



PROVA REVISTA WINE – A ESSÊNCIA DO VINHO “TOP 10 VINHOS PORTUGUESES”

1.

Local: Porto – Palácio da Bolsa, Salão Árabe

Data e Horário: 4 Março de 2010, das 9h às 13h.

Provedores: Imprensa internacional e painel de provas da revista WINE – A Essência do Vinho.

2.

Vinhos em Prova: vinhos tintos, brancos e Vinhos do Porto Vintage

3.

Critérios e metodologia da selecção:

- A pré-selecção dos 41 vinhos, resultou das melhores pontuações atribuídas pelo painel de provas da revista Wine aos vinhos:

- Tintos de 2007: melhores pontuações
- Brancos de 2008: melhores pontuações
- Vinho do Porto Vintage de 2007: melhores pontuados

- Foram solicitadas amostras a todos os produtores nacionais. A triagem reflecte a escolha produzida a partir dos vinhos recebidos até à data de 30 de Dezembro de 2009.

- Os vinhos foram provados por membros do Painel de Provas da revista WINE – A Essência do Vinho.

- Todos os vinhos foram servidos em sistema de prova cega, em sala com temperatura controlada, copos padronizados e temperaturas de serviço modelares.

4.

Modelo de Prova: Na prova será usado o modelo da “Wine & Spirit Education Trust”, tal como adoptado pelo Painel de Provas da revista WINE – A Essência do Vinho.

5.

Copos e Serviço: O apoio à prova é assegurado com a coordenação de uma equipa de escanções. Os copos serão padronizados, da marca TESCO, para vinho tinto e branco e o copo oficial de Vinho do Porto para os Vintages. Os vinhos serão servidos à temperatura de 16°C (tintos e Porto) e 11°C (brancos).

6.

Escala de Classificação: Utiliza-se a escala de 0 a 20. A nota final será uma média corrigida, resultante da média aritmética, excluindo as duas notas mais desviadas (máximo e mínimo).

7.

Estrutura da Prova:

- Enquadramento do tema da prova por Fernando Melo, jornalista e membro do Painel de Provas da revista WINE – A Essência do Vinho.
- Prova dos 41 vinhos. A sequência desenvolver-se-á em séries de 10 vinhos, sendo a inicial constituída por brancos e a última pelos Porto Vintage.
- Está previsto um intervalo de 10 minutos após a prova dos 20 primeiros vinhos.

8.

Membros do júri: Fazem parte do júri os seguintes jornalistas e sommeliers:

Adebayo Vunge	Angola	Jornalista Novo Jornal – coluna “In Vino Veritas”
Axel Probst	Alemanha	Crítico de Vinhos “World of Port”
Jean Smullen	Irlanda	Wine Writer (Freelancer)
Joe Coyle	Irlanda	Wine Educator
José Peñin	Espanha	Jornalista Crítico Vinhos Guia Peñin
Kristine Bäder	Alemanha	Editora Chefe “Sommelier Magazine”
Manoel Beato	Brasil	Chefe Sommelier do grupo Fasano. Autor do livro Guia de Vinhos Larousse, e apresentador do programa Adega Musical na rádio Eldorado
Henrique Mano	USA	Jornal Luso-Americano
Marcelo Copello	Brasil	O mais influente jornalista de vinhos do Brasil pela revista Meininger’s Wine Business International
Michael Giesen	Suécia	Wine Writer (Freelancer)
Niko Rechenberg	Alemanha	Editor Chefe “Wein & Gourmetwelten Colabora com as seguintes publicações: Gault Millau, Cicero
Paul White	USA	Jornalista Crítico Vinhos Colabora em várias revistas internacionais (Decanter, WINE - A Essência do Vinho, etc.)
Peer F. Holm	Alemanha	German Sommelier Association Escreve em várias revista na Alemanha
Totte Steneby	Suécia	Sommelier consultor do restaurante Frantzé/Lindeberg (1 Estrela Michelin) 2º Melhor Sommelier Suécia 2009
Victor Amaro	UK	Sommelier Hotel du Vin Cheltenham
Kevin O’Hara	Irlanda	www.portuguesevine.ie
Thomas Kierdorf	Alemanha	Vino Grande
Hilário Coutinho	Portugal	Wine Educator
Manuel Moreira	Portugal	Sommelier Crítico de Vinhos revista WINE
Fernando Melo	Portugal	Jornalista vinhos e gastronomia Público, Sábado e revista WINE
Sérgio Pereira	Portugal	Sommelier restaurante Buhle

Classificação final: Serão apurados para o grupo dos dez melhores, pelo menos um vinho branco, um Porto Vintage e 8 vinhos tintos.

10.

Divulgação de Resultados: Serão divulgados no dia 5 de Março de 2010, pelas 16h00, no Salão Árabe do Palácio da Bolsa.