

PROGRAMA OFICIAL 2011

16 SET _ 15:00 / 21:00 . 17 E 18 SET _ 11:00 / 20:00

15 €

ESSÊNCIA DO GOURMET

BILHETE VÁLIDO POR PESSOA PARA 1 DIA. OFERTA DE 1 COPO DE PROVA.

20 €

wine&tapas experience

BILHETE VÁLIDO POR PESSOA PARA 1 DIA. OFERTA DE 1 PRATO + 1 TAPA + 2 BEBIDAS.

30 €

ESSÊNCIA DO GOURMET + wine&tapas experience

BILHETE VÁLIDO POR PESSOA PARA 1 DIA. NO ESSÊNCIA DO GOURMET OFERTA DE 1 COPO DE PROVA. NO WINE & TAPAS OFERTA DE 1 PRATO + 1 TAPA + 2 BEBIDAS.

16.17.18 SET

ESSÊNCIA DO GOURMET

ESSÊNCIA DO GOURMET

AULAS DE COZINHA

16.17.18 SET / Pátio das Nações . Piso 0

50 cursos de cozinha por dia, lado a lado com mediáticos chefes. Inscreva-se 15 minutos antes de cada sessão e torne-se um chefe de primeira.

Cozinha Bacalhau Dias

16 SET. CHEFE NUNO SANTOS / *Puttanesca, Leiria*
17 SET. CHEFE PEDRO LEMOS / *Pedro Lemos, Porto*
18 SET. CHEFE IGOR MARTINHO / *Lisboa*
'ADORAMOS BACALHAU!'

Cozinha Seafoods

CHEFE PAULO MORAIS / *Umai, Lisboa*
'I LIKE SUSHI. I'LL BE A SUSHIMANI!'

Cozinha Teka

CHEFE NUNO INVERNEIRO / *O Comercial, Porto*
'EZ MEALS PARA JOGOS DE FUTEBOL, TELENÓVELAS E MOMENTOS PREGUIÇOSOS!'

Cozinha Vila Galé

CHEFE FRANCISCO FERREIRA / *Hotéis Vila Galé*
'PORTUGAL, BRASIL E O MAR'

Cozinha Silampos

CHEFE VÍTOR SOBRAL / *Tasca da Esquina, Lisboa*
'NA COZINHA COM UM TOP CHEFE'

Cozinha Mimosa

CHEFE GIORGIO DAMASIO / *D'Oliva, Lisboa*
'COZINHA CONTEMPORÂNEA, DEPRESSA E BEM!'

Cozinha Tescoma

CHEFE RUI PAULA / *DOC, Douro / DOP, Porto*
'UM AS NA COZINHA'

Cozinha Pedras Salgadas

CHEFE LUÍS AMÉRICO / *Mesa, Porto*
'COZINHAR COM ESTILO'

Cozinha Caçarola

A EQUIPA DO CHAKALL
'META A MÃO NO ARROZ'

Cozinha César Castro

CHEFE ANTÓNIO VIEIRA / *Shis, Porto*
'COZINHA MEDITERRÂNICA'

Cozinha Egoísta

CHEFE HERMÍNIO COSTA / *Egoísta, Casino da Póvoa, Póvoa de Varzim*
'COZINHA COM SABOR A MAR'

Escola EV – Crianças na Cozinha

NUTRIR

16 SET. / 15:00
17.18 SET. / 15:00 – 17:00
'PIRATAS NA COZINHA'

Garden Grill Silampos / Repsol

17.18 SET. / Varanda do Palácio
EQUIPA VÍTOR SOBRAL
'UMA GRELHA DE SABORES'

O CHEFE NA COZINHA

Audatório Salão Árabe . Piso 1

No singular Salão Árabe, apresentamos grandes nomes da gastronomia em Portugal.

16. SET / 6ª feira

17:00 – 18:00 PEDRO LEMOS / *Pedro Lemos, Porto*
'AS VINDIMAS'

18:30 – 19:30 NUNO DINIZ / PEDRO RAMOS, ANTÓNIO RIBEIRO
York House, Lisboa
'O CRU E O COZIDO'

20:15 – 21:00 AMAYA GUTERRES / *Quinta do Prado, Valença*
'UM CHERINHO A OUTONO... A CAÇA NO SEU MELHOR'

17. SET / sábado

12:00 – 13:00 VÍTOR SOBRAL / *Tasca da Esquina, Lisboa*
'VINHO NA COZINHA'

14:00 – 15:00 FILIPA VACONDEUS

'CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO'

15:30 – 16:30 FERNANDO SANTOS / *Solinca Catering*

'COZINHA SIMPLES, RÁPIDA E SAUDÁVEL'

17:00 – 18:00 NUNO SANTOS / *Puttanesca, Leiria*

'COZINHAR EM TRANSE'

18:30 – 19:30 JUSTA NOBRE / *Spazio Buondi, Lisboa*

'ROJÕES DE PORCO BÍSARO NA CATAPLANA COM FEIJOCA; SOPA DOURADA'

18. SET / domingo

12:00 – 13:00 IGOR MARTINHO / *Hemingway, Cascais*
'COZINHA DE PAIXÃO'

14:00 – 15:00 RUI PAULA / *DOC, Douro / DOP, Porto*

'CARPACCIO DE VIEIRAS COM COGUMELOS SETA DE CARDO E PURÉ DETRUFÁ'

15:30 – 16:30 LJUBOMIR STANISIC / *100 Maneiras, Lisboa*

17:00 – 18:00 HENRIQUE SÁ PESSOA / *Alma, Lisboa*

'PRATOS CLÁSSICOS DO ALMA'

18:30 – 19:30 VÍTOR MATOS ★ MICHELIN

Casa da Calçada, Amarante 'A MINHA COZINHA'

CRIANÇAS NA COZINHA E ESCOLA DO GOSTO

por Escola EV

Pátio das Nações . Piso 0

A importância de sensibilizar crianças – dos 6 aos 12 anos – para a necessidade de uma alimentação rica, variada e saudável. Saborear o doce e o salgado. Ensinar o palato a diferenciar sabores e texturas. Ideal para *gourmands* de palmo e meio.

16 SET. / 15:00

17.18 SET. / 15:00 – 17:00

'À DESCOBERTA DOS ALIMENTOS MAIS SAUDÁVEIS E NATURAIS. O MEU PRATO FAVORITO'

VINHO COM ATITUDE

Espaço Sogrape Pátio das Nações . Piso 0

Como selecionar, conservar e apreciar um vinho.

16. SET / 6ª feira

15:15 – 15:45 4 VINHOS, 4 REGIÕES
VINHO VERDE, DOURO, DÃO E ALENTEJO / GAZELA, GRÃO VASCO (DOURO, DÃO, ALENTEJO)

17:15 – 17:45 TIPOS DE VINHO DO PORTO
BRANCO, ROSÉ, RUBY E TAWNY / OFFLEY (BRANCO, ROSÉ, RUBY E TAWNY)

18:15 – 18:45 BOAS COMPRAS PARA O DIA A DIA
HERDADE DO PESO VINHA DO MONTE BRANCO

19:15 – 19:45 GOSTO DE ROSÉS E NÃO TENHO VERGONHA DE O DIZER!

MATEUS ROSÉ, MATEUS ROSÉ ARAGONÉS

20:15 – 20:45 À DESCOBERTA DOS VINHOS DO CHILE
LOS BOLDOS MOMENTOS MERLOT, LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC

17. SET / sábado

11:30 – 12:00 COMO GUARDAR E SERVIR VINHOS EM CASA
HERDADE DO PESO COLHEITA

12:15 – 12:45 COMO E QUANDO DECANTAR VINHOS
PORTO FERREIRA DONA ANTÓNIA RESERVA TAWNY, PORTO FERREIRA L.B.V.

13:00 – 13:45 LOUCOS PELA TOURIGA NACIONAL!
QUINTA DOS CARVALHAIS TOURIGA NACIONAL

14:00 – 14:45 O QUE É UM PORTO VINTAGE?
FERREIRA PORTO VINTAGE

15:00 – 15:45 BRANCOS COM E SEM MADEIRA
PLANALTO, CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE

16:00 – 16:45 À DESCOBERTA DOS VINHOS DA ARGENTINA
FINCA FLICHMAN MISTÉRIO CHARDONNAY, FINCA FLICHMAN MISTÉRIO SHIRAZ

17:00 – 17:45 TUDO SOBRE ESPUMANTES
MATEUS ROSÉ SPARKLING

18:00 – 18:45 UMA CASTA PORTUGUESA: ENCRUZADO
QUINTA DOS CARVALHAIS

18. SET / domingo

12:00 – 12:45 BRANCOS AROMÁTICOS
FRAMINGHAM CLASSIC RIESLING

13:00 – 13:45 TINTOS JOVENS

CASA FERREIRINHA ESTEVA, HERDADE DO PESO VINHO DO MONTE

14:00 – 14:45 PORTOS BRANCOS COM IDADE
FERREIRA BRANCO 10 ANOS

15:00 – 15:45 COMO FAZER UMA GARRAFEIRA
HERDADE DO PESO RESERVA

16:00 – 16:45 À DESCOBERTA DOS VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA
FRAMINGHAM SAUVIGNON BLANC

17:00 – 17:45 COMO PREPARAR UM PORTO TÓNICO
FERREIRA PORTO BRANCO

18:00 – 18:45 3 VINHOS, 3 REGIÕES
DOURO, DÃO E ALENTEJO / GRÃO VASCO (DOURO, DÃO, ALENTEJO)

19:00 – 19:45 COMO PROVAV COMO UM PROFISSIONAL
HERDADE DO PESO COLHEITA

COCKTAILS MASTERCLASSES

by Paulo Ramos Cocktail Academy

Sala Ogival Vinportugal . Piso 0

Divirta-se e aprenda a preparar cocktails à base de vinho.

16. SET / 6ª feira

18:30 – 19:30 COCKTAILS FAÇA VOCÊ MESMO!
SPARKLING PARTY

17. SET / sábado

16:00 – 17:00 COCKTAILS FAÇA VOCÊ MESMO!
WOMEN SENSATION WITH WINE

18:30 – 19:30 COCKTAILS FAÇA VOCÊ MESMO!
SPARKLING PARTY

18. SET / domingo

16:00 – 17:00 COCKTAILS FAÇA VOCÊ MESMO!
PINK FLAVOURS

18:30 – 19:30 COCKTAILS FAÇA VOCÊ MESMO!
WINE COLOURS

MERCADO GOURMET

Piso 1

Prove e compre mais de 300 produtos gourmet e *delicatessen*. Azeites, chocolates, conservas, compotas, doçaria tradicional, enchidos, massas, mercearia fina, pastas, queijos e vinhos.

RESTAURANTE SHOW

Sala das Assembleias Gerais . Piso 1

Faça uma pausa para 'picar' criativas degustações gastronómicas da autoria de quatro restaurantes de prestígio:

DON JUAN / FERRUGEM / GÓSHO / QUARENTA E 4

As degustações nos restaurantes têm um custo adicional.
PRATOS: 5€ / 7€ / 14€

À DESCOBERTA DAS CASTAS PORTUGUESAS

Sala Ogival Vinportugal . Piso 0

Um divertido jogo da Vinportugal. Relacione as características das principais castas dos vinhos portugueses a aromas inebriantes.

16. SET / 6ª feira

16:00 – 16:45 WORKSHOP OPTA A COPO
MANUEL MOREIRA_ ESCANÇÃO

www.essenciadogourmet.com

Como funciona?

O bilhete de entrada dá direito a todas as atividades gratuitamente: **workshops, aulas de cozinha, demonstrações, etc.**, acesso ao **'chefe na cozinha'** no Salão Árabe e aos **expositores presentes** no Palácio da Bolsa.

CHEFE NA COZINHA ACESSO LIVRE EM FUNÇÃO DOS LUGARES DISPONÍVEIS
AULAS DE COZINHA INSCRIÇÃO NA HORA, À ENTRADA DE CADA COZINHA, 15 MINUTOS ANTES DO INÍCIO DE CADA AULA (MÁXIMO 10 PESSOAS POR SESSÃO)
CRIANÇAS NA COZINHA INSCRIÇÃO NA HORA, À ENTRADA DE CADA COZINHA, 15 MINUTOS ANTES DO INÍCIO DE CADA SESSÃO (MÁXIMO 10 CRIANÇAS POR SESSÃO)
VINHO COM ATITUDE + COCKTAILS MASTERCLASSES INSCRIÇÃO NA HORA, À ENTRADA DE CADA SALA, 15 MINUTOS ANTES DO INÍCIO DE CADA SESSÃO (MÁXIMO 15 PESSOAS POR SESSÃO)

RESTAURANTE SHOW / Palácio da Bolsa DEGUSTAÇÕES COM PREÇOS DE 5€, 7€ e 14€. **WINE & TAPAS EXPERIENCE / Caves Ferreira** BILHETES À VENDA NO PALÁCIO DA BOLSA E CAVES FERREIRA NOS DIAS DO EVENTO.

wine&tapas experience
15-17 SET / CAVES FERREIRA / V.N.GAIA / 19:00_23:00
by SOGRAPE VINHOS

WINE + TAPAS + MÚSICA Caves Ferreira, V.N.Gaia

PROVAS ÚNICAS

Caves Ferreira

CHEFES PRESENTES

LUIS AMÉRICO / *Mesa, Porto*
NUNO INVERNEIRO / *O Comercial, Porto*
FERNANDO SANTOS / *Solinca Catering*

TAPAS ORIGINAIS / TAPAS À MODA DO PORTO
TAPAS DO MUNDO / TAPAS DE FUSÃO

15. SET / 5ª feira

20:00 FINCA FLICHMAN
DEDICADO 2008 / ARGENTINA

21:00 LOS BOLDOS
GRAN CRU 2009 / CHILE

22:00 FRAMINGHAM
F-SERIES SAUVIGNON BLANC 2008 / NOVA ZELÂNDIA

16. SET / 6ª feira

20:00 LOS BOLDOS
GRAN CRU 2009 / CHILE

21:00 FRAMINGHAM
F-SERIES SAUVIGNON BLANC 2008 / NOVA ZELÂNDIA

22:00 FINCA FLICHMAN
DEDICADO 2008 / ARGENTINA

17. SET / 6ª feira

20:00 FRAMINGHAM
F-SERIES SAUVIGNON BLANC 2008 / NOVA ZELÂNDIA

21:00 FINCA FLICHMAN
DEDICADO 2008 / ARGENTINA

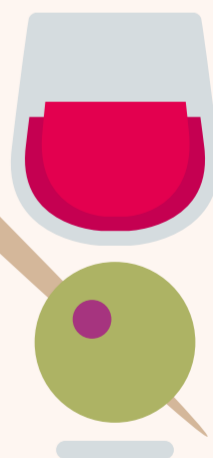
22:00 LOS BOLDOS
GRAN CRU 2009 / CHILE

INSCRIÇÃO: 5€ mediante apresentação do bilhete de entrada e sujeita aos lugares disponíveis.

DEGUSTAÇÕES: 3€ TAPAS / 6€ PRATO

BEBIDAS: 1.5€

www.sogrape.eu



ALTO PATROCÍNIO

PT Negócios

ORGANIZAÇÃO



PATROCÍNIO



PATROCÍNIO TÉCNICO



MEDIA PARTNER



REVISTA OFICIAL



ASSESSORIA DE IMPRENSA



APOIO



APOIO INSTITUCIONAL



PRODUÇÃO / **ev** ESSÊNCIA DO VINHO

REVISTA OFICIAL / **Wine** | A ESSÊNCIA DO VINHO

