

Revista WINE atribuiu três prémios à Madeira

ANA LUÍSA CORREIA*
acorreia@dnoticias.pt

O restaurante Il Gallo d'Oro, o enólogo Francisco Albuquerque e a Casa Barbeito foram premiados na última sexta-feira pela revista WINE-Essência do Vinho, que também elegeu a cidade do Porto como 'Destino Gastronómico' do ano.

Os prémios constam de uma lista de 12 relacionados com vinhos e gastronomia e relativos ao ano anterior, que foram entregues na noite de anteontem numa cerimónia que teve lugar no Porto, perante cerca de 200 convidados.

O 'Il Gallo d'Oro' (Hotel Cliff Bay), único restaurante da Madeira a apresentar uma estrela Michellin, recebeu o prémio de 'Restaurante Gastronómico do Ano'. O galardão foi recebido no local pelo Chef Executivo do restaurante, Benoît Sinthon que, na sua página do Facebook fez questão de partilhar a honra e dar "parabéns à equipa". "Tenho muito orgulho!", escreveu, aproveitando ainda para agradecer ao grupo Porto Bay por acreditar na paixão da equipa do Il Gallo d'Oro pela gastronomia.

Já a casa Barbeito (que concorria também na categoria de melhor vinho de 2013 com o vinho 'Barbeito Mãe Manuela 40 anos - Malvasia'), recebeu o prémio de 'Produtor do Ano'.

Finalmente, Francisco Albuquerque, da Madeira Wine Company, foi escolhido como 'Enólogo do Ano'. Na atribuição deste último galardão, foram recordados os "prémios e elogios sucessivos" que Albuquerque tem recebido "pelo seu trabalho com vinhos fortificados, quando os vinhos que produz, cuida e acarinha nas caves da Madeira Wine mostram uma grandiosidade e lucidez contínua". Para a organização, "Francisco Albuquerque é um não só dos grandes enólogos da Madeira como também um dos grandes cuidadores dos vinhos do passado."



Benoît Sinthon, chef do 'Il Gallo D'Oro', mostrou o prémio recebido no Facebook.

Nos vinhos, a revista entendeu distinguir também a empresa Muxagat ('Produtor Revelação do Ano', Douro) e Pedro Carnaz ('Sommelier do Ano', Hotel Ritz Lisboa). Já os restantes premiados pela WINE na área gastronómica foram Vítor Matos ('Chefe de Cozinha do Ano', Largo do Paço - Casa da Calçada, Amarante), e DOP ('Restaurante com Melhor Serviço de Vinhos', Porto). Refira-se ainda que, nesta última categoria, havia um candidato da Madeira, nomeadamente o restaurante 'Chalet Vicente'.

A Quinta do Noval, que teve o melhor vinho de 2013, é o "produtor mais independente e singular entre os cinco grandes nomes do vinho do Porto", refere aquela publicação, salientando, ainda, que o vinho distinguido tem um perfil

'IL GALLO D'ORO', O ENÓLOGO FRANCISCO ALBUQUERQUE E A CASA BARBEITO FORAM PREMIADOS

"elegante, fresco e denso".

O Porto venceu o prémio Destino Gastronómico de 2013 graças ao seu "cosmopolitismo" e ao crescente número de turistas que o procuram, "muito interessados" em descobrir a sua gastronomia e os vinhos disponíveis, explica a revista Wine.

O presidente da empresa Symington Family Estates, Paul Symington, e o crítico gastronómico do semanário 'Expresso',

José Quitério, foram considerados 'Personalidade do Ano', no vinho e na gastronomia, respectivamente.

A Wine justifica a eleição de Paul Symington com os "fortes investimentos que a família Symington, o principal grupo de Vinho do Porto, realizou no último ano".

José Quitério é um "precursor na crítica regular de restaurantes na imprensa portuguesa, bem como "pesquisador e defensor da cozinha tradicional portuguesa".

Pela primeira vez, houve um prémio para a 'Personalidade do Ano no Brasil', tendo a escolha recaído em Manuel Chicau, da distribuidora 'Adega Alentejana', que já "opera um pouco por todo o Brasil e representa algumas das mais emblemáticas marcas de vinhos portugueses".

* COM LUSA