

ESSENCIA DO VINHO

26 fev. a 1 mar.

PORTO / 2026
PALÁCIO DA BOLSA

PROGRAMA



A principal experiência do vinho em Portugal

Wine & Travel Week

A 22ª EDIÇÃO DO ESSENCIA DO VINHO- PORTO ESTÁ INSERIDA NA PROGRAMAÇÃO DO EVENTO WINE & TRAVEL WEEK.

WWW.ESSENCIADOVINHO.COM

NOS EVENTOS ESSENCIA MENOS É MAIS. PROVE COM MODERAÇÃO.

ORGANIZAÇÃO essência company EVENTOS E COMUNICAÇÃO	PATROCINADOR caetano LEXUS	PATROCINADOR TOP 10 VINHOS PORTUGUESES Cork Supply	PATROCINADOR REGIÃO INTERNACIONAL CONVIDADA CEMIG GOVERNO DE MINAS ESTADO DE MINAS GERAIS	COPO OFICIAL RODRIGUES TRADING COMPANY CASA DE VINHOS, UVA E VITÍCOLA	ÁGUA OFICIAL LUSO CASTELLO	HOTEL OFICIAL Vila Galé	REVISTA OFICIAL REVISTA DE VINHOS LIVRO DE VINHOS	MEDIA PARTNERS Gula Travel Renascença A ESSENCIA BY L. ESTRELA & ASSOCIADOS
LOJA ONLINE CASA ALEFRE by wine & travel	APOIO TÉCNICO Köppersbusch MISTOUN	PARCEIROS laag Gifts wine CICET wines-portugal POS Sesc Serviço Social de Minas Gerais FARTURA Associação de Vinhos de Portugal	D'O Boggos D'Ouro A Essência do Vinho - Porto 2026 assume responsabilidade social	WINE WITH MODERATION Só responsável. Sabe com moderação.	APOIO INSTITUCIONAL ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DO PORTO 1914	Porto.		

26 fev. a 1 mar.

PORTO 2026
Palácio da Bolsa

A principal experiência
do vinho em Portugal

ESSÊNCIA DO VINHO

PROGRAMA

26 FEV | QUINTA-FEIRA

09:30 - 12:30 | **COMPETIÇÃO | SALÃO ÁRABE (piso 1) | COMITIVA INTERNACIONAL E CONVIDADOS**

REVISTA DE VINHOS TOP 10 VINHOS PORTUGUESES WITH CORK SUPPLY SPONSORING

Prova com júri internacional

Um painel de 45 jurados internacionais (Masters of Wine, críticos, jornalistas, wine educators e sommeliers) avalia, em prova cega, uma pré-seleção de mais de 50 amostras pela Revista de Vinhos, tendo por base os mais entusiasmantes vinhos provados no último ano e que ilustram a diversidade qualitativa e de perfis atualmente possíveis de encontrar em Portugal. Para lá de portugueses, especialistas de Bélgica, Brasil, Dinamarca, Espanha, Eslováquia, Estados Unidos, Estónia, Itália, México, Polónia, Reino Unido, Suécia e Suíça.

13:00 - 15:00 | **ALMOÇO | RESERVADO À COMITIVA INTERNACIONAL**

RESTAURANTE DOP

16:30 - 17:30 | **Prova Comentada 1 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1)**

MONÇÃO E MELGAÇO: ALVARINHOS DE RIO VS. ALVARINHOS DE ENCOSTA

Manuel Moreira (Revista de Vinhos), Tiago Macena (Revista de Vinhos)

A mais atrativa das sub-regiões dos Vinhos Verdes é como uma concha, que conforta vinhas instaladas num vale profundo, quase indiferente ao que se passará noutras geografias. Senhora de uma plasticidade notável, a casta rainha convive bem com as argilas das margens do rio sem deixar de expressar as subtilezas ímpares alcançadas nas encostas.

16:30 - 17:30 | **Prova Comentada 2 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | COMITIVA INTERNACIONAL E CONVIDADOS**

QUINTA DAS CARVALHAS - TERROIR ÚNICO E ICÓNICO NO CORAÇÃO DO DOURO

Pedro Silva Reis (enólogo Quinta das Carvalhas), Bento Amaral (Revista de Vinhos)

Numa das mais majestosas propriedades da Região Demarcada do Douro, a Real Companhia Velha desenvolve um meticuloso trabalho de viticultura, que permite alcançar vinhos de terroir. Os DOC são diferenciados e os Porto expõem a mestria do blend.

Vinhos em prova: Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas tinto (edições 2011, 2012, 2014, 2016 e 2019); Quinta das Carvalhas Porto Tawny 50 Anos Edição 225 e Quinta das Carvalhas Porto Tawny 80 Anos Edição Especial The Impressionist.

18:30 - 19:30 | **Prova Comentada 3 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 45,00 €**

OS GRANDES TERROIRS DOS VINHOS DO DÃO

António José Lopes (Revista de Vinhos), Luis Costa (Revista de Vinhos)

O permanente abraço de uma cordilheira montanhosa, a proteção mais próxima de pinhais e o correr vagaroso de cursos de água marcam o pulsar das vinhas do Dão. Mas, mais do que as sete sub-regiões, quais são os principais terroirs da mais antiga região demarcada e regulamentada para produção de vinhos tranquilos no país?

18:30 - 19:30 | **Prova Comentada 4 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | 75,00 €**

ALMAVIVA: O CHILE QUE UNIU ROTHSCHILD E CONCHA Y TORO

Manuel Louzada (CEO Almaviva), Alexandre Lalas (revista Gula)

Elaborado a partir de castas clássicas de Bordéus, com predominância do Cabernet Sauvignon, Almaviva é o resultado de um encontro feliz entre duas culturas. O Chile tem o solo, o clima e as vinhas, enquanto a França contribui com o savoir-faire e as tradições vinícolas.

Vinhos em prova: Almaviva 2023; Almaviva 2010; Almaviva 2016; Almaviva 2003; Almaviva EPU 2023; Almaviva EPU 2019

20:00 - 23:00 | **JANTAR**

RESTAURANTE PEDRO LEMOS

27 FEV. | SEXTA-FEIRA

12:30 - 14:30 | **ALMOÇO**

RESTAURANTE O GAVETO

16:30 - 17:30 | **Prova Comentada 5 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | COMITIVA INTERNACIONAL E CONVIDADOS**

ATLÂNTICO E CONTINENTAL: O MAPA MACRO DOS VINHOS VERDES

Luis Costa (Revista de Vinhos), Marc Barros (Revista de Vinhos)

Acima de todas as outras, há duas influências maiores que determinam o perfil dos vinhos elaborados na Região Demarcada dos Vinhos Verdes: a frescura e a tensão aportada pelos ventos atlânticos; a textura e a dimensão dos lugares de matriz continental. Vamos captar essas diferenças no copo?

16:30 - 17:30 | **Prova Comentada 6 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 55,00 €**

BELONDRADE: EXPRESSÃO FRANCESA DO VERDEJO NA RUEDA

Jean Belondrade (produtor), Tiago Macena (Revista de Vinhos), Rodolfo Tristão (Revista de Vinhos)

Um entendimento francês sobre a vinha e o vinho esteve na origem do nascimento de um ícone na Rioja. Belondrade é a interpretação anualmente renovada do que pode ser a casta Verdejo, transposta para vinhos de uma consistência assinalável, com matéria e impressão digital.

Vinhos em prova: Belondrade Quinta Apolónia 2024, Belondrade y Lurton 2024, Belondrade y Lurton 2022, Belondrade y Lurton 2020, Belondrade y Lurton 2018, Belondrade y Lurton 2015, Belondrade Les Parcelles 2018.

17:00 - 18:00 | **Prova Comentada 7 | SALA DOS PRESIDENTES (piso 1) | GRATUITA / INSCRIÇÃO PRÉVIA**

LICORES MINEIROS

Joel Domingos (Maitre Hotel Grogotó), Luan Damiano (Instrutor de Formação Profissional) e Alexandre Lalas (revista Gula)

Para lá do café, dos queijos e dos vinhos, os licores do Estado brasileiro de Minas Gerais são outro importante cartão de visita. Obtidos de forma artesanal, sobretudo a partir de cachaça de alambique, têm vários desdobramentos possíveis, incluindo doce de leite, especiarias e frutos exóticos.

26 fev. a 1 mar.

PORTO 2026
Palácio da Bolsa

A principal experiência
do vinho em Portugal

ESSÊNCIA DO VINHO

PROGRAMA

18:30 - 19:30 | Prova Comentada 80 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 45,00 €

JUSTINO'S MADEIRA: LEGADO E MODERNIDADE

Nuno Duarte (enólogo Justino's), Rui Viegas (Wine Educator Justino's e Brand Ambassador Justino's) e Manuel Moreira (Revista de Vinhos)

O produtor de maior dimensão de Vinho Madeira possui igualmente um leque de fortificados de altíssimo nível, por entre lotes e vinhos datados. Nesta prova conjugam-se diferentes dimensões, permitindo uma viagem única por castas e estilos. Exemplos que são retratos da história e que, certamente, desafiarão o tempo com o à vontade que os Madeira nos habituaram.

Vinhos em prova: Justino's Projects, Old Blend Series 30 Anos 6 Castas Seco; Justino's Madeira, Frasqueira Verdelho 1997; Justino's Madeira, Terrantez 30 Anos Meio Seco; Justino's Madeira, Frasqueira Terrantez; 1978 Meio Doce; Justino's Madeira, Malvasia 50 Anos; Justino's Projects, Old Blend Series 50 Anos 7 Castas Meio Doce; Justino's Madeira, Sercial +50 Anos; Justino's Madeira, Frasqueira Verdelho; 1954

18:30 - 19:30 | Prova Comentada 9 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | 55,00 €

SOGRAPE, MEMÓRIAS DO DOURO: A EVOLUÇÃO DOS VINTAGE

Luís Sottomayor (enólogo Sogrape), Bento Amaral (Revista de Vinhos)

Considerados a cereja no topo do bolo, os Vinhos do Porto Vintage são o pináculo da criação da natureza sob intuição humana. Mas ao longo dos anos, por evolução enológica e por ditames globais do mercado, houve evolução de perfis. Eis um momento que comprovará os caminhos seguidos ao longo do tempo, com exemplares de anos absolutamente extraordinários.

Vinhos em prova: Sandeman Vintage 1963; Sandeman Vintage 1997; Porto Ferreira Vintage Vinhas Velhas 2016; Sandeman Vintage 2018; Sandeman Vintage 2000; Sandeman Vintage Quinta do Seixo 2022

20:30 - 23:30 | Anúncio e Entrega de Prémios | FEITORIA INGLESA
| COMITIVA INTERNACIONAL E CONVIDADOS

CERIMÓNIA DE ANÚNCIO E ENTREGA DE PRÉMIOS TOP 10 VINHOS PORTUGUESES BY CORK SUPPLY

No cenário singular da Feitoria Inglesa, a divulgação e entrega de prémios aos vencedores de nova edição do "TOP 10 Vinhos Portugueses by Cork Supply".

28 FEV | SÁBADO

16:00 - 17:00 | Prova Comentada 10 | SALA DOS PRESIDENTES
(piso 1) | GRATUITA / INSCRIÇÃO PRÉVIA

PROVAR PARA CRER: O IMPACTO DAS ÁGUAS MINERAIS AO ACOMPANHAR O VINHO

Manuel Moreira (Revista de Vinhos)

A água mineral natural gaseificada é uma boa opção para hidratar e potenciar as características intrínsecas de vinhos e de gastronomia de autor. Mas, todas as águas são iguais?

16:30 - 17:30 | Prova Comentada 11 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | 55,00 €

LOUIS ROEDERER, DE MÃOS DADAS COM A NATUREZA

João Mesquita (enólogo), Marc Barros (Revista de Vinhos)

Os grandes champanses necessitam de tempo. Porém, a montante, os melhores também obrigam a respeitar os ritmos dos ciclos da natureza, usando práticas suaves e éticas. A maison Roederer sabe-o como ninguém...

Vinhos em prova: Louis Roederer Cristal Brut Millésimé 2016; Louis Roederer Brut Nature 2018; Louis Roederer Brut Nature Rosé 2015; Louis Roederer Brut Millésimé Blanc de Blancs 2017; Louis Roederer Brut Millésimé 2016; Louis Roederer Brut Millésimé Rosé 2017; Louis Roederer Brut Collection 246"

16:30 - 17:30 | Prova Comentada 12 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 45,00 €

AVELEDA, UMA VIAGEM PELOS TERROIRS DE PORTUGAL

Diogo Campilho (enólogo), Luis Costa (Revista de Vinhos)

O gigante Aveleda há muito extravasa a região de origem, os Vinhos Verdes, No Douro, na Bairrada e no Algarve alcança resultados que merecem ser igualmente provados, pela diferenciação que aportam. Aceita a viagem?

Vinhos em prova: Quinta d'Agueira Espumante Millésime 2018; Quinta d'Agueira branco 2023; Aveleda Parcela Convento 2024; Aveleda Manoel Pedro Guedes 2023; Villa Alvor Singular Negra Mole 2024; Villa Alvor Alicante Bouschet 2023; Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca 2022; Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio 2022; Adega Velha 30 Anos

18:00 - 19:00 | Prova Comentada 13 | SALA DOS PRESIDENTES
(piso 1) | GRATUITA / INSCRIÇÃO PRÉVIA

CACHAÇAS DE MINAS GERAIS

Edson Puiati (Diretor de Hospitalidade e Gastronomia – Senac Minas Gerais), Moisés Gonzaga (Instrutor de Formação Profissional) e Alexandre Lalas (revista Gula)

A elaboração de cachaças em alambiques é um marco cultural e económico em Minas Gerais. Além de ser o Estado brasileiro com maior número de alambiques, a produção artesanal está elevada a património cultural e imaterial.

Vinhos em prova: Madeiras Brasileiras: Castanheira, Bálsamo, Jequitibá, Amburana, Jatobá, Ipê Amarelo

18:30 - 19:30 | Prova Comentada 14 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 75,00 €

FORTIFICADOS DE ILHAS VULCÂNICAS: MADEIRA VS. MARSALA (SICÍLIA)

Rafa de Bartoli (produtor), Ricardo Diogo Freitas (produtor e master blender), Nuno Bico (Revista de Vinhos)

Os vinhos de ilhas vulcânicas estão hype no contexto atual do vinho, pelas características inimitáveis que lhes correm na seiva. Da italiana Sicília à portuguesa Madeira, dois autores de fortificados de personalidade vincada juntam-se para uma prova magistral.

Vinhos em prova: Barbeito Faja dos Padres Malvasia Frasqueira 1986; Barbeito Malvasia 2020 Canteiro Casco 22; Barbeito Sercial Frasqueira 1988 (2011); Barbeito Sercial Frasqueira 1988 (2023); Barbeito Malvasia 2009; Barbeito Verdelho Frasqueira 1993; Barbeito Boal Frasqueira 1995 (2016); Bartoli Vigna Miccia Oro 2020; Bartoli Marsala Oro 2009; Bartoli Vecchio Samperi; Bartoli Vergine 1988; Bartoli Marsala Oro 1988M Bartoli Marsala Oro 1993; Bartoli Marsala Oro 1986

18:30 - 19:30 | Prova Comentada 15 | SALÃO ÁRABE (piso 1) | 75,00 €

PINTAS: 25 ANOS DE UMA HISTÓRIA FELIZ

Sandra Tavares da Silva (produtora e enóloga), Jorge Seródio Borges (produtor e enólogo), José João Santos (Revista de Vinhos)

Já todos conhecemos a história do Pintas mas não será demais lembrar que celebra, em 2016, 25 anos. Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, considerados "Enólogo do Ano" pela Revista de Vinhos, têm escrito uma bonita história – profissional e pessoal.

26 fev. a 1 mar.

PORTO 2026
Palácio da Bolsa

A principal experiência
do vinho em Portugal

ESSÊNCIA DO VINHO

PROGRAMA

1 MAR. | DOMINGO

16:00 - 17:00 | Prova Comentada 16 | SALA DO TRIBUNAL
(piso 1) | GRATUITA / INSCRIÇÃO PRÉVIA

OS IRREVERENTES ESPUMANTES DE MONÇÃO E MELGAÇO

José João Santos (Revista de Vinhos), Marc Barros (Revista de Vinhos)
Maioritariamente obtidos a partir da casta Alvarinho, os espumantes da sub-região começaram por ser uma curiosidade para, muito rapidamente, assumirem um protagonismo significativo no portefólio dos produtores e nas preferências de quem os seleciona. Ao bom estilo minhoto, são opções que brilham particularmente quando harmonizados com gastronomia.

18:00 - 19:00 | Prova Comentada 17 | SALA DO TRIBUNAL (piso 1) | 55,00 €

LE MACCHIOLE: DA SANGIOVESE AO MERLOT, O PODER DE BOLGHERI, NA TOSCANA

Nelson Guerreiro (Garrafeira Nacional), Manuel Moreira (Revista de Vinhos)
Le Macchiole é uma das referências de prestígio de Bolgheri, na Toscana. Para lá do encantamento natural daquela geografia, o produtor assume um cuidado imaculado nas diferentes parcelas de vinha. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese, Chardonnay e Sauvignon Blanc resultam em vinhos aspiracionais.

18:00 - 19:00 | Prova Comentada 18 | SALA DOS PRESIDENTES
(piso 1) | GRATUITA / inscrição prévia

QUEIJOS DE MINAS GERAIS

Gustavo Melo (Instrutor de Formação Profissional), Jefferson Ferreira (Instrutor de Formação Profissional) e Alexandre Lalas (revista Gula)
Símbolo da cultura, força para a economia e base de uma gastronomia que cresce em importância e representatividade, o queijo artesanal de Minas Gerais remonta à descoberta do ouro. Hoje, por direito próprio, é também uma verdadeira preciosidade.

Em prova: Queijo do Miguel - Serra da Canastra Queijo Dona Iaia - Serro; Queijo da Lucia - Campo das Vertentes; Queijo da Zenzala - Araxá; Queijo Alagoa - Serra da Mantiqueira/Cidade de Alagoa

15:00 - 19:00 | SALÃO ÁRABE

VENI VINI VICI

A segunda edição do evento que reúne produtores alternativos.

VENI
VICI
VINI

Wine
& Travel
Week

A 22ª EDIÇÃO DO ESSÊNCIA DO VINHO - PORTO
ESTÁ INSERIDA NA PROGRAMAÇÃO DO EVENTO
WINE & TRAVEL WEEK.

Bilheteira →



QUINTA 26 FEV : 15h-20h
SEXTA 27 FEV : 15h-21h
SÁBADO 28 FEV : 15h-21h
DOMINGO 1 MAR : 15h-19h

WWW.ESSENCIADOVINHO.COM

NOS EVENTOS ESSÊNCIA MENOS É MAIS. PROVE COM MODERAÇÃO.

ORGANIZAÇÃO



PATROCINADOR

caetano | LEXUS

PATROCINADOR



PATROCINADOR



COPO OFICIAL



ÁGUA OFICIAL



HOTEL OFICIAL



REVISTA OFICIAL



MEDIA PARTNERS



LOJA ONLINE



APOIO TÉCNICO



PARCEIROS



WINE & TRAVEL



POS



Fecomércio MG



Soc. S&Bac - Espiritos Empresariais



FARTURA



D'O



WINE & TRAVEL



APOIO INSTITUCIONAL



ASSOCIAÇÃO



Porto.

