



líquidos

ajosecoutinho@gmail.com



#39

Setembro 2020

Por Aníbal José Coutinho, aka, W - Critico de Vinhos e Enólogo

PRÉMIOS W 2020



Manuel Moreira, Prémio W para Escanção do Ano em 2019.

Escanção do Ano

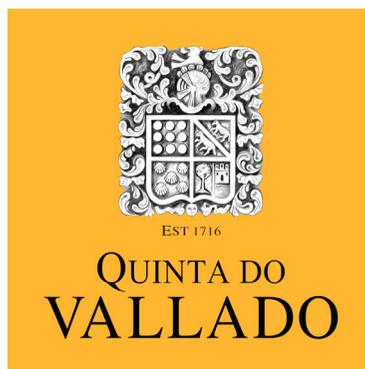
“Obviamente que é o Serviço de Sala!” exclama Octávio Ferreira, o escanção do Gambrinus e prémio W para Escanção do Ano 2016, a propósito de um artigo no site espanhol traveler.es. Afirma o texto do artigo que é a experiência de sala que fideliza o cliente, levando-o a voltar e a falar bem de um determinado restaurante. No serviço de vinhos, a restauração começa, lentamente, a entender o poder do profissionalismo, do conhecimento técnico e da vocação para bem servir o cliente. idealmente o serviço de vinhos deve ser feito por quem é amante de vinhos; quem é entusiasta; quem prova vinhos com regularidade; quem vai a eventos de vinhos, lê revistas especializadas; quem sente que, comparativamente aos seus amigos, tem uma acuidade física de prova superior e quer treinar e formar-se para melhorar a sua capacidade de prova. **Acima de tudo, quem tem vocação de servir, incondicionalmente, os outros, transmitindo, de modo sensato, os seus conhecimentos específicos.** O Profissional de Mesa tem que ser um bom **GESTOR**, um bom **COMERCIAL**, um excelente **CONSELHEIRO** e um melhor **ATOR**. Apesar do seu trabalho específico, deve **saber atuar em equipa.**

Já ganharam este prémio : Octávio Ferreira (Gambrinus, Lisboa), Rodolfo Tristão (Belcanto, Lisboa), Ivo Peralta (JNCQuoi Club, Lisboa), Manuel Moreira (Consultor)

Nomeados

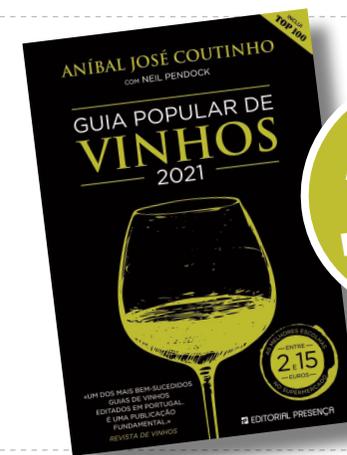
- André Figuiha** (Feitoria, Altis Belém, Lisboa)
- Carlos Monteiro** (Casa de Chá da Boa Nova, Matosinhos)
- Edgar Alendouro** (Euskalduna Studio, Porto)
- Gonçalo Mendes** (L'And Vineyards, Montemor-o-Novo)
- João Chambel** (Mr. Santos Wine Bar)
- João Fernandes** (Quinta das Lágrimas, Coimbra)
- Marc Pinto** (Fifty Seconds, Lisboa)
- Nelson Guerreiro** (Garrafeira Nacional, Lisboa)
- Pedro Ferreira** (Pedro Lemos, Porto)
- Sérgio Marques** (Il Gallo d'Oro, Cliff Bay, Funchal)

Seja Sponsor. Patrocine os Prémios W 2020
Informações: geral@aquibeira.net



RESTAURANTES NA GRANDE LISBOA, COM OS VINHOS ASTRONAUTA

- CASALEIRO'S** ALVERCA- 968 458 883
- CHURRASQUEIRA S R** QTA. INFANTADO, LOURES - 219 824 805
- 150 GRAMAS** VILA FRANCA DE XIRA - 263 095 304
- MEATING STEAK HOUSE** CACILHAS- 932 467 408
- CHURRASQUEIRA D. PEDRO** ODIVELAS - 219 342 833
- ALENTEJO.COME** AMADORA - 214 942 899
- GALERIA** COVA DA PIEDADE - 212 596 585
- FERRO VELHO** CRUZ DE PAU, AMORA - 212 240 299
- BOTEDOURO** SESIMBRA - 912 060 338
- CASA VELHA** BARREIRO - 212 070 186



À VENDA NAS LIVRARIAS

Novo Guia Copo & Alma

PRAZO LIMITE DE ENVIO DE AMOSTRAS ATÉ 2 DE OUTUBRO PARA:
a/c Engº Aníbal Coutinho
Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal
Rua Padre Manuel Caetano, nº26.
2950-253 Palmela