

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 3 de Agosto a 10 de Agosto

NOTÍCIAS GERAL

03-08-2012- Vespas ajudam na fermentação do vinho- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5461&bl=1>

Estudos da Universidade de Yale, nos Estados Unidos, revelam que as vespas e zangões transportam consigo a levedura responsável pela fermentação do vinho.

As pesquisas mostram que a levedura pode alojar-se no estômago dos insetos, enquanto estes hibernam no inverno. Posteriormente, quando as vespas e zangões poisam nas uvas, libertam a levedura, ajudando o processo de fermentação.

Os cientistas descobriram ainda que há outros insetos e pássaros que também são capazes desta habilidade, contudo só as vespas transportam este fungo durante o inverno, sendo também capazes de transmiti-lo para os descendentes.

Curiosamente, as investigações apontam que, para além da levedura, estes insetos transmitem micro-organismos às uvas que adicionam sabor ao vinho.

De acordo com o professor de microbiologia da Universidade de Florença (Itália), que também é autor da pesquisa, Duccio Cavalieri, o vinho não tem o mesmo sabor sem esses micro-organismos.

06-08-2012- Viniportugal promove vinho a copo- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117488>

258 restaurantes aderiram ao serviço e estão a ser promovidas 70 acções de formação.

Promover o serviço de vinho a copo em Portugal, demonstrando as suas inúmeras vantagens e implementando um novo hábito de consumo, é o principal objectivo da Viniportugal no mercado nacional. Para o efeito, a ViniPortugal conseguiu envolver 258 restaurantes a nível nacional na campanha "A Copo!", que promovem o exercício de boas práticas de incentivo ao consumo de vinho a copo nos seus estabelecimentos comerciais, desenvolveu duas festas "A Copo!" em Lisboa e no Porto, e vai realizar ao longo deste ano 70 acções de formação.

Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, explica que "A ViniPortugal considera importante investir num processo educativo para mudar a cultura do vinho em Portugal, promovendo o consumo de vinho de qualidade associado a um consumo mais moderado, mais responsável, proporcionando prazer na degustação. Aposta que está a ser ganha mas é um projecto que tem que durar 5 a 10 anos, pois perdeu-se uma cultura de vinho que tem de ser reconquistada" acrescenta Jorge Monteiro.

A ViniPortugal lançou a campanha "A Copo!" em 2010 e desde então tem tentado atrair mais consumidores para o consumo de vinho a Copo, contrariando o estigma negativo que existia em volta do serviço a copo, demonstrando que o serviço facilita ao consumidor o acesso a bons vinhos portugueses a copo e que este serviço está associado a técnicas de manutenção da qualidade do vinho. E o canal Horeca

é o grande aliado na implementação deste novo hábito de consumo de vinho, beneficiando ao disponibilizar um serviço diferenciador, cada vez mais procurado, que se assume como um factor de fidelização.

Em Setembro serão reiniciadas as acções de formação e continuarão a ser avaliados estabelecimentos com vinho a copo. Iniciativas que têm o propósito de sensibilizar, formar e mobilizar o canal Horeca para a implementação de um serviço a copo de qualidade, salientando as vantagens deste consumo e cativando o canal para melhorar o procedimento e optar por listas de vinho a copo de qualidade.

06-08-2012- Wine bar de vinhos de Bordéus abre em Xangai - Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3191&ID_ORG=3

Abriu recentemente o primeiro Wine bar de vinhos de Bordéus em Xangai. Chama-se «Burdigala Bordeaux Wine Bar», e a ideia é expandir o franchising da loja para outros países. O Burdigala, cujo nome significa Bordéus em romano, abriu a sua primeira unidade no distrito de Jing'na, uma das áreas mais populosas da cidade. Xangai vai ainda receber uma outra unidade do bar no final de 2012, e a rede já tem outras tantas planeadas para Nova Iorque, Londres, Berlim, Tóquio e Hong Kong.

A rede faz parte do projecto «Bordeaux Tomorrow» (Bordéus amanhã), que tem o objectivo de aumentar a presença dos vinhos da região nos principais mercados de exportação. Burdigala é uma parceria entre o Bordeaux Wine Bureau (CIVB) e um investidor de Xangai Franck Boudot, que disse que a ideia do negócio não é somente vender os vinhos sonantes e exclusivos de Bordéus, já que existem muitas lojas que fazem isso. «Queremos tornar Bordéus mais acessível e oferecer um lugar para que os châteaux façam as suas reuniões e degustações em Xangai», explicou Boudot.

O bar serve 48 vinhos e planeia aumentar a oferta nos próximos meses. Os clientes podem apreciar os vinhos desde 4,50€ o copo, mas também encher uma garrafa directamente das barricas que estão expostas na loja com vinhos de Bordéus e Francs Cotes de Bordéus.

07-08-2012- Mais de 500 vinhos ibéricos a concurso até quarta-feira na região do Douro Internacional- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117489>

A 8ª edição dos "Prémios Arribe" 2012, um certame Ibérico que este ano tem a concurso 507 vinhos de diversas categorias de diversas denominações de origem de Portugal e Espanha, arrancou hoje em Trabanca (Salamanca).

"Este ano o concurso ultrapassou todas as nossas expectativas", disse hoje à coordenadora da Rota Internacional do Vinho- Vindouro/Vinduro, Lisete Osório

Dos 507 vinhos este ano a concurso, 49 por cento são de origem portuguesa, em resultado do interesse dos produtores nacionais no mercado espanhol, cabendo à região do Douro mais de 20 por cento das participações.

Para além de vinhos do Douro, Trás-os-Montes e Dão, marcam presença vinhos alentejanos, do Minho, Bairrada, Tejo, Pico (Açores) entre outras regiões vinícolas.

"Nos últimos anos do concurso, a imagem dos vinhos portugueses tem sido bem projetada em Espanha, o que tem levado a um aumento de participações, mais concretamente da Região Demarcada do Douro", acrescentou a enóloga de origem portuguesa, para quem em Portugal os produtores começam já a ter a noção da "importância deste tipo de eventos" para promoverem os seus vinhos.

Os membros do júri avaliam cada um dos vinhos apresentados a concurso mediante uma prova "cega", sem qualquer tipo de informação referente a cada produto.

Segundo a organização, o anúncio da decisão do júri será feita na sexta-feira, no site www.rutainternacionaldelvino.com.

Todas as adegas e quintas premiadas receberão o seu galardão a 03 novembro, depois de finalizar a época da vindima, numa gala de entrega de prémios que se celebrará em Trabanca.

"Como se está atravessar um período de crise e as adegas, por vezes, não têm condições financeiras para promover os seus vinhos, consideramos que este certame dá uma boa visibilidade a quem pretende entrar no mercado de vinhos em Espanha", acrescentou Lisete Osório.

O júri internacional é composto por enólogos, provadores e jornalistas do setor enogastronómico, providentes Estados Unidos, Uruguai, China, Itália, Portugal e Espanha que avaliarão, em "prova cega", os vinhos a concurso, incluindo algumas personalidades femininas ligadas ao mundo dos vinhos na Península Ibérica", disse.

Após o concurso, é elaborado um Guia de Vinho Arribe, no qual será disponibilizada toda a informação dos vinhos premiados no concurso.

A Rota Internacional do Vinho Vinduro-Vindouro, entidade organizadora do concurso, agrupa uma centena de recursos enoturísticos de Espanha e Portugal, com os quais se articula no sentido de posicionar a região transfronteiriça do Douro Internacional como um destino turístico de qualidade no mundo vinícola.

07-08-2012- Garrafa de vinho de papel chega ao mercado- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3193

A primeira garrafa de vinho feita de papel será brevemente colocada no mercado. Chama-se GreenBottle (o nome da empresa que a produziu) e começará por ser comercializada em Manchester, Inglaterra.

A empresa, fundada por Martin Myerscough, está a terminar as negociações com um supermercado importante do Reino Unido, para expandir as vendas até o final do ano. A garrafa, que possui um material similar ao plástico por dentro, para manter a frescura da bebida, pesa 55 gramas (é 10 vezes mais leve do que a garrafa tradicional), o que diminui drasticamente os preços de transporte e exportação; além de libertar somente 10% do carbono da produção, bem menos do que uma garrafa de vidro. «O telefone não pára de tocar, são ligações de várias partes do mundo. Até mesmo alguns produtores franceses mostraram interesse», confessou Myerscough. «No entanto, o foco agora é conseguir conquistar o mercado britânico», rematou. Segundo ainda afirma o empresário, futuramente a ideia é vender as máquinas que fazem as garrafas, para que as próprias adegas a possam produzir, já que é um bom investimento (a máquina consegue fazer 50 garrafas de papel por minuto).

08-08-2012- Rodolfo Tristão à frente dos Escanções de Portugal- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/rodolfo_tristao_a_frente_dos_escancoes_de_portugal_12653

Novo Presidente da Direcção da Associação dos Escanções de Portugal é o escanção Rodolfo Tristão que assume funções para o triénio 2012/2015.

As eleições para a direcção da Associação dos Escanções de Portugal decorreram nos finais de Junho. A lista A foi a vencedora tendo como Presidente de Direcção o escanção Rodolfo Tristão. Rodolfo é professor na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril mas exerce também outras funções e consultorias. Rodolfo disse à Revista de Vinhos que irá tentar dinamizar os Escanções de Portugal. A iniciativa mais sonante para já será o Campeonato Nacional de Escanções, que está, à partida, previsto para Janeiro. Manuel Moreira e Ricardo Soares serão dois elementos que, conjuntamente com Rodolfo Tristão, irão assegurar a dinamização da associação. A Associação de Escanções de Portugal (AEP) festeja os seus 40 anos de existência e recebe agora a terceira geração de escanções na presidência. Rodolfo Tristão substitui Manuel Miranda, o anterior presidente. Oficialmente, os objectivos a que esta direcção se propõe passam por cativar os jovens escanções a estarem mais ligados à AEP e a conquista da posição que outrora já teve, junto da restauração e hotelaria.

08-08-2012- Vindima manual não melhora qualidade dos vinhos- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3194&ID_ORG=3

O costume de achar que colher uvas manualmente resulta em melhores vinhos pode mudar graças à uma pesquisa feita por investigadores da Universidade de Auckland, na Nova Zelândia. Segundo a pesquisa, a colheita feita por máquinas pode contribuir para aumentar as características do aroma do vinho.

O estudo, que foi apresentado recentemente a um grupo de cientistas norte-americanos, mostrou que a colheita feita com máquinas aumenta os níveis aromáticos na Sauvignon Blanc neozelandesa. «Sempre foi um problema esta crença de que os melhores vinhos são feitos a partir de uvas colhidas manualmente, e o facto é que isso não é possível em produções de grande escala. Esta pesquisa mostrou que no caso da Sauvignon Blanc, as uvas ficam com características mais intensas, mesmo quando as colhemos com máquinas», revelou Paul Kilmartin, o coordenador da pesquisa.

Os pesquisadores ainda não sabem a razão deste efeito mais intenso nas uvas, apesar de terem testado várias castas em laboratório e perceberem a diferença entre elas. Assim, já foi anunciado que a investigação vai continuar para aprofundar estes resultados.

09-08-2012- Douro: Investigador "descobre" primeira quinta a produzir "vinho cheirante" no século XII- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4816.html>

O investigador Altino Moreira Cardoso defende, num estudo a publicar em setembro, que a Casa dos Varais, foi "a primeira" a produzir "vinho cheirante de Lamego", no século XII, que posteriormente foi denominado vinho do Porto.

A investigação, que parte da descoberta de uma escritura de compra datada de 1142, vai ser divulgada na revista "Douro - Estudos & Documentos", da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, e será ainda objeto de uma publicação autónoma, em livro.

Natural de Peso da Régua, Altino Moreira Cardoso tem-se dedicado à história do Douro e da fundação de Portugal.

Foi na Torre do Tombo que o investigador encontrou um documento das escrituras do Mosteiro de São João de Tarouca, entre a quais a da compra de uma herdade na foz do Varosa, outorgada pela Ordem de Cister. Esta será a primeira escritura relacionada com o setor da vinha na região.

A propriedade, localizada junto do rio Douro, no concelho de Lamego, pertence atualmente à família de João Azeredo.

Altino Moreira Cardoso defende que foi na Quinta dos Varais que os monges plantaram "os primeiros vinhedos do Douro", com "castas trazidas da Borgonha", de onde era proveniente a Ordem de Cister, bem como o seu mentor São Bernardo e o conde D. Henrique.

"Trata-se, portanto, da primeira quinta a produzir o medievalmente chamado vinho cheirante de Lamego, depois denominado do Porto, por daí ser exportado", avançou à agência Lusa.

O responsável associa, por isso, o início da produção de vinho pelos monges de Cister neste território à época do início da nacionalidade, com o Rei D. Afonso Henriques.

Os vestígios da produção de vinho no Douro remontam à época da ocupação romana deste território, de que é exemplo a Fonte do Milho, em Canelas, que está a ser alvo de uma intervenção por parte da Direção Regional de Cultura do Norte (DRCN).

No entanto, com a invasão muçulmana, a produção de vinho e as vinhas foram, segundo o investigador, praticamente abandonados, porque o Alcorão proibía a ingestão de bebidas alcoólicas.

Com a chegada da Ordem de Cister, os monges apressaram-se a plantar vinhas para produzirem o vinho de missa, o qual, de acordo com o investigador, "tinha uma técnica especial de fabrico" que considera ser parecida "com a técnica de produção de vinho do Porto".

Depois, com o aumento em massa da produção a Ordem de Cister terá começado a vender o vinho.

A descoberta desta escritura foi uma surpresa, mas enche de orgulho os proprietários da Quinta dos Varais. A propriedade está na família de João Azeredo pelo menos desde 1700, no entanto, muitos dos documentos históricos foram destruídos num incêndio, ocorrido em 1940.

É motivo de orgulho, mas é também um acréscimo de responsabilidade, já que este estudo vem chamar a atenção para a propriedade.

Com produção de vinho do Porto e DOC Douro, a Casa dos Varais está atualmente de portas abertas ao turismo rural e ao enoturismo.

Licenciado em Filologia Românica pela Faculdade de Letras de Coimbra, Altino Moreira Cardoso já publicou diversas obras como "D. Afonso Henriques - Os mistérios e a lógica", "Afonso Henriques no Douro nascido e criado", ou Grande Cancioneiro do Alto Douro.

10-08-2012- Favaíto “corre” na Volta a Portugal- Site Briefing

<http://briefing.pt/marketing/17671-favaito-corre-na-volta-a-portugal.html>

A 74ª edição da Volta a Portugal em bicicleta vai ser acompanhada pelo “bar” Favaíto, um camião que vai percorrer o país de 15 a 26 de agosto no âmbito do patrocínio da Adega de Favaios à competição.

O objetivo desta associação de “um produto tipicamente português” a “um dos eventos desportivos mais queridos e emblemáticos junto da população” é reforçar a identidade e prestígio da marca Favaíto.

Esta ação realiza-se no âmbito do 60º aniversário da Adega de Favaios, que já ativou a marca Favaíto em eventos como o Rock in Rio.

10-08-2012- Bordéus inaugura primeira academia Internacional de Sommeliers- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3197&ID_ORG=3

A Câmara de Comércio de Bordéus abriu a primeira academia para sommeliers, a WorldSom. A novidade foi anunciada na Vinexpo Asia-Pacific em Maio deste ano e agora já é uma realidade que oferece quatro cursos diferentes. «Não existiam cursos para formação de sommeliers em Bordéus, por isso decidimos criar uma plataforma educacional que permite aos sommeliers ter uma qualificação reconhecida internacionalmente», explicou o vice-presidente da Câmara de Comércio, Jacques Faurens. «Até colocámos o nome do projecto em inglês para internacionalizá-lo» explicou. A academia já está formada mas os cursos só vão iniciar em Janeiro de 2013, e serão oferecidos pela própria câmara, no Palais de La Bourse.

10-08-2012- Prémio Imagem do Vinho com 64 nomeações- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/premio_imagem_do_vinho_com_64_nomeacoes_12712

É divulgada hoje a shortlist da 2ª edição do Prémio a Imagem do Vinho. Uma iniciativa que se revelou um sucesso, com um total de 220 trabalhos inscritos.

Este Prémio é uma iniciativa da responsabilidade da Revista de Vinhos, dirigida a todos os produtores portugueses, que se realiza de dois em dois anos e que se propõe distinguir o design que contribui para um packaging apelativo dos vinhos. O objectivo é estimular a criatividade dos designers nacionais que trabalham a imagem do vinho em Portugal, contribuindo assim para uma renovação dos elementos iconográficos associados ao vinho.

O Júri constituído por João Paulo Martins (jornalista da Revista de Vinhos e presidente da mesa de júri), Carlos Abreu (Director Criativo da Agência Sumo Portugal), Cláudia Portela (Directora criativa DNA Y&R Brands), Pedro Almeida (Director de Alimentação do El Corte Inglés) e Pedro Pina Brito (Designer e Editor do Portugal Wine Guide) aprovou para a shortlist os melhores trabalhos nas três categorias a concurso:

rótulo (41); design de gama (11) e embalagem (12).

Ultrapassada esta fase de selecção, a avaliação final do júri terá lugar na segunda quinzena de Setembro, com base, nesta vez, na apreciação dos trabalhos originais. Os responsáveis pela inscrição dos mesmos, deverão proceder ao envio das peças originais nas respectivas categorias para as quais foram nomeados, até ao próximo dia 7 de Setembro. Após o envio dos trabalhos originais que passaram à shortlist e à avaliação final do júri, serão atribuídos 3 prémios por cada categoria (1º, 2º e 3º) bem como menções honrosas se assim o júri considerar.

Os vencedores serão divulgados no Encontro com o Vinho e Sabores (de 9 a 12 de Novembro de 2012) no Centro de Congressos de Lisboa, na Junqueira, e publicados na revista e no site da Revista de Vinhos. Confira a lista dos trabalhos seleccionados em baixo.

SHORTLIST DOS TRABALHOS QUE PASSARAM À FASE FINAL

VINHO A CONCURSO - EMPRESA/PRODUTOR

Categoria RÓTULO

Aphros Vinho Verde Silenus 2009 - Quinta Casal do Paço Padreiro, Soc. Vitivinícola, Lda (APHROS Wine)
 Vinho Verde Vinhão 2011 - Quinta Casal do Paço Padreiro, Soc. Vitivinícola, Lda (APHROS Wine)
 Aveleda Reserva da Família Bairrada 2011 - Aveleda, SA
 Cardal branco 2011 - Quinta da Alorna
 Cardal tinto 2010 - Quinta da Alorna
 Carm Família Roboredo Madeira Douro tinto 2010 - CARM - Casa Agrícola Roboredo Madeira, SA
 Carmim Vinho Licoroso Ed. Comemorativa 40 anos Alentejo 2011 - CARMIM - Cooperativa Agrícola Reguengos de Monsaraz
 Cartuxa Alentejo Espumante Bruto Reserva 2008 - Fundação Eugénio de Almeida
 Cartuxa Alentejo Espumante Bruto Rosé 2010 - Fundação Eugénio de Almeida
 Cottas Reserva Douro branco 2010 - Quinta de Cottas, Lda.
 Duvalley Grande Reserva tinto 2007 - Soc. Agrícola Castro de Pena Alba, SA
 Esporão Reserva Alentejo branco 2010 - Esporão SA
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2002 - Esporão SA
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2003 - Esporão SA
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2004 - Esporão SA
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2005 - Esporão SA
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2009 - Esporão SA
 Fartote Douro DOC tinto - Quinta D. Matilde Vinhos, Lda
 Folha do Meio branco 2009 - Terrenus Veritae - Act. Agrícolas e Turísticas, SA
 Folha do Meio tinto 2009 - Terrenus Veritae - Act. Agrícolas e Turísticas, SA
 Gazela Sparkling - Sogrape Vinhos, SA
 Herdade do Esporão Reg. Alent. Alicante Bouschet 2008 - Esporão, SA
 Herdade do Esporão Reg. Alent. Syrah 2008 - Esporão, SA
 Herdade do Esporão Reg. Alent. Touriga Nacional 2008 - Esporão, SA
 Julia Kemper Dão branco 2010 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA
 Julia Kemper Dão tinto 2009 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA
 Julia Kemper Dão Touriga Nacional tinto 2009 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA

Loios Reg. Alent. branco 2009 - J. Portugal Ramos Vinhos, SA
 Magistra Aguardente Vínica Lourinhã 2011 - Esporão, SA
 Malhadinha Reg. Alent. branco 2010 - Herdade da Malhadinha Nova SA
 Malhadinha Reg. Alent. tinto 2009 - Herdade da Malhadinha Nova SA
 M-Mingorra-Vinho Branco de Uvas Sobreamadorecidas 2010 - Henrique José de la Puente Sancho Uva (Herdade da Mingorra)
 Monocastas da Peceguina Reg. Alent. Cabernet Sauvignon 2008 - Herdade da Malhadinha NovaQuinta da Romaneira Reg. Lisboa Syrah 2009 - Soc. Agrícola Quinta da Romaneira, SA
 Quinta de Cottas Douro Grande Reserva branco 2010 - Quinta de Cottas, Lda.
 Vila Santa Reserva branco 2011 - J. Portugal Ramos Vinhos
 Vila Santa Reserva tinto 2010 - J. Portugal Ramos Vinhos
 Vinha da Urze Douro branco 2011 - CARM - Casa Agrícola Roboredo Madeira, SA
 Vinha da Urze Douro tinto 2010 - CARM - Casa Agrícola Roboredo Madeira, SA
 Vinha da Urze Reserva Douro tinto 2010 - CARM - Casa Agrícola Roboredo Madeira, SA Virgo Reg. Alent. tinto 2010 - Soc. Agrícola Torre do Frade

Categoria DESIGN DE GAMA

Aphros Ten 2011 - Quinta Casal do Paço Padreiro, Soc. Vitivinícola Lda (APHROS Wine)
 Cartuxa Alentejo Espumante Bruto Rosé 2010 - Fundação Eugénio de Almeida
 Esporão Reserva Alentejo tinto 2009 - Esporão SA
 Herdade do Esporão Reg. Alent. Touriga Nacional 2008 - Esporão SA
 Julia Kemper Dão branco 2010 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Com. Agrícolas, SA
 Malhadinha Reg. Alent. tinto 2009 - Herdade da Malhadinha Nova, SA
 Monocastas da Peceguina Reg. Alent. 2008 - Herdade da Malhadinha Nova, SA
 Monte da Peceguina Reg. Alent. 2004 - Herdade da Malhadinha Nova, SA
 Quinta de Cottas Douro Grande Reserva branco 2010 - Quinta de Cottas, Lda.
 Vila Santa Reserva tinto 2010 - J. Portugal Ramos Vinhos
 Vinha da Urze Douro tinto 2010 CARM - Casa Agrícola Roboredo Madeira, SA

Categoria EMBALAGEM

Carmim Vinho Licoroso Ed. Comemorativa 40 anos Alentejo 2011 - CARMIM - Cooperativa Agrícola Reguengos de Monsaraz, CRL
 Cartuxa Alentejo Espumante Bruto Reserva 2008 - Fundação Eugénio de Almeida
 Cartuxa Espumante Bruto Rosé 2010 - Fundação Eugénio de Almeida
 Julia Kemper Dão branco 2010 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA
 Julia Kemper Dão tinto 2009 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA
 Julia Kemper Dão Touriga Nacional tinto 2009 - CESCE - Soc. Agrícola, Exploração, Transformação e Comerc. Agrícolas, SA
 Le Loup Noir Colheita Seleccionada tinto 2009 - Silveira & Outro, Lda
 Magistra Aguardente Vínica Lourinhã 2011 - Esporão SA
 Meruge Douro branco 2010 - Lavradores de Feitoria
 Monteiro tinto 2010 - Terras de Caminha
 Pedra da Lua Reg. Alentejano tinto - Wineontopplusproject
 Quinta do Quetzal Rich Red vinho licoroso Alentejo 2010 -Quinta do Quetzal - Soc. Agrícola, Lda

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

03-08-2012- Vinhos da Península de Setúbal em cruzeiros no Tejo- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article1174877>

Todas as sextas feiras, até 14 de setembro, "Palmela, Cidade Europeia do Vinho 2012" está a promover Cruzeiros Enoturísticos no Rio Tejo, numa organização da Associação da Rota de Vinhos da Península de Setúbal/Costa Azul.

Oportunidades únicas para desfrutar dos vinhos da região, num cenário privilegiado, estes cruzeiros integram um passeio pelo Tejo com duas horas e meia de duração, provas comentadas por enólogos das adegas em destaque e degustação de produtos regionais.

O embarque decorre no Cais das Colunas, no Terreiro do Paço, em Lisboa, sempre às 17 horas. O valor é de 35 euros para adultos e 17,50 euros para crianças até aos 12 anos de idade. Informações e reservas na Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal.

07-08-2012- Provas de vinhos de Portimão no Porto de Cruzeiros e no Posto de Turismo- Site Gazeta rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1960:provas-de-inhos-de-portimao-no-porto-de-cruzeiros-e-no-posto-de-turismo-&catid=60:inhos&Itemid=66

Com o objetivo de promover os produtos regionais, os vitivinicultores Herdade dos Pimentéis e Quinta do Morgado da Torre foram convidados a participar em 7 e 9 de agosto nas provas de vinhos marcadas para o Porto de Cruzeiros e para o Posto de Turismo, numa iniciativa do Município de Portimão.

A iniciativa visa divulgar os néctares locais junto dos cerca de 2400 passageiros, maioritariamente ingleses e americanos, previstos para esses dois dias nas escalas dos navios "Ryndam" e "Artania".

Amanhã, 7 de agosto, a ação promocional dirige-se aos 1200 passageiros do "Ryndam", navio pertencente à

Holland America Line, uma das mais prestigiadas companhias de cruzeiros do mundo, enquanto no dia 9 de agosto os 1260 passageiros do "Artania", da companhia Phoenix Reizen, serão convidados a experimentar os vinhos produzidos em Portimão.

08-08-2012- Adega de Borba lança loja online- Site Grande Consumo

http://www.grandeconsumo.com/subcanais.asp?id_subcanal=363&id_canal=22

A Adega de Borba tem um novo site onde se pode encontrar informação detalhada não só sobre os seus vinhos e vinhas, como também sobre a região de Borba e a história da adega. Além disso, é também hoje inaugurada a primeira loja online da Adega de Borba, o que significa que os seus consumidores podem escolher e comprar o seu vinho, comodamente, em casa ou no trabalho.

“O site da Adega de Borba apresenta-se renovado e mais intuitivo. Comparativamente ao site anterior, melhorámos toda a informação e foram adicionadas novas funcionalidades, tornando-o menos pesado, claro e direto. A grande novidade é a loja online, na qual o consumidor tem acesso à informação de cada vinho, a produtos exclusivos, e ao longo do ano teremos promoções e ofertas especiais com uma excelente relação entre a qualidade e o preço. Todas estas ações serão divulgadas através da Newsletter e na página de Facebook da Adega de Borba” afirma Márcia Farinha diretora de Marketing e Relações Externas da Adega de Borba.

A Excentric foi a empresa que concebeu o website, no qual o jogo de luz e sombras, a textura de fundo e a profusão de objetos relacionados com os vinhos fazem parte do conceito criativo seguido.

Como o mais importante é o vinho, ao longo dos diversos separadores o leitor encontra informação sobre as castas, as vinhas e os vinhos tendo acesso a notas de prova e à possibilidade de fazer o download de fichas técnicas e fotos. Não foi descuidada a informação sobre a história da adega, a região de Borba e do Alentejo, os prémios recebidos e ainda sobre as atividades de enoturismo, onde é possível marcar visitas ou provas de vinho.

O leitor tem também um espaço dedicado à imprensa onde se encontram os comunicados de imprensa enviados, e às notícias sobre a Adega de Borba. Na página principal, é ainda possível subscrever a Newsletter trimestral com as principais novidades da Adega de Borba, a qual terá início em agosto, e não foi esquecida uma ligação ao Facebook.

Anexada ao site está a loja online, www.adegaborba.pt/shop, onde é possível ter acesso a produtos exclusivos que não se encontram no comércio tradicional, adquirir vários produtos a preços competitivos, e regularmente aceder a promoções e lançamentos. De uma forma simples, rápida e eficaz, a página permite fazer uma pesquisa das gamas Adega de Borba, Rótulo de Cortiça, Montes Claros, Senses e ainda de Edições Especiais e de Aguardentes e Licorosos.

10-08-2012- ‘Carvalhas’ chega ao mercado- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/“carvalhas”_chega_ao_mercado_12713

Nova marca da Real Companhia Velha é apresentada com branco de 2010

‘Carvalhas’ é a nova marca de vinhos do Douro e Porto da Real Companhia Velha, desenvolvida pela equipa de Fine Wine Division, liderada por Jorge Moreira e é composta por quatro referências: branco, tinto, Porto Tawny e Vintage. O branco da colheita de 2010 é o primeiro vinho desta que é a marca topo de gama da Real Companhia

Velha a chegar ao mercado, foi produzido a partir de Viosinho, Rabigato e Códega, provenientes de vinhas velhas da Quinta das Carvalhas. Estará disponível de norte a sul do país, em garrafeiras, lojas seleccionadas e alguns restaurantes. O 'Carvalhas branco 2010' antecipa assim a chegada da dupla "branco 2011 e tinto 2010", que acontecerá em Setembro. A empresa prevê ainda lançar o 'Carvalhas "Memórias do Séc. XIX" Tawny', até ao fim do corrente ano e um Vintage, ainda sem data de lançamento prevista.

Carvalhas Douro branco 2010 tem um preço de 22,50€ e dele foram produzidas apenas 4.000 garrafas.

10-08-2012- Vendas de vinho do Porto geraram receitas de 138 ME no primeiro semestre- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117491>

As vendas de vinho do Porto geraram receitas de 138 milhões de euros no primeiro semestre, mais seis milhões de euros do que no ano passado, anunciou hoje o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP).

"Num período de contração económica, um aumento nas vendas de vinho do Porto é um sinal francamente positivo para as exportações portuguesas, sobretudo tendo em conta o que representa este produto bandeira", afirmou, em comunicado, o presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral.

Nos primeiros seis meses de 2012, as vendas deste produto aumentaram 4,2 por cento no mercado português e internacional, comparativamente com igual período do ano passado.

BEST CASES

08-08-2012- Symington Reduz Tempo De Produção De Vinhos- Site Grande Consumo

http://www.grandeconsumo.com/subcanais.asp?id_subcanal=360&id_canal=22

A Symington Family Estates registou uma redução do tempo despendido nalguns processos de "setup" em 30%, resultado da implementação de um programa de melhoria contínua realizado juntamente com o Kaizen Institute Portugal. Aplicado na Quinta de Santo António e na Quinta do Marco, unidades de enchimento localizadas em Vila Nova de Gaia, o programa de redução de desperdícios veio modificar as práticas dos colaboradores, refletidas no aumento da produtividade.

Através da identificação de oportunidades de melhoria, o projeto Kaizen permitiu reduzir o tempo gasto nas fases de "setup" (processos de preparação que antecedem o enchimento do vinho), na linha piloto da Quinta do Marco, de 430 horas para cerca de 310 horas. O programa de melhoria incluiu a redefinição da sequência de mudança, a implementação de ações como a arrumação das peças junto das máquinas, a colocação de escalas e a melhoria de apertos em várias máquinas para reduzir o tempo de afinação.

A aplicação do Kaizen diário, através do qual todos os dias se discutem os problemas e os desvios com toda a equipa da linha, permitiu também ganhos significativos. Com a duração de sete meses, o projeto resultou

de uma parceria entre o Kaizen Institute Portugal e a empresa Symington Family Estates, maior produtora de Vinhos do Porto Premium e detentora de marcas como a Graham's, Dow's, Cockburn's e Warre's.