

PROGRAMA

22>25 FEV

ESSÊNCIA  
DO VINHO

PORTO PALÁCIO  
DA BOLSA

15 ANOS

A PRINCIPAL EXPERIÊNCIA DO VINHO EM PORTUGAL

PATROCINADOR PRINCIPAL



22 FEV.  
quinta-feira

PROVA COM JÚRI INTERNACIONAL

## TOP 10 VINHOS PORTUGUESES

9H30 - 12H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

Um júri internacional de especialistas em vinhos - críticos, jornalistas, sommeliers, líderes de opinião de 12 nacionalidades - elegem em prova cega o "TOP 10 Vinhos Portugueses", a partir de uma amostra de 50 vinhos, que durante o último ano foram provados e avaliados pelo painel de provas da Revista de Vinhos e obtiveram as pontuações mais elevadas na publicação. São vinhos brancos, tintos e fortificados, que passarão pelo derradeiro crivo de especialistas do Brasil, Canadá, China, Dinamarca, Espanha, EUA, Itália, Polónia, Portugal, Reino Unido, Rússia, Suíça.

PROVA COMENTADA 1 | PREÇO: 75,00 €\*

## JOSKO GRAVNER, O PAI DO VINHO LARANJA

16H00, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Josko Gravner**, Produtor, Itália

**Guilherme Corrêa**, crítico da Revista de Vinhos e

**Alexandre Lalas**, crítico da Revista de Vinhos

Nome incontornável da cena mundial do vinho, Josko Gravner é um revolucionário. Abandonou um trajeto de sucesso e mediatismo, com prémios e vinhos esgotados antes até de saírem para o mercado, para ouvir a natureza. Livrou-se de equipamentos na adega, adquiriu talhas, centrou todo o processo na vinha. É um nome maior, por muitos tido como o pai dos chamados vinhos "laranja". O convidado de honra da 15ª edição do Essência do Vinho - Porto.

PROVA COMENTADA 2

## DOURO GRAND TOUR: AS TRÊS SUB-REGIÕES

16H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Bento Amaral**, diretor serviços técnicos do IVDP

A mais antiga Região Demarcada e Regulamentada do Mundo estende-se por 250.000 hectares, com 44.000 hectares de vinha e divide-se em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, apresentando cada uma delas um "terroir" distinto e único. Venha conhecer as similitudes e as diferenças de vinhos que expressam o ADN de cada sub-região.

CONVERSAS SOBRE VINHO 1 | PREÇO: 8 €

## PORTO: UM VINHO PARA TODAS AS OCASIÕES!

18H00, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Lima**, chefe da câmara de provadores do IVDP

Quem disse que o Vinho do Porto é apenas indicado para ocasiões especiais ou para uma sobremesa? Esqueça o que dizem e conheça os Ruby, Tawny e Brancos, despertando para um admirável mundo de aromas, sabores e possibilidades de harmonizações, onde a abertura da garrafa será, por si só, um momento especial.

**Harmonização com chocolates Michel Cluizeau**

PROVA COMENTADA 3 | PREÇO: 35,00 €\*

## 20 ANOS D'OIRO

19H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Graça Gonçalves**, enóloga Quinta do Monte D'Oiro

A Quinta do Monte d'Oiro tem um papel incontornável na revitalização da Região dos Vinhos de Lisboa. Celebram-se 20 anos de uma história cujo ADN de rigor, universalidade, paixão e alegria tem vários capítulos, muitos deles sub-capítulos da história do vinho em Portugal. A força motriz de todo o projeto tem um nome, José Bento dos Santos, sendo desde 2012 o filho, Francisco, a assumir a gestão.

HARMONIZAÇÃO 1 | PREÇO: 35,00 €\*

## VÍTOR MATOS, ANTIQVUM (PORTO), \* MICHELIN QUINTA DO CARDO

19H00, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Moderador: António Lopes**,

sommelier e crítico da Revista de Vinhos

**PORQUE A COMIDA E O VINHO SÃO INSEPARÁVEIS.**

Descubra com famosos chefes de cozinha os contrastes que intensificam os sabores ou quais as melhores combinações para uma degustação perfeita. Venha ampliar a sua experiência sensorial.

# 23 FEV.

## sexta-feira

PROVA COMENTADA 4

### VINHOS DO PORTO DE SONHO

11H00, IVDP - INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E PORTO

**Bento Amaral**, diretor serviços técnicos IVDP

O mais famoso vinho fortificado do mundo é, simultaneamente, um embaixador de Portugal no mundo. Nesta prova, dirigida à comitiva internacional de líderes de opinião que visita a 15ª edição do evento Essência do Vinho - Porto, a singularidade de um vinho ímpar através de exemplares raros e exclusivos, que representam o melhor de cada casa produtora participante. Uma emocionante masterclass sobre Vinho do Porto.

PROVA COMENTADA 5 | PREÇO: 100,00 €\*

### OS MUNDIAIS DE FUTEBOL... E A NOSSA SELEÇÃO DE FORTIFICADOS!

15H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Alexandre Lalas**, jornalista e crítico da Revista de Vinhos  
**José João Santos**, editor da Revista de Vinhos  
**Miguel Icassatti**, jornalista e crítico da Revista de Vinhos

No verão, a Rússia receberá o 21º Campeonato do Mundo de Futebol. A mais emblemática competição futebolística iniciou-se em 1930 e serve de base a uma prova que aliará futebol e vinho. Exemplares de vinhos fortificados marcantes, de anos que ficarão também para sempre memorizados nos adeptos do desporto rei, através de jogos, jogadores e golos brilhantes. Vinho e futebol, num desafio vencedor.

PROVA COMENTADA 6 | PREÇO: 35,00 €\*

### A HISTÓRIA RECENTE DOS 100 ANOS DA QUINTA DA CALÇADA

16H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**João Cabral de Almeida**, enólogo

A produzir vinho há 100 anos, a Quinta da Calçada, em Amarante, possui uma área superior a 50 hecta-

res de vinha, onde se privilegiam o Alvarinho, Loureiro, Azal, Avesso e Vinhão. A enologia está a cargo de João Cabral de Almeida. Os vinhos, intimamente ligados ao projeto da Casa da Calçada, igualmente propriedade da família Mota, representam todo o potencial da região do Vinho Verde.

PROVA COMENTADA 7 | PREÇO: 35,00 €\*

### VINHOS FORA DO BARALHO

17H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

MODERADORES:

**Alexandre Lalas**, jornalista e crítico da Revista de Vinhos  
**António Lopes**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos  
**João Chambel**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

Há produtores que ousam novos caminhos, há vinhos que rompem os cânones. Muitos não são imediatamente compreendidos, outros tantos seduzem pela diferença. Nesta prova, vinhos de António Madeira (Dão), António Marques da Cruz (Quinta da Serradinha, Lisboa), Filipa Pato (Bairrada), Júlio Bastos (Dona Maria, Alentejo), Rodrigo Filipe (Humus, Lisboa), Ricardo Diogo Freitas (Barbeito, Vinho Madeira), Vasco Croft (Aphros, Vinho Verde).

PROVA COMENTADA 8 | PREÇO: 35,00 €\*

### GRANDES VINHOS DO DOURO E PORTO

18H00, IVDP - IVDP - INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO

**Bento Amaral**, diretor serviços técnicos IVDP

As pontuações mais elevadas das revistas internacionais têm sido atribuídas aos vinhos portugueses com bastante ênfase em vinhos tranquilos do Douro. A estas pontuações e à crescente notoriedade nacional e internacional, junta-se o reconhecimento dos consumidores, que encontram nos vinhos desta região um sinónimo de carácter único.

PROVA COMENTADA 9 | PREÇO: 75,00 €\*

### NEM BORDÉUS NEM BORGONHA: "LA FRANCE PROFONDE!"

18H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Guilherme Corrêa**, crítico da Revista de Vinhos  
**José Mendes**, Amovino (Importadora)

Nação reconhecida pelo vinho, a França vai para além dos châteaux bordaleses ou dos domaines borgonheses. Do Vale do Loire à Alsácia, do sudoeste aos vinhos de Jura, tão em voga por estes tempos, nesta prova propõe-se uma viagem por pequenos produtores, cheios de alma, imensamente apaixonados pelas cambiantes de cada "terroir". Uma prova que qualquer "connaissanceur" não dispensaria.

CONVERSAS SOBRE VINHO 2 | PREÇO: 8 €

## QUER SURPREENDER-SE COM VINHO DO PORTO BRANCO?

18H30, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Lima**, chefe da câmara de provadores do IVDP

Com o maior espectro de graus de doçura, que vão do extra-seco ao muito doce, o perfil depende do método de vinificação e das opções de enologia de cada produtor. Assim, as categorias desta família de Vinho do Porto apresentam uma paleta de cores e aromas extraordinária que não deixa ninguém indiferente e que, certamente, conquista qualquer gosto.

**Harmonização com chocolates Michel Cluizel**

PROVA COMENTADA 10 | PREÇO: 35,00 €\*

## QUINTA DOS CARVALHAIS: ENCRUZADO E ALFROCHEIRO, DUAS GRANDES CASTAS DO DÃO

19H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Beatriz Cabral de Almeida**, Enóloga

O país das 250 castas... Portugal dá cartas na produção de vinhos varietais que põe em destaque este património identitário e com um valor único e o Dão é uma das regiões que melhor ilustra esta capacidade. A Quinta dos Carvalhais é um dos protagonistas da sua afirmação dentro e fora de portas com excelência por todos reconhecida. Encruzado, o branco, e Alfrocheiro, o tinto, serão colocados em prova; vinhos do século XX e do século XXI para perceber o que os torna tão apetecidos, apreciados e procurados.

PROVA COMENTADA 11 | PREÇO: 35,00 €\*

## 7 CHOCOLATES, 7 VINHOS, 7 SOMMELIERS

20H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Nuno Jorge**, sommelier**José Pedro**, chocolatier, e convidados

Chocolates Cacao di Vine vs. vinhos doces internacionais. Nuno Jorge, sommelier que alavancou o projeto Cacao di Vine, convida sete outros companheiros de profissão (Gabriela Marques, António Lopes, João Chambel, Manuel Moreira, Néelson Guerreiro, Rodolfo Tristão e Sérgio Marques) para o momento. Promete!...

JANTAR

## TOP 10 VINHOS PORTUGUESES

20H30-23H00, RESTAURANTE VINUM, GRAHAM'S, V.N. GAIA

Anúncio e entrega de prémios.

Reservado a convidados e imprensa

# 24 FEV.

## sábado

PROVA COMENTADA 12 | PREÇO: 50,00 €\*

## RIEDEL: 5 COPOS, 5 CASTAS, 5 PAÍSES

15H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Marta Ágoas**

Nesta prova vai ser possível perceber a influência do copo na apreciação correta de vinhos. oferta de set de copos Riedel.

CONVERSAS SOBRE VINHO 3 | PREÇO: 8 €

## VINHO DO PORTO DE A A Z. SABE A MELHOR FORMA DE CONSUMIR VINHO DO PORTO?

15H30, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Lima**, chefe da câmara de provadores do IVDP

Conhecer é poder. Tudo o que precisa saber sobre Vinho do Porto, desde a temperatura de serviço, ao copo e às possibilidades de harmonização para fazer escolhas e surpreender quem está à sua volta. Depois desta conversa, o Vinho do Porto não terá segredos e passará a ser o seu maior aliado.

PROVA COMENTADA 13 | PREÇO: 35,00 €\*

## À DESCOBERTA DOS VINHOS DOS AÇORES

16H00, SALA VINIPTUGAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Rodolfo Tristão**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

A cultura da vinha nos Açores remonta ao século XV. Os licorosos chegaram a convencer papas e czares, mas em pleno século XXI uma revolução silenciosa está a acontecer. À base das castas Verdelho, Arinto e Terrantez, novos projetos e protagonistas estão a surpreender o mercado com vinhos profundos, salinos, de boa acidez e grande profundidade. Nesta prova provam-se alguns dos melhores exemplos.

PROVA COMENTADA 14 | PREÇO: 75,00 €\*

## OS NOVOS TOP DA AUSTRÁLIA

17H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Igor Beron**, WSET Diploma, Brasil

**Guilherme Côrrea**, crítico da Revista de Vinhos

Igor Beron é brasileiro, surfista e um grande expert em vinhos do Novo Mundo. Dos mais jovens profissionais de língua portuguesa a obter o Diploma WSET em Londres, tem ainda o MBA em vinhos pela universidade australiana de Adelaide. Conduz esta prova que reúne ícones do chamado “down under”, produtores que estão a concretizar vinhos com imenso carácter e que voltam a colocar a Austrália em primeiro plano.

PROVA COMENTADA 15 | PREÇO: 35,00 €\*

## CACHAÇA: HISTÓRIA, “CAUSÓS” E DEGUSTAÇÃO

17H00, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Eduardo Maya**, gastrónomo, Brasil

**Miguel Icassatti**, crítico gastronómico Revista de Vinhos, Brasil

Cachaça, aguardente elaborada a partir de cana de açúcar preparada no Brasil. Em Portugal habituámo-nos a associá-la à caipirinha, mas os verdadeiros apreciadores sabem que é mais do que isso. Diretamente do Brasil, dois especialistas apresentam exemplares de primeiro plano.

HARMONIZAÇÃO 2 | PREÇO: 35,00 €\*

## DESPERTAR SENTIDOS: VINHO DO PORTO & CHOCOLATE

18H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Bento Amaral**, diretor serviços técnicos IVDP

**João Paulo Azevedo**, Annobon

A harmonização que se tornou num clássico e num dos mais apetecíveis momentos do Essência do Vinho - Porto. Diferentes categorias de Vinho do Porto com os mais diversos chocolates. Nada como despertar os sentidos, provar e testar harmonizações surpreendentes.

PROVA COMENTADA 16 | PREÇO: 35,00 €\*

## TINTOS DO DÃO: PERFUME, ELEGÂNCIA, PERSONALIDADE

18H30, SALA VINIPORTUGAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Moreira**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

**António Lopes**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

**João Chambel**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

Para muitos, o Dão está para Portugal como a Borgonha está para a França. Primeira região demarcada de vinhos tranquilos no nosso país, o “terroir” da região permite vinhos tintos de excelência, tendo por estrela maior a casta Touriga Nacional.

PROVA COMENTADA 17 | PREÇO: 35,00 €\*

## ADEGA VELHA: UMA HISTÓRIA QUE SE ESCREVE LENTAMENTE

19H00, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Soares**, Diretor de Enologia Aveleda

Com uma história que remonta ao século XVIII e começa com uma garrafa que veio da Rússia, iniciou-se a produção de uma das mais icónicas e internacionalizadas aguardentes portuguesas. Conhecer esta história e descobrir cores, aromas e bouquets complexos e harmoniosos é a missão desta prova! Uma oportunidade e experiência a não perder.

HARMONIZAÇÃO 3 | PREÇO: 35,00 €\*

## RICARDO COSTA, THE YEATMAN (VILA NOVA DE GAIA), \*\* MICHELIN VASQUES DE CARVALHO

19H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**MODERADOR:**

**Rodolfo Tristão**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

**PORQUE A COMIDA E O VINHO SÃO INSEPARÁVEIS.**

Descubra com famosos chefes de cozinha os contrastes que intensificam os sabores ou quais as melhores combinações para uma degustação perfeita. Venha ampliar a sua experiência sensorial.

PROVA COMENTADA 18 | PREÇO: 35,00 €\*

## AS ESCOLHAS DE ÁLVARO DE CASTRO

20H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Álvaro de Castro**, produtor

Engenheiro civil de formação, Álvaro de Castro herdou a Quinta da Pellada, no Dão, e a partir dela decidiu revolucionar a forma de entender o vinho. Com o tempo conquistou a admiração e o respeito de apreciadores e da crítica e hoje elabora alguns dos mais interessantes vinhos de autor do país. O próprio preparou uma seleção pessoal para esta prova.

# 25 FEV.

domingo

PROVA COMENTADA 19 | PREÇO: 75,00 €\*

## BORGONHA: NOS CAMINHOS DA RN 74

16H00, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**Guilherme Corrêa**, crítico da Revista de Vinhos  
**José Mendes**, Amovino (Importadora)

A Route Nationale (RT) 74 é a opção de muitos dos que visitam a Borgonha, à procura dos domaine de eleição, dos produtores que admiram, dos vinhos que sentem como também seus, de tão singulares que são. Nesta prova, uma viagem por alguns dos mais disputados produtores da região, através de vinhos absolutamente fantásticos daquela que é, na atualidade, a mais desejada região de vinhos do mundo.

PROVA COMENTADA 20 | PREÇO: 35,00 €\*

## QUINTA DO CÔTTO: PASSADO E PRESENTE

16H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Lourenço Charters**, enólogo

A Quinta do Côtto, no Baixo Corgo, é um dos nomes que de imediato associamos ao nascimento dos grandes vinhos DOC Douro. Após anos de brilhantismo, seguiu-se um tempo de letargia. Felizmente para todos os que apreciam vinho, há um novo fôlego na propriedade, que tem por objetivo retomar a glória passada mas com argumentos para enfrentar o futuro sem demais sobressaltos.

CONVERSAS SOBRE VINHO 4 | PREÇO: 8 €

## QUAL É O MEU DOC DOURO?

17H00, SALA DAS GALERIAS, PALÁCIO DA BOLSA

**Manuel Lima**, chefe da câmara de provadores do IVDP

A qualidade dos vinhos tranquilos do Douro tem conquistado imprensa, os grandes nomes da crítica internacional e os consumidores. O que motiva tal admiração? Certamente, o “terroir”, a diversidade de castas, a arte do lote, uma nova geração de enólogos e de produtores e um saber-fazer mais que centenário. A par de vinhos premium também encontra vinhos para todos os dias. Conheça as diferentes categorias dos DOC Douro e encontre vinhos para todas as ocasiões e estados de humor!

PROVA COMENTADA 21 | PREÇO: 35,00 €\*

## A IDENTIDADE DOS PORTO COLHEITA: BRANCO E TAWNY

18H00, SALA DO TRIBUNAL, PALÁCIO DA BOLSA

**Bento Amaral**, diretor serviços técnicos IVDP

Um Colheita é um Vinho do Porto Branco ou Tawny de um único ano. O tempo ajuda a moldar estes vinhos que são envelhecidos em cascos de madeira. Sete anos é o tempo mínimo de envelhecimento em madeira mas, habitualmente, podem aí permanecer por longos e longos anos, antes de serem engarrafados. Um Colheita Tawny ou um Colheita Branco? Depois desta prova não os vai perder de vista.

HARMONIZAÇÃO 4 | PREÇO: 35,00 €\*

## RUI PAULA, PAÇO DA BOA NOVA (LEÇA DA PALMEIRA, MATOSINHOS), \* MICHELIN SOGEVINUS

22 FEV., DOMINGO, 18H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

**MODERADOR:**

**Manuel Moreira**, sommelier e crítico da Revista de Vinhos

PORQUE A COMIDA E O VINHO SÃO INSEPARÁVEIS.

Descubra com famosos chefes de cozinha os contrastes que intensificam os sabores ou quais as melhores combinações para uma degustação perfeita. Venha ampliar a sua experiência sensorial.

### HORÁRIO E CONDIÇÕES

22 FEV. | 15:00 > 20:00

23 E 24 FEV | 15,00 > 21:00

25 FEV. | 15:00 > 20:00

\*(com a inscrição na atividade paralela, oferta de 1 entrada de 1 dia no evento no valor de 25,00€).



Com o evento a assinalar 15 anos, a ilustradora Ana Gil inspirou-se na cor, intensidade e diversidade dos vários vinhos em degustação para criar a imagem oficial do Essência do Vinho - Porto 2018.

PATROCINADOR PRINCIPAL:

**essenciadovinhoporto.com**  
#essenciadovinho #revistadevinhos



ORGANIZAÇÃO



PATROCÍNIO



APOIO



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.



Metro do Porto, SA



COMBOIOS DE PORTUGAL



INAG INSTITUTO NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO



AMORIM

VIATURA OFICIAL



Mercedes-Benz  
Nasamotor S.A.  
Concessionária e Representante Autorizada

COPO OFICIAL



ÁGUA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



REVISTA OFICIAL



MEDIA PARTNERS



Renascença

a essência  
RTP3, RTP-INTERNACIONAL

APOIO INSTITUCIONAL



Seja responsável.  
Beba com moderação.



BAGOS D'OURO  
bagos d'ouro

A Essência do Vinho - Porto 2018 assume uma responsabilidade social. Por cada entrada no evento, um valor de 0,50€ reverte para a Associação Bagos D'Ouro, que visa apoiar as crianças mais desfavorecidas do Alto Douro vinhateiro.