

## Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 13 de Julho a 20 de Julho

### NOTÍCIAS DIRECTAS

**20-07-2012- Portugal com 41 Medalhas no “La Selezione del Sindaco”- Site Revista de vinhos**

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/portugal\\_com\\_41\\_medalhas\\_no “la selezione del sindaco”  
\\_12452](http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/portugal_com_41_medalhas_no_la_selezione_del_sindaco_12452)

A cerimónia decorre no próximo dia 20 de Julho no forte são Julião da Barra com a presença do director do concurso, o italiano Paolo Benvenuti.

O Concurso Internacional “La Selezione del Sindaco”, na edição 2012, decorreu de 25 a 27 Maio, na Cidade Italiana Lamezia Terme. Portugal obteve 41 medalhas e teve o melhor Vinho a concurso, o vinho “Conde Oeiras”, produzido pelo Município de Oeiras, para além de mais 19 Municípios medalhados e 25 produtores.

Este é o único concurso de vinhos internacional que prevê a participação conjunta do produtor e do Município de proveniência das produções. Para além do melhor vinho, as 41 medalhas distribuíram-se por: 1 Grande Medalha de Ouro, 6 Medalhas de Ouro, 33 Medalhas de Prata e 1 Medalha no concurso de vinhos Biológicos BIODVINO 2012, o que corresponde a 20 Municípios.

### NOTÍCIAS GERAL

**13-07-2012- The Vintage Port site ganha versão mobile- Site Revista de vinhos**

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/the\\_vintage\\_port\\_site\\_ganha\\_versao\\_mobile\\_12408](http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/the_vintage_port_site_ganha_versao_mobile_12408)

A Symington Family Estates anuncia o lançamento da versão mobile do The Vintage Port Site (VPS), disponível em [www.thevintageportsite.com](http://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 Vinhos do Porto Vintage desde o 1945.

A versão mobile do VPS é 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.

**14-07-2012- Os 50 melhores vinhos a caminho dos EUA- Site Dinheiro vivo**

<http://www.dinheirovivo.pt/Empresas/Artigo/CIECO052665.html>

O jornalista americano Doug Frost estará em Portugal na próxima semana para fazer a escolha.

Doug Frost, conceituado jornalista americano e uma das três pessoas no mundo a deter, simultaneamente, a qualificação de master of wine e master sommelier, estará em Portugal na próxima semana para provar e seleccionar os 50 melhores vinhos portugueses para os EUA. O convite partiu da ViniPortugal, responsável pela iniciativa, no âmbito do seu plano de promoção dos vinhos nacionais no exterior.

Os EUA, que dentro de três a quatro anos serão o maior mercado consumidor de vinho, absorvem 2,5 milhões de euros anuais, um terço das receitas da ViniPortugal.

"É um mercado extremamente receptivo a novos produtos e estilos e tudo o que lá se passa tem impacto no resto do mundo", diz o presidente da ViniPortugal, explicando o potencial de crescimento.

Tradicionalmente, a associação costuma promover provas em Nova Iorque e na Califórnia, mas este ano houve uma incursão na Florida, com uma iniciativa em Miami. Previstas estão ainda ações de formação para profissionais de restauração nas três cidades. "À medida que vamos consolidando os mercados regionais vamos alargando a novos", diz Jorge Monteiro. Em 2013, a intenção é apostar em Chicago.

Quanto aos 50 Great Portuguese Wines para os EUA, serão dados a conhecer, em outubro, numa gala que decorrerá em Nova Iorque - este será o grande evento no mercado norte-americano no segundo semestre do ano. Em prova estão 500 vinhos candidatos a um lugar no Top 50.

**14-07-2012- Cliff Richard em Lisboa para promover os seus vinhos portugueses- Site Agroportal**

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/14.htm>

A estrela rock internacional Cliff Richard regressa a Lisboa para apresentar os seus vinhos - Onda Nova e Vida Nova - produzidos na sua propriedade no Algarve. Será no coração de Lisboa, numa das garrafeiras mais antigas da capital, a Garrafeira Nacional, que o britânico irá dar a provar as mais recentes colheitas dos seus vinhos. Dia 18 de Julho, pelas 18h30, serão muitos os amantes do vinho e da música a reunirem-se à volta da mesa de provas do Sir Cliff Richard.

O projecto de produzir vinhos em Portugal nasceu há mais de 40 anos, há tantos quanto o cantor conheceu e se apaixonou pelo Algarve. Da parceria de Cliff Richard, proprietário da Quinta do Moinho, dos casais Nigel e Lesley Birch, detentores da Quinta do Miradouro, e de Max e Michelle Birch, donos da Quinta do Vale do Sobreiro, nasce a Adega do Cantor. No total, as três quintas perfazem 25,5 hectares de vinhas na região do Algarve e aí são produzidos vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes.

O sonho de Cliff Richard de abraçar um novo projecto, desta vez distante das luzes do palco, foi a inspiração para os vinhos "Vida Nova" e "Onda Nova". Na página oficial da Adega do Cantor, pode ler-se que "o sonho de plantar uma vinha na sua propriedade Quinta do Moinho foi a inspiração para os vinhos Vida Nova em cuja produção está envolvido." Segundo a mesma fonte, "quando está em Portugal, é habitual ver Cliff Richard com as mãos sujas na vinha ou mesmo a pisar uvas nas adegas".

A Adega do Cantor é a maior produtora privada de vinho da região do Algarve, tendo sido o Vida Nova Tinto o primeiro vinho algarvio a ser exportado além fronteiras. Cedo se afirmou no panorama internacional, com a conquista do primeiro galardão para a região algarvia no International Wine Challenge London (com Vida Nova Tinto 2004) e ainda no International Wine and Spirits Competition London (Vida Nova Reserva Tinto 2004 - medalha prata).

Os vinhos Vida Nova e Onda Nova arrecadam já uma série de prémios e condecorações, entre os quais: Medalha de Bronze no IWC (Vida Nova Rosé 2008), Commended no IWC (Vida Nova Branco 2008), Medalha de Bronze no IWC (Onda Nova Verdelho 2008), Commended no IWC (Onda Nova Syrah Rosé), Medalha de Ouro no MUNDUS Vini (Vida Nova Rosé 2009), e Medalha de Ouro no Berlin Wine Trophy 2011 (Vida Nova Branco 2010). Nos concursos nacionais, destacaram-se no concurso "Melhor Vinho do Algarve" (FATACIL 2010), com medalhas de ouro para Vida Nova Branco 2009 e Vida Nova Reserva 2008.

### **16-07-2012- Núcleo museológico "Favaios, Pão e Vinho"- Site IVV**

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4763.html>

O IVV, I.P. contribuiu para este Núcleo Museológico com imagens de rótulos da época "Arte Nova", cujas reproduções são apresentadas em garrafas, em painéis de suporte às garrafas e num puzzle de cubos pensado para entretenimento das crianças em ações do serviço educativo.

O núcleo museológico do Museu do Douro, Favaios, Pão e Vinho" foi inaugurado no passado dia 14 e tem como missão a preservação, documentação, interpretação e divulgação das tradições e saberes ligados ao pão e vinho Moscatel de Favaios.

Este novo núcleo, parte integrante da rede do Museu do Douro, faz a apologia da cultura local, apoiada nas memórias vivas, evidenciando simultaneamente a valorização da oferta cultural e histórica do concelho de Alijó.

Além da exposição permanente onde se dá a conhecer os processos associados à produção da farinha de Favaios (que produz um pão diferente e especial) e ao Vinho Moscatel, este Núcleo Museológico divide-se em três áreas em que a primeira conta a história do Moscatel, a segunda a do trigo de Favaios e, finalmente, sobre a origem desta localidade.

O IVV, I.P. contribuiu para este Núcleo Museológico com imagens de rótulos da época "Arte Nova", cujas reproduções são apresentadas em garrafas, em painéis de suporte às garrafas e num puzzle de cubos pensado para entretenimento das crianças em ações do serviço educativo.

### **16-07-2012-Viniportugal promove vinho português em 12 cidades brasileiras- Site Anibal Coutinho**

<http://w-anibal.com/noticias/v/508/viniportugal-promove-vinho-portugues-em-12-cidades-brasileiras>

A partir de 30 de julho e até 6 de setembro, a ViniPortugal vai percorrer as principais cidades brasileiras para promover o vinho português. Para esta iniciativa, a ViniPortugal selecionou a Essência do Vinho Brasil, empresa especializada na produção de eventos e comunicação enogastrómica, para conduzir um plano de formação no Brasil, dirigido a profissionais do setor e a jornalistas daquele país.

Em termos práticos, a ViniPortugal vai dirigir 24 sessões de formação sobre os Vinhos de Portugal, para

profissionais das áreas “on trade” (restaurantes, bares, hotéis) e “off trade” (supermercados e lojas). A primeira sessão está agendada para o próximo dia 30, no Rio de Janeiro, seguindo-se Niterói, São Paulo, Ribeirão Preto, Campinas, Curitiba, Florianópolis, Londrina, Brasília, Belo Horizonte, Salvador e Fortaleza. As sessões serão dirigidas por Nuno Pires, diretor da Essência do Vinho Brasil, e Rui Falcão, crítico de vinhos e colaborador da revista WINE-A Essência do Vinho.

Os dois especialistas vão também orientar seis jantares de harmonização com vinhos portugueses, em conceituados restaurantes de Ribeirão Preto, Curitiba, Florianópolis, Brasília, Belo Horizonte e Salvador. Muito focados em jornalistas e líderes de opinião, o objetivo principal destes jantares é o de comprovar a versatilidade de acompanhamento gastronómico que a generalidade dos vinhos portugueses possui.

“Para a Essência do Vinho Brasil é obviamente uma honra ter sido selecionada pela ViniPortugal para desenvolver este importante plano de formação, num mercado absolutamente estratégico para a exportação dos vinhos portugueses. É uma maratona que constitui um enorme desafio para nós, sobretudo porque estaremos a representar todo um país e um setor particularmente profícuo, como é o do vinho. Estamos, assim, cientes da responsabilidade que temos, mas a experiência e conhecimento que possuímos no mercado brasileiro são uma importante mais-valia que tentaremos potenciar em cada uma destas ações”, refere Nuno Pires, diretor da Essência do Vinho Brasil.

Portugal exportou mais de oito milhões de litros para o Brasil em 2011, o que faz daquele país o quarto principal destino das exportações de vinhos português, em valor, num ranking liderado por Angola, seguindo-se o Reino Unido e a França.

Cerca de 6,6% do total de valor de vinho português exportado teve como destino o Brasil.

Portugal surge igualmente na quarta posição entre os vinhos importados pelo Brasil, atrás dos vizinhos Chile e Argentina e de Itália.

“Se atendermos ao facto de o consumo ‘per capita’ de vinho no Brasil ser de apenas 2 litros, contra os quase 48 litros em Portugal, facilmente concluímos que existe uma margem de crescimento enorme no consumo de vinho, tanto mais que a economia brasileira continua a registar índices de crescimento e de consumo generalizado muito substantivos. Foi também por isso que no início deste ano a EV-Essência do Vinho criou a empresa Essência do Vinho Brasil, totalmente vocacionada para operar naquele mercado e preparando-se já, por exemplo, para organizar a segunda edição da ‘Brasil International Wine Fair’, feira profissional de vinhos, no Rio de Janeiro, em março de 2013”, sublinha Nuno Botelho, também diretor da Essência do Vinho Brasil.

### **17-07-2012- Vinho português será promovido em 12 cidades brasileiras- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117470>

A partir do próximo dia 30 de Julho e até 6 de Setembro, a Viniportugal vai percorrer as principais cidades brasileiras a promover o vinho português.

Trata-se de uma iniciativa que promove um plano de formação no Brasil, dirigido a profissionais do sector e a jornalistas daquele país.

Serão realizadas 24 sessões de formação sobre os Vinhos de Portugal, para profissionais das áreas “on trade” (restaurantes, bares, hotéis) e “off trade” (supermercados e lojas). A primeira sessão está agendada

para o próximo dia 30, no Rio de Janeiro, seguindo-se Niterói, São Paulo, Ribeirão Preto, Campinas, Curitiba, Florianópolis, Londrina, Brasília, Belo Horizonte, Salvador e Fortaleza. As sessões serão dirigidas por Nuno Pires, director da Essência do Vinho Brasil, e Rui Falcão, crítico de vinhos e colaborador da revista WINE-A Essência do Vinho.

Os dois especialistas vão também orientar seis jantares de harmonização com vinhos portugueses, em conceituados restaurantes de Ribeirão Preto, Curitiba, Florianópolis, Brasília, Belo Horizonte e Salvador. Muito focados em jornalistas e líderes de opinião, o objetivo principal destes jantares é o de comprovar a versatilidade de acompanhamento gastronómico que a generalidade dos vinhos portugueses possui.

Portugal exportou mais de oito milhões de litros para o Brasil em 2011, o que faz daquele país o quarto principal destino das exportações de vinhos português, em valor, num ranking liderado por Angola, seguindo-se o Reino Unido e a França.

Cerca de 6,6% do total de valor de vinho português exportado teve como destino o Brasil.

Portugal surge igualmente na quarta posição entre os vinhos importados pelo Brasil, atrás dos vizinhos Chile e Argentina e de Itália.

#### **18-07-2012- Cooperativas aumentam quota de mercado acima de 200%- Site Grande Consumo**

[http://www.grandeconsumo.com/subcanais.asp?id\\_subcanal=283&id\\_canal=21](http://www.grandeconsumo.com/subcanais.asp?id_subcanal=283&id_canal=21)

Os vinhos das Adegas e Cooperativas portuguesas estão a ganhar cada vez mais espaço na cena vitivinícola nacional e internacional, com uma quota de mercado nacional que já ronda os 10%, o que significa um aumento de mais de 200% em relação a 2003 no que respeita aos Vinhos Cooperativos. A Fenadegas, Federação Nacional das Adegas Cooperativas de Portugal, acredita que os concursos internacionais e a visibilidade por estes proporcionada em muito tem contribuído para comprovar a qualidade dos vinhos cooperativos e aumentar a notoriedade junto dos consumidores.

Exemplo disso foi o destaque conseguido pela Fenadegas no Concurso Mundial de Bruxelas, realizado este ano em Portugal, com a conquista de 20 medalhas, entre ouro e prata. As uniões Vercoope e Udaca, as Adegas Cooperativas de Palmela, Vila Real, Carmim, Alcanhões e Monção, e ainda as Caves Vale do Rodo e a Cooperativa de Pegões foram as distinguidas nesta competição, que é considerada a mais importante a nível mundial no que aos Vinhos diz respeito.

Também recentemente, na Rússia, a Fenadegas obteve 19 medalhas, consagrando mais uma vez o prestígio e a qualidade da produção Cooperativa portuguesa.

Os concursos internacionais, além de permitirem às Adegas e Cooperativas portuguesas provar que os seus vinhos estão ao nível do que melhor se faz a nível nacional e além-fronteiras, permitem uma divulgação mais rápida e abrangente, traduzindo-se em milhões de garrafas de Vinho Cooperativo consumidos anualmente.

Para Jaime Quendera, Enólogo da Cooperativa de Pegões e associado da Fenadegas, “as provas internacionais são a melhor forma das Adegas e Cooperativas comunicarem com os consumidores e mostrarem que estão ao nível da produção particular. A Cooperativa de Pegões vai manter a aposta na

produção de Vinhos de qualidade superior a preços justos, estando já a alargar o portfólio a espumantes e moscatéis”.

### **19-07-2012- IVDP esclarece produtores sobre a Câmara de Provas- Site Revista de vinhos**

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/ivdp\\_esclarece\\_produtores\\_sobre\\_a\\_camara\\_de\\_provas\\_1244](http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/ivdp_esclarece_produtores_sobre_a_camara_de_provas_1244)

1

Bento Amaral, chefe do Serviço de Prova do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) recebe hoje no Solar do IVDP os produtores do Douro que queiram conhecer melhor o modo de funcionamento da Câmara de Provas do IVDP.

Os produtores que assim o desejarem terão hoje a partir das 14h30 a oportunidade de provar e comparar uma seleção de vinhos aprovados e reprovados pela equipa de provadores. Esta é a primeira de uma série de sessões de esclarecimento destinadas a aproximar o IVDP aos produtores. A próxima, a realizar no terceiro trimestre do ano, terá lugar no Porto. De acordo com Manuel de Novaes Cabral, presidente do Instituto, este ciclo de sessões é "essencial para mostrar aos produtores e a toda a comunidade o trabalho desenvolvido no dia-a-dia pelo IVDP". O IVDP é responsável por disciplinar, controlar e fiscalizar a produção e a comercialização dos vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro, fomentando e garantindo a sua qualidade e sancionando as infracções vitivinícolas que constituam contra-ordenações. O Auditório do Solar do Vinho do Porto, na Régua, vai ser o palco da primeira sessão de esclarecimento, destinada especialmente a produtores, acerca do funcionamento e metodologias de análise e trabalho da Câmara de Provas do IVDP. Esta sessão que pretende clarificar todo o trabalho da câmara, incluindo as decisões tomadas no dia-a-dia, os produtores poderão colocar as dúvidas que considerem mais pertinentes. Os inscritos poderão, ainda, provar vinhos do Porto e Douro aprovados e reprovados pela Câmara de Provas e dialogar directamente com o Chefe de Serviço de Prova, Bento Amaral.

### **20-07-2012- 2ª reunião do Grupo de Alto Nível sobre Direitos de Plantação- Site IVV**

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4777.html>

Na 2ª reunião do Grupo de Alto Nível sobre direitos de plantação, o Comité Vins (CEEV) apela ao reforço de uma gestão profissional do setor vinícola orientada para o mercado.

O CEEV congratulou-se com a evolução do diálogo construtivo entre a Comissão, os Estados Membros e os principais parceiros da UE no quadro do Grupo de Alto Nível, lançado pelo Comissário Ciolos, e que está a analisar o regime dos direitos de plantação no âmbito dos atuais desafios e oportunidades que se colocam à competitividade do Setor Europeu do Vinho.

*"O Setor do Vinho necessita de ferramentas de regulamentação económica adequadas, incluindo, mas não se limitando, à gestão das plantações de vinha. Contudo, a proibição de novas plantações na UE não é uma questão de "regulação", e tal medida não se apresenta como apropriada, nem proporcional, nem eficiente para dar uma resposta às situações muito diferenciadas, e às necessidades e estratégias dos diversos Estado-Membros e regiões da União Europeia",* declarou José Ramón Fernández, Secretário Geral do CEEV, na 2ª reunião das Comissões do Grupo de Alto Nível, no passado dia 6 de Julho.

De modo a manter a consistência global da Organização do Mercado do Vinho da UE, o CEEV propõe reforçar o papel de gestão económica da fileira do Vinho nos diferentes Estados Membros e suas regiões, responsabilizando-a pela sua gestão económica, nela se incluindo as plantações de vinha, particularmente

através da existência de uma verdadeira representação das organizações da fileira, envolvendo as principais famílias profissionais numa base paritária, e que estejam adaptadas às estruturas e especificidades de cada Estado-Membro, assim como para garantir que as decisões sobre a produção de uvas se coadunam com as expectativas dinâmicas do consumidor nos mercados Europeu e Global.

*"A ambição das empresas de vinhos da EU é a de preservar o melhor das nossas tradições e, simultaneamente, melhorar a flexibilidade que permita um verdadeiro planeamento estratégico das produções de uvas e vinhos, necessária para aumentar as nossas quotas de mercado e para orientar todos os segmentos relevantes do mercado global do vinho - que se confirmam estar num crescendo de dinamismo tanto na Europa como nos mercados emergentes", disse Lamberto V. Gancia, Presidente do CEEV.*

O CEEV deseja continuar a contribuir de forma construtiva para o trabalho feito dentro deste Grupo, propondo soluções criativas e modernas, para a melhoria da gestão económica profissional do setor do vinho assim como para a otimização da liderança e competitividade a nível global dos vinhos Europeus em todos os segmentos relevantes.

Notas:

Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV - [www.ceev.be](http://www.ceev.be)) representa as empresas de vinho na indústria e comércio na União Europeia: vinhos tranquilos, vinhos aromatizados, espumantes, licorosos e outros produtos vînicos. Reúne 24 organizações nacionais. Com mais de 7.000 empresas, maioritariamente pequenas e médias, e mais de 200.000 postos de trabalho diretos na EU, os seus membros produzem e comercializam a grande maioria dos vinhos Europeus de qualidade, com e sem indicação geográfica, e representam mais de 90% das exportações de vinhos Europeus. Com um valor anual de exportações na ordem dos 6 biliões de euros, o sector do vinho contribui com mais de 3 biliões de euros para a balança comercial da UE.

Em Portugal, são associados do CEEV - Comité Européen des Entreprises Vins - a ACIBEV - Associação dos Comerciantes e Industriais de Bebidas Espirituosas e Vinhos e a AEVP - Associação das Empresas de Vinho do Porto.

## **20-07-2012-Châteaux de Bordéus contribuem para novo centro de enocultura- Site Maria João de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3153](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3153)

Alguns chateaux de Bordéus doaram, cada um, mais de 2.5 milhões de euros para a construção de um novo centro de cultura vinícola que irá ser construído naquela região. Até agora foram arrecadados 63 milhões de euros através de doações, entre as quais as do Château Haut Brion, Bernard Magrez, Domaine de Chevalier e outros grandes nomes do vinho francês.

O centro, que ainda não tem nome definido, «vai receber exposições, organizar degustações e outros eventos relacionados com os vinhos de Bordéus», segundo afirmou o director do centro, Philippe Massol. Os doadores terão os seus nomes exibidos na entrada do edifício.

Dependendo da quantidade doada, as adegas terão a oportunidade de patrocinar partes específicas do museu, de salas de prova a auditórios. «O dinheiro que estes châteaux estão a doar é essencial», disse Massol, «assim como o apoio e a confiança». É esperado que o lugar atraia 42 mil visitantes por ano, com

15 espaços de exposição, exibição permanentes, realização de workshops, degustações e eventos interactivos. O novo centro irá gerar mais de 750 empregos e 40 milhões de euros para a economia local.

«Este é o projecto certo, na cidade certa. Bordéus recebe cerca de 1,5 milhões de visitantes por ano, atraídos pela nossa reputação como capital mundial do vinho. Também somos reconhecidos como Cidade Património Mundial da UNESCO, e este centro cultural demonstra ainda mais a ambição de Bordéus», rematou Missol.

## NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

### 16-07-2012- Vendas de vinho argentino crescem 12% no primeiro trimestre- Site Maria João de Almeida

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3145&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3145&ID_ORG=3)

A Argentina está a aumentar as suas vendas de vinho. No primeiro trimestre do ano foram exportados 924.637 hectolitros de vinho, representando um avanço de mais de 49% no cálculo anual do Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Ao adicionar o volume de vinho vendido nos mercados interno e externo entre Janeiro e Março, as operações nacionais registraram um total de 3,067,963 de hectolitros, um aumento de 12,76% sobre o mesmo período de 2011.

No primeiro trimestre 924.637 hectolitros foram exportados, representando um avanço sobre 49% no ano de comparação. No mercado externo também negociadas 30.721 toneladas de vinho, marcando o crescimento do sector em 86%. Em relação ao mercado interno, durante o primeiro trimestre de 2012, foram embarcados 2.143.326 hectolitros de vinho, o que representou um aumento de 2%. O avanço feito pelo INV explicou que os volumes de vendas em Março passado no mercado externo foram de 321.260 hectolitros de vinho e 11.099 toneladas de concentrado, enquanto que no mercado doméstico foi de 830.544 hl.

### 17-07-2012- Concurso "As Melhores Vinhas do Dão 2012"- Site CVR Dão

<http://www.cvrdao.pt/>

Homenageando e premiando aqueles que entusiasticamente trabalham a vinha, a Direcção da CRV do Dão em colaboração com a Confraria dos Enófilos do Dão e com o alto patrocínio da SAPEC AGRO, lança o 2ª Edição do concurso "AS MELHORES VINHAS DO DÃO-2012".

Com esta iniciativa pretende-se projetar a viticultura de precisão e qualidade que se pratica na Região Demarcada dos vinhos do Dão e de certa forma consolidar a mensagem de que "sem boas vinhas não há bons vinhos".

A data limite para recepção da ficha de inscrição é o dia 27 de Julho de 2012.

### **17-07-2012- Exportações da Adega da Ervideira em “pleno crescimento”- Site Enovitis**

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5439&bl=1>

As exportações da Adega da Ervideira já ultrapassaram “a fasquia dos 50%” com o objetivo de chegar aos 60% de vendas nos mercados externos até ao final do ano.

Em comunicado, a Ervideira mostra-se confiante em conseguir terminar o ano com “um resultado ainda superior”. Para tal, contribui o facto de os seus vinhos terem sido selecionados para várias cadeias de supermercados no Brasil, como o Pão de Açúcar, sendo que esta cobre a quase totalidade do país, ou ainda a Zona Sul, a mais importante rede de supermercados do Rio de Janeiro.

Também em Angola a gama de vinhos da insígnia alentejana está referenciada nos supermercados Jumbo, enquanto a nova referência Lusitano Cabernet está presente na cadeia Maxi.

“Com todo este trabalho, esperamos fechar o ano com as vendas nos mercados externos a rondarem os 60%, um número sem dúvida expressivo, sendo que os principais mercados de 2012 são o do Brasil, Angola, Holanda, Bélgica, Suíça e Luxemburgo, sendo que em qualquer deles a presença da marca tem sido fortemente reforçada”, refere Duarte Leal da Costa, diretor-geral da Adega da Ervideira.

### **18-07-2012- CVRVV premeia combinações perfeitas entre Vinho Verde e gastronomia- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117471>

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) vai levar a cabo, pelo quinto ano consecutivo, o Concurso Vinho Verde e Gastronomia.

A iniciativa tem como objectivo encontrar as melhores harmonizações de Vinhos Verdes com a gastronomia regional, nacional e internacional e incentivar o consumo de produtos da região, desafiando os restaurantes e as escolas de hotelaria, do Minho ao Algarve, a criarem um menu completo que combine na perfeição com o sabor do Vinho Verde. As inscrições são gratuitas e podem ser efectuadas em [marketing@vinhoverde.pt](mailto:marketing@vinhoverde.pt) até ao dia 22 de Julho. Os vencedores serão conhecidos em Setembro.

As inscrições já se encontram abertas, mas apenas as 50 primeiras serão aceites para participar neste concurso. Os restaurantes e escolas de hotelaria devem concorrer com um máximo de duas ementas, cada uma composta por três elementos: entrada, prato principal e sobremesa. A tarefa dos participantes é harmonizar cada elemento do menu com uma dos seguintes produtos: Vinho Verde branco, tinto ou rosado, espumante de Vinho Verde branco, tinto ou rosado, aguardente, aguardente bagaceira ou Vinho Verde vindima tardia.

Os restaurantes e escolas de hotelaria podem inscrever-se em três categorias: cozinha de autor, na qual a assinatura do cozinheiro chef está patente na elaboração da ementa que o restaurante propõe, cozinha internacional, com a apresentação da cozinha étnica, específica de uma região do mundo (cozinha chinesa, japonesa, indiana, brasileira, entre outras), e cozinha tradicional, com mostra de pratos típicos regionais ou portugueses.

A avaliação é feita em duas fases. Na primeira fase, os participantes serão avaliados de acordo com a harmonização gustativa (aroma e sabor), diversidade de Vinhos Verdes, espumantes e aguardentes e

apresentação avaliada por fotografia. Passam à segunda fase os 20 melhores restaurantes classificados e as quatro melhores propostas apresentadas pelas escolas de hotelaria.

Na segunda fase, os participantes serão visitados pelo júri do concurso e avaliados segundo a apreciação gustativa, harmonização entre comida e vinhos e serviço de vinhos (escanção, temperatura, apresentação, entre outros).

Os prémios são atribuídos de acordo com a pontuação atingida na segunda fase do concurso: diploma de ouro (90 a 100 pontos), diploma de prata (80 a 89 pontos), diploma de bronze (75 a 79 pontos) e diploma de participação (menos de 75 pontos). Serão ainda entregues os prémios Melhor Serviço de Mesa, para o colaborador que mais se destacar, e Melhor Escanção, ao profissional que mais se destacar durante a visita do júri.

À semelhança de edições anteriores, todos os restaurantes e ementas premiadas serão incluídos num Guia Gastronómico de Vinhos Verdes, a editar pela CVRVV.

### **18-07-2012- Vencedores da quinta edição do concurso serão conhecidos em Setembro- Site Agroportal**

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/18.htm>

CVRVV premeia combinações perfeitas entre Vinho Verde e gastronomia

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) vai levar a cabo, pelo quinto ano consecutivo, o Concurso Vinho Verde e Gastronomia. A iniciativa tem como objectivo encontrar as melhores harmonizações de Vinhos Verdes com a gastronomia regional, nacional e internacional e incentivar o consumo de produtos da região, desafiando os restaurantes e as escolas de hotelaria, do Minho ao Algarve, a criarem um menu completo que combine na perfeição com o sabor do Vinho Verde. As inscrições são gratuitas e podem ser efectuadas em [marketing@vinhoverde.pt](mailto:marketing@vinhoverde.pt) até ao dia 22 de Julho. Os vencedores serão conhecidos em Setembro.

As inscrições já se encontram abertas, mas apenas as 50 primeiras serão aceites para participar neste concurso. Os restaurantes e escolas de hotelaria devem concorrer com um máximo de duas ementas, cada uma composta por três elementos: entrada, prato principal e sobremesa. A tarefa dos participantes é harmonizar cada elemento do menu com uma dos seguintes produtos: Vinho Verde branco, tinto ou rosado, espumante de Vinho Verde branco, tinto ou rosado, aguardente, aguardente bagaceira ou Vinho Verde vindima tardia.

Os restaurantes e escolas de hotelaria podem inscrever-se em três categorias: cozinha de autor, na qual a assinatura do cozinheiro *chef* está patente na elaboração da ementa que o restaurante propõe, cozinha internacional, com a apresentação da cozinha étnica, específica de uma região do mundo (cozinha chinesa, japonesa, indiana, brasileira, entre outras), e cozinha tradicional, com mostra de pratos típicos regionais ou portugueses.

A avaliação é feita em duas fases. Na primeira fase, os participantes serão avaliados de acordo com a harmonização gustativa (aroma e sabor), diversidade de Vinhos Verdes, espumantes e aguardentes e apresentação avaliada por fotografia. Passam à segunda fase os 20 melhores restaurantes classificados e as quatro melhores propostas apresentadas pelas escolas de hotelaria.

Na segunda fase, os participantes serão visitados pelo júri do concurso e avaliados segundo a apreciação gustativa, harmonização entre comida e vinhos e serviço de vinhos (escanção, temperatura, apresentação, entre outros).

Os prémios são atribuídos de acordo com a pontuação atingida na segunda fase do concurso: diploma de ouro (90 a 100 pontos), diploma de prata (80 a 89 pontos), diploma de bronze (75 a 79 pontos) e diploma de participação (menos de 75 pontos). Serão ainda entregues os prémios Melhor Serviço de Mesa, para o colaborador que mais se destacar, e Melhor Escanção, ao profissional que mais se destacar durante a visita do júri.

À semelhança de edições anteriores, todos os restaurantes e ementas premiadas serão incluídos num Guia Gastronómico de Vinhos Verdes, a editar pela CVRVV

### **18-07-2012- Vinhos de Vale de Cambra com nova imagem- Site Meios e Publicidade**

<http://www.meiosepublicidade.pt/2012/07/18/vinhos-de-vale-de-cambra-com-nova-imagem/>

No âmbito do seu 50º aniversário, a Adega Cooperativa de Vale de Cambra conta com uma nova identidade gráfica para a sua colecção de vinhos. O projecto, cuja responsável foi a designer Catarina Silva, parte da raiz, elemento considerado diferenciador dos vinhos produzidos pela ACVC. A partir deste conceito, foi desenvolvido “um ‘alfabeto de imagens’ que permite comunicar este conceito gráfico”, sendo que “essa linguagem assentou em desenhos de plantas que constroem um universo sensorial próprio para cada vinho”. “A transparência nestas garrafas torna o produto mais exposto, mas também mais verdadeiro, cumprindo o desígnio de autenticidade definido pelo programa gráfico da nova imagem dos vinhos ACVC”, explica a designer em nota de imprensa. A nova imagem, afirma na mesma nota José Pinheiro, presidente da direcção da Adega, é importante para ser “capaz de transmitir ao consumidor a qualidade dos nossos vinhos, numa altura em que apostamos forte na internacionalização com a conquista de vários mercados quer na Europa, quer na Ásia”.

### **19-07-2012- Vinhos do Alentejo aposta na experiência do Alentejo- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117475>

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), está a organizar visitas enoturísticas que conjugam experiências enológicas com actividades culturalmente ligadas ao Alentejo.

O objectivo da CVRA é, através de visitas e provas, dar a conhecer herdades e adegas espalhadas pelo Alentejo, promovendo e potenciando o consumo de vinho alentejano e mostrando o que de melhor a região tem para oferecer.

A CVRA quis aproveitar as condições naturais do Alentejo e unir o que de melhor há para fazer no Alentejo com o que de melhor se produz na região. É neste contexto que nasceram os programas que associam as provas de vinhos, visitas a herdades e adegas com actividades como o birdwatching, a observação de estrelas, a fotografia e a gastronomia, fazendo com que ao visitar o Alentejo o turista tenha uma experiência completa e única.

"Com a promoção destas actividades pretendemos aumentar o enoturismo no Alentejo, através da

integração de valores únicos da nossa região, que gostaríamos de ver associados à marca Vinhos do Alentejo", refere Dora Simões, Presidente da CVRA.

#### **20-07-2012- Gancia alarga gama de vinhos espumante- Site Briefing**

<http://briefing.pt/marketing/17405-gancia-alarga-gama-de-vinhos-espumante.html>

A Gancia, marca de espumantes italianos com mais de 150 anos de experiência, alargou a gama com o lançamento do novo vinho espumante italiano doce: o Grand Reale. Este caracteriza-se pelas notas de flores do campo e fruta fresca, por ser seco e com uma "agradável persistência", revela a marca.

A garrafa de Grand Reale apresenta um design moderno e atrativo, em linha com a nova imagem do outro espumante já comercializado pela insígnia, o Asti. A imagem deste último é "mais *clean* e atual, com o exterior da garrafa mais escuro, em contraste com o prateado do rótulo, dando uma maior luminosidade e realçando a marca", adianta a Gancia.

#### **BEST CASES**

#### **15-07-2012- Novos copos melhoram o sabor do vinho- Site Maria João de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3144&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3144&ID_ORG=3)

A Baccarat, uma empresa francesa que fabrica copos de cristal, criou um novo modelo que promete revolucionar o sabor do vinho. A nova linha vai ser primeiro lançada em Hong Kong e promete destacar o sabor e o aroma do vinho. «As pessoas tendem a confundir um bom vinho com o volume de álcool, e isso está errado», afirmou Bruno Quenioux, técnico da fábrica de copos. «"O que se deve destacar no vinho não deve ser o álcool mas sim os aromas e sabores que os vinhos finos oferecem».

O copo tem uma base larga, os lados inclinados e uma boca estreita que vai ajudar a destacar o que realmente é importante na apreciação do vinho: os aromas e os seus sabores.

**17-07-2012- Levedura pode ajudar a melhorar sabor do vinho- Site Maria Joao de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3148&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3148&ID_ORG=3)

Investigadores do Centro de Regulación Genómica (CRG), em Barcelona, analisaram o genoma (conjunto de informações genéticas de um organismo) da levedura *Dekkera bruxellensis*, que desenvolve um papel importante na produção de vinho e pode ajudar a melhorar o sabor do vinho.

Os dois cientistas espanhóis que participaram do estudo, Toni Gabaldón e Marina Marcet-Houben, em parceria com outros investigadores da Universidade de Lund, na Suécia, informaram que a *Dekkera bruxellensis* é a levedura que define metade do sabor dos vinhos tintos, porém, se não for bem regulada, pode produzir odores desagradáveis. No entanto, Gabaldon, que é chefe do Laboratório de Genómica Comparativa do CRG, explicou que o estudo do genoma vai ajudar muito e beneficiar os produtores de vinho que assim vão poder entender a «base molecular da levedura» e a melhor forma de a utilizar.

**18-07-2012-Criada primeira adega “subaquática” do mundo- Site Enovitis**

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5442&bl=1>

O Château du Coureau, em Bordéus, vai criar o primeiro serviço de adegas submersas do mundo. Os produtores que quiserem envelhecer os seus vinhos debaixo de água vão poder fazê-lo, já em 2013, no chamado Vin Mille Lieu Sous Les Mers, um trocadilho com o clássico de Jules Verne, Vinte Mil Léguas Submarinas.

O local escolhido ficará a cerca de 150 quilómetros da costa do Atlântico e terá cerca de mil metros de profundidade.

Frank Labeyrie, do Château du Coureau, acredita que a temperatura constante do oceano, juntamente com a ausência de luz e oxigénio “irá ajudar o vinho a envelhecer devagar, mantendo a sua intensidade e produzindo um sabor mais profundo”.

O vinho será guardado num recipiente de metal reforçado, capaz de aguentar uma pressão de uma tonelada por metro cúbico.

O armazenamento será, no máximo, por um período de dez anos. De dois em dois anos as garrafas serão trazidas à superfície para degustação, para que o produtor decida se quer continuar o processo de envelhecimento submerso ou não.

O serviço custará cerca de 17 euros ao ano por garrafa e arrancará oficialmente em junho de 2013.

### **19-07-2012- Revista Wine com app para Windows Phone- Site Meios e Publicidade**

<http://www.meiosepublicidade.pt/2012/07/19/revista-wine-com-app-para-windows-phone/>

A revista Wine – A Essência do Vinho, dedicada ao universo dos vinhos, está a partir de agora disponível através de uma aplicação para Windows Phone. A app é disponibilizada gratuitamente na loja Marketplace e presta informações como “Por onde devo começar a minha garrafeira?”, “Que vinhos são melhores para guardar?” ou “Quais são as boas compras e os vinhos altamente recomendados?”. Paralelamente, a app oferece acesso à base de dados de provas, às listagens das boas compras e dos Great Wine Restaurants em Portugal. “A aplicação propõe ser um autêntico guia de bolso para quem pretende consultar referências sobre um restaurante ou obter aconselhamento sobre um vinho que está prestes a adquirir”, explica, em nota de imprensa, Nuno Pires, director executivo da revista.

### **19-07-2012- Fungos de barris de vinho eliminados- Site Maria João de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3151](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3151)

Uma empresa da Rioja (Espanha) desenvolveu um método para desinfetar barris de vinhos que consegue eliminar totalmente a levedura "Bretanomyces". Esta levedura aparece nos barris de vinhos e causa uma mudança no sabor da bebida, impedindo assim o seu consumo.

Segundo explicou o director geral da empresa, Eduardo Ramirez, foram investidos 480 mil euros para desenvolver o processo, que utiliza radiação de alta frequência e destrói os microorganismos que geram a Bretanomyces. Ramirez explica ainda que é uma alternativa, já que a União Europeia quer proibir o uso do Dióxido de enxofre usado na limpeza e desinfecção dos barris de vinhos.

Adegas espanholas, chilenas e californianas já se mostraram interessadas no protótipo que esta empresa tem vindo a desenvolver.

### **19-07-2012- Redes sociais com mais adegas- Site Maria João de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3152](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3152)

As redes sociais estão a tornar-se cada vez mais populares entre as empresas, incluindo adegas, que as utilizam como forma de marketing e divulgação dos seus produtos. Por essa razão, uma pesquisa realizada pela empresa ABLE Social Media Marketing analisou a eficiência da publicidade nas redes sociais e descobriu que 94% das adegas norte-americanas estão no facebook, e 73% no twitter.

O estudo iniciou em Dezembro de 2011 e mostrou que as adegas norte-americanas que utilizam as redes sociais têm gerado bons resultados. Ou seja, 47% das adegas afirmaram que o facebook ajuda nas vendas, já que boa parte vende os seus produtos online.

Além dos lucros financeiros, as redes sociais auxiliam no contacto entre a empresa e o consumidor, que tem a vantagem de registrar opiniões e sugestões, e passar a mensagem 'boca-a-boca', já que as pessoas podem partilhar as informações da empresa.

Além do facebook e do Twitter, ainda existem blogs, publicidade pop-up, anúncios nas laterais e outras formas de divulgar os conteúdos na rede, estratégia cada vez mais comum nos mais variados sectores.