

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 6 de Julho a 13 de Julho**NOTÍCIAS DIRECTAS****13-07-2012- Vinhos de Lisboa ganham mais de 200 prémios em seis meses- Site Distribuição Hoje**

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7861&bl=1>

Os vinhos de Lisboa ganharam mais de duas centenas de prémios no primeiro semestre do ano, anuncia a CVR Lisboa num balanço dos primeiros seis meses de 2012.



Os vinhos da região têm sido distinguidos em diversos concursos nacionais e internacionais, bem como em diversas iniciativas organizadas por publicações do setor vínico. No total ganharam duas medalhas de grande ouro, uma de duplo ouro, 40 de ouro, um troféu, 96 medalhas de prata e 79 de bronze.

Entre as várias distinções, destaque para o Sanguinhal Cabernet Sauvignon / Aragonez 2008, que foi galardoado com prémios nos China Wine Awards, bem como no China Best Value Wine & Spirits Awards 2012 Trophy Winner. Também o vinho Tinto 2012 Cepa Pura esteve em grande destaque, ao ser o único vinho português a ser premiado no concurso Berliner Wein Trophy.

13-07-2012- Vinhos de Lisboa ganham mais de 200 prémios em seis meses- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5436&bl=1>

Os vinhos de Lisboa ganharam mais de duas centenas de prémios no primeiro semestre do ano, anuncia a CVR Lisboa num balanço dos primeiros seis meses de 2012.



Os vinhos da região têm sido distinguidos em diversos concursos nacionais e internacionais, bem como em diversas iniciativas organizadas por publicações do setor vínico. No total ganharam duas medalhas de grande ouro, uma de duplo ouro, 40 de ouro, um troféu, 96 medalhas de prata e 79 de bronze.

Entre as várias distinções, destaque para o Sanguinhal Cabernet Sauvignon / Aragonez 2008, que foi galardoado com prémios nos China Wine Awards, bem como no China Best Value Wine & Spirits Awards 2012 Trophy Winner. Também o vinho Tinto 2012 Cepa Pura esteve em grande destaque, ao ser o único vinho português a ser premiado no concurso Berliner Wein Trophy.

13-07-2012- VIVA os Vinhos de Lisboa !- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4757.html>

Os Vinhos de Lisboa viram reconhecida a qualidade do seu trabalho através de todos os prémios conquistados durante o primeiro semestre deste ano. Os vinhos da região têm sido distinguidos em diversos concursos nacionais e internacionais, bem como em diversas iniciativas organizadas por prestigiadas publicações do sector vínico.

1º semestre de 2012 (mais de duas centenas de prémios)

- 2 medalhas grande ouro
- 1 duplo ouro (*double gold*)
- 40 medalhas de ouro
- 1 troféu
- 96 medalhas de prata
- 79 medalhas de bronze

Foram muitos os Vinhos de Lisboa e os produtores da Região que viram a sua qualidade reconhecida. Alguns em especial:

- O vinho SANGUINHAL Cabernet Sauvignon /Aragonez 2008 que trouxe para a Região os prémios máximos atribuídos este ano nos China Wine Awards: a Double Gold Medal, que distingue os melhores entre os

melhores, bem como o China BEST VALUE Wine & Spirits Awards 2012 Trophy Winner. Foi considerado o melhor de Portugal entre os 36 vinhos portugueses medalhados nesta competição.

- O Vinho Tinto 2012 CEPA PURA que ganhou a Medalha de Grande Ouro, o único vinho português a conseguir este prémio no concurso *BERLINER WEIN TROPHY* durante o mês de Fevereiro.
- O Vinho de Lisboa, generoso Carcavelos, "Conde Oeiras", produzido pelo Município de Oeiras foi o único vinho português premiado com a GRANDE MEDALHA de OURO no Concurso Internacional "La Selezione del Sindaco" realizado em Maio, onde obteve a pontuação máxima do concurso. Esta iniciativa de ligar os vinhos e as respectivas Câmaras Municipais, Europeias, tem sido promovida em Portugal pela AMPV, a Associação dos Municípios Portugueses com Vinho, e tem tido grande acolhimento por parte dos "Sindacos" portugueses!
- Também em Maio o produtor da região de Lisboa, DFJ VINHOS, recebeu o prémio COMPANHIA PORTUGUESA DE VINHOS DO ANO atribuído pela NEW YORK INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2012.
- A Quinta de Sant'Ana Gradil foi considerada Produtor Revelação do ano 2011 pela Revista Wine - A Essência do Vinho
- O Guia vinhos alemão Berliner Weinfuhrer 2012 elegeu o Vinho Branco CEPA PURA Fernão Pires 2009, de Filipe Gomes Pereira - Quinta do Montalto, como Melhor Vinho Branco europeu.

Sempre com o objectivo de apoiar os agentes económicos da região, a CVR Lisboa levou a cabo diversas iniciativas que foram um sucesso de adesão e de impacto.

De destacar, a nível interno, a II edição do Almoço de Colares, que reuniu diversas personalidades do mundo dos vinhos, incluindo grande número de jornalistas e gastrónomos, e que tem por objectivo valorizar a importância e a riqueza histórica dos Vinhos de Colares e o seu impacto na economia regional. Teve lugar no Hotel dos Seteais, em Sintra, pertencente à cadeia Tivoli, e que em si próprio é uma atracção histórica pois ali viveram e conviveram a aristocracia portuguesa com muitos dos seus convidados Ingleses e Brasileiros.

Outra das iniciativas teve lugar ontem no Hotel AltisTejo: uma Prova de Vinhos 2011, em que os Vinhos Brancos e Rosados, bem como os Espumantes deste ano puderam ser provados em «primeira mão», por um grande número de Técnicos da Restauração; por Jornalistas do Vinho; por Escanções; por Enólogos; por Técnicos do IVV e por muitos "Opinion Leaders".

Hoje em dia, a maioria dos vinhos de Lisboa está presente na Distribuição Moderna com um binómio Qualidade/Preço, imbatível. Todos estes factores conjugados fazem com que os vinhos da região de Lisboa sejam a primeira ESCOLHA da maioria dos consumidores.

NOTÍCIAS GERAL

09-07-2012- IVDP abre portas para mostrar técnicas de certificação e controlo da qualidade dos vinhos- Site Agroporta

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/09a.htm>



Os laboratórios do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) são pioneiros, a nível mundial, na acreditação para certificação de vinhos, e a sua câmara de provadores foi a primeira a ser acreditada em Portugal. Numa acção inédita de abertura ao público, o Instituto vai promover visitas aos seus laboratórios, equipados com tecnologia avançada, dirigidas às empresas de vinhos do Douro e Porto e a outros profissionais da área dos vinhos. O objectivo é que os agentes possam conhecer, *in loco*, o trabalho desenvolvido pelo Instituto em prol da certificação e do controlo da qualidade dos vinhos. De acordo com o presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral, esta é uma das iniciativas previstas para 2012, com o objectivo de "abrir o IVDP ao público e às empresas, e mostrar o trabalho que é desenvolvido, todos os dias, em prol da qualidade do sector".

Uma das grandes premissas do IVDP, a partir de 2012, é abrir a Instituição à região e aos especialistas na áreas dos vinhos. Desta forma, o IVDP inicia uma série de sessões onde abre as portas dos seus laboratórios e da câmara de provadores, para mostrar o trabalho ali realizado, indo de encontro, segundo o próprio Instituto, aos interesses manifestados pelos seus visitantes. As próximas acções decorrem no próximo dia 10 de Julho, às 9h30 e às 14h30, no auditório do IVDP, na Rua Ferreira Borges. As sessões incluem uma apresentação do trabalho desenvolvido nos laboratórios do IVDP e uma demonstração técnica, *in loco*, dos principais procedimentos de certificação e controlo da qualidade dos vinhos.

As visitas são gratuitas, mas sujeitas a inscrição, que deve ser realizada até às 12h00 do dia anterior. Podem inscrever-se empresas de vinhos do Douro e do Porto e outros profissionais utilizadores dos laboratórios através do email jjoaquim@ivdp.pt.

Os Laboratórios

Os Laboratórios do IVDP estão dotados de modernos métodos de análise, operados por um corpo técnico convenientemente formado e especializado. Nestes laboratórios, avalia-se o cumprimento dos rigorosos requisitos qualitativos exigidos ao Vinho do Porto, nomeadamente os que se prendem com a certificação de Denominação de Origem e a avaliação da segurança como produto alimentar. As determinações que se executam, sobre vinhos e aguardentes víquicas, empregam os métodos oficiais de análise ou, na sua falta, métodos reconhecidos internacionalmente. Dada a especificidade dos vinhos licorosos, diversos métodos de análise foram adaptados e avaliados, constituindo métodos internos.

Nos últimos anos, os laboratórios do IVDP têm sido reapetrechados a nível instrumental, com a introdução de novas técnicas e tecnologias que visam o aumento da eficácia e qualidade do trabalho e o aumento da qualidade de resposta a um cada vez maior número de solicitações, tanto pelos operadores do sector como pelos mercados internacionais.

09-07-2012- Conselho Interprofissional do IVDP aprova Comunicado de Vindima- Site Confagri

<http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia44298.aspx>

O Comunicado de Vindima relativo a 2012, aprovado cerca de três semanas mais cedo do que o habitual, apresenta algumas alterações de relevo.

Desde logo, as normas que se mantêm estáveis passam a constar do «regulamento do Comunicado de Vindima», ao passo que o «Comunicado de Vindima anual» passa a ser muito mais simples e facilmente perceptível pelos seus destinatários, em particular pelos viticultores da Região Demarcada do Douro.

O Conselho Interprofissional do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) flexibilizou a utilização da quantidade de aguardente necessária à produção de vinho do Porto, o que permitirá aos produtores beneficiar mais quantidade de mosto. O Conselho fixou ainda o quantitativo de mosto generoso para a próxima vindima em 96.500 pipas, ou seja, de 550 litros.

O Conselho Interprofissional do IVDP, composto paritariamente por representantes da produção e do comércio da Região Demarcada do Douro, aprovou por unanimidade mudanças significativas na estrutura do Comunicado de Vindima.

Foi consagrada a divisão do comunicado em dois documentos: o "regulamento do Comunicado de Vindima", que consagra as regras gerais de todo o processo, e o "Comunicado de Vindima anual", que contém os aspectos que variam de ano para ano, como é o caso da quantidade de mosto generoso atribuído. Em consequência, os viticultores passam a dispor da informação regulamentar de forma mais estruturada, simples e perceptível.

Para além desta mudança estrutural, o Conselho Interprofissional aprovou a proposta do IVDP de flexibilizar a quantidade de aguardente necessária à produção de vinho do Porto. Se, até agora, poderiam ser utilizados 126 litros de aguardente em cada pipa de 550 litros, a partir de hoje, os limites da sua utilização estão balizados entre os 65 e os 120 litros, sendo o valor final de mosto a beneficiar decidido pelo vinificador, de acordo com o tipo de vinho do Porto a produzir. Isto porque, de acordo com o IVDP, tem-se assistido, nos últimos anos, a uma melhoria dos factores de produção da vinha e, consequentemente, a um aumento do título alcoométrico do mosto.

Assim, para o mesmo título alcoométrico do produto final, a quantidade de aguardente necessária poderá ser menor. Esta medida é duplamente positiva: por um lado, para os viticultores, pois podem vender mais mosto e, por outro, para os vinificadores, permitindo-lhes usar menos aguardente para produzir a mesma quantidade de vinho do Porto. Esta medida pretende conduzir a uma maior distribuição de mosto generoso por todos os viticultores.

Outra das alterações deste novo regulamento, seguindo as orientações de desburocratização e enquadrada nas medidas de sustentabilidade ambiental, consiste na diminuição em cerca de 45 a 50 por

cento do número de documentos a enviar aos viticultores. O sistema de envio dos avisos informativos das parcelas (vulgo “Circular de Cepas”) e das autorizações de produção de mosto generoso (APMG), vulgo “cartão de benefício”, a todos os viticultores e este último por freguesia, foram substituídos pela autorização de produção (AP) enviada a todos os viticultores, independentemente das freguesias onde detenham parcelas de vinha.

Esta segunda-feira, dia 09 de Julho de 2012, foi também fixado pelo Conselho Interprofissional, com o consenso entre as profissões, o benefício para a vindima de 2012: 96.500 pipas, o que representa mais 11.500 do que em 2011. Este valor foi devidamente ponderado e resulta da avaliação de um conjunto de factores técnicos, designadamente os níveis de vendas de vinho do Porto nos últimos meses e as projecções para o resto do ano de 2012, o nível de stocks existentes e as intenções das compras dos comerciantes até ao final do ano.

Manuel de Novaes Cabral, presidente do IVDP, adianta que, «tendo em conta a diminuição de benefício registada o ano passado e entendendo-se que há condições para isso, considerou-se ser da maior importância dar um sinal de esperança aos viticultores da região», acrescentando que «não podemos deixar de ter em conta que, no sector, o equilíbrio da oferta e da procura é essencial à sustentação dos preços, sendo este equilíbrio um elemento muito importante, quer para o comércio, quer para a produção».

09-07-2012- Fermentação do vinho em micro-gravidade- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3135&ID_ORG=3



A Estação Espacial Internacional permitiu a 15 grupos de estudantes lançar os seus projectos para o espaço. Um deles decidiu estudar o efeito da micro gravidade na fermentação do vinho.

Os projectos foram enviados em Maio, em cápsulas, e regressam agora, no mês de Julho. O projecto que irá testar o processo de fermentação do vinho em micro-gravidade foi idealizado pelo Chaminade College, em West Hills, na Califórnia.

O projecto foi enviado numa cápsula e o que se pretende saber é como a gravidade – ou a falta dela –

afecta a velocidade de fermentação do vinho. Enquanto isso, na terra, a ideia é fazer o mesmo processo de forma a comparar as duas amostras de vinho. «Achamos que o vinho irá fermentar mais rápido», afirmou Max Holden, um dos estudantes responsável pelo projecto. «Além disso, vamos medir o teor alcoólico, entre outras coisas», rematou.

10-07-2012- Concentração RUIDOSA de Vitivinicultores- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/10.htm>

AVIDOURO vai promover esta Concentração / Manifestação - ruidosa de Vitivinicultores Durienses, para reclamar à Ministra e ao Governo e demais Órgãos de Soberania um, Plano de "Emergência" para salvar o Douro do descalabro sócio - económico em que se encontra e que tende para se agravar com consequências dramáticas.

Principais Reclamações

AVIDOURO E os vitivinicultores reclamam:

- Um grande aumento do Benefício;
- A melhoria dos preços à produção;
- A Produção de Aguardente através de vinhos do Douro e o controlo do comércio das Aguardentes;
- A Redução dos Preços e dos Factores de Produção;
- O saneamento financeiro da Casa do Douro e das Adegas Cooperativas da Região;
- A criação de Linhas de crédito bonificadas e a longo prazo, para os Lavradores e a Lavoura;
- A criação de um "fundo de emergência" para acudir ao drama de centenas de vitivinicultores e suas famílias afectados pelas falências e insolvências de empresas e adegas cooperativas.

IDA "RUIDOSA" ATÉ AO IVDP
Depois da Concentração Inicial (9h30) frente ao largo da CP, Os vitivinicultores vão dirigir-se a pé, mas de forma "Ruidosa", até ao IVDP, onde haverá nova concentração.

No final vai ser entregue no IVDP, um documento com as principais reclamações da AVIDOURO e dos Vitivinicultores.

11-07-2012- Vinho Biológico e o mercado do futuro em debate- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117466>

"Vinho Biológico ? o mercado do futuro?" é o tema da conferência que será realizada na Sala Ogival da ViniPortugal em Lisboa, amanhã, a partir das 14h45.

No momento em que a regulamentação europeia vai permitir a rotulagem do "Vinho Biológico", vários operadores da fileira do vinho expõem de forma transversal as vantagens do vinho biológico, debatem opiniões e apresentam casos de sucesso, com o objectivo de estimular o interesse de outros agentes da fileira pela produção biológica.

Nos mercados internacionais os segmentos biológico e natural têm-se afirmado como os mais dinâmicos, registando maior crescimento e conseguindo atrair muita atenção e interesse. David Guimaraens, director

técnico da Fladgate Partnership, Rui Cunha, enólogo, Nadir Bensmail, da garrafeira Os Goliardos, e Ricardo Rodrigues, da "Portuguese Story" em Londres, apresentarão os seus testemunhos e a perspectiva dos sectores de produção, enologia e comercialização.

A Jorge Monteiro, Presidente da ViniPortugal, caberá a abertura e a moderação do evento e a Frederico Falcão, presidente do Instituto do Vinho e da Vinha, o encerramento do debate. No final os vários participantes e o público presente serão convidado a degustar vinhos provenientes de vinhas de agricultura biológica.

13-07-2012- Vinho tinto é a bebida alcoólica preferida dos chineses- Site Distribuição Hoje

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7862&bl=1>

O vinho tinto é a bebida alcoólica preferida dos chineses, seguida pelos licores e pelo whiskey, revela um estudo da empresa francesa Ipsos. O tinto representa 39% de todo o mercado de bebidas alcoólicas no país.



O consumo de bebidas alcoólicas na China tem vindo a crescer nos últimos anos, passando de 46.52 mil milhões de litros em 2007 para os 62.72 mil milhões em 2011, segundo a agência norte-americana Frost & Sullivan. As previsões apontam que até 2016 os chineses consumam cerca de 84 mil milhões de litros destas bebidas.

A China gastou, no último ano, cerca de 45 mil milhões de yuans em vinho, o equivalente a 5.8 mil milhões de euros, sendo já o quinto país que mais vinho consome no mundo.

13-07-2012- Stock mundial de vinho é o menor da última década- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5437&bl=1>

O stock mundial de vinho é o menor da última década, tendo a indústria atingido um equilíbrio depois dos problemas com a superprodução desta bebida, segundo um estudo do Rabobank, referente aos quatro primeiros meses do ano.



O relatório sugere que as taxas de câmbio variáveis continuam a mudar o posicionamento competitivo dos mercados, bem como os problemas económicos, que alteram a procura e limitam os preços do mercado. O Rabobank refere que esta realidade é positiva para os consumidores, setor vitivinícola e fornecedores mais pequenos, uma vez que podem entrar no mercado e “competir”.

“O aumento do preço da uva e do vinho a granel são boas notícias para os fornecedores que não tinham rentabilidade nos últimos anos”, lê-se no documento.

13-07-2012- 10ª Assembleia Geral da OIV- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4759.html>

A 10ª Assembleia Geral da OIV teve lugar no dia 22 de junho de 2012 em Izmir (Turquia), por ocasião do XXXV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho e a representação portuguesa foi assegurada pelo Instituto da Vinha e do Vinho.

Resoluções adotadas

Foram adotadas 38 resoluções, das quais: 3 no âmbito da viticultura; 5 do domínio da Economia e Direito; 23 da área de enologia; 7 sobre métodos de análise.

De entre elas, são de destacar pela sua relevância, expectativas e procura crescente de produtos com baixo teor alcoólico, as quatro resoluções relacionadas com a temática da desalcoolização que englobam as áreas da Enologia - "desalcoolização de vinhos" e "correção do teor de álcool dos vinhos" e da Economia e Direito - "bebida obtida por desalcoolização de vinho" e "bebida obtida por desalcoolização parcial de vinho" [Ver Resoluções]

Eleição do Presidente da OIV e dos Presidentes das Comissões e Sub-Comissões da OIV

Foi eleito a nova presidente da OIV, a argentina Claudia Quini, o qual irá suceder por três anos (2012-2015) o francês Yves Bénard que passa a 1º Vice-presidente da OIV.

Os Estados Membros da OIV procederam à eleição, também por um mandato de 3 anos, dos Presidentes das Comissões e Sub-Comissões, (com exceção da Comissão de Economia e Direito). São eles:

Comissão Viticultura: Prof. Vicente Sotes Ruiz (Espanha), Escola Técnica Superior de Engenheiros Agrónomos de Madrid;

Comissão Enologia: Prof. Valeriu Cotea (Roménia), Universidade de Estudos Agrícolas e de Medicina Veterinária de Iasi;

Comissão Direito e Economia: Dr. John Barker (Nova Zelândia), Organização Nacional dos enólogos e produtores de Nova Zelândia. Mantem-se em exercício até outubro de 2012, pois nenhum candidato (um da Alemanha e outro da Itália) obteve número de votos suficiente.

Comissão Segurança e Saúde: Dra. Creina Stockley (Austrália), Universidade Flinders do Sul da Austrália;

Sub-Comissão Métodos de Análise: Dr. Paulo Barros (Portugal), Assessor do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto I.P.;

Sub-Comissão Uvas de mesa, uva passa e produtos não fermentados da videira: Prof. Doutor Ahmet Altindisli (Turquia), Faculdade de Agricultura da Universidade Ege de Izmir.

De realçar a eleição do novo presidente da Subcomissão de Métodos de Análise - Paulo Barros, que deixa assim as funções de secretário científico dessa mesma Subcomissão. Esta eleição tem especial importância pois mantém a presença de Portugal no mais alto nível desta instituição de referência de âmbito técnico-científico.

Prémios OIV 2012

Foram apresentados os seguintes Prémios OIV atribuídos este ano a obras publicadas, cujo conteúdo representa um contributo científico, original, relevante e de alcance internacional para o sector da vinha e do Vinho:

República Checa (nas áreas da Viticultura e Vinho e Saúde), Austrália (Trabalhos Científicos), Espanha (nas áreas da Enologia - Microbiologia e ainda Monografias e Estudos especializados), da Alemanha (Economia/Direito), USA (História), Itália (Belas Artes), Bósnia-Herzegovina (Vinhos) e França (Monografias e Estudos especializados).

De referir ainda algumas Menções Especiais, atribuídas à Suíça (na área da Viticultura), Itália e França (Descoberta e representação de vinhos) Itália (Vinhos e Territórios), USA (Economia e Direito), China/ Hong Kong (Vinhos e Métodos), França (Monografias e Estudos especializados), China, Rússia e Alemanha (Dicionários) e Portugal (Atos de Simposium - As Construções do Vinho).

13-07-2012- Muscats du Monde- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4761.html>

O júri internacional provou, durante dois dias, 232 moscatéis de 24 países, de onde resultaram 78 medalhas – 2 Grandes Medalhas de Ouro, 24 Medalhas de Ouro e 52 de Prata. Portugal trouxe para casa 7 galardões, quatro de ouro e três de prata.

No top dos eventos internacionais de vinhos moscatel está a competição Muscats du Monde. Realizado em França há 12 anos, o concurso dos melhores moscatéis do mundo cedo granjeou o reconhecimento

mundial pela representatividade e pelos rigorosos métodos de avaliação. Na edição de 2012, que decorreu a 5 e 6 de Julho, Portugal ficou no pódio dos países mais medalhados.

O júri internacional provou, durante dois dias, 232 moscatéis de 24 países, de onde resultaram 78 medalhas - 2 Grandes Medalhas de Ouro, 24 Medalhas de Ouro e 52 de Prata. Portugal trouxe para casa 7 galardões, quatro de ouro e três de prata.

Na edição de 2011 foi o Moscatel de Setúbal Reserva 2006, da empresa Venâncio da Costa Lima, que recebeu o título de "Melhor Moscatel do Mundo", este ano o seu sucessor é um moscatel espanhol - BTL Lanzarote. Os Moscatéis de Setúbal continuam a liderar os vinhos portugueses galardoados no concurso, das sete medalhas lusas 5 são para Moscatéis de Setúbal - Malo Tojo Estates, 2009, DO Setúbal (medalha de ouro); Venâncio da Costa Lima, DO Setúbal (medalha de prata); SIVIPA, 1996, DO Setúbal (medalha de prata); Adega de Pegões, 2010, DO Setúbal (medalha de prata); Reserva António Saramago, 2007, DO Setúbal (medalha de prata).

A região da Península de Setúbal tem já uma longa tradição na produção de vinhos generosos, como é o caso do Moscatel de Setúbal, cuja área produtiva se encontra delimitada desde 1907, apesar de a sua produção ser bastante anterior. Este vinho ficou também conhecido por "Torna-Viagem", pelas suas longas e distantes viagens até terras brasileiras, regressando o excedente à origem mais concentrado e suave.

Para a sua produção, é necessário que estejam presentes, pelo menos 67% das castas "Moscatel de Setúbal" ou "Moscatel Roxo"; quando este valor é superior a 85%, as castas assumem-se como "designação tradicional" da Denominação de Origem "Setúbal".

Como a tradição é fazer 100% dos vinhos com cada uma destas castas o que os consumidores encontram no mercado são vinhos "Moscatel de Setúbal" e "Moscatel Roxo", vinhos de grande qualidade que a raridade do Moscatel Roxo ainda aguça.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

09-07-2012- Benefício" do vinho do Porto sobe para 96.500 pipas- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117464>

Conselho Interprofissional, que junta os produtores e os comerciantes do Douro, acordou o aumento em 11.500 pipas (de 550 litros) da quantidade de mosto generoso destinado à produção de vinho do Porto na vindima de 2012.

No Comunicado de Vindima, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) anunciou hoje o "consenso entre as profissões" para fixar o designado "benefício" em 96.500 pipas. Na prática, é a quantidade de mosto generoso que, somando a aguardente que é preciso adicionar, fixa a quantidade de vinho do Porto que pode ser produzida na vindima seguinte.

Depois de dois anos em que permaneceu inalterado nas 110 mil pipas, no ano passado esse valor sofreu uma quebra acentuada, para as 85 mil pipas. Uma decisão que gerou enorme polémica e revoltou milhares de lavradores da mais antiga região demarcada do mundo, para quem a sobrevivência assenta na venda de uvas para Vinho do Porto.

Este é um processo que exige todos os anos uma negociação entre os representantes dos produtores e dos comerciantes de Vinho do Porto, tendo por base um conjunto de critérios técnicos, os níveis de vendas de Vinho do Porto nos últimos meses e as projecções para o resto do ano de 2012, o nível de stocks existentes e as intenções das compras dos comerciantes até ao final do ano.

Em época de crise, agravada na região do Douro, esta decisão vem de encontro às pretensões dos lavradores, com o representante do Governo a reconhecer isso mesmo num comunicado enviado às redacções. O presidente do IVDP, Manuel Cabral, refere que "tendo em conta a diminuição de benefício registada o ano passado e entendendo-se que há condições para isso, considerou-se ser da maior importância dar um sinal de esperança aos viticultores da região".

"Não podemos deixar de ter em conta que, no sector, o equilíbrio da oferta e da procura é essencial à sustentação dos preços, sendo este equilíbrio um elemento muito importante, quer para o comércio, quer para a produção", acrescenta o dirigente, que foi nomeado para o cargo em Novembro do ano passado e que "assina" pela primeira vez um Comunicado de Vindima. Flexibilizada a aguardente para produzir vinho do Porto

O IVDP confirmou ainda uma outra alteração estrutural, aprovada pelo Conselho Interprofissional, que flexibiliza a quantidade de aguardente necessária à produção de vinho do Porto, explicando que, "se até agora, poderiam ser utilizados 126 litros de aguardente em cada pipa de 550 litros, a partir de hoje, os limites da sua utilização estão balizados entre os 65 e os 120 litros".

O valor final de mosto a beneficiar é decidido pelo vinificador, de acordo com o tipo de vinho do Porto a produzir.

A quantidade de aguardente poderá passar desta forma a ser menor, o que para o Instituto vai "conduzir a uma maior distribuição de mosto generoso por todos os viticultores" e será "duplamente positivo". Os viticultores poderão vender mais mosto e também os vinificadores podem usar menor quantidade de aguardente para produzir a mesma quantidade de Vinho do Porto.

09-07-2012- Herdade dos Grous lança Late Harvest- Site Hipersuper

<http://www.hipersuper.pt/2012/07/09/herdade-dos-grous-lanca-late-harvest/>



A Herdade dos Grous lançou o Late Harvest Grous 2008.

Produzido a partir da casta Petit Manseng, colhida, como o próprio nome indica, tardiamente em Outubro, apresenta cor dourada e aroma complexo, com notas de goiaba, mel e passas.

“É rico e volumoso, com frescura agradável e final persistente, sendo ideal para acompanhar foie gras, sobremesas ricas e queijos intensos” descreve a Prime Drinks, distribuidora da marca.

O Late Harvest Herdade dos Grous apresenta-se numa elegante embalagem cofret e pode ser encontrado, em lojas Gourmet, Garrafeiras e Restauração Premium.

Palavras Chave: Herdade dos Grous, Prime Drinks, Homepage, Newsletter, Vinhos

09-07-2012- Herdade das Servas branco 2011 já está no mercado- Site Shopping Spirit

<http://shoppingspirit.pt/2012/07/09/herdade-das-servas-branco-2011-ja-esta-no-mercado/>



O produtor alentejano Herdade das Servas acaba de lançar a colheita de 2011 do seu branco topo de gama, que está assim a caminho do mercado nacional e internacional, com destaque para Angola, Brasil, EUA e Suíça.

O ‘Herdade das Servas branco 2011’ é uma proposta tentadora, com um carácter complexo e gastronómico, criada pelo segundo ano pela dupla de enologia Luís Serrano Mira e Tiago Garcia.

Um blend de Roupeiro, proveniente de uma vinha velha com mais 60 anos, Verdelho e Alvarinho que, ainda em fase de produção, alcançou a Talha de Prata no XXI Concurso “Os Melhores Vinhos do Alentejo”, promovido pela Confraria dos Enófilos do Alentejo e no qual são apenas eleitos com ‘Talha’ três vinhos em cada categoria.

O ‘Herdade das Servas branco 2011’ tem uma cor cítrica aloirada e aromas a frutos tropicais maduros. É um vinho estruturado, de enorme complexidade, com boa acidez, num conjunto agradável e de final persistente. Deve ser servido entre os 12 e 14.º e é um vinho que acompanha na perfeição com um bacalhau no forno.

Após a habitual poda em verde e monda de cachos, durante o período de desenvolvimento e de maturação das uvas, estas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, onde foram devidamente seleccionadas na mesa de escolha. De seguida as uvas foram desengaçadas e imediatamente prensadas, aproveitando apenas o “mosto de lágrima”. Setenta por cento do lote do ‘Herdade das Servas branco 2011’ fez decantação durante 48 horas, seguida de fermentação a baixa temperatura em cubas de inox, durante duas semanas; os restantes 30% fermentaram em barricas de carvalho francês. Um branco com estágio de três meses em garrafa.

09-07-2012- Robert Parker e Tom Cannavan atribuem 93 pontos ao Pôpa VV tinto 2008- Site Shopping Spirit

<http://shoppingspirit.pt/2012/07/09/robert-parker-e-tom-cannavan-atribuem-93-pontos-ao-popa-vv-tinto-2008/>



Robert Parker, o mais influente crítico de vinhos do mundo, acaba de publicar a classificação do ‘Pôpa VV tinto 2008’ no seu site (www.erobertparker.com), tendo-lhe atribuído 93 pontos. O jornalista e crítico britânico Tom Cannavan foi consensual ao dar exactamente a mesma pontuação a este que é o topo de gama da Quinta do Pôpa e que foi considerado pela Revista de Vinhos como um dos vinhos do Douro que mais se destacou em 2011, com uma pontuação de 17,5.

Segundo as notas do provador de Robert Parker para mercado português, Mark Squires, estamos perante um vinho “bonito”, expressivo, que mostra mineralidade e expressa o terroir, isto para além de apresentar uma boa densidade/estrutura, nomeadamente tendo em conta que estamos a falar de um tinto da colheita de 2008. Na boca, tem uma concentração excepcional. Com os taninos – de barricas de carvalho francês – bem integrados, é um vinho fino e bem construído, o que prova que foi uma aposta ganha a da Quinta do Pôpa em recrutar o enólogo Luís Pato como responsável pela enologia deste projecto.

“Na Quinta do Pôpa somos uma equipa pequena, mas bastante motivada, e é com enorme orgulho que vemos o nosso trabalho de todos os dias ser mais uma vez reconhecido ao mais alto nível.”, afirma Stéphane Ferreira, um dos netos do Pôpa e CEO da Quinta que tomou o nome do seu avô. Para além das referências acima, a colheita de 2008 arrecadou também uma medalha de ouro no ‘Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2011’ e duas de bronze: uma no ‘International Wine Challenge 2011’ e outra no ‘Decanter World Wine Awards 2011’.

Na origem do 'Pôpa VV tinto 2008' estão uvas provenientes de vinhas com idade superior a 60 anos, plantadas num local de excelência da região do Douro e classificadas com letra "A". Criado a partir do blend de 21 castas tintas, pisadas a pé em lagar de granito e com estágio em barricas de carvalho francês durante seis meses e um ano em garrafa. Com um PVP recomendado a rondar os € 22,00, o 'Pôpa VV tinto 2008' está disponível em restaurantes, garrafeiras, mercearias, lojas gourmet, no El Corte Inglés e ainda na própria Quinta, que irá abrir oficialmente as suas portas ao enoturismo no próximo dia 14 de Julho.

10-07-2012-Quinta do Gradil lança branco Viosinho 2011- Site Distribuição Hoje

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7836&bl=1>

A Quinta do Gradil alargou a sua gama de brancos com o novo Viosinho 2011. Este vinho apresenta "um aroma fresco e mineral com notas de citrinos e ameixa branca", afirmam António Ventura e Vera Moreira, enólogos da Quinta.



"Consistente e bem elaborado. Ideal para acompanhar, por exemplo, um prato de arroz de pato. O Viosinho consegue cortar um pouco da gordura natural do pato, tornando-o mais leve. Um emparelhamento muito bem conseguido", sublinham os responsáveis.

10-07-2012- Passeios de enoturismo no Alentejo- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3178&ID_ORG=3

A CVR Alentejo organizou recentemente um passeio enoturístico para dar a conhecer as potencialidades da região. O programa consistiu na visita a três herdades alentejanas, começando pelo Esporão, que estreou há um mês o renovado enoturismo e que, segundo a responsável, Maria Roquette, «pretende acompanhar o modernismo dos novos rótulos dos vinhos da marca». Mantendo a já tão apreciada cozinha tradicional, o restaurante promove agora a bela vista sobre a vinha e a barragem do Alqueva através da nova esplanada do restaurante.



Esplanada do restaurante da Herdade do Esporão

A noite foi passada na Herdade do Sobroso onde os anfitriões Sofia Ginestal Machado e Filipe Teixeira Pinto abriram as portas da sua Casa de Campo na Vidigueira. O enoturismo é composto por 11 suites, piscina e restaurante de cozinha tradicional alentejana, onde não pôde faltar a degustação dos vinhos Sobro e Herdade do Sobroso a acompanhar uma saborosa sopa de cação.

A visita terminou com uma prova de vinhos e almoço na Herdade de Rocim, em Cuba, conhecida pela sua sofisticada e elegante arquitectura, características também presentes nos vinhos Herdade do Rocim e Olho de Mocho. Catarina Vieira, que além de produtora é a enóloga desta propriedade, visa ainda dinamizar os diversos espaços da adega com eventos culturais, como exposições e espectáculos de música.



Esplanada na Herdade do Rocim

Todos os enoturismos se encontram a funcionar em pleno, sendo que qualquer informação poderá ser obtida directamente nas adegas ou via CVR Alentejo, sobre estas e outras adegas pertencentes à rota de vinhos da região.

10-07-2012- Real Companhia Velha lança nova marca com monocasta de Rufete- Site Distribuição Hoje

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7837&bl=1>

A Real Companhia Velha lança uma nova marca de vinhos do Douro. 'Séries' chega esta semana ao mercado, sendo a sua primeira referência protagonizada por um monovarietal de Rufete (da colheita de 2010), uma das mais antigas castas autóctones do Douro e praticamente abandonada.



‘Séries’ é uma linha de vinhos que resultam de ensaios onde a Real Companhia Velha procura explorar diferentes técnicas, castas ou abordagens na criação de novos vinhos que, em alguns casos, podem vir a ser aplicados nas gamas de vinhos existentes. A diferença chega também ao rótulo, que tem uma imagem – cacho de uvas – em 3D.

No ‘Séries Rufete tinto 2010’, a Real Companhia Velha tentou perceber e extrair as virtudes desta que é uma casta tão presente nas vinhas velhas do Douro e, ao mesmo tempo, criar um tinto com um estilo diferente do habitual, ou seja, aromaticamente bastante exótico, de estrutura leve, vivo, cheio de fruta silvestre e com um perfil fresco.

11-07-2012- Pedro Pereira Gonçalves é o novo diretor de enologia do Monte da Ravasqueira- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5432&bl=1>

O Conselho de Administração da Sociedade Agrícola D. Diniz, que gere o Monte da Ravasqueira, convidou Pedro Pereira Gonçalves para assumir as funções de diretor-geral de Viticultura e Enologia.



Pedro Gonçalves, de 31 anos, tem acumulado várias experiências, quer como consultor, quer como enólogo assistente em projetos como Herdade de Cadouços, Sociedade Agrícola João Barbosa e, mais recentemente, Vale D’Algaes. Na Nova Zelândia já colaborou na Kumeu River Winery e Trinity Hill Winery e no Chile na Concha Y Toro, Almaviva Winery e Clos Apalta Winery.

11-07-2012- Moscatel de Favaio no TOP 3 dos melhores do Mundo- Site HiperSuper

<http://www.hipersuper.pt/2012/07/11/moscatel-de-favaio-no-top-3-dos-melhores-do-mundo/>



O Moscatel do Douro Doc 1980, da Adega de Favaios, é o terceiro melhor do mundo e o único português no top 10 em 2012.

A avaliação oficial acaba de ser conhecida pelo concurso internacional “Muscats du Monde”, que vai na 12ª edição à qual concorreram mais de 232 moscatéis, provenientes de 24 países.

Esta é a segunda vez consecutiva que um moscatel da Adega de Favaios entra no top 10 mundial. Além do título de “terceiro melhor do mundo”, o Moscatel do Douro Doc 1980 foi ainda galardoado com uma medalha de Ouro. O Moscatel 10 anos, presença assídua nas competições internacionais, levou para a Adega de Favaios a quarta medalha de ouro consecutiva.

O painel de provas do “Muscats du Monde” é composto por 55 juízes. Em 2012, apenas 33% dos vinhos foram distinguidos com medalhas

12-07-2012- Quinta do Cardo é o melhor da Beira Interior- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5435&bl=1>

A Companhia das Quintas viu o seu Quinta do Cardo Grande Escolha 2009 ser distinguido como melhor vinho no 5.º Concurso de Vinhos da Beira Interior. Este tinto, que os enólogos elegeram para um Grande Escolha, tinha já merecido o reconhecimento internacional em dezembro passado, obtendo 93 pontos do crítico americano Mark Squires, no sistema de pontuação Robert Parker.



O júri do concurso premiou ainda este vinho e o Quinta do Cardo Reserva 2009 com medalhas de ouro na categoria de Tintos DOC Beira Interior, num total de 71 vinhos avaliados, provenientes de 28 produtores. As classificações, agora conhecidas, decorrem do evento que teve lugar no passado dia 20 de junho em Pinhel, numa organização da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI), da Associação Empresarial da Região da Guarda (NERGA) e da Associação Empresarial de Castelo Branco (NERCAB), com o apoio da Câmara Municipal de Pinhel.

12-07-2012- Douro: Região prevê produção média de 295 mil pipas nesta vindima- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/12e.htm>



A Região Demarcada do Douro prevê para esta vindima uma produção média de vinho a rondar as 295 mil pipas, o que representa um aumento de cerca de 23 por cento em relação às estimativas para 2011.

Segundo dados da Associação de Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID), divulgados ontem, a expectativa de colheita para esta vindima é de cerca de 295 mil pipas, num intervalo de previsão entre as 269 e as 325 mil pipas.

As previsões apontam para um aumento de cerca de 23 por cento relativamente ao potencial de produção médio previsto para 2011.

Fernando Alves, director executivo da ADVID, afirmou à agência Lusa que o resultado final da próxima vindima vai depender das condições climáticas que se registaram até Setembro.

Nesta fase, de pós-floração das videiras, destaca-se a baixa disponibilidade de água no solo, que condicionou o vigor das plantas e a ocorrência de forte desavinho (um acidente fisiológico em que não ocorre a transformação das flores em fruto).

Este ano vitícola situa-se entre os seis mais secos desde há 40 anos, com menos 52 por cento, em média, de precipitação acumulada. Actualmente, o acumulado regista perdas de 45 por cento.

A evolução da seca foi ligeiramente atenuada em Abril e Maio, mas estas ocorrências não foram suficientes para efectuar uma recuperação dos valores de seca severa.

"Ponderando estes factores, provavelmente os valores finais de produção poderão estar mais colados ao limite inferior do intervalo de previsão feito", salientou Fernando Alves.

O responsável referiu que este está a ser um ano "relativamente fresco" até agora, o que tem ajudado um pouco, apesar da situação de seca em que o Douro se encontra.

"Se tivermos um aumento drástico de temperatura, poderá haver consequências mais complicadas para o desenvolvimento da planta, se continuarmos num cenário de temperatura amena, até poderemos perspectivar um ano com excelente potencial qualitativo", frisou.

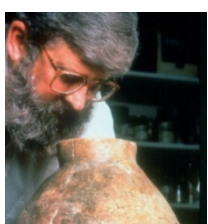
As previsões da ADVID são efectuadas com base no modelo pólen, recolhido em Maio nas três sub-regiões do Douro: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior.

Esta acção é feita por esta associação com o apoio do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) e análise laboratorial e estatística da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.

BEST CASES

12-07-2012-Arqueólogo descobre vinho mais velho do mundo- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3140&ID_ORG=3



Um arqueólogo biomolecular, Patrick McGovern, descobriu o vinho mais antigo do mundo, quimicamente identificado, que data de 5400 A.C. O responsável pela descoberta tem 66 anos, e está a fazer uma pós-graduação em arqueologia na Universidade de Cornell, em Ithaca, Nova Iorque. McGovern é ainda pioneiro em arqueologia biomolecular, director do laboratório do Música da Universidade da Pensilvânia, e especialista na produção de vinhos e outras bebidas fermentadas na antiguidade, tendo escrito já dois livros sobre o assunto: «Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages» e «Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture».

O vinho foi descoberto na Turquia, na câmara de um túmulo, em dois caldeirões de bronze. O cientista acredita que as bebidas fermentadas começaram a ser produzidas antes de 5.400 A.C., porém, até o momento este é o vinho mais velho até agora conhecido.

12-07-2012- Adega promove prova de vinhos para enófilos e seus cães- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3141&ID_ORG=3



A adega de Calvin Hale, na Virgínia (EUA) criou um evento para apreciadores de vinhos denominada «Wine and Wags», e que lhes permite levar os seus cães. Localizada no Vale de Lexington, a adega começou em 2000 a vender uvas para outros produtores da região, mas a partir de 2007 iniciou produção própria. Desde então, a melhor forma de se promoverem, segundo Calvin Hale, é criar eventos que tragam cada vez mais pessoas à sua adega. Por isso, desta vez decidiu criar mais uma actividade original que permite aos donos provarem vinhos e ao mesmo tempo que podem trazer os seus cães para correr e brincarem nas vinhas. Enquanto os donos provam vinhos, durante o evento serão oferecidos biscoitos e outras guloseimas aos animais.

«Convidamos todos os apreciadores de vinhos a vir com os seus cães bem comportados para nos visitarem e conhecer bem os nossos vinhos», afirmou Hale, revelando ainda que a participação no evento não tem custo algum. «É uma oportunidade para que eles tragam os seus cães a um ambiente amigável, joguem frisbee e passeiem pelas vinhas», acrescentou.

13-07-2012- Website “The Vintage Port” em versão mobile- Site Hipersuper

<http://www.hipersuper.pt/2012/07/13/wesite-the-vintage-port-em-versao-mobile/print-7/>



A Symington Family Estates lançou a versão mobile do “The Vintage Port Site” (VPS), disponível em www.thevintageportsite.com.

Com mais de 40.000 visitas desde 2011, o VPS é um dos mais completos sites para os apaixonados pelo Vinho do Porto Vintage, através do qual têm acesso a informação detalhada sobre cerca de 300 néctares.

A versão mobile do VPS não é uma “app”. Compatível com as principais plataformas OS, o website pode ser acedido a partir do browser de qualquer telefone ou tablet com GPRS e automaticamente será aberta a versão móvel do site.

As funções de pesquisa e visualização foram optimizadas para estes dispositivos, o serviço “Ask the Expert” está disponível e o modo “Share” facilita a partilha de informação entre amigos. Mais ainda, a partir deste Outono, a SFE começará a identificar os seus Vinhos do Porto Vintage com códigos QR. O VPS móvel está totalmente integrado com a tecnologia QR, permitindo assim o acesso a informação sobre o produto a partir de casa ou mesmo ainda na garrafeira.