:

Altamente Recomendados

vinhos mais surpreendentes

Para Guardar

vinhos com potencial de envelhecimento

Boas Compras

vinhos de melhor relação qualidade/preço

Os preços indicados nas notas de prova (PVP) serão os preços de venda recomendados pelo produtor.

CLASSIFICAÇÃO

Na classificação dos vinhos submetidos ao painel de provas, a WINE - A Essência do Vinho optou pela escala de 0 a 20 valores, por ser aquela com que os portugueses estão tradicionalmente mais identificados.

19 a 20: Excelente

17 a 18,5: Superior

15 a 16,5: Bom

13 a 14,5: Médio

0 a 12,5: Não classificado

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE VINHOS EM RESTAURANTES

A WINE - A Essência do Vinho efetua mensalmente a avaliação do serviço de vinhos nos restaurantes portugueses, sem aviso prévio e sob anonimato, incidindo na qualidade da carta de vinhos (nome completo do vinho, ano de colheita, tipo de vinho, regiões de origem e diversidade da oferta),

no serviço prestado (designadamente no que se refere aos copos disponibilizados ao cliente, às temperaturas dos vinhos e ao aconselhamento de vinhos para cada prato) e na existência de vinho a copo.

A **classificação** obedece a uma escala de 0 a 5 e não incide na componente gastronómica,

pretendendo afirmar-se como uma crítica construtiva, estimulando um cada vez melhor serviço de vinhos nos restaurantes portugueses.

A **classificação final** resulta de uma média ponderada dos seguintes fatores: carta de vinhos (20%); copos (25%); temperatura (25%); qualidade do serviço (10%); aconselhamento (10%); existência de vinho a copo (10%).