Melhores dos Vinhos do Tejo e do Tejo Gourmet já são conhecidos - Media - Media



• Adega de Almeirim destaca-se com Melhor Branco e Melhor Fernão Pires do Concurso Vinhos do Tejo 2026 e títulos de Empresa de Excelência e Enólogos do Ano
• Fiuza Wines é tricampeão como Empresa Dinamismo
• Amassa vence pelo segundo ano consecutivo prémio de Melhor Restaurante Internacional

O Instituto de Valências Variadas (IVV) em Almeirim voltou a ser o palco da **Gala Vinhos do Tejo**, evento anualmente promovido pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) e organizado pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo (CNST). Na edição deste ano foram anunciados e entregues os prémios do 16.º Concurso Vinhos do Tejo, da 12.ª edição do Tejo Gourmet – Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo e eleitos o Enólogo do Ano – dois, por sinal –, as Empresas Dinamismo e de Excelência, assim como atribuído o Prémio Carreira. Pelos seus vinhos, excelência enquanto empresa e enólogos, a Adega de Almeirim foi a grande agraciada da noite.
Nesta edição, o **Concurso Vinhos do Tejo** contou com 36 jurados a avaliar 165 referências, sendo que o **Varandas branco 2024,** da Adega de Almeirim, foi o grande e duplo vencedor da noite, ao ser eleito o **Melhor Branco do Concurso** (com Medalha de Excelência) e o **Melhor Branco de Fernão Pires**, prémio instituído há três anos para alavancar a casta branca rainha do Tejo e mais plantada e presente nos vinhos da região. Nos tintos, o **Casal da Coelheira Private Collection Alicante Bouschet 2023**, da empresa homónima, situada no Tramagal, em Abrantes, foi o **Melhor Tinto do Concurso**, com Medalha de Excelência. Nos monovarietais de Castelão, o Casal das Freiras x Niepoort Castelão tinto 2023, da Quinta do Casal das Freiras (Agrovalente), em Tomar, foi o mais apreciado e pontuado pelo painel de jurados. Aos referidos laureados, foram 50 os vinhos distinguidos com Medalha de Ouro.
A consagração do Varandas branco 2024 e as boas pontuações obtidas por outros dos vinhos da **Adega de Almeirim**, assim como a aposta na inovação e o compromisso contínuo com a qualidade

deram mote à eleição desta como **Empresa de Excelência dos Vinhos do Tejo.** Um prémio atribuído a um dos maiores produtores do país, onde todos os anos se transformam mais de 20 milhões de quilos de uvas, prova viva de que dimensão e excelência podem ser grandes aliadas.

Do perfil da empresa à enologia, a Adega de Almeirim destacou-se também ao ver a sua dupla de enólogos ser consagrada com o título **Enólogo(s) do Ano.** A CVR Tejo premiou, assim, não um, mas dois profissionais cujo trabalho tem sido sinónimo de excelência e qualidade e que têm colocado os Vinhos do Tejo num patamar de destaque nacional e internacional. Falamos de António Ventura e Romeu Gonçalves. **António Ventura** começou a sua carreira ainda nos anos 80, ao lado de um dos grandes mestres da enologia portuguesa. Ao longo de mais de quatro décadas, passou por praticamente todas as regiões vinícolas do país, e continua hoje a vinificar com o mesmo entusiasmo do primeiro dia, gostando de se descrever como um "alfaiate" que faz vinhos à medida de quem os pede. Por sua vez, **Romeu Gonçalves** leva quase duas décadas a cuidar dos vinhos da Adega de Almeirim. Antes disso, passou por adegas e quintas de norte a sul do país, sempre a aprofundar o seu conhecimento da vinha e do vinho, e é hoje também provador na própria câmara de provadores da CVR Tejo.

A **Fiuza Wines** foi eleita pelo segundo ano consecutivo e pela terceira vez (2023, 2025 e 2026) na história dos Prémios Vinhos do Tejo na categoria de **Prémio Dinamismo**, um reconhecimento dado à empresa que mais cresceu no ano anterior à premiação e um prémio que celebra a força e a perseverança não só da empresa, mas de um grupo de pessoas que muito tem contribuído para o presente e para o futuro dos Vinhos do Tejo. Uma prova de consistência que poucos conseguem igualar. Já era uma das empresas mais fortes do mercado nacional, mas o aumento exponencial das exportações nos últimos anos tornou-a agora na maior empresa não cooperativa da nossa região.

A noite não terminou sem antes se anunciar o **Prémio Carreira**, num momento de grande emoção e reconhecimento a **José Saldanha**, presidente da Adega de Benfica do Ribatejo e homem com uma carreira dedicada ao vinho, numa trajetória marcada por conquistas, dedicação e uma paixão incomparável pelo trabalho que desenvolve diariamente. Antes do vinho, dedicou a sua vida ao serviço do país, numa carreira militar, de onde trouxe o rigor e a disciplina que imprime há mais de uma década na presidência da cooperativa mais antiga da região dos Vinhos do Tejo - fundada em 1957 - e que, quando a assumiu, vivia dias difíceis. Sob a sua liderança, transformou-se num dos principais produtores do Tejo. É um viticultor dedicado, reconhecido por todos os que o rodeiam pela sua entrega, rigor e paixão pelo mundo do vinho.

Ao palco da Gala Vinhos do Tejo subiram também este ano os vencedores do **Tejo Gourmet** com o restaurante **NUMA**, em Portimão, a ser o grande consagrado desta edição do **Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo**, ao ser eleito na categoria de **Melhor Cozinha de Autor e O Melhor Restaurante** da competição. O Amassa, em Santarém, volta a ganhar – pelo segundo ano consecutivo – na categoria de Melhor Internacional. Também para o Ribatejo, foi o prémio de Melhor Restaurante Tradicional, entregue ao restaurante Aveiramariscos, em Aveiras de Cima; o de Melhor Casa de Petiscos, atribuído ao Tasquinha do Lagar, na Marmeleira, em Rio Maior; e a Melhor Carta de Vinhos da Região, que se encontra no De'gustar, em Torres Vedras. Falando em vinhos, a Melhor Carta Fora da Região é a do restaurante Nobre Vinhos e Tal, na Guarda; e a Melhor Harmonização enogastronómica com Vinhos do Tejo foi feita no meu desenhado pelo restaurante Oxalis, do Hotel Casa Velha do Palheiro Relais & Chateaux, no Funchal, Madeira.

A Gala Vinhos do Tejo conta com o patrocínio e apoio de entidades como Agroeno, Amorim Cork, BASF, Borrego - Leonor & Irmão, CA Seguros, Cork Supply, Gifts4Wine, Magos Irrigation Systems,

Martin Vialatte, Opal, SAI Oenological Sensitivity e Travelcare.

• Adega de Almeirim destaca-se com Melhor Branco e Melhor Fernão Pires do Concurso Vinhos do Tejo 2026 e títulos de Empresa de Excelência e Enólogos do Ano• Fiuza Wines é tricampeão como Empresa Dinamismo• Amassa vence pelo segundo ano consecutivo prémio de Melhor Restaurante InternacionalO Instituto de Valências Variadas (IVV) em Almeirim voltou a ser o palco da Gala Vinhos do Tejo, evento anualmente promovido pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) e organizado pela Confraria Enófila de Nossa Senhora do Tejo (CNST). Na edição deste ano foram anunciados e entregues os prémios do 16.º Concurso Vinhos do Tejo, da 12.ª edição do Tejo Gourmet – Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo e eleitos o Enólogo do Ano – dois, por sinal –, as Empresas Dinamismo e de Excelência, assim como atribuído o Prémio Carreira. Pelos seus vinhos, excelência enquanto empresa e enólogos, a Adega de Almeirim foi a grande agraciada da noite.Nesta edição, o Concurso Vinhos do Tejo contou com 36 jurados a avaliar 165 referências, sendo que o Varandas branco 2024, da Adega de Almeirim, foi o grande e duplo vencedor da noite, ao ser eleito o Melhor Branco do Concurso (com Medalha de Excelência) e o Melhor Branco de Fernão Pires, prémio instituído há três anos para alavancar a casta branca rainha do Tejo e mais plantada e presente nos vinhos da região. Nos tintos, o Casal da Coelheira Private Collection Alicante Bouschet 2023, da empresa homónima, situada no Tramagal, em Abrantes, foi o Melhor Tinto do Concurso, com Medalha de Excelência. Nos monovarietais de Castelão, o Casal das Freiras x Niepoort Castelão tinto 2023, da Quinta do Casal das Freiras (Agrovalente), em Tomar, foi o mais apreciado e pontuado pelo painel de jurados. Aos referidos laureados, foram 50 os vinhos distinguidos com Medalha de Ouro.A consagração do Varandas branco 2024 e as boas pontuações obtidas por outros dos vinhos da Adega de Almeirim, assim como a aposta na inovação e o compromisso contínuo com a qualidade deram mote à eleição desta como Empresa de Excelência dos Vinhos do Tejo. Um prémio atribuído a um dos maiores produtores do país, onde todos os anos se transformam mais de 20 milhões de quilos de uvas, prova viva de que dimensão e excelência podem ser grandes aliadas.Do perfil da empresa à enologia, a Adega de Almeirim destacou-se também ao ver a sua dupla de enólogos ser consagrada com o título Enólogo(s) do Ano. A CVR Tejo premiou, assim, não um, mas dois profissionais cujo trabalho tem sido sinónimo de excelência e qualidade e que têm colocado os Vinhos do Tejo num patamar de destaque nacional e internacional. Falamos de António Ventura e Romeu Gonçalves. António Ventura começou a sua carreira ainda nos anos 80, ao lado de um dos grandes mestres da enologia portuguesa. Ao longo de mais de quatro décadas, passou por praticamente todas as regiões vinícolas do país, e continua hoje a vinificar com o mesmo entusiasmo do primeiro dia, gostando de se descrever como um “alfaiate” que faz vinhos à medida de quem os pede. Por sua vez, Romeu Gonçalves leva quase duas décadas a cuidar dos vinhos da Adega de Almeirim. Antes disso, passou por adegas e quintas de norte a sul do país, sempre a aprofundar o seu conhecimento da vinha e do vinho, e é hoje também provador na própria câmara de provadores da CVR Tejo.A Fiuza Wines foi eleita pelo segundo ano consecutivo e pela terceira vez (2023, 2025 e 2026) na história dos Prémios Vinhos do Tejo na categoria de Prémio Dinamismo, um reconhecimento dado à empresa que mais cresceu no ano anterior à premiação e um prémio que celebra a força e a perseverança não só da empresa, mas de um grupo de pessoas que muito tem contribuído para o presente e para o futuro dos Vinhos do Tejo. Uma prova de consistência que poucos conseguem igualar. Já era uma das empresas mais fortes do mercado nacional, mas o aumento exponencial das exportações nos últimos anos tornou-a agora na maior empresa não cooperativa da nossa região.A noite não terminou sem antes se anunciar o Prémio Carreira, num

momento de grande emoção e reconhecimento a José Saldanha, presidente da Adega de Benfica do Ribatejo e homem com uma carreira dedicada ao vinho, numa trajetória marcada por conquistas, dedicação e uma paixão incomparável pelo trabalho que desenvolve diariamente. Antes do vinho, dedicou a sua vida ao serviço do país, numa carreira militar, de onde trouxe o rigor e a disciplina que imprime há mais de uma década na presidência da cooperativa mais antiga da região dos Vinhos do Tejo - fundada em 1957 - e que, quando a assumiu, vivia dias difíceis. Sob a sua liderança, transformou-se num dos principais produtores do Tejo. É um viticultor dedicado, reconhecido por todos os que o rodeiam pela sua entrega, rigor e paixão pelo mundo do vinho.Ao palco da Gala Vinhos do Tejo subiram também este ano os vencedores do Tejo Gourmet com o restaurante NUMA, em Portimão, a ser o grande consagrado desta edição do Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo, ao ser eleito na categoria de Melhor Cozinha de Autor e O Melhor Restaurante da competição. O Amassa, em Santarém, volta a ganhar – pelo segundo ano consecutivo – na categoria de Melhor Internacional. Também para o Ribatejo, foi o prémio de Melhor Restaurante Tradicional, entregue ao restaurante Aveiramariscos, em Aveiras de Cima; o de Melhor Casa de Petiscos, atribuído ao Tasquinha do Lagar, na Marmeleira, em Rio Maior; e a Melhor Carta de Vinhos da Região, que se encontra no De’gustar, em Torres Vedras. Falando em vinhos, a Melhor Carta Fora da Região é a do restaurante Nobre Vinhos e Tal, na Guarda; e a Melhor Harmonização enogastronómica com Vinhos do Tejo foi feita no meu desenhado pelo restaurante Oxalis, do Hotel Casa Velha do Palheiro Relais & Chateaux, no Funchal, Madeira.A Gala Vinhos do Tejo conta com o patrocínio e apoio de entidades como Agroeno, Amorim Cork, BASF, Borrego - Leonor & Irmão, CA Seguros, Cork Supply, Gifts4Wine, Magos Irrigation Systems, Martin Vialatte, Opal, SAI Oenological Sensitivity e Travelcare.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE