



líquidos

ajosecouthino@gmail.com



#28

Dezembro 2025

Por Anibal José Coutinho, aka, W - Crítico de Vinhos e Enólogo



PRÉMIOS W 2025 - ESCANÇÃO E ESCANÇÃ DO ANO

“Obviamente que é o Serviço de Sala !” exclama Octávio Ferreira, o jubilado escanção do Gambrinus e prémio W para Escanção do Ano 2016, a propósito de um artigo no site espanhol traveler.es. Afirmo 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.

Nomeados para Escanção do Ano

ARNAUD VALLET (Vila Joya, Albufeira)
AUGUSTO BRUMATTI (Vila Vita, Lagoa)
BRUNO MONTEIRO (Six Senses, Lamego)

DAVID ROSA (Rocco, Lisboa)
DIOGO PEREIRA (Le Monumental, Porto)
DIOGO VIGÁRIO (Vinha, Vila Nova de Gaia)
JOÃO WIBORG (Ocean, Lagoa)
PEDRO ESCOTO (Feitoria, Lisboa)
THIAGO SILVA (100 Maneiras)
VASILE GREBENCEA (Dogma Wine Bar, Porto)

O serviço de vinhos, assim como a atividade de chef de cozinha, teve, na restauração de referência, intérpretes masculinos como protagonistas maiores durante o passado recente e no século passado (um dos mais talentosos e meu amigo, José Peixoto, partiu recentemente). A igualdade de género ainda não foi alcançada nos dias de hoje mas as passadas largas nesse justo caminho são de tal dimensão que justificam este novo prémio W. As 10 nomeadas deverão cumprir as ideias que tenho acerca desta profissão com formação específica, tão nobre e essencial para a indústria do vinho e o conhecimento das suas marcas, estilos e regiões.

Nomeadas para Escanção do Ano

ANA RITA OLIVEIRA (Orobianco, Valencia)
BRUNA JESUS (Vila Vita, Lagoa)
DANIELA RODRIGUES (Authentic, Almancil)
DIANA PEIXOTO (Palatial, Braga)
EVELINE BORGES (Midori Penha Longa, Sintra)
INÊS JONES (Encanto, Lisboa)
JOANA REIS (Avenida, Lagos)
LARA RIBEIRO (The Yeatman Hotel, Vila N. de Gaia)
RAQUEL VIEIRA (Ossiano, Dubai)
SARA GODINHO (Le Monumental Palace, Porto)

NESTE NATAL

NOVA EDIÇÃO DO GUIA COPO & ALMA
“Melhores vinhos portugueses 2026”

w-anibal.com

Todos os anos, as escolhas de Anibal Coutinho (crítico de vinhos e enólogo) sobre os vinhos portugueses que marcam o próximo ano.

