

PROGRAMA

22>25 FEV
À
ESSÊNCIA
DO VINHO
PORTO PALÁCIO
DA BOLSA

15 ANOS

A PRINCIPAL EXPERIÊNCIA DO VINHO EM PORTUGAL

PATROCINADOR PRINCIPAL



BPI

22 FEV.

quinta-feira

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 prêmios 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 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.

Reservado a convidados nacionais e estrangeiros

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.

PROVA COMENTADA 2 | 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, ANTIQVVM (PORTO), * MICHELIN

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.

Reservado a convidados nacionais e estrangeiros

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 fortificantes 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 hectares 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 usam 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

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

Bento Amaral, diretor serviços técnicos IVDP

As pontuações mais elevadas das revistas internacionais têm sido atribuídas aos vinhos portugueses com bastante ênfase nos 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.

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 avançou o projeto Cacao di Vine, convida sete outros companheiros de profissão (Gabriela Marques, António Lopes, João Chambel, Manuel Moreira, Nélson Guerreiro, Rodolfo Tristão e Sérgio Marques) para o momento. Promete!...

24 FEV.
sábado

PROVA COMENTADA 12 | PREÇO: 50,00 €*

RIEDEL

15H30, SALÃO ÁRABE, PALÁCIO DA BOLSA

Philippe Guillon

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

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 IVPD

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 D A 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

Miquel Icassatti, crítico gastronómico Revista de Vinhos, Brasil

Cachaça, aguardente elaborada a partir de cana de açúcar preparada no Brasil. Em Portugal habituá-

mo-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 VINIPTUGAL, PALÁCIO DA BOLSA

Manuel Moreira, Sommelier
António Lopes, Sommelier
João Chambel, Sommelier

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 ESCRIVE 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

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 2 | 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**

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€).**



essência

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



ASSOCIAÇÃO
COMERCIAL
DO PORTO

PATROCÍNIO



APOIO



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



Metro do Porto, SA



COMBOIOS DE PORTUGAL



INSTITUTO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO



AMORIM

VIATURA OFICIAL



Mercedes-Benz
Nasamotor S.A.
Concessionária e Representador Autorizado

COPO OFICIAL



THE WINE GARS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC

ÁGUA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



Vila Galé
HOTELS

REVISTA OFICIAL



A ESSÊNCIA DO VINHO

MEDIA PARTNERS



Renascença

a essência
RTP3 RTP INTERNACIONAL

APOIO INSTITUCIONAL



Seja responsável.
Beba com moderação.



PRODUTORES
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.