

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 29 de Junho a 6 de Julho

NOTÍCIAS DIRECTAS

06-07-2012- Prémios internacionais para vinhos da Região de Lisboa- Site Badaladas

<http://www.badaladas.pt/index.php/oeste/211-premios-internacionais-para-vinhos-da-regiao-de-lisboa>

O concurso “Sélections Mondiales des Vins”, reconhecido como a maior competição internacional de vinhos da América do Norte, decorreu entre 30 de maio e 4 de junho no Quebec (Canadá) e recebeu 1.806 vinhos de 581 produtores oriundos de 35 países.

Nesse concurso foram atribuídas 10 medalhas “grande ouro”, 403 de ouro e 132 de prata. A competição reconheceu seis Regional de Lisboa com cinco medalhas de ouro e uma de prata. O ouro foi para: “Casa do Lago” (tinto 2009, Grande Reserva), produtor DFJ – Vinhos; “Grand’Arte” (tinto 2009, Alicante-Bouschet), DFJ – Vinhos; “Grand’Arte” (tinto 2009, Shiraz), DFJ – Vinhos; “Palha--Canas” (tinto 2009), Casa Santos Lima – Companhia das Vinhas; e “Paxis” (tinto 2009), DFJ – Vinhos. A medalha de prata foi atribuída ao vinho Regional Lisboa “Castelo do Sulco” (tinto 2010) produzido por Goanvi – Central de Engarrafamento de Bebidas.

A Roménia organizou o International Wine Contest Bucharest 2012, nos passados dias 7 a 10 de junho, onde esteve presente o produtor DFJ – Vinhos, que foi distinguido com duas medalhas de ouro para os regionais Lisboa: “Grand’Arte - Touriga-Nacional” (tinto 2009) e “Grand’Arte - Alicante-Bouschet” (tinto 2009). O mesmo produtor recebeu ainda a medalha de prata, para pontuação superior a 84 pontos, com o néctar Regional Lisboa “Grand’Arte – Alvarinho” (branco 2011) e três distintivos de prata, para classificações inferiores a 84 pontos, com os vinhos Regional Lisboa: “Grand’Arte – Syrah” (tinto 2009), “Grand’Arte – Arinto” (branco 2011) e “DFJ - Touriga-Nacional” (tinto 2008).

Produtor da região distinguido em Nova Iorque

O produtor da região de Lisboa DFJ Vinhos recebeu no passado mês de maio o prémio “Companhia Portuguesa de Vinhos do Ano”, atribuído pela New York Internacional Wine Competition (NTIWC) 2012 e que se destina a reconhecer os melhores vinhos pela relação qualidade e preço no mercado dos Estados Unidos da América. Na mesma competição esse produtor viu serem distinguidos três dos seus vinhos Regional Lisboa com medalhas de prata: “DFJ Pinot Noir & Alfrocheiro” (tinto 2008), “DFJ Alvarinho & Chardonnay” (branco 2011) e “Portada 2011”.

No NYIWC destaca-se nos principais concursos internacionais por ser o único cujos juízes são compradores de vinhos. Cada vinho é julgado pela sua categoria e preço de venda. Todos os juízes têm o poder de influenciar as compras de vinhos nas suas lojas, restaurantes e redes de distribuição, tendo por isso impacto direto nas vendas das marcas.

Candela Prol visitou e provou vinhos da região

A americana Candela Prol esteve em Portugal a convite da Herdade do Esporão com um grupo de seis jornalistas para percorrer o Alentejo e o Douro. Após essa visita e nos passados dias 21 a 23 de maio a

americana visitou a região de vinhos de Lisboa.

Candela Prol é consultora vínica, escritora e professora na Wine & Spirit Education Trust, com conhecimentos especializados em Espanha e Portugal. Essa americana é chef formada na Johnson & Wales University, onde descobriu a sua verdadeira paixão no combinar do vinho com a comida. Candela Prol é representante de vendas para várias empresas americana, como editora contribui para a revista Food & Wine, é a compradora de vinhos espanhóis para a cadeia Cellars e desempenha outras atividades na área da consultadoria.

Especialista inglesa elege quatro vinhos Lisboa entre os 50 melhores de Portugal

Durante um ano a britânica Julia Harding visitou o país e degustou mais de mil vinhos de todas as regiões com o intuito de elege os 50 melhores néctares portugueses. Entre esses encontram-se quatro vinhos da região de Lisboa: “Monte Cascas – Ramisco” (tinto 2009, DOC Colares), do produtor Casca Wines – Produção e Comercialização de Vinhos; “CH de Chocapalha - Touriga-Nacional” (tinto 2008, Regional Lisboa), Casa Agrícola das Mimosas; “Dona Fátima – Jampal” (branco 2011, Regional Lisboa), Manzwine – Produtos Biológicos; e “Casal Figueira – António” (branco 2011, Regional Lisboa), António Augusto Loureiro Ferreira Carvalho.

A iniciativa “50 Great Portuguese Wines” teve por objetivo promover e valorizar os vinhos portugueses no Reino Unido, um mercado importante uma vez que marca a liderança de tendências seguidas por outros mercados mundiais.

Julia Harding é especialista em vinhos, jornalista e assistente de Jancis Robinson (crítica de vinhos britânica, jornalista com uma coluna semanal para o Financial Times, editora de livros sobre vinho e conselheira vínica para a rainha Isabel II) que ao dar a conhecer a sua seleção de néctares produzidos exclusivamente a partir de castas portuguesas considerou-os “vinhos ideais para desfrutar ao longo de uma noite e compartilhar com amigos” durante a apresentação dos resultados no Weston Roof Pavillion, em Londres, no passado dia 15 de junho.

NOTÍCIAS GERAL

30-06-2012- Canadá: Vinhos portugueses conquistam 49 medalhas – Site Boas Notícias

http://boasnoticias.clix.pt/noticias_canada-vinhos-portugueses-conquistam-49-medalhas_11678.html

Os vinhos portugueses conquistaram 49 medalhas no concurso "Sélections Mondiales des Vins" que decorreu no final de Maio e início de Junho no Canadá. O vinho Poças Colheita 1992 foi mesmo galardoado com uma Grande Medalha de Ouro, a distinção mais alta do concurso.

Além desta distinção da Grande Medalha, o certame do Canadá, um dos maiores do género a decorrer na América do Norte, distinguiu 38 vinhos portugueses com medalhas de ouro e 10 com o galardão de prata.

A maioria dos premiados foram vinhos tintos, embora a lista de premiados inclua, também, Vinhos do Porto, dois vinhos Moscatel e outros dois brancos.

A competição canadiana realizou-se entre 30 de Maio e 4 de Junho, com a participação de 1.806 amostras de vinhos de 35 países distintos.

Já em Maio os vinhos portugueses tinham brilhado num outro concurso mundial - "Les Citadelles du Vin" - que decorreu em França, e onde conseguiram 17 galardões de ouro e 14 de prata.

01-07-2012- Solar do Vinho do Porto pode vir a ser gerido por operador privado- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117460>

O presidente da concelhia socialista do Porto disse hoje que o partido vai propor na próxima reunião de Câmara que seja lançado um concurso de concessão do Solar do Vinho do Porto, fechado desde Janeiro. O dirigente da concelhia portuense do PS, Manuel Pizarro, afirmou aos jornalistas, nos jardins do Solar, considerar "essencial para a cidade" o funcionamento daquele equipamento, que pode ser uma "âncora" de atração turística, numa zona para além do Centro Histórico da cidade.

"A solução que o PS proporá na reunião da Câmara é que seja estabelecido um protocolo entre a Câmara e o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) que permita utilizar a designação de Vinho do Porto e clarificar regras de apoio ao funcionamento do Solar e, ao mesmo tempo, que seja aberto um concurso de concessão e exploração do Solar que permita que num prazo máximo de seis meses seja reaberto e devolvido à cidade", afirmou Pizarro.

De acordo com a proposta de recomendação do PS, o Solar do Porto necessita de uma verba de 200 mil euros, gerando um prejuízo anual de 44 mil euros, valores que o dirigente socialista considera que podem ser compensados a um eventual operador privado através de negociações no sentido de aumentar o prazo de pagamento das rendas do espaço.

"Não será difícil encontrar promotores privados interessados em concorrer à exploração do Solar do Vinho do Porto", declarou Manuel Pizarro, acrescentando que este é um "bom exemplo" de algo que pode ser concedido a privados sem prejuízo do público.

Na reunião de câmara de 19 de junho, o PS abordou o encerramento do Solar do Vinho do Porto e manifestou a sua "preocupação" face a essa situação e o presidente da Câmara, Rui Rio, respondeu que "a solução" está nas mãos do IVDP.

"Mas a Câmara está disponível para fazer uma pequena parceria" para manter aberto o Solar, anunciou também o autarca, considerando, porém, que é preciso avançar "com calma".

"É um equipamento que faz toda a lógica", completou Rio.

02-07-2012- Delegação oficial chinesa visita IVDP- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5418&bl=1>

Uma delegação chinesa da província de Liaoning, nordeste da China, visitou no passado dia 29 de junho o IVDP para conhecer as estruturas técnicas de certificação da Denominação de Origem Porto e Douro, o laboratório e a câmara de provadores.

Durante a deslocação a Portugal, esta delegação realizou contactos com as autoridades governamentais portuguesas, tendo celebrado um Protocolo de Cooperação Científica entre o Instituto Nacional da Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e a Universidade de Shenyang, revela o IVDP em comunicado.

A visita e o interesse que a delegação demonstrou pela região dos vinhos do Porto e do Douro, levam o IVDP a antever "um futuro promissor para os produtores portugueses no mercado chinês, um dos maiores e de maior dinâmica a nível mundial".

Segundo dados recentes da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a China tem vindo a crescer no panorama vitivinícola mundial, registando desde 2000 um crescimento da superfície de vinha de 87% e uma produção de vinho de cerca de 13 milhões de hectolitros.

03-07-2012- Vinhos: Prémios Arribe são porta de entrada de vinhos portugueses no mercado espanhol- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4709.html>

A Rota Internacional do Vinho Vindouro-Vinduro é considerada pelos especialistas em vinhos como uma porta de entrada destes produtos portugueses no mercado espanhol através do concurso "Prémios Arribe".

O certame Ibérico de vinhos "Prémios Arribe" realiza-se há oito anos na localidade espanhola de Trabanca, situada nas Arribas do Douro Internacional.

"O objetivo do certame é o de este ano alcançar os 500 vinhos a concurso, com a quarta parte proveniente de denominações de origem Douro e Trás-os-Montes", disse hoje à Lusa a enóloga responsável pela iniciativa, Lisete Osório.

Na edição de 2011 dos "Prémios Arribe" marcaram presença 355 vinhos provenientes de toda a Península Ibérica, cabendo aos néctares portugueses 32 por cento das participações, que se saldaram em distinções nas mais diversas categorias.

Para além de vinhos do Douro e Trás-os-Montes, marcam presença vinhos alentejanos, do Minho, Dão, Bairrada, Tejo, 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.

Segundo os promotores do certame vinícola, quem participa uma vez fica com vontade de voltar no ano seguinte, dada a promoção que é feita através do concurso "Prémios Arribe" aos vinhos portugueses.

"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.

O Júri internacional será composto por enólogos, provadores e jornalistas do sector enogastronómico, que avaliarão, em "prova cega", os vinhos a concurso.

"Este ano, o júri vai integrar elementos de prestígio internacional, entre os quais se destacam algumas personalidades femininas ligadas ao mundo dos vinhos na Península Ibérica ", frisou Lisete Osório.

O comité de prova é composto por provadores oriundos de Espanha, Portugal, Itália, o que dá " uma forte" visibilidade ao concurso.

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

As inscrições estão abertas através do sítio da internet: www.rutainternacionaldelvino.com, podendo as amostras ser entregues até 27 de julho.

O certame está agendado para os dias 06, 07 e 08 de agosto.

"Posicionámos já o concurso 'Prémios Arribe' como sendo o mais importante da comunidade de Castela e Leão, na promoção dos vinhos de Portugal", assegurou o presidente da Associação Vindouro-Vinduro, José Luís Pascual.

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.

04-07-2012- Portugal vende 72 milhões de euros em vinho para Angola- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4713.html>

"O mercado angolano tem vindo a crescer significativamente enquanto destino dos vinhos portugueses, com o aumento das vendas em valor a reflectir a aposta nos segmentos premium e super premium.

Em 2011, foram vendidos mais de 620 mil hectolitros de vinho nacional, no valor de quase 72 milhões de euros" revela Jorge Monteiro.

O Presidente da ViniPortugal está a promover hoje a "Grande Prova Anual de Vinhos de Portugal em Angola", no Palmeiras Clube, em Luanda. A iniciativa vai disponibilizar para degustação 350 vinhos e assegurar a presença de 80 produtores nacionais.

"Angola é o principal mercado da produção nacional, com os vinhos portugueses a liderarem as vendas de vinho engarrafado. Com esta iniciativa de grande impacto pretendemos reforçar a notoriedade dos nossos vinhos e dar continuidade ao ciclo de crescimento dos vinhos portugueses neste mercado".

Entre as acções previstas para este mercado em 2012 destaca-se ainda a participação da ViniPortugal na Feira Internacional de Luanda, também no mês de Julho.

04-07-2012- Colóquio "Wine In" Consumo Moderado e Responsável de Vinho é tema de debate em Palmela- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4712.html>

No âmbito do programa Palmela - Cidade Europeia do Vinho 2012 e das comemorações do Dia do Vinho/ Palmela Wine, o Auditório da Biblioteca Municipal de Palmela recebe, no dia 6 de julho, às 14h30, o Colóquio "Wine In - Consumo Moderado e Responsável de Vinho".

Este colóquio é parte integrante do projeto "Wine In", que pretende tornar "In", entre os jovens, o consumo responsável e informado de vinho. A iniciativa conta com as intervenções do Professor Nuno Borges, da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, e da Dr.ª Ana Isabel Alves, Secretária Geral da ACIBEV, a Associação dos Comerciantes e Industriais de Bebidas, e termina com debate aberto à participação de todos os interessados. Informações e inscrições através do contatos 212336668 ou dtel@cm-palmela.pt.

O Colóquio "Wine In - Consumo Moderado e Responsável de Vinho" é uma organização da ADREPES - Associação para o Desenvolvimento Rural da Península de Setúbal, da Câmara Municipal de Palmela e da Associação da Rota de Vinhos da Península de Setúbal/Costa Azul.

Programa:

"Consumo moderado e saúde"

Professor Nuno Borges | Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

"Wine In Moderation"

Dr.ª Ana Isabel Alves | Secretária Geral da ACIBEV - Associação dos Comerciantes e Industriais de Bebidas Espirituosas e Vinhos

Debate moderado pelo jornalista Pedro Brinca

04-07-2012- 80 produtores participam na Grande Prova Anual da ViniPortugal- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117463>

Viniportugal | 04-07-2012 | **Geral, Outros**

A ViniPortugal vai promover a "Grande Prova Anual de Vinhos de Portugal em Angola", amanhã, dia 5 de Julho, entre as 16h30 e as 21h, no Palmeiras Clube, em Luanda. A iniciativa vai disponibilizar para degustação 350 vinhos e assegurar a presença de 80 produtores.

Angola é o principal mercado da produção nacional, com os vinhos portugueses a liderarem as vendas de vinho engarrafado.

“O mercado angolano tem vindo a crescer significativamente enquanto destino dos vinhos portugueses, com o aumento das vendas em valor a reflectir a aposta nos segmentos premium e super premium. No ano de 2011 foram vendidos mais de 620 mil hectolitros de vinho nacional, no valor de quase 72 milhões de euros” revela Jorge Monteiro, Presidente da ViniPortugal.

“Com esta iniciativa de grande impacto pretendemos reforçar a notoriedade dos nossos vinhos e dar continuidade ao ciclo de crescimento dos vinhos portugueses neste mercado de grande importância” acrescenta.

Durante a “Grande Prova Anual de Vinhos de Portugal em Angola” os vinhos nacionais serão harmonizados com a gastronomia e cultura locais, ao som de música ao vivo. Às 18h terá lugar o seminário “Colheitas Antigas e Vinhos Ícones de Portugal”, sob a direcção de Jorge Pinheiro Torres, da Vinus Angola, onde poderão ser provados vinhos emblemáticos da década de 80.

O evento ficará também marcado pela apresentação da campanha “Vinhos de Portugal em Angola – Bons Momentos, Bons Vinhos Portugueses” da ViniPortugal, que será comunicada através dos media e outdoors até ao final do ano.

04-07-2012- ViniPortugal leva vinhos portugueses a Angola- Site Distribuição Hoje

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7805&bl=1>

A ViniPortugal vai promover a “Grande Prova Anual de Vinhos de Portugal em Angola”, no dia 5 de julho no Palmeiras Clube, em Luanda. A iniciativa vai disponibilizar para degustação 350 vinhos e assegurar a presença de 80 produtores nacionais.

“O mercado angolano tem vindo a crescer significativamente enquanto destino dos vinhos portugueses, com o aumento das vendas em valor a refletir a aposta nos segmentos premium e súper premium. No ano de 2011 foram vendidos mais de 620 mil hectolitros de vinho nacional, no valor de quase 72 milhões de euros”, revela Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal.

“Com esta iniciativa de grande impacto pretendemos reforçar a notoriedade dos nossos vinhos e dar continuidade ao ciclo de crescimento dos vinhos portugueses neste mercado de grande importância”, acrescenta.

Angola é o principal mercado da produção nacional, com os vinhos portugueses a liderarem as vendas de vinho engarrafado.

05-07-2012- Festas de Vinho a Copo contaram com forte adesão em Lisboa e no Porto- Site Agriportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/05a.htm>

16.500 consumidores envolvidos nas festas "a copo!"

A segunda edição das festas A Copo, promovida pela ViniPortugal, conseguiu uma duplicação na procura de vinho a copo na cidade do Porto e uma forte adesão em Lisboa. Conseguindo envolver 16.500 consumidores nas duas acções, as festas A Copo satisfizeram o objectivo de promover o consumo de bons vinhos portugueses a copo, como forma de aceder a diversas opções de elevada qualidade, com moderação, em momentos de descontração e convívio

Realizadas no âmbito da campanha “A Copo!”, direccionada para mercado nacional e promoção do serviço de vinho a copo, as festas “A Copo!” conquistaram um público maioritariamente jovem e cidadão em duas zonas de ambiente nocturno chave. Foram degustados, ao todo, 30 vinhos portugueses de referência, das principais regiões demarcadas, a um preço acessível (1,5€), e a iniciativa contou com a participação de 12 bares, *wine bars* e restaurantes em Lisboa e 14 no Porto.

Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal explica que as “festas de vinho a copo ultrapassaram as expectativas traçadas” justificando que o sucesso da iniciativa se deve ao “consumidor começar a perceber o objectivo das festas A Copo e a aderir de uma forma mais activa”

“As festas A Copo são o ponto alto da campanha A Copo, que está a ser desenvolvida no mercado nacional. Ao longo do ano vão ser organizadas 70 acções de formação em todo o país. São vocacionadas para o canal Horeca e incidem na sensibilização deste público para as vantagens do serviço de vinho a copo. A ViniPortugal investe num processo educativo para mudar a cultura do vinho, 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” sustenta Jorge Monteiro.

As festas A Copo terão continuidade em 2013, estimando a ViniPortugal que estas possam incluir mais estabelecimentos comerciais ou alargar a zona de abrangência.

05-07-2012- Lançada tampa de rosca para vinhos espumantes

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3131



A Guala Closures, uma empresa australiana que produz lacres, lançou a primeira tampa de rosca para vinhos espumantes. A tampa é feita de alumínio, chama-se «Viiva» e foi projectada para conservar as bolhas do vinho.

A Guala e a O-I, outra empresa de lacres, passaram cinco anos a desenvolver a tampa para que ela não interferisse no gosto do vinho, nem na sua qualidade. Esta tampa é perfeita para espumantes, que é popular entre mulheres que geralmente têm mais dificuldades em abrir vinhos com rolhas», afirmou o gerente de marketing e vendas da Guala, Simon Yudelevich. Segundo o responsável, este tipo de tampa também é mais seguro, visto que «as rolhas não voam e não correm o risco de acertar ninguém, reduzindo o tempo e a dificuldade de abrir garrafas».

Apesar das vantagens, esta nova tampa não tem força suficiente para 'estourar', como acontece com as rolhas de champagnes ou outros espumantes. Por essa razão, os produtores estão preocupados com a aceitação dos consumidores que 'gostam de abrir e ver a rolha voar' mas, apesar disso, esperam que os mesmos levem mais em conta os benefícios da nova tampa e aceitem bem o produto.

05-07-2012- Vinhos portugueses voltam a ser provados em Maputo- Site Canal Moz

<http://canalmoz.co.mz/hoje/23205-vinhos-portugueses-voltam-a-ser-provados-em-maputo.html>

Maputo (Canalmoz) - Mais de 50 marcas de vinhos da Região Vitivinícola de Lisboa vão estar à prova no dia 9 de Julho, em Maputo, numa repetição de um evento denominado “Prova de Vinhos”, iniciado o ano passado, em Maputo, no Hotel Polana.

Os vinhos em prova em Maputo, têm sido acolhidos e reconhecidos em vários pontos do mundo, nomeadamente na Europa, África e América do Norte.

Angola, Bélgica, Reino Unido, Escandinávia, Estados Unidos e Canadá são os principais destinos das cerca de 9,5 milhões de garrafas que anualmente são exportadas.

Moçambique é considerado também um dos mercados estratégicos para os Vinhos de Lisboa, estando actualmente a ser um país alvo de várias acções de divulgação e promoção por parte da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa.. **(Redacção)**

06-07-2012- Espanha, Itália e Grécia pagam multa por plantação ilegal de vinhas- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5426&bl=1>

A União Europeia condenou Espanha, Itália e Grécia ao pagamento de multas por terem plantado vinhas de forma ilegal, acusando estes países de usarem indevidamente o orçamento da PAC.

A Espanha deverá pagar 131.3 milhões de euros, Itália 98.9 e a Grécia 21.3, contudo os gregos poderão adiar o pagamento até 18 meses, devido à instabilidade económica do país.

As plantações ilegais ameaçam os esforços da Comissão Europeia de escoar o excedente de vinho no mercado europeu.

As plantações de vinhas na UE são atualmente controladas por quotas, estando a Comissão a pensar liberalizar o mercado, pondo fim a este regime. Contudo, vários produtores temem que a ser adotada essa medida, surja uma nova superprodução.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

01-07-2012- Real Companhia Velha lança tinto de Verão- Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1836:real-companhia-velha-lanca-tinto-de-verao&catid=60:vinhos&Itemid=66

Quando a Real Companhia Velha resolveu começar a estudar e recuperar uma das castas mais antigas do Douro, há 10 anos, nada fazia prever que o resultado seria um vinho delicado, exótico, vivo, cheio de fruta silvestre e com um perfil muito fresco.

Este tinto assume-se como um vinho de Verão, serve-se fresco a 8-10.ºC e acompanha bem sardinhas assadas, peixes escalados e *carpaccios*. “Que eu saiba somos os únicos a fazer um vinho destes”, disse ao P24 presidente da empresa vitivinícola, Pedro Silva Reis, durante o jantar que decorreu sexta-feira no Dom Peixe e em que a proposta de harmonização foram precisamente as sardinhas.

O Séries Rufete tinto 2010, que foi lançado esta semana no restaurante de peixe de Matosinhos mas também no Yeatman, é o primeiro vinho da marca Séries que “materializa o programa de experimentação” da Real Companhia. A casta, nobre mas que já não se encontra nos viveiristas vitícolas, “é muito presente no encepamento das vinhas velhas” da região do Douro e a ‘semente’ deste Rufete foi encontrada em vinhas com “80/90 anos”

Ao contrário da maioria dos vinhos “mais delgados”, este monocasta de Rufete “não acaba na boca”, sublinhou Silva Reis, acrescentando que “limpa muito bem o palato da gordura da sardinha”. “Demos conta que, servido frio, ganhava qualidades e virtudes muito interessantes. É extremamente refrescante”.

O Séries Rufete 2010 nasceu de vinhas jovens plantadas há 6 anos nas quintas das Carvalhas e de Cidrô, em São João da Pesqueira, e a sua produção é de 5 mil garrafas – podendo “ir às 15 mil”, adianta o presidente da Real Companhia Velha.

O preço de venda ao público é 6,9 euros e a empresa quer “associar o vinho aos ambientes de praia e a restaurantes de peixe”.

A Real Companhia prevê lançar um vinho Séries por ano. Tinta Francisca, Donzelinho Tinto, Cornifesto e Malvasia Preta são outras castas que a empresa têm vindo a explorar.

03-07-2012- Aveleda lança Casal Garcia em formato mini- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5420&bl=1>

Depois do lançamento do Casal Garcia Rosé e do Casal Garcia Sparkling, a Aveleda lança agora um novo formato, a mini, com capacidade de 187 ml, comercializada na grande distribuição em pack de quatro unidades.



Em comunicado, a marca afirma que este é um lançamento “adaptado aos novos padrões de consumo”, sendo a mini Casal Garcia “uma excelente opção para as pessoas que desejam usufruir, com moderação, do prazer de um bom vinho em locais mais diversificados como sejam a restauração rápida, bares, comboios ou aviões”.

BEST CASES

29-06-2012-Primeira garrafa feita de papel chega ao mercado- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5415&bl=1>

A primeira garrafa de vinho feita totalmente de papel vai ser colocada no mercado em breve. Criada pela empresa britânica GreenBottle, o vinho será vendido, numa primeira fase, em Manchester, Inglaterra.



A GreenBottle está a encetar negociações com um supermercado importante no Reino Unido, para expandir as vendas até ao final do ano, avança o portal Adega.

A garrafa possui um material semelhante ao plástico no seu interior, para manter a temperatura da bebida. Pesa 55 gramas, ou seja, dez vezes mais leve do que as garrafas tradicionais, o que diminui drasticamente os preços de transporte e exportação, para além de libertar apenas 10% do carbono da produção de uma garrafa de vidro.

O fundador da empresa, Martin Myerscough, revelou que “o telefone não para de tocar, são ligações de várias partes do mundo. Até mesmo alguns produtores franceses mostraram interesse”. Contudo, o responsável afirma que o foco agora “é conseguir o mercado britânico”.

30-06-2012- Beber vinho controla ansiedade- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3116&ID_ORG=3

Uma nova pesquisa recentemente apresentada pela Universidade de Houston na Conferência de Biologia Experimental, em San Diego, Califórnia, sugere que o consumo de vinho e uvas pode ser capaz de afectar positivamente transtornos e hipertensão relacionada com deficiências cognitivas associadas à ansiedade.

Os pesquisadores da Universidade de Houston descobriram que a alimentação enriquecida com uva ou o consumo moderado de vinho durante duas semanas impediu distúrbios de ansiedade, de aprendizagem, comportamento, e perda de memória, bem como o aumento na pressão sanguínea. «Esses resultados sugerem um grande potencial nas uvas numa área muito importante para a saúde» afirmou a responsável pela investigação, Samina Salim. «A atribuição destes benefícios é atribuída ao antioxidante presente nas uvas», rematou.

02-07-2012- Vinho é a bebida mais consumida pelos britânicos- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3126&ID_ORG=3

Uma pesquisa realizada no Reino Unido pela Wine and Spirit Trade Association (WSTA), mostrou que apesar da crise económica que se faz sentir em toda a Europa, o vinho ainda é a bebida mais popular entre os consumidores britânicos. O estudo descobriu que 38% do público consome vinho, pelo menos uma vez por semana, enquanto 32% consomem cerveja. Apesar disso, os consumidores tem economizado dinheiro por causa da crise, sendo que mais de 70% da população cortou gastos relacionados à gastronomia e bebidas.

Entretanto, os consumidores que ainda bebem vinho regularmente preferem comprar vinhos que já conhecem e gostam, mesmo sendo mais caros: 67% disse que este é o factor mais importante na escolha, enquanto 64% disseram que escolhem pelo melhor preço. «O vinho continua a ser a escolha mais popular entre os consumidores, mas a crise continua a ter um impacto real sobre os gastos dos consumidores. Embora o preço e promoção continuem a ser factores importantes na determinação do que as pessoas comprem, é interessante saber que um maior número ainda acha mais importante ter um vinho que sei que gostam» afirmou o chefe executivo da WSTA, Gavin Partington. «A indústria tem o desafio de persuadir o consumidor a ser mais ousado e experimentar algo diferente», rematou.

03-07-2012- Gazela: sabe bem com as redes sociais- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/07/03.htm>

A agência criativa de marketing e comunicação digital WIZ Interactive (WIZ) foi responsável pelo desenvolvimento da estratégia, conteúdos e layout gráfico do site e das páginas nas redes sociais (Facebook, Pinterest e Instagram) da marca Gazela, assumindo também a dinamização da comunidade de fãs.

No seguimento do recente lançamento da campanha "Como tudo deveria ser", a marca sentiu que este era o momento para avançar com uma proposta integrada para o ambiente digital investindo claramente neste canal que vai no futuro servir de suporte para projetos de ativação de marca.

A estratégia da Wiz Interactive passou por levar a marca para as redes sociais, nomeadamente: Facebook (www.facebook.com/gazelawines), Pinterest (<http://pinterest.com/gazelawines>) e Instagram, corporizando a assinatura da marca: "Sabe Bem com a Vida" numa evidente aposta em territórios que contribuem para posicionar a marca como trendsetter e digital active, em linha com os comportamentos de consumo do target.

"Em resposta ao desafio que nos foi lançado apresentámos uma proposta que integrou três redes sociais porque considerámos que estava na hora da marca assumir esse espaço. E sendo uma marca challenger, fazia todo o sentido estar no Pinterest e no Instagram. São ainda redes sociais mais de nicho, mas isso é também o que define uma marca trendsetter." explica Nuno Silva, partner da Wiz.

O site (<http://www.gazela.eu>), original de 2010, foi alvo de um re-styling e assumiu o look & feel de um blogue (numa clara referência aos blogues de moda). Aqui é possível ver o making-of da nova campanha e os filmes publicitários, descobrir a gama de vinhos Gazela, experimentar uma das muitas receitas especialmente pensadas para serem apreciadas com Gazela Vinho Verde Branco e Gazela Sparkling Dry White e conhecer os Sparkling Bloggers.

Para além das redes sociais da marca Gazela, a WIZ Interactive é também responsável pela gestão de outras comunidades como: Samsung Portugal, A Vaca que ri, Roady Centro-Auto, B! - O lado B! da vida, Cutty Sark e Nicola, entre outras, para além de dinamizar a página da própria agência interagindo perto de 300 mil fãs numa base diária.

03-07-2012- Encontrado Champanhe de 170 anos em navio naufragado- Site Maria João Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3127&ID_ORG=3

Algumas garrafas de champagne que passaram 170 anos afundadas num navio naufragado irão ser leiloadas em Paris. Depois de um convite à apresentação de propostas internacionais, o governo das ilhas Aland confiou 11 garrafas deste Champanhe à casa de leilões francesa, a Artcurial.

No total foram 162 as garrafas encontradas em 2010 no fundo do mar entre a Finlândia e a Suécia, sendo que 79 delas ainda estavam próprias para consumo. Durante o acondicionamento, as rolhas mostraram que o champagne foi produzido em três diferentes casas: Juglar, Veuve Clicquot e Piper-Heidsieck.

Das 11 garrafas que serão leiloadas, seis são da Juglar, empresa que não existe mais desde 1829, 4 da Veuve Clicquot e 1 da Piper-Heidsieck. Os especialistas da casa de leilão analisaram e acreditam que o

champagne tenha sido produzido entre 1841 e 1850, e que cada uma dessas garrafas valha à volta de 10 mil euros.

No ano passado, duas garrafas da colecção foram leiloadas nas ilhas Åland por um preço recorde de 30 mil euros. Por isso, decidiu-se organizar outra venda em conjunto com a Artcurial - o primeiro de uma série de leilões chamados Åland Champagne Rendez-Vous.

05-07-2012- Moët & Chandon lança champanhe para ser bebido com gelo- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5424&bl=1>

O Moët & Chandon lançou o Moët Ice Impérial, um champanhe criado especificamente para ser degustado com gelo.



A marca criou uma nova maneira de beber champanhe, sugerindo o consumo do novo Moët Ice Imperial “em largos copos estilo *Cabernet* com gelo, permitindo juntar menta fresca, pepino ou zeste de lima”, aponta a insígnia em comunicado.

“Esta nova maneira de beber champanhe surge de forma radical com Moët Ice Impérial, num pequeno gole somos transportados para o seu mundo tropical e cheio de sol”, sublinha Arnaud de Saignes, diretor internacional de Marketing e Comunicação da Moët&Chandon. “Quer se deguste com gelo na praia rodeado de amigos quer experienciado *online*, Moët Ice Impérial é só por si um destino de luxo”.

O “luxo” também está patente na garrafa lacada de branco, com rótulo embutido a preto, cujo logótipo é gravado a ouro com design de prata

05-07-2012- “Prove Dão Lafões” inaugura esta sexta-feira- Site Essencia do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/124-prove-dao-lafoes-inaugura-lt-br%3E-esta-sexta-feira-as-18h>

É já sexta-feira, dia 6, pelas 18h, que inaugura o “Prove Dão Lafões”, evento gastronómico que se realiza no Adro da Sé, em Viseu, e que decorre até ao próximo domingo.

A abertura contará com as presenças do Secretário de Estado das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, Sérgio Monteiro, do Presidente da Comunidade Intermunicipal da Região Dão Lafões, Carlos Marta, do Presidente do Turismo do Centro, Pedro Machado, e ainda do Presidente da Câmara

Municipal de Viseu, Fernando Ruas.

Organizado pela CIM Dão Lafões, em articulação com o Turismo Centro de Portugal e produção da EV-Essência do Vinho, o “Prove Dão Lafões” fará de Viseu capital gastronómica do país até ao próximo domingo, dia 8. Restaurantes com degustações, mercado gourmet, sessões de cozinha ao vivo com chefes convidados, workshops sobre enogastronomia e muita animação constituem o cartaz da iniciativa, com entrada livre.

Os restaurantes participantes - Casa Arouquesa (Viseu), O Solar (Oliveira de Frades), Casa da Ínsua (Penalva do Castelo) e S. Tiago (São Pedro do Sul) - estarão em funcionamento permanente no evento, propondo degustações que oscilam entre os 3€ e os 10€ e que contemplam iguarias emblemáticas da região, incluindo a inevitável vitela, o cabrito, o presunto, os queijos, os enchidos e os cogumelos, apenas para citar alguns exemplos.

Também sem interrupções, o Mercado Gourmet reúne mais de 30 expositores que apresentam dezenas de produtos para prova e aquisição dos visitantes. Difícil será mesmo escolher entre vinhos, azeites, doçaria tradicionais, licores, frutos silvestres, mel e até chocolate, claro, sem esquecer os enchidos e os queijos da região.

Justa Nobre e Luis Américo apresentam dicas e receitas

O “Prove Dão Lafões” convidou ainda conceituados chefes de cozinha para apresentarem, no auditório do evento, receitas criativas assentes nos produtos tradicionais da região. As sessões de cozinha ao vivo são diárias e começam com Luis Américo (sexta, às 20h e 21h30), seguindo-se Justa Nobre (sábado, às 17h30 e 20h30) e terminando com Paulo Cardoso (domingo, às 13h30 e 15h30).

Luis Américo é um dos valores mais seguros da cozinha portuguesa, sabendo combinar como poucos os sabores tradicionais portugueses com a necessária criatividade. Eleito “Chefe Cozinheiro do Ano” em 2004, conta já um currículo impressionante que passa por locais como a Quinta do Pendão, Foz Velha e Degusto. Atualmente lidera os restaurantes “Mesa” e “Mercado”, no Porto, e o “Forneria S. Pedro”, em V.N. Gaia.

Justa Nobre é um dos nomes mais mediáticos da nossa gastronomia. Mantém-se fiel às raízes transmontanas, mas tem sido na Grande Lisboa que tem conseguido notoriedade, com destaque para o atual “Spazio Buondi/O Nobre”, no Campo Pequeno. Se já era das mais respeitadas entre a crítica e os gastrónomos tornou-se ainda mais conhecida do grande público ao ser jurada da versão portuguesa do concurso televisivo “Master Chef”.

Paulo Cardoso é um jovem e muito promissor cozinheiro. O trabalho que assina pode ser acompanhado da singular Casa da Ínsua (Penalva do Castelo) e Forno da Mimi (Viseu), sendo que no currículo conta já passagens por outras unidades hoteleiras de Viseu, Coimbra, Algarve e Suíça. Natural de Coimbra fez formação na escola hoteleira local.

No “Prove Dão Lafões” será ainda possível apurar conhecimentos sobre vinho e gastronomia, em conversas informais diárias muito focadas nas castas e na diversidade dos vinhos do Dão, bem como um workshop temático para profissionais da hotelaria e restauração (sábado, às 16h), sobre a importância de um correto serviço de vinhos.

O “Prove Dão Lafões” realiza-se sexta-feira, das 18h às 24h, sábado, das 12h às 24h e domingo, das 12h às

17h. O programa integral do evento gastronómico poderá ser consultado online, em www.provedaolafoes.com

De forma a facilitar o acesso de visitantes ao evento, a organização disponibiliza, gratuitamente e durante todo o horário de funcionamento do evento, o transfer de funicular entre o Parque de Estacionamento Automóvel da Feira de São Mateus e o Adro da Sé de Viseu.

06-07-2012- Embalagem conserva vinhos abertos- Site Maria João Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3132



Uma empresa de design criou uma nova embalagem a pensar nos consumidores de vinho que querem conservar e transportar garrafas de vinho parcialmente consumidas. O PlatyPreserve é um produto desenvolvido pela Cascade Desings e trata-se de uma bolsa extensível dotada de uma tampa de rosca removível, que elimina o ar interno e tem capacidade para uma garrafa de vinho de 750 ml.

O PlatyPreserve é feito de uma lâmina de três camadas, um revestimento de polietileno interno, uma camada de nylon e ainda uma terceira camada de película de protecção, todos termicamente laminados, com tintas opacas para não estragar o vinho.

Além dos cuidados com o vinho e da praticidade da PlatyPreserve, ele foi pensado para ser reutilizável: «Tenho algumas embalagens há uns quatro ou cinco anos, e nunca tive nenhum problema», afirmou John Burroughs, co-fundador e presidente da empresa. Segundo o responsável, as bolsas podem ser utilizadas até 25 anos, sem problemas.