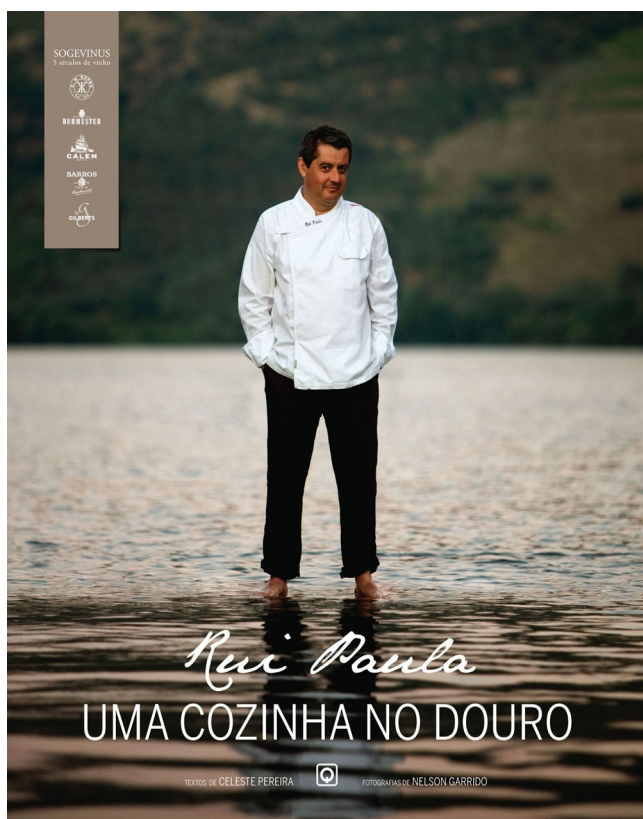


PRESS RELEASE

**“Rui Paula - Uma cozinha no Douro” vence Prémio Mundial nos GOURMAND
COOKBOOK AWARDS EM PARIS e...**

... SOGEVINUS festeja parceria em projecto vencedor

Via Nova de Gaia, 15 de Setembro, 2009 - O livro “Rui Paula – Uma cozinha no Douro”, da autoria de Celeste Pereira (textos) e Nelson Garrido (fotografia), conquistou em Paris, no prestigiado concurso internacional *Gourmand World Cookbook Awards 2008*, o 1^a prémio “*Best in the World*” na categoria “*Best First Cookbook*” (Melhor Primeira Obra de Gastronomia), bem como o terceiro prémio na categoria “*Best Cookbook Photography*” (Melhor Fotografia).



Na qualidade de parceiro deste inovador projecto editorial, a Sogevinus não pode deixar de celebrar a atribuição deste importante galardão. Um marco memorável para o Douro e para Portugal, já que foi a primeira vez que este país conquistou o 1^o Prémio Mundial, que irá ser celebrado com um jantar enogastronómico, no próximo dia 17 de Setembro de 2009, pelas 20h00, nas Caves Cálem, em Vila Nova de Gaia.

Neste jantar, confeccionado pelo próprio Chefe Rui Paula, a Sogevinus festeja os amigos, as boas parcerias e as virtudes do trabalho em equipa. Convictos de que esta é uma atitude diferenciadora e que muito contribuirá para o desenvolvimento do Alto Douro vinhateiro.

Para Dionisio Oseira, Director-Geral da Sogevinus Fine Wines, “ a Sogevinus tem o prazer de aliar-se a projectos de excelência, como é o caso do livro “Rui Paula – Uma cozinha no Douro”. A distinção internacional atribuída a esta obra é um feito digno de ser celebrado. Uma homenagem ao Alto Douro Vinhateiro e ao seu potencial, às grandes parcerias e aos esplêndidos vinhos que dele provêm”, salienta Dionisio Oseira.

“A Sogevinus é um grupo estrangeiro, que congrega muitas quintas e um forte investimento no Douro, muito importante para o desenvolvimento desta região. Num projecto como o do Livro ‘Rui Paula – Uma Cozinha no Douro’, pareceu-nos fazer todo o sentido ter um parceiro que reúne um portfólio tão grande de quintas e vinhos, do Douro e Porto”, acrescenta Rui Paula.

NOTAS AO EDITOR

O **Gourmand World Cookbook Awards** é um dos concursos mais conceituados em todo o mundo na área da gastronomia e vinhos, sendo os seus prémios considerados como uma espécie de Óscar das publicações culinárias. O livro português distinguiu-se entre os mais de 6.000 livros, provenientes de 102 países, que este ano se apresentaram a este concurso mundial.

“**Rui Paula – Uma cozinha no Douro**” foi lançado no mercado em Outubro de 2008 pela Editora Quidnovi, com o **patrocínio da Sogevinus** e conta já com uma edição em língua inglesa.

Acerca da SOGEVINUS FINE WINES S.A.

O Grupo Sogevinus baseia a sua actividade na produção e comercialização de vinhos do Porto e vinhos D.O.C. Douro de elevada qualidade e prestígio, tendo como principal objectivo a dinamização e excelência da sua actividade, bem como a do sector. Para esse efeito, aposta numa integração vertical de todo o processo, desde os vinhedos até à mesa do apreciador, processo esse que inclui a selecção de castas, vindima e processos de vinificação, controlo de toda a produção, bem como a comercialização dos seus produtos no mercado mundial. Um universo alargado de marcas Premium de vinho do Porto, DOC Douro e um conjunto de infraestruturas de turismo e de produção que suportam a sua actividade, completam o quadro desta holding portuguesa, detida a 100% pela Caixanova. As marcas que definem a trajectória da Sogevinus no mercado das bebidas reflectem 5 séculos de vinho do Porto, preenchidos de história e de histórias: *KOPKE (1638) – BURMESTER (1750) – CÁLEM (1859) - BARROS (1913) – GILBERTS (2001)*.

Acerca do Chefe Rui Paula

Mais do que um “chefe” conceituado, Rui Paula faz da cozinha um laboratório histórico: várias gerações de receitas de culinária são atravessadas por um olhar moderno, inventivo e de travo revigorante. Nascido no Porto, Rui Paula recolheu junto da avó duriense a arte de aproveitar o melhor dos alimentos provocando emoções a quem os experimenta.

É essa arte que está retratada no livro **“Rui Paula – Uma cozinha no Douro”**. Muito mais que uma simples compilação de receitas, este é um livro que nos transporta para o Douro, sublinhando a importância deste território na alma de uma cozinha. É um livro que fala de uma culinária que provoca reacções emotivas a quem a experimenta.

O livro, que nos leva a navegar ao sabor do Douro, apresenta as melhores criações do Chefe Rui Paula. É no restaurante D.O.C., em Armamar, mesmo junto ao Rio Douro, que Rui Paula desenvolve a sua arte. O restaurante, um ícone gastronómico e arquitectónico em toda a região foi recentemente galardoado como “Melhor Novo Projecto Turístico Privado 2008” em Portugal na 4ª Edição dos Prémios do Turismo de Portugal.