

XIV ENCONTROS VINICOS DOS VINHOS VERDES

9-10 maio | Viana do Castelo

Programa

DIA 9

📍 Biblioteca Municipal de Viana do Castelo

09h00 – Receção aos participantes

09h15 – Sessão de Abertura

Vítor Correia, Delegado Distrital de Viana do Castelo

Carlos Rodrigues, Presidente do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Dora Simões, Presidente da Direção da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Bento Aires, Presidente do Conselho Diretivo da Ordem dos Engenheiros Região Norte

Luís Nobre, Presidente da Câmara Municipal de Viana do Castelo

Seminário

"Gastronomia e Vinhos na Região dos Vinhos Verdes"

PAINÉIS TEMÁTICOS

09h45 – 1º Painel: "O Terroir na Gastronomia e no Vinho"

COM DEBATE

MODERADOR: António Barros Cardoso, Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Olga Matos, Instituto Politécnico de Viana do Castelo e laboratório de Paisagens, Património e Território - Lab2pt (Universidade do Minho)

Gonçalo Maia Marques, Escola Superior de Educação/ Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Anselmo Mendes, Anselmo Mendes Vinhos Lda.

11h00 – Pausa para Café

11h30 – 2º Painel: "A Natureza, a Alimentação e a Saúde"

COM DEBATE

MODERADOR: Carlos Fernandes, Educação e Ciências Sociais/ Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Graça Saraiva, Ervas Finas de Trás-os-Montes, Lda.

Mégane Vieira, Médica Interna - Formação Específica Medicina Geral e Familiar

Rita Fernandes, Médica

Paula Veloso, Médica Nutricionista

Rui Pinto, Ex-diretor da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

13h00 – Almoço Livre

14h30 – Mesa Redonda: "Harmonização de Vinhos e Pratos: Ciência ou Arte?"

MODERADOR: Jorge Sousa Pinto, Jorge Sousa Pinto II - Serviços Enológicos, Lda.

Escanção João Lourenço, Yishmawines e A Regional Valonguense

Escanção Diana Peixoto, Restaurante Pepe Vieira - Galiza

Chef Rui Filipe Santos, Palatial Restaurante - Braga

Chef António Loureiro, Restaurante A Cozinha - Guimarães

📍 Delegação de Viana do Castelo da OERN

17h30 – Curso de Prova de Vinhos

FORMADOR: Enólogo Fernando Moura, Fernando Moura, Lda.

📍 Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo

20h00 – Jantar de Gala

Entrega de Prémios: Vinho Verde do Ano 2025

Vinho Verde Branco • Vinho Verde Rosado • Vinho Verde Tinto • Vinho Verde Espumante Branco • Vinho Verde Espumante Tinto • Especial Vinho Verde Casta Loureiro

DIA 10

Visita Enoturística e Degustação Enogastronómica

LIMITE: 50 PARTICIPANTES

10h00 – Saída para o Paço d'Anha (Ponto de encontro: Centro Cultural de Viana do Castelo)

10h15 – Visita à Casa do Paço d'Anha e envolventes

Exploração do Jardim Inglês e do Jardim Francês com visita às vinhas

Custos imputados a cada participante: € 15,00

12h30 – Almoço Enogastronómico no Paço d'Anha
Custos imputados a cada participante: € 30,00

INSCRIÇÕES AQUI

