

# Diário de Notícias

## Lusodescendente volta a concorrer ao título "Mestre do Vinho do Porto" em França

09 DE OUTUBRO DE 2017 ÀS 15:41

Lusa

PUB

**A França vai escolher o seu "Mestre do Vinho do Porto", a 16 de outubro, em Paris, e o lusodescendente Micaël Morais vai concorrer ao título pela segunda vez consecutiva.**

Nascido em Paris e com origens familiares em Miranda do Douro, onde em criança vindimava com os pais e os avós, Micaël Morais é novamente o único nome português na lista de onze finalistas da 17.ª edição do concurso "Master of Port".

"Na primeira vez não consegui ganhar. Agora, vou dar tudo para ganhar, mas sei que vai ser difícil porque há um nível muito alto com grandes 'sommeliers' na final. Mas porque não? Vou confiante. Se ganhar melhor, se perder, concorro outra vez! Sou um pouco teimoso", afirmou, sorrindo, o escanção de 31 anos.

A final do "Master of Port" vai decorrer na tarde da próxima segunda-feira, no Cercle National des Armées, em Paris, com o público a poder assistir mediante inscrição na página internet do evento [www.masterofport.com](http://www.masterofport.com).

A entrega dos prémios está marcada para as 18:00 locais (menos uma em Lisboa), na Embaixada de Portugal em Paris.

Na última edição do concurso "Master of Port", em 2015, Micaël Morais deixou o galardão escapar para as mãos do escanção francês Denis Verneau e, desta vez, diz que vai dar o seu melhor para levar o prémio para a esposa e o filho franceses e a família portuguesa, que lhe transmitiu a paixão pelas vinhas e pelo vinho.

O jovem escanção, que no ano passado coorganizou o Salão do Vinho Português, em Paris, tem como sonho abrir um "grande restaurante português" gourmet na capital francesa, onde também possa servir à mesa "a grande história dos vinhos portugueses do Porto".

Micaël Morais é 'sommelier' e sócio do restaurante Tomy & co, no 7.º bairro de Paris, onde já serve "muito vinho do Porto" e faz harmonizações de vinhos do Porto com diferentes pratos.

"O vinho do Porto é muito desconhecido. Todos pensam que é um vinho para servir com a sobremesa ou como aperitivo, mas é muito mais. É um bom vinho, com uma bela complexidade e uma história", descreveu.

O concurso para escolher o melhor escanção especialista nos vinhos do Porto é promovido pelo Syndicat des Grandes Marques de Porto e pela Union de La Sommellerie Française, com o apoio do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.



Na sexta edição do concurso, em 1993, o vencedor foi o português Octávio Ferreira, chefe de sala do Restaurante Gambrinus, em Lisboa, que tinha sido 4.º Melhor Escanção do Mundo em 1986 e 1989 e que foi galardoado com o "Prix au Sommelier 2015" pela Académie Internationale de la Gastronomie.

---

Para mais detalhes consulte:

<https://www.dn.pt/lusa/interior/lusodescendente-volta-a-concorrer-ao-titulo-mestre-do-vinho-do-porto-em-franca-8829400.html>

Global Notícias - Media Group S.A.

Copyright © - Todos os direitos reservados