

Concurso de Vinhos, Prémios Vinhos do Tejo, Tejo Gourmet e Tejo Anima - Media - Media



O evento que premeia anualmente os Vinhos do Tejo, os seus agentes económicos e personalidades, a sua harmonização com a gastronomia nacional e internacional, o enoturismo e as valências que mais se destacam na região aconteceu na noite deste Sábado, 25 de Junho. Promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, a 'Gala Vinhos do Tejo 2022' reuniu mais de 300 pessoas no Hotel dos Templários, em Tomar, tendo voltado ao seu formato de jantar de entrega de prémios. Há galardões que são entregues todos os anos, como os 'Prémios Vinhos do Tejo' e os vencedores do 'Concurso Vinhos do Tejo'. Este ano foi também tempo de levar ao palco os vencedores do concurso de vinhos e iguarias 'Tejo Gourmet' e os eleitos no prémio 'Tejo Anima'.

'Concurso Vinhos do Tejo' elege Fernão Pires da Quinta do Casal Monteiro e 'Zé da Leonor Reserva'

Na sua 12.^a edição, o 'Concurso Vinhos do Tejo 2022' contou com 166 amostras, de entre as quais se destacaram, com direito a 'Medalha Excelência', o 'Zé da Leonor Reserva tinto 2020', da Casa Agrícola Rebelo Lopes; e o 'Quinta do Casal Monteiro Grande Reserva Fernão Pires branco 2019', da Quinta do Casal Monteiro, que já na edição de 2021 tinha subido ao palco com este mérito, mas atribuído ao seu Grande Reserva tinto.

Foram 9 os vinhos distinguidos com 'Grande Medalha de Ouro', com a Enoport Wines a destacar-se com três deles: dois 'Cabeça de Toiro Grande Reserva', o branco 2019 e tinto 2017, e o 'Quinta São João Batista Grande Reserva tinto 2018'. O agente económico Agrovía conseguiu duas medalhas para a sua Quinta da Lapa, atribuídas ao 'Reserva branco 2019' e ao 'Touriga Nacional Reserva tinto 2018'. O mesmo aconteceu com os vinhos 'Alvarinho & Viognier Reserva branco 2020' e o 'Abafado 5 Years Fernão Pires branco 2016' da Quinta da Alorna. Destaque ainda para o '75 1st Collection Reserva tinto 2018', acabado de lançar pela Three Quarters Wines, e para o 'Paciência Moscatel Graúdo Reserva

branco 2018', da Casa Agrícola Paciência. Conseguiram o galardão de 'Ouro' 26 vinhos, entre os quais 10 brancos e 16 tintos. Já os diplomas de 'Prata' foram entregues a 4 brancos, 1 rosé e 9 vinhos tintos. Como já é habitual, foram também distinguidos os melhores brancos e rosés da colheita de 2021. Os eleitos foram o 'Pingo Doce Sauvignon Blanc e Verdelho', o 'Lagoalva Sauvignon Blanc' (também premiado na edição e colheita anterior), e o '@batista's By Pitada Verde Colheita Seleccionada', nos brancos; e o 'Herdade dos Templários', o 'Terra de Lobos' e o 'Quinta do Casal Monteiro', nos rosés.

Enoport Wines em destaque, com prémios em dose dupla, nos 'Prémios Vinhos do Tejo'

Para reforçar a ligação com os seus agentes económicos, a CVR Tejo atribui os 'Prémios Vinhos do Tejo', que se destinam aos agentes económicos e não aos vinhos em si, sendo que uma coisa leva à outra. São cinco as categorias e, na edição deste ano, o destaque maior foi para a Enoport Wines, que fez um dueto em dose dupla: arrecadou o prémio nas categorias 'Enólogo do Ano', no qual levou não um, mas dois enólogos ao palco – Nuno Faria e João Vicêncio – e 'Empresa de Excelência'. A empresa Santos & Seixo com a sua operação no Tejo, sob o nome Encosta do Sobral, foi eleita 'Empresa Dinamismo'. O 'Prémio Sustentabilidade' foi entregue à Companhia das Lezírias, que, curiosamente estava de parabéns na noite da Gala, ao celebrar 186 anos. Já o 'Prémio Carreira' foi entregue a Pedro Castro Rego, Grão-Mestre da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e Presidente da Federação das Confrarias Báquicas de Portugal.

InPar Restaurante by Aroeira Lisbon Hotel eleito o melhor do 'Tejo Gourmet'

A 10.^a edição do 'Tejo Gourmet' foi a mais concorrida de sempre, tendo participado 63 restaurantes de Portugal continental e ambas as ilhas, 33 dos quais em estreia. Uma iniciativa que tem como objectivo promover os Vinhos do Tejo e aumentar a sua oferta nas cartas vínicas, sendo a avaliação feita com base em harmonizações enogastronómicas. O grande vencedor foi o InPar Restaurante by Aroeira Lisbon Hotel, na Charneca da Caparica, ao ser distinguido na categoria 'Melhor Cozinha Internacional' e eleito 'O Melhor Restaurante' do concurso. Com vários trabalhos de excelência, a categoria de Melhor Promoção premiou quatro restaurantes: o Atlântico View e o Mar Aberto, ambos do grupo Miramar, na Nazaré; e o Beef & Wines e o Chalet Vicente, ambos na Madeira. O prémio Revelação foi atribuído em dose dupla, curiosamente duas tabernas: a Taberna Portuguesa 1865, em Rio Maior (que se destacou também com a Melhor Entrada) e a Taberna Zé Cristino, na Urqueira, em Ourém. Também premiados foram os restaurantes Burro Velho, na Batalha (Melhor Prato e Melhor Cozinha Tradicional); Capriola, no Hotel Lusitano, na Golegã (Melhor Sobremesa); Dona Laura Vinhos & Petiscos, em Évora (Melhor Casa de Petiscos); OH!VARGAS, em Santarém (Melhor Carta de Vinhos); e o Razão, integrado no Socalco Natura Calheta, na Madeira (Melhor Cozinha de Autor).

'Tejo Anima' distinguiu Quinta da Atela, Castelo de Almourol e Salinas de Rio Maior

Ao palco da 'Gala Vinhos do Tejo' subiram também os vencedores da iniciativa 'Tejo Anima', promovida pela Rota dos Vinhos do Tejo e pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, com o intuito de promover o território e as suas valências de lazer. Diferentes de ano para ano, a edição de 2022 destacou três categorias: enoturismo; património e oferta cultural; e natureza. Os vencedores foram, respectivamente, a Quinta da Atela, em Alpiarça; o Castelo de Almourol, em Vila Nova da Barquinha; e as Salinas da Fonte da Bica, mais conhecidas por Salinas do Sal, em Rio Maior.

Lista de todos os vinhos medalhados:

O evento que premeia anualmente os Vinhos do Tejo, os seus agentes económicos e personalidades, a

sua harmonização com a gastronomia nacional e internacional, o enoturismo e as valências que mais se destacam na região aconteceu na noite deste Sábado, 25 de Junho. Promovida pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo e pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, a 'Gala Vinhos do Tejo 2022' reuniu mais de 300 pessoas no Hotel dos Templários, em Tomar, tendo voltado ao seu formato de jantar de entrega de prémios. Há galardões que são entregues todos os anos, como os 'Prémios Vinhos do Tejo' e os vencedores do 'Concurso Vinhos do Tejo'. Este ano foi também tempo de levar ao palco os vencedores do concurso de vinhos e iguarias 'Tejo Gourmet' e os eleitos no prémio 'Tejo Anima'. 'Concurso Vinhos do Tejo' elege Fernão Pires da Quinta do Casal Monteiro e 'Zé da Leonor Reserva'. Na sua 12.ª edição, o 'Concurso Vinhos do Tejo 2022' contou com 166 amostras, de entre as quais se destacaram, com direito a 'Medalha Excelência', o 'Zé da Leonor Reserva tinto 2020', da Casa Agrícola Rebelo Lopes; e o 'Quinta do Casal Monteiro Grande Reserva Fernão Pires branco 2019', da Quinta do Casal Monteiro, que já na edição de 2021 tinha subido ao palco com este mérito, mas atribuído ao seu Grande Reserva tinto. Foram 9 os vinhos distinguidos com 'Grande Medalha de Ouro', com a Enoport Wines a destacar-se com três deles: dois 'Cabeça de Toiro Grande Reserva', o branco 2019 e tinto 2017, e o 'Quinta São João Batista Grande Reserva tinto 2018'. O agente económico Agrovía conseguiu duas medalhas para a sua Quinta da Lapa, atribuídas ao 'Reserva branco 2019' e ao 'Touriga Nacional Reserva tinto 2018'. O mesmo aconteceu com os vinhos 'Alvarinho & Viognier Reserva branco 2020' e o 'Abafado 5 Years Fernão Pires branco 2016' da Quinta da Alorna. Destaque ainda para o '75 1st Collection Reserva tinto 2018', acabado de lançar pela Three Quarters Wines, e para o 'Paciência Moscatel Graúdo Reserva branco 2018', da Casa Agrícola Paciência. Conseguiram o galardão de 'Ouro' 26 vinhos, entre os quais 10 brancos e 16 tintos. Já os diplomas de 'Prata' foram entregues a 4 brancos, 1 rosé e 9 vinhos tintos. Como já é habitual, foram também distinguidos os melhores brancos e rosés da colheita de 2021. Os eleitos foram o 'Pingo Doce Sauvignon Blanc e Verdelho', o 'Lagoalva Sauvignon Blanc' (também premiado na edição e colheita anterior), e o '@batista's By Pitada Verde Colheita Seleccionada', nos brancos; e o 'Herdade dos Templários', o 'Terra de Lobos' e o 'Quinta do Casal Monteiro', nos rosés. Enoport Wines em destaque, com prémios em dose dupla, nos 'Prémios Vinhos do Tejo' Para reforçar a ligação com os seus agentes económicos, a CVR Tejo atribui os 'Prémios Vinhos do Tejo', que se destinam aos agentes económicos e não aos vinhos em si, sendo que uma coisa leva à outra. São cinco as categorias e, na edição deste ano, o destaque maior foi para a Enoport Wines, que fez um dueto em dose dupla: arrecadou o prémio nas categorias 'Enólogo do Ano', no qual levou não um, mas dois enólogos ao palco – Nuno Faria e João Vicêncio – e 'Empresa de Excelência'. A empresa Santos & Seixo com a sua operação no Tejo, sob o nome Encosta do Sobral, foi eleita 'Empresa Dinamismo'. O 'Prémio Sustentabilidade' foi entregue à Companhia das Lezírias, que, curiosamente estava de parabéns na noite da Gala, ao celebrar 186 anos. Já o 'Prémio Carreira' foi entregue a Pedro Castro Rego, Grão-Mestre da Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo e Presidente da Federação das Confrarias Bâquicas de Portugal. InPar Restaurante by Aroeira Lisbon Hotel eleito o melhor do 'Tejo Gourmet' A 10.ª edição do 'Tejo Gourmet' foi a mais concorrida de sempre, tendo participado 63 restaurantes de Portugal continental e ambas as ilhas, 33 dos quais em estreia. Uma iniciativa que tem como objectivo promover os Vinhos do Tejo e aumentar a sua oferta nas cartas vínicas, sendo a avaliação feita com base em harmonizações enogastronómicas. O grande vencedor foi o InPar Restaurante by Aroeira Lisbon Hotel, na Charneca da Caparica, ao ser distinguido na categoria 'Melhor Cozinha Internacional' e eleito 'O Melhor Restaurante' do concurso. Com vários trabalhos de excelência, a categoria de Melhor Promoção premiou quatro restaurantes: o Atlântico View e o Mar Aberto, ambos do grupo Miramar, na Nazaré; e o Beef & Wines e

o Chalet Vicente, ambos na Madeira. O prémio Revelação foi atribuído em dose dupla, curiosamente duas tabernas: a Taberna Portuguesa 1865, em Rio Maior (que se destacou também com a Melhor Entrada) e a Taberna Zé Cristino, na Urqueira, em Ourém. Também premiados foram os restaurantes Burro Velho, na Batalha (Melhor Prato e Melhor Cozinha Tradicional); Capriola, no Hotel Lusitano, na Golegã (Melhor Sobremesa); Dona Laura Vinhos & Petiscos, em Évora (Melhor Casa de Petiscos); OH!VARGAS, em Santarém (Melhor Carta de Vinhos); e o Razão, integrado no Socalco Natura Calheta, na Madeira (Melhor Cozinha de Autor). 'Tejo Anima' distinguiu Quinta da Atela, Castelo de Almourol e Salinas de Rio Maior. Ao palco da 'Gala Vinhos do Tejo' subiram também os vencedores da iniciativa 'Tejo Anima', promovida pela Rota dos Vinhos do Tejo e pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo, com o intuito de promover o território e as suas valências de lazer. Diferentes de ano para ano, a edição de 2022 destacou três categorias: enoturismo; património e oferta cultural; e natureza. Os vencedores foram, respectivamente, a Quinta da Atela, em Alpiarça; o Castelo de Almourol, em Vila Nova da Barquinha; e as Salinas da Fonte da Bica, mais conhecidas por Salinas do Sal, em Rio Maior. Lista de todos os vinhos medalhados:

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE