

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 17 de Agosto a 24 de Agosto

NOTÍCIAS DIRECTAS

13-08-2012- Atribuídos os prémios do Concurso Internacional de Vinhos Arribe 2012- Site Cinco Quinas

<http://www.cincoquinas.com/index.php?progooption=news&do=shownew&newid=6251>

Os vinhos portugueses obtiveram 64 prémios; enquanto que os espanhóis chegaram aos 68 galardões. • Os vinhos das denominações de origem Douro e Rioja foram os que obtiveram maior reconhecimento.

· A VIII edição dos Prémios Arribe termina com um recorde histórico de vinhos participantes e a excelente qualidade dos vinhos premiados.

· Os vinhos das denominações de origem Douro e Rioja foram os que obtiveram maior reconhecimento.

· Os vinhos portugueses obtiveram 64 prémios; enquanto que os espanhóis chegaram aos 68 galardões.

A Asociación Vinuero/Vindouro publica, através de uma nota de imprensa, a decisão do júri dos Prémios Arribe 2012.

Este concurso internacional avalia os melhores vinhos de Espanha e Portugal. Entre os dias 6 e 8 de Agosto, na localidade salamantina de Trabanca, um júri de provas formado por enólogos e profissionais de prestígio internacional avaliou os 507 vinhos enviados a concurso.

O Regulamento do Premio Arribe estabelece 2 tipos de prémios:

O Arribe do Ouro, que é um prémio único que é atribuído ao primeiro vinho de cada categoria com mais de 85 valores, e o Arribe de Prata com o que se premia aqueles vinhos que obtiveram mais de 85 valores, à excepção do primeiro de cada categoria.

O concurso Prémios Arribe estabelece 9 categorias de vinhos:

1. Vinhos espumantes e cavas
2. Vinhos brancos sem madeira
3. Vinhos brancos com madeira
4. Vinhos rosados
5. Vinhos tintos sem madeira
6. Vinhos tintos com madeira de menos de 6 meses
7. Vinhos tintos com madeira dos 6 aos 14 meses
8. Vinhos tintos com madeira superior aos 14 meses
9. Vinhos generosos

É de sublinhar que, no presente ano, o certame esteve marcado por uma altíssima participação de produtores, com 507 vinhos apresentados a concurso, procedentes de 56 denominações de origem de Espanha e Portugal.

Seguem as denominações de origem que têm recebido um maior reconhecimento:

Douro: 21 prémios

Rioja: 16 prémios

Ribera del Duero: 12 prémios

Dão: 9 prémios

Porto: 8 prémios
 Beira Interior: 7 prémios
 La Mancha: 7 prémios
 Alentejo: 5 prémios
 Toro: 4 prémios
 Valdeorras: 4 prémios
 Bairrada: 4 prémios
 Vinho Verde: 4 prémios
 Vino de la Tierra de Castilla: 3 prémios
 Jumilla: 3 prémios
 Arribes: 3 prémios
 Setúbal: 2 prémios
Lisboa: 2 prémios
 Campo de Borja: 2 prémios
 Cava: 2 prémios
 Terras da Beira: 2 prémios
 Rueda: 2 prémios
 Ribeiro: 1 prémio
 Ribeira Sacra: 1 prémio
 Sierra de Málaga: 1 prémio
 Vinos de Madrid: 1 prémio
 Condado de Huelva: 1 prémio
 Vinos de la Tierra de Cádiz: 1 prémio
 Vinos de la Sierra de Salamanca: 1 prémio
 Bierzo: 1 prémio
 Vinos de la Tierra de Castilla y León: 1 prémio

15-08-2012- Vinhos de Ourém distinguidos em certame ibérico- Blog Auren

<http://auren.blogs.sapo.pt/1067372.html>

Os vinhos da Quinta do Montalto acabam de arrecadar mais duas medalhas de Prata na 8ª edição dos "Prémios Arribe" 2012 que este ano teve a concurso 507 vinhos de diversas categorias, de diversas denominações de origem de Portugal e Espanha.

Os vinhos distinguidos foram o Cepa Pura Aragonez 2011 e Cepa Pura Touriga Nacional 2011.

17-08-2012- Vinhos de Lisboa novamente distinguidos- Site Expresso do Oriente

<http://expressodooriental.com/?p=6160>

Decorreu, entre 6 a 8 de Agosto, a VIII edição dos Prémios Arribe em Salamanca, Espanha – um evento internacional que analisa e avalia os melhores tintos de Portugal e Espanha, num total de 597 vinhos. Os Vinhos de Lisboa CEPA PURA ARAGONEZ 2011 e o CEPA PURA TOURIGA NACIONAL 2011 da QUINTA do MONTALTO, trouxeram para Portugal 2 Medalhas de Prata.

18-08-2012- Vinhos portugueses ganham 64 prémios em Espanha- Blog Atual e Tal

<http://atualetal.blogspot.pt/2012/08/vinhos-portugueses-ganham-64-premios-em.html>

Os vinhos portugueses arrecadaram 64 galardões nos Prémios Arribe 2012, concurso que avalia os melhores vinhos produzidos em Espanha e Portugal. O total dos prémios atribuídos foi 132, pelo que Portugal conquistou quase metade dos galardões. A região demarcada do Douro foi a que mais brilhou ao conquistar 21 prémios.

Os resultados foram dados a conhecer pela Associação Vinduro/Vindouro através de uma nota de imprensa, que divulgou a votação atribuída pelo prestigiado comité responsável pela apreciação dos 507 néctares inscritos, constituído por enólogos e outros profissionais ligados ao setor vinícola.

Além do Douro, as regiões portuguesas mais premiadas no concurso, que decorreu entre os dias 6 e 8 de Agosto na localidade espanhola de Trabanca, foram Dão, com nove prémios, Porto, com oito, Beira Interior, com sete, e Alentejo, com cinco distinções. Porém, houve também galardões para vinhos de Setúbal, Lisboa e Terras da Beira (Guarda).

No total, os vinhos portugueses conquistaram quatro prémios Arribe de Ouro, atribuídos ao vinho de cada categoria - desde espumantes a brancos e tintos - com mais de 85 valores em 100.

20-08-2012- Vinhos de Lisboa Prestigiados no Concurso Internacional de Vinhos- Facebook IVV

<http://www.facebook.com/IVV.PAGINA.OFICIAL>

Instituto da Vinha e do Vinho, IP partilhou uma ligação.

Vinhos de Lisboa Prestigiados no Concurso Internacional de Vinhos – PRÉMIOS ARRIBE 2012

20-08-2012- Vinhos de Lisboa prestigiados nos prémios Arribe 2012- Site Do Restaurante

http://www.dorestaurante.net/index.php?option=com_content&view=article&id=1295:vinhos-de-lisboa-prestigiados-nos-premios-arribe-2012&catid=39:produtos&Itemid=58

Celebrou-se a VIII edição dos Prémios Arribe em Salamanca, Espanha – um evento internacional que analisa e avalia os melhores vinhos tintos de Portugal e Espanha, num total de 597 vinhos. Os Vinhos de Lisboa CEPA PURA ARAGONEZ 2011 e o CEPA PURA TOURIGA NACIONAL 2011 da QUINTA do MONTALTO, trouxeram para casa duas Medalhas de Prata.

O produtor Filipe Gomes Pereira – Herdeiros tem visto a qualidade dos seus vinhos, distinguida ao longo de todo o ano, em várias iniciativas a nível nacional e internacional: o Vinho Cepa Pura Trincadeira 2010 foi premiado com uma Medalha de Grande Ouro no Concurso Berliner Wein Trophy; o vinho Cepa Pura Fernão Pires 2009 foi considerado o melhor Vinho Branco Europeu pelo Guia de Vinhos alemão “Berliner Weinfuhrer 2012.

O vinho Cepa Pura Fernão-Pires 2011 viu a sua qualidade reconhecida através de uma Medalha de Prata ganha no Concurso International Wine Guide 2012 em Espanha, o mesmo Concurso que premiou com uma Medalha de Bronze o vinho Vinha da Malhada Reserva 2009.

A revista alemã Selection – Sommerweine 2012 também distinguiu vários vinhos deste produtor na sua edição 2012 – Cepa Pura Reserva 2010, Vinha da Malhada 2011, Vinha da Malhada Reserva 2009 e Vinha da Malhada Reserva 2007 .

O Concurso PRÉMIOS ARRIBE é organizado pela Associação Vinduero-Vindouro, que procura reunir neste certame os melhores vinhos e adegas da Península Ibérica, valorizando o trabalho dos profissionais que oferecem ao consumidor vinhos de alta qualidade.

20-08-2012- Vinhos de Lisboa prestigiados no concurso internacional de vinhos – prémios Arribe 2012- Site IVV

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

Link ao Comunicado de Imprensa Vinhos de Lisboa

16 Agosto 2012

VINHOS DE LISBOA PRESTIGIADOS NO CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS – PRÉMIOS ARRIBE 2012
Celebrou-se entre 6 a 8 de Agosto a VIII edição dos Prémios Arribe em Salamanca, Espanha – um evento internacional que analisa e avalia os melhores vinhos tintos de Portugal e Espanha, num total de 597 vinhos.

Os Vinhos de Lisboa CEPA PURA ARAGONEZ 2011 e o CEPA PURA TOURIGA NACIONAL 2011 da QUINTA do MONTALTO, trouxeram para casa 2 Medalhas de Prata.

O produtor Filipe Gomes Pereira – Herdeiros tem visto a qualidade dos seus vinhos, distinguida ao longo de todo o ano, em várias iniciativas a nível nacional e internacional: o Vinho Cepa Pura Trincadeira 2010 foi premiado com uma Medalha de Grande Ouro no Concurso Berliner Wein Trophy; o vinho Cepa Pura Fernão Pires 2009 foi considerado o melhor Vinho Branco Europeu pelo Guia de Vinhos alemão “Berliner Weinfuhrer 2012

O vinho Cepa Pura Fernão-Pires 2011 viu a sua qualidade reconhecida através de uma Medalha de Prata ganha no Concurso International Wine Guide 2012 em Espanha, o mesmo Concurso que premiou com uma Medalha de Bronze o vinho Vinha da Malhada Reserva 2009.

A revista alemã Selection – Sommerweine 2012 também distinguiu vários vinhos deste produtor na sua edição 2012 – Cepa Pura Reserva 2010, Vinha da Malhada 2011, Vinha da Malhada Reserva 2009 e Vinha da Malhada Reserva 2007 .

O Concurso PRÉMIOS ARRIBE é organizado pela Associação Vinduero-Vindouro, que procura reunir neste certame os melhores vinhos e adegas da Península Ibérica, valorizando o trabalho dos profissionais que oferecem ao consumidor vinhos de alta qualidade.

21-08-2012- Vinhos de Lisboa prestigiados no concurso internacional de vinhos – prémios Arribe 2012- Facebook Wine Passion Magazine

<http://www.facebook.com/PaixaoPeloVinho?ref=stream>

Wine Passion Magazine partilhou uma ligação através de Instituto da Vinha e do Vinho, IP.

Vinhos de Lisboa Prestigiados no Concurso Internacional de Vinhos – PRÉMIOS ARRIBE 2012.

NOTÍCIAS GERAL

17-08-2012- Vindimas 2012. Seca provoca atraso e qualidade é uma incógnita- Site IOL

<http://www.ionline.pt/portugal/vindimas-2012-seca-provoca-atraso-qualidade-uma-incognita>

No ano passado, por esta altura já se vindimava. Este ano, algumas castas tintas ainda não acabaram o pintor. Fomos pelo país ver como estão as vinhas e como se anuncia a colheita de 2012. Há menos uvas e tanto pode ser boa como assim-assim. Ainda ninguém sabe

Como vão ser as vindimas este ano?

Com algum atraso em todo o país, como nos referiram uma dezena de produtores e enólogos que contactámos nos últimos dias. Esses atrasos regulam entre uma a duas semanas, os menores, até um mês ou mais nos casos extremos.

E nem sequer estamos a fazer estas contas em relação ao ano passado, que foi um ano excepcionalmente temporão (as uvas amadureceram cedo), mas sim em relação à média dos últimos cinco anos. De qualquer modo, de entre os enólogos contactados, parece-nos ser o Alentejo a região onde as uvas vão começar a ser cortadas mais cedo.

João Portugal Ramos, que tem propriedades na zona de Estremoz, na Região Tejo (ex-Ribatejo), nas Beiras (zona de Coimbra) e no Douro, disse-nos que há um atraso, mas que conta começar a colher algumas uvas brancas no Alentejo já para a semana e também no Ribatejo – estas últimas para fazer espumante, um tipo de vinho que requer uvas com um pouco mais de acidez, logo num ponto de maturação menos evoluído. Os tintos, só em Setembro, atingindo-se o pico da vindima no Alentejo só em meados do próximo mês, já que o estado de maturação de castas e de vinhas é muito diverso.

Manuel Rocha, CEO da Adega de Borba, também refere que as vinhas dos associados estão com um ligeiro atraso, mas que as coisas até se poderão compor, se as temperaturas não forem muito altas.

Luís Serrano Mira, co-proprietário (com o irmão Carlos) da Herdade das Servas, diz que os anos difíceis como este até podem ser interessantes, porque podem ensinar muita coisa, já que o clima está a mudar e é altura de se repensar se é melhor manter as vinhas velhas ou procurar outras castas que reajam melhor a essa mudança.

Na península de Setúbal, Hélder Galante, director da Malo Wines (Catralvos), também referiu um atraso de oito a 15 dias, iniciando a colheita dos brancos a começar pelo moscatel e fernerão pires dentro de duas semanas e depois o verdejo, arinto e chardonnay, castas mais serôdias (amadurecem mais tarde). A colheita dos tintos só deve começar cerca de três semanas depois dos brancos.

Também na Região Lisboa (ex-Estremadura) se sente esse atraso, como conta Luís Vieira, administrador da Quinta do Gradil, no concelho do Cadaval. É costume começar a cortar os cachos na terceira semana de Agosto, mas este ano só lá para a primeira semana de Setembro, porque há talhões da mesma vinha e da mesma casta com desenvolvimentos muito diferentes.

A Bacalhoa Vinhos está presente em quase todas as regiões portuguesas (só falham o Tejo e o Algarve). O seu director de enologia Vasco Penha Garcia afirma que na generalidade do país, apesar de tudo, a promessa é boa em termos quantitativos, embora esteja tudo muito atrasado, com videiras de uvas tintas que ainda não completaram o pintor (mudança de cor nas castas tintas, que passam progressivamente de verdes a rosadas e a roxo ou preto). “Nos últimos 20 anos sempre se começaram as vindimas em meados de Agosto, este ano é muito pouco provável.”

Luís Pato, vitivicultor e enólogo com propriedades na Bairrada, conta que algumas castas mais temporãs, como a maria gomes (nome que na Bairrada se dá ao fernerão pires), serão as primeira a ser cortadas. Tintos para espumante só lá para o final da primeira semana de Setembro, enquanto para vinho tinto só em final de Setembro, princípio de Outubro.

No Douro conversámos com quatro proprietários e ou enólogos: Stéphane Ferreira, dono da Quinta do Pôpa (região de Tabuaço), Cristiano Van Zeller (enólogo e dono da Quinta do Vale D. Maria), Paulo Ruão (director de enologia e accionista de Lavradores de Feitoria) e Jorge Moreira (produtor do Vinho Poeira e enólogo da Real Companhia Velha). Também eles relataram atrasos que nalguns casos podem chegar às três semanas.

Contudo, Jorge Moreira referiu que a maior parte da casta bastardo já está pronta a vindimar. Será a excepção.

Atraso vem do Inverno Se há um atraso geral, de onde é que vem? Do Verão seco, embora com temperaturas relativamente baixas que temos tido?

Todas as pessoas com quem falámos são unânimes em afirmar que o atraso se deve ao Inverno muito seco (crê-se que o mais seco dos últimos 65 anos), que atrasou imenso o abrolhamento das videiras. Como tudo começou mais tarde, também deve acabar mais tarde. Mas será assim tão linear? Não, não é, porque a vitivicultura, isto é, a cultura da vinha e a feitura do vinho, tem muito que se lhe diga.

Conta-nos Pedro Correia que as videiras são plantas altamente resistentes e sabem-na toda. Assim sendo, entre outras habilidades, são capazes de fechar os estomas nas folhas para não perderem, por evaporação, a água que lhes é vital. Resistem, mas com esse fecho dos estomas também cessa a entrada de dióxido de

carbono, essencial para a fotossíntese, e com isso a maturação pára. Se chover, a videira recomeça imediatamente o seu ciclo normal, e é por essa razão que nenhum dos técnicos contactados se quis arriscar a fazer um prognóstico para a qualidade das uvas, e muito menos do vinho desta safra. Tudo porque dois ou três dias de chuva em Agosto e a manutenção de uma temperatura mais ou menos amena podem mudar tudo num instante.

Mas então é ou não verdade que as videiras, para produzirem com qualidade e regularmente, gostam de um bocadinho de stress hídrico e que, actualmente, uma boa parte das vinhas já tem instalada rega?

Sim, tudo isso é verdade e, quanto à falta de água, as videiras (sobretudo as mais velhas) são capazes de lançar raízes que chegam aos dez metros de profundidade em busca de lençóis freáticos. O problema é que, sem a reposição que a chuva de Inverno permite, esses lençóis estão também à míngua. Choveu alguma coisa em Abril, mas já era tarde. João Portugal Ramos contou-nos que a precipitação normal na zona das suas propriedades em Estremoz ronda os 500 milímetros, por metro quadrado e por ano, e que entre o final das vindimas de 2011 e agora só caíram cerca de 100 milímetros – cinco vezes menos!

Há a rega e uma boa parte dos novos projectos já a contempla mas, como refere Pedro Correia, é uma solução muito cara, sobretudo no Douro, por uma questão do relevo do terreno. O mesmo nos referiu Luís Vieira, afirmando que na Quinta do Gradil se utiliza a rega sobretudo para as plantações mais jovens e nas encostas, não a utilizando nos vales.

Mas quem quer uvas de boa qualidade também não pode abusar da rega, sob pena de ter uvas grandes mas desinteressantes, com pouco álcool, pouco açúcar e poucos frutados (aquilo que eu, em miúdo, sempre ouvi chamar de uva mijona).

É, portanto, pelo equilíbrio entre uma série de factores que têm de ser ponderados por estes enólogos (no lote dos nossos melhores) que o destino da colheita passa. E uma decisão errada pode deitar tudo a perder.

É por essa razão que, como atrás referimos, os enólogos vão à vinha todos os dias saber do estado de maturação. E como o fazem?

Mais uma vez, Pedro Correia ajuda-nos: “Na nossa casa, o acompanhamento da evolução da maturação das uvas começou na passada segunda-feira, trabalho que inclui uma amostragem de bagos, casta por casta, quinta por quinta, realizado por uma equipa especializada de acordo com o plano de amostragem previamente estabelecido para cada quinta (pontos de amostragem definidos para cada bloco monovarietal).

O acompanhamento do processo de maturação das uvas inclui análises químicas dos mostos, complementadas com a análise sensorial dos bagos.

Da análise química podemos obter informação sobre a concentração dos açúcares, dos ácidos e dos importantes compostos polifenólicos, relacionados com a cor e sabor dos vinhos tintos.

A análise sensorial de bagos possibilita a avaliação dos três componentes de forma independente: a polpa, que nos permite perceber a relação açúcares/ácidos, que em função da evolução da maturação vai reflectindo o aumento dos açúcares e a diminuição da concentração dos ácidos, aproximando-nos do

equilíbrio de sabores desejado; a película, onde se localizam os compostos e precursores aromáticos, a cor e também uma parte dos taninos, que nos permitem apreciar a evolução dos sabores herbáceos para os sabores e aromas retronasais de fruta fresca, e nos dedos podemos avaliar a facilidade com que a cor se liberta da película; as grainhas, que são reservatórios de taninos, compostos importantes para a longevidade e potencial de envelhecimento dos vinhos, com as quais podemos perceber a evolução da maturação destes compostos pela transformação de aromas herbáceos e uma adstringência exagerada em aromas de frutos secos, torrefacção, amêndoas, indicadores de uma maturação a chegar ao ponto óptimo.

Nas grainhas, a avaliação da cor (que vai desde o verde até ao castanho escuro) também nos permite perceber se a evolução positiva está a ocorrer. Toda essa informação é uma ferramenta importante para nos ajudar a tomar decisões críticas, designadamente, relacionadas com o timing de colheita, no ponto óptimo de maturação das uvas, ou seja, aquele que corresponde a um relação favorável açúcares/ácidos, à cor que facilmente se extrai a partir das películas e também a taninos maduros e doces.”

Na Adega Quando a vindima arranca, outro problema se coloca: o processamento das uvas

Para os produtores que têm uma capacidade instalada que lhes permita vinificar tudo de uma só vez é mais fácil, mas para quem tenha grandes quantidades é mais complicado.

A família Symington, que processa, por ano, várias dezenas de milhões de litros de vinho (tranquilos e fortificados), tem vários centros de vinificação. O maior é na Quinta do Sol, onde têm duas adegas a funcionar em paralelo. A maior recebe uvas próprias e uvas de compra, cuja qualidade também é controlada, produzindo DOC Douro tinto e branco e vinho do Porto.

A outra adega, dos reservas, é mais pequena e cada cacho passa por uma selecção manual (todos os bons produtores o fazem para as suas melhores colheitas, como é exemplo a foto que publicamos da triagem na Herdade das Servas). Seguem-se processos diferentes consoante o tipo de vinho que se quer obter, mas isso já é um assunto que não passa por este artigo sobre as vindimas.

No entanto, não queremos deixar de apontar o exemplo da Adega de Borba, que recebe uvas dos vários sócios e onde é necessário estabelecer uma calendarização complicada com cada produtor para não haver engarrafamento à porta da adega. Manuel Rocha conta que nem sempre é fácil, mas que tudo acaba por se resolver.

E se o grande medo de Abraracourcix, o chefe da aldeia gaulesa onde vivia Astérix, era que o céu lhe caísse em cima da cabeça, o grande medo dos nossos vitivinicultores é que chova durante a vindima. “É um desastre!”, dizem.

19-08-2012- Vinhos: Campanha de 2012 aponta para maior produção no Douro, no Alentejo a seca atrasou maturação das vinhas- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/08/19.htm>

A um mês da campanha vinícola de 2012, a região do Douro conta com um aumento da produção, ao contrário do Alentejo, cujos produtores se debatem com atrasos na maturação das videiras. O Dão deverá ter menos pipas, mas vinhos de qualidade adicional.

Em três das maiores regiões demarcadas do país, os produtores apontam para um aumento generalizado da qualidade, mas apenas o Douro espera o reforço da produção, na ordem dos 23%. O Dão espera a mesma quantidade de vinho, enquanto o Alentejo aguarda uma ligeira redução das pipas produzidas.

A norte, na Região Demarcada do Douro, prevê-se para esta vindima uma produção média de vinho a rondar as 295 mil pipas. Segundo dados da Associação de Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID), a expectativa de colheita para esta vindima é de cerca de 295 mil pipas, num intervalo de previsão entre as 269 e as 325 mil pipas.

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

No entanto, a produção real poderá registar uma quebra devido à queda de granizo, que em Julho afectou cerca de 700 hectares de vinha nos concelhos de Sabrosa, Alijó e São João da Pesqueira. A este facto juntam-se ainda as condições meteorológicas. Este ano vitícola no Douro situa-se entre os seis mais secos desde há 40 anos, com menos 52%, em média, de precipitação acumulada.

Na região do Dão, António Mendes, vogal da Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVRD), espera uma produção entre os 40 e 45 milhões de litros, o que corresponde a uma “ligeira quebra”, devido ao stress hídrico a que algumas castas estiveram sujeitas, a uma ligeira incidência da podridão negra (black roth) e ainda ao escaldão da vinha que aconteceu recentemente.

“Mas, se houver uma ligeira quebra na quantidade, não é nada que preocupe. Pelo contrário, tem sido essa a condição: quando se assiste a uma ligeira quebra da produção, acontece um interessante aumento da qualidade no Dão”, atalhou.

Por isso, o também presidente da adega cooperativa de Mangualde assegura que, “se tudo correr dentro da normalidade, com a recente chuva que caiu no Dão, então a qualidade poderá até ser superior ao ano passado, que já foi um excelente ano”.

Sobre a qualidade, existe uma sintonia entre dirigentes e produtores, com João Teixeira, cujas vinhas se encontram nas mais ensolaradas encostas do rio Dão, que dá nome à região, a admitir que “se não acontecerem surpresas”, o que está para sair dos vinhedos “é um grande copo”.

Mais a sul, a produção de vinho no Alentejo deve sofrer este ano uma diminuição face a 2011, mas ainda pouco se pode adiantar sobre esta matéria, visto que “as maturações das uvas se encontram bastante atrasadas”, segundo a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA).

A presidente da CVRA, Dora Simões, adiantou à Lusa que “o tempo seco e a falta de humidade no solo está a ter efeitos no desenvolvimento vegetativo da videira, causando atraso na maturação das uvas”. “A quantidade de uva nos cachos é menor do que o habitual devido ao calibre inferior dos bagos”, sublinhou.

Segundo a responsável, a qualidade das uvas para esta vindima, até à data, “prevê-se boa”, dependendo, no entanto, “das condições climáticas que ocorram durante a fase de maturação”.

Na região alentejana, revelou ainda a CVRA, apenas alguns produtores do Baixo Alentejo já começaram as vindimas, mas somente de algumas castas mais precoces.

19-08-2012- Documentário revela obsessão por vinhos de Bordéus- Site Maria de João Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3207&ID_ORG=3

Nos últimos tempos os chineses têm apostado na compra de vinhos, de propriedades e na exportação de vinhos de Bordéus. «Red Obsession» é o nome do documentário que fala sobre esta situação, ainda está a ser filmado, e vai ser lançado em início de 2013.

O documentário começou a ser filmado durante as vendas em primeur, em Bordéus, em Abril de 2011, com a participação de produtores e críticos que vão desde Oz Clarke e Steven Spurrier, até Francis Ford Coppola. Produzido por Warwick Ross, David Roach e Andrew Caillard MW, o documentário mostra entrevistas com produtores, enólogos, críticos, jornalistas, Master of Wines, proprietários de châteaux, especialistas financeiros e muitos outros profissionais do sector.

«Red Obsession» revela a paixão e a obsessão que os vinhos de Bordéus provocam nos chineses (e não só), assim como as oportunidades e riscos que certas pessoas para alimentar esse amor pelo vinho. «É um estudo do espírito humano e de perspectivas culturais vistas através da estética de Bordéus, assim como a crise económica europeia e a incerteza global», explicou Andrew Caillard MW, um dos produtores do filme. O documentário será lançado em Lion Rock Films, no início de 2013, na Austrália e na Nova Zelândia, seguido de uma estreia mundial.

21-08-2012- Vinhos nacionais são os grandes vencedores em competição mundial- Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2003:vinhos-nacionais-sao-os-grandes-vencedores-em-competicacao-mundial&catid=60:vinhos&Itemid=66

Os vinhos portugueses conquistaram 38 medalhas de ouro, dez de prata e ainda a prestigiada Grande Medalha de Ouro (entregue apenas aos dez melhores) no concurso internacional Sélection Mondiales de Vins, realizado no Canadá.

A muito ambicionada Grande Medalha de Ouro distinguiu o vinho Porto Poças Colheita 1992, o único vinho português a garantir este prestigiado prémio. O mesmo néctar recebeu também a distinção especial “FIJEV” por ter sido o vinho com a pontuação mais elevada de toda a competição, num total de 1.806 vinhos.

No concurso, os vinhos lusos somaram também 38 medalhas de ouro, a maioria das quais entregues a tintos produzidos em território português, com excepção para dois vinhos brancos doces e um moscatel de 2007 produzido pela Bacalhôa Vinhos de Portugal.

Portugal trouxe ainda do Canadá dez medalhas de prata, entregues na sua maioria, uma vez mais, aos vinhos tintos, tendo também três brancos sido galardoados pelo júri da competição.

O Sélection Mondiales de Vins, uma das mais importantes competições de vinhos da América do Norte, decorreu na cidade canadiana de Quebec e contou com a participação de 581 produtores de 35 países.

22-08-2012- Dia Europeu do Enoturismo - 11 de Novembro 2012- Site AMPV

<http://ampv.pt/index.php?pt=noticias&op=detail&id=2585>

Dando continuidade ao sucesso que tem sido o Dia Europeu do Enoturismo, a AMPV e a Direcção da Recevin informam que a 4ª edição vai realizar-se no próximo dia 11 de Novembro (este ano coincide com o Dia de S. Martinho), e convida todos os seus municípios, mas também as Rotas de Vinho, a aderir a esta nova edição, com a organização de um programa de actividades para assinalar a ocasião. A cultura e a tradição da terra estão intimamente ligadas à identidade do vinho e a todos os produtos locais, que cada vez mais são símbolos da qualidade de vida e embaixadores de cada região. É com o objectivo de desenvolver esta premissa, que a Recevin em parceria com a AMPV, vêm convidar os seus municípios e Rotas de Vinho para organizarem um vasto leque de actividades que fomentem a promoção e a divulgação das suas regiões, vinhos e produtos típicos enquanto exemplos de qualidade de vida.

Os eventos programados para este dia em cada município e/ou Rota de Vinho aderente, devem estar voltados para a promoção dos territórios, das respectivas regiões, que serão promovidos em conjunto pela RECEVIN e AMPV, através:

1. Sites da RECEVIN (www.recevin.net) e da AMPV (www.ampv.pt), com locais dedicados à promoção do Dia Europeu do Enoturismo, facebook European day of Wine Tourism, Newsletter RECEVIN;
2. Comunicados de imprensa, feitos por ambas as entidades, para os meios de comunicação social local, regional, nacional e europeu;

O objectivo desta promoção conjunta é de alcançar uma maior difusão internacional do turismo do vinho.

Assim, e a fim de poder organizar com êxito esta difusão e comunicação para o exterior é fundamental saber com antecedência quais as cidades e as Rotas que estão interessadas em participar nesta iniciativa, por isso agradecemos que nos comuniquem da vossa decisão até 14 de Setembro, se possível já com o programa ou programa provisório das actividades previstas para este dia, assim como o link da vossa página de website onde será alojada a promoção para este dia. Mais abaixo poderão encontrar o formulário de participação, com algumas sugestões que poderão utilizar para elaborar o vosso programa, que pedimos, caso queiram aderir a esta iniciativa, que o preencham e nos enviem para o mail ampvinho@gmail.com ou para o fax 243 709 446.

Informamos, também, que poderão enviar para a AMPV e para a RECEVIN, todas as informações de interesse referentes a este dia, links, imagens e vídeos promocionais dos Municípios para que sejam publicados no Website da RECEVIN e da AMPV na área dedicada ao Dia Europeu do Enoturismo.

22-08-2012- Chineses compram maior negociante de vinhos de Bordéus- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3210&ID_ORG=3

Uma companhia alimentar chinesa comprou a participação maioritária (70%) no maior negociante de vinhos de Bordéus, a DIVA, fundada em 1979. A DIVA é a primeira empresa do sector a oferecer uma parte maioritária a uma companhia chinesa, neste caso, a Shanghai Sugar Cigarette and Wine (SSCW), uma subsidiária da Bright Food, a maior empresa de comida da China. A nova parceria foi assinada recentemente em Paris, sendo que o fundador e presidente, Pierre Beuchet, e o director geral, Jean-Pierre Rousseau, irão dividir entre si os outros 30% da empresa. «O trabalho de ser negociante de vinhos está a tornar-se maior e mais intenso, e por isso precisávamos de investimentos para chegar ao próximo nível.

Analisámos várias opções de fundos, e acreditamos que grande parte do futuro de Bordéus está na China, e faremos parte disso», afirmou Rousseau. O empresário explicou ainda que os clientes internacionais vão permanecer, no entanto, o acesso ao mercado chinês irá aumentar.

A empresa já tem um escritório na China com 60 funcionários que irá apostar num programa para educar os consumidores e investidores chineses com festivais de vinhos, harmonizações e uma nova linha de produtos. «A nossa parceria não garante somente fundos, também iremos conquistar uma grande faixa de consumidores que pode vir a dar origem ao desenvolvimento de novos projectos e marcas. Esperamos construir uma empresa maior e mais forte», rematou Rousseau.

23-08-2012- Vinhas declaradas monumento histórico- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3212&ID_ORG=3

Pela primeira vez na história uma adega ganha, por um lote de vinhas com mais de 200 anos, a classificação de monumento histórico. As vinhas, datadas entre 1800 e 1830, situam-se a sudoeste de França, na AOC Saint-Mont (Gers), e cobrem uma área de 2 mil metros quadrados.

As vinhas históricas datam antes da doença da Filoxera que assolou a Europa no século XIX, e nunca foram enxertadas, o que actualmente é uma prática normal. O proprietário das vinhas, o produtor de 85 anos, René Pédebernade, e seu filho Jean Pascal, ainda utilizam métodos tradicionais de cultivo. As vinhas ficam dispostas em direcções perpendiculares e paralelas (um método de cultivo que foi abandonado no final do século XIX) ao invés da linha única.

As vinhas são uma mistura de 20 variedades de uvas brancas e tintas, incluindo a Tannat, Fer Servadou e Muscadelle, entre outras variedades: «As vinhas são um exemplo memorável de biodiversidade e resistência genética», afirmou recentemente Eric Fitan, director da Wine Bureau de Saint-Mont. «E também são um vínculo com o tipo de cultivo feito antes da filoxera».

23-08-2012- Preço e região de origem determinam a escolha do vinho pelos portugueses, diz estudo- Site Essencia do vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/179-preco-e-regiao-de-origem-determinam-a-escolha-do-vinho-pelos-portugueses-diz-estudo>

Na hora de escolher que vinho comprar, os consumidores portugueses estão cada vez mais atentos ao preço (44%) e à região de origem (43%). O fator de escolha dominante continua a ser "o aroma agradável" (61%). Estas conclusões integram a nova sondagem da GfK, empresa de estudos de mercado que, pelo segundo ano, voltou a avaliar o setor do vinho português.

Por comparação com um estudo anterior, realizado em fevereiro de 2011, o consumo de vinho tem vindo a diminuir, existindo uma quebra acentuada de consumidores (44% dos portugueses, contra 57% no início de 2011). A esmagadora maioria dos consumidores compra vinho tinto (74%), o Alentejo continua a ser a região mais apreciada (61%), existe uma quebra da propensão para experimentar vinhos novos (13% na atualidade contra 19% de outro estudo, de julho de 2011), concluindo-se ainda que existe uma quebra de número de consumidores, aconselhando-se novas estratégias de aproximação do vinho aos portugueses. Ainda assim, o estudo sublinha a dinâmica da indústria do vinho, em particular o reforço da posição nos mercados internacionais.

Por fim, nota também para outros dados interessante do estudo. Na preferência dos portugueses, o Vinho Verde surge em segundo lugar (29%), contra o restante vinho branco (27%) e o vinho rosé (7%). O consumo de vinho branco sofreu, de acordo com o estudo, uma quebra em Portugal, com apenas 27% dos consumidores a afirmarem consumir com regularidade esta tipologia de vinho, contra os 44% que o assumiam em fevereiro de 2011.

O estudo GfK Track.Wine é realizado duas vezes por ano (no inverno e no verão). A amostra deste estudo foi de 1.235 indivíduos, maiores de idade e residentes em Portugal Continental, selecionados através do método de quotas, com base numa matriz que cruzou as variáveis "sexo, idade, região e dimensão dos agregados populacionais", com recolha de entrevistas na residência dos inquiridos.

23-08-2012- 29º Festival do Vinho Português e 19ª Feira Nacional da Pêra Rocha voltou a ser um sucesso, apesar das entradas pagas- Site Badaladas

<http://www.badaladas.pt/index.php/oeste/446-29-festival-do-vinho-portugues-e-19-feira-nacional-da-pera-rocha-voltou-a-ser-um-sucesso-apesar-das-entradas-pagas>

Terminou no passado dia 12 mais uma edição do Festival do Vinho Português e da Feira Nacional da Pêra Rocha. Na hora de fazer o balanço, tanto a organização como os expositores afirmaram que o mesmo foi extremamente positivo. O primeiro aspeto a salientar é sem dúvida o número de pessoas que passaram pela mata municipal. “De facto, foram vários milhares de visitantes que tiveram a oportunidade de provar os múltiplos sabores que a mata municipal do Bombarral lhes proporcionou, com a realização destes certames que decorreram, uma vez mais, em paralelo, continuando a afirmar-se como o principal acontecimento de promoção económica do concelho”.

De realçar, de igual modo, o elevado número de transações efetuadas durante o certame, tendo-se verificado que muitos expositores tiveram a necessidade de renovar por várias vezes o seu stock, esgotando-o no final.

A nível da gastronomia, o restaurante principal do certame e as tasquinhas, a cargo do Sport Clube Escolar Bombarralense, do Círculo de Cultura Musical Bombarralense e dos Bombeiros Voluntários do Bombarral, registaram igualmente uma adesão muito significativa, tendo-se verificado lotações esgotadas em todos os dias do certame.

Comparativamente aos anos anteriores, uma das principais novidades desta edição prendeu-se com a cobrança de entradas no valor simbólico de um euro, situação que foi muito bem acolhida por todos. Por todo o país existem eventos diversos, sendo na sua maioria pagos pelo visitante. A cobrança de um euro, valor meramente simbólico, não impediu as pessoas de participarem na festa. Por outro lado, o valor cobrado nas entradas permite fazer face às despesas, sem que o resultado da realização se traduza em prejuízo para a organização, garantindo-se dessa forma a continuidade das realizações.

Na aquisição do bilhete de entrada os visitantes ficaram habilitados a ganhar uma cozinha, oferecida pela empresa bombarralense Moderestilo, e contribuíram para ajudar as associações do concelho que colaboraram, para as quais reverteu parte da receita de bilheteira. A abertura do certame aconteceu no final da tarde do dia 8, tendo o presidente da Câmara Municipal, José

Manuel Vieira, contado na inauguração com a companhia da vice-presidente do Instituto da Vinha e do Vinho, Edite Azenha; do diretor regional adjunto da Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo (DRAPLVT), Paulo Corado, assim como da delegada regional do Oeste da DRAPLVT, Maria da Graça Pereira.

A comitiva integrou ainda vários presidentes e vereadores de câmaras municipais da região, vereadores e membros da Assembleia Municipal do Bombarral, presidentes e outros autarcas das freguesias, representantes de associações ligadas ao setor agrícola, Confraria da Pêra Rocha, Confraria dos Enófilos da Estremadura, Confraria do Vinho de Carcavelos, entre outros.

“Espaço Gourmet” repetiu sucesso dos anos anteriores

Constituindo-se com um dos principais pontos de atração do certame, o “Espaço Gourmet” esteve este ano a cargo da Escola de Hotelaria de Turismo do Oeste, que levou até ao Bombarral os chefes Rui Filipe, Sílvio Martins, Hugo Florentino e Rui Almeida, os quais brindaram os visitantes com deliciosas iguarias confeccionadas ao vivo com produtos da região.

Nesse espaço teve igualmente lugar, no último dia do evento, a distribuição de pêra Rocha cozida com gelado, iguaria alvo de bastantes elogios por parte de quem teve oportunidade de provar. Do programa do certame constaram ainda duas atividades cuja finalidade foi dar a conhecer e desfrutar das paisagens rurais do concelho. No dia 11 realizou-se uma caminhada num dos percursos sinalizados no roteiro “Bombarral a Pé”, que contou com uma visita guiada à quinta do Sanguinhal, onde os caminhantes tiveram igualmente oportunidade de provar o vinho leve Sottal, produzido pela Companhia Agrícola do Sanguinhal.

Já no dia seguinte realizou-se o II Passeio de Automóveis Clássicos “Rota do Vinho e da Pêra Rocha”, que contou com a participação de cerca de quatro dezenas de viaturas, que puderam optar por participar no passeio ou na prova de regularidade. Em ambas as situações o percurso traçado permitiu aos automobilistas apreciar os pontos de maior beleza do concelho bombarralense. Relativamente ao passeio, este incluiu ainda uma paragem na quinta dos Loridos, onde decorreu uma prova dos espumantes ali produzidos. No final os participantes reuniram-se num almoço convívio na tasquinha dos bombeiros voluntários, onde teve lugar a entrega dos prémios e dos certificados de participação.

Como afirmou José Manuel Vieira, presidente do município, “conseguiu-se com esta iniciativa a afirmação e confirmação do nosso mundo rural, no panorama da atividade frutícola e vitivinícola a nível nacional e internacional, no contexto da intensa atividade agrícola que nos caracteriza.” E acrescentou: “foi muito gratificante perceber a satisfação de expositores e visitantes, face ao sucesso da iniciativa que durou cinco dias consecutivos, e permitiu que fossem estabelecidos contactos com as principais empresas e entidades, ligadas aos setores vitivinícola e da produção de pêra Rocha, desfrutar da riqueza do nosso artesanato e saborear os encantos da nossa gastronomia.”

E a terminar o balanço: “não esqueceremos nunca que só foi possível abraçar este projeto graças à parceria com a Confraria dos Enófilos da Estremadura, que viabilizou o enquadramento legal em termos de organização. Quero por isso, publicamente, manifestar o agradecimento a todos os membros da confraria, em especial aos seus dirigentes.”

É bom reforçar que o 29º Festival do Vinho Português e a 19ª Feira Nacional da Pêra Rocha contam ainda com alguns outros apoios obtidos, mas também com o empenho dos elementos que fazem parte da comissão organizadora e que, no fundo, são pessoas ligadas, de uma maneira ou de outra, aos dois

produtos de importância primordial para aquele concelho: o vinho e a pêra Rocha. E se o Bombarral produz hoje vinhos de alta qualidade, reconhecidos e premiados em todo o mundo, tal não seria possível sem o contributo da produção de videiras nacionais certificadas que no concelho tem uma cota de 60 por cento no contexto da produção nacional.

A iniciativa permitiu atingir com êxito a promoção e colocação no mercado de todos esses produtos para a satisfação de todos, criando uma bolsa de oportunidades, quer na expansão turística quer a nível de oportunidades de investimento para o concelho.

24-08-2012- Os portugueses estão a comprar menos vinho- Site Meios e Publicidade

<http://www.meiosepublicidade.pt/2012/08/24/os-portugueses-estao-a-comprar-menos-vinho/>

Os portugueses têm mais em conta o preço do vinho no momento de compra, estão a comprar menos e a experimentar cada vez menos novos vinhos. Estas são algumas das conclusões do GfK Track. Wine, um estudo que analisa o mercado português de vinhos, o comportamento dos consumidores e as suas preferências, concluindo que “entre os atributos mais importantes na escolha de um vinho, o preço (44%) e a região (43%) são os critérios que ganharam mais relevância no último ano, ocupando agora a segunda e a terceira posição dos factores de escolha, mantendo-se o ‘aroma agradável’ como líder incontestado com 61% de referências”. De um modo geral há uma quebra de consumo de vinho, que passou a 44% da população, contra os 57% registados em Fevereiro de 2011. Embora esta quebra seja geral, o vinho branco é o mais afectado, com apenas 27% a afirmar consumir, contra os 44% do último estudo. “No âmbito regional, o Alentejo continua a ser, globalmente, a região produtora de vinhos mais apreciada (preferida por 61% dos consumidores), destacando-se, ainda, o Minho que, com 24% das preferências, ultrapassa pela primeira vez a região do Dão, assumindo-se como a terceira região mais apreciada”, acrescenta o estudo. Além de comprarem menos, os consumidores experimentam menos também já que apenas 13% dos inquiridos afirmam estar disponíveis para o fazer, quando em Julho de 2011 este valor era de 19%.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

17-08-2012- Caves Sandeman com edição especial de Tawny 40 Anos- Site Essencia do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/171-caves-sandeman-com-edicao-especial-de-tawny-40-anos>

Um Sandeman Tawny 40 Anos, em reedição da garrafa original inglesa, datada de 1790, e com uma produção limitada a singelos 250 exemplares. Uma raridade, está bom de ver, e apenas ao alcance de quem por estes dias visitar as caves da Sandeman, na margem ribeirinha de V.N. de Gaia.

A garrafa foi criada na histórica vidreira Manuel Pereira Roldão & Filhos, na Marinha Grande, em 1990, incorporando desde logo o selo da Sandeman. Quanto ao vinho que guarda, trata-se de um tawny complexo, que se evidencia pelo longo estágio médio a que esteve sujeito.

As escassas duas centenas e meia de garrafas deste tawny têm um PVP de 200€/unidade.

20-08-2012- Vinhas em Bordéus aumentam de preço 10% num ano- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3208&ID_ORG=3

Alguns acordos de valorização das vinhas bordalesas estão a aumentar o preço médio das mesmas na região. Um comunicado oficial revelou recentemente que as áreas foram valorizadas em cerca de 10% desde o ano passado, por causa do aumento da procura destas propriedades.

Em 2011 compradores pagavam uma média de 76 mil euros por hectare. Actualmente, os preços chegam a 330 mil euros, de acordo com a agência SAFER, que regista as compras de propriedades na França. «Existem dois factores que espremam estes preços: os investidores externos a partir de lugares como a China e os proprietários de Châteaux locais, que estão a comprar lotes de vinha para aumentar o tamanho de suas propriedades de forma a aproveitar a actual procura flutuante», afirmou Michael Baynes, especialista da empresa de agentes imobiliários e de propriedades Maxwell-Storrie-Baynes.

Baynes disse ainda que, de acordo com a SAFER, mais 35 Châteaux venderam as suas propriedades em 2011, além de um número de parcelas individuais de videiras.

21-08-2012- Adega de Borba lança novas colheitas com imagem renovada dos Montes Claros- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/174-adega-de-borba-lanca-novas-colheitas-com-imagem-renovada-dos-montes-claros>

São esta semana lançadas no mercado as novas colheitas da gama Montes Claros, da Adega de Borba. Os Reserva tinto 2010 e branco 2011 surgem ainda com uma novidade, a imagem renovada.

"Sendo uma marca tão antiga, não nos quisemos afastar da sua componente histórica e tradicional. Mantendo a ligação gráfica ao Padrão da Batalha de Montes Claros, criamos um grafismo distinto e elegante, onde o design é sóbrio e contemporâneo", refere Márcia Farinha, diretora de marketing e relações externas da Adega de Borba.

O Montes Claros Reserva tinto 2010 é produzido a partir de vinhas com mais de 30 anos, das castas Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah, tendo um PVP de 5,99€. O Montes Claros Reserva branco 2011 tem um PVP recomendado de 4,99€ e resulta de um lote das castas Roupeiro, Antão Vaz, Arinto e Verdelho.

21-08-2012- Adega Mayor inicia vindimas com oferta de experiências únicas- Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1995:adeaga-mayor-inicia-vindimas-com-oferta-de-experiencias-unicas&catid=60:vinhos&Itemid=66

Experiências únicas que incluem passeio de balão pelas planícies alentejanas

A Adega Mayor, uma referência nacional vitivinícola pertencente ao Grupo Nabeiro, assinala este ano as suas vindimas com o lançamento de três programas de enoturismo que têm como objectivo dar a oportunidade a todos os visitantes de serem enólogos por um dia, aprendendo os segredos da apanha da uva e da sua transformação em vinho.

De 22 de Agosto a 15 de Setembro, a Adega Mayor tem disponíveis novos programas de enoturismo, que convidam os portugueses a viverem de perto a experiência real das vindimas, que agora se iniciam. Estes programas incluem explicações técnicas de corte dos cachos de uva, viagens ao mundo das diferentes castas que compõem os vinhos da Adega Mayor, visitas à Adega desenhada pelo Arquitecto Siza Vieira e provas de vinhos.

Os Programas “Vindimas na Adega Mayor 2012” incluem ainda experiências opcionais como voos de balão de ar quente, podendo os visitantes desfrutar de uma vista privilegiada sobre a magnífica planície alentejana, passeios de BTT ou ainda um passeio de barco na Barragem do Caia, a maior albufeira de todo o distrito de Portalegre.

22-08-2012- Vindimas começam na Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito- Site Confagri

<http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia44512.aspx>

As vindimas na Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito começam na próxima segunda-feira, dia 27.

Este ano prevê-se uma quebra de produção na ordem dos 20 por cento mas com a qualidade da colheita assegurada. A principal causa foi o efeito directo do calor na cultura e, ao contrário daquilo que se esperava inicialmente, a produção vai ter uma quebra na ordem dos 20 por cento em relação a 2011.

José Miguel Almeida, presidente da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, afirma que, para já, tudo faz prever, tendo em conta as análises que têm vindo a ser efectuadas, que a colheita vai ser de qualidade.

O presidente adiantou ainda que é muito importante para esta região os postos de trabalho sazonais que a época de vindimas proporciona. Para além da Cooperativa também os cerca de 340 associados precisam naturalmente de mão-de-obra.

22-08-2012- Luís Pato renovou sítio na Internet- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/177-luis-pato-renovou-sitio-na-internet>

Um dos mais conhecidos produtores portugueses renovou o sítio online. Em www.luispato.com a informação surge agora bem segmentada, com mais fotografias e pitadas de humor e irreverência, como é apanágio do protagonista.

Ao lado de cada um dos vinhos, por exemplo, Luis Pato surge em fotografias descontraídas, que ajudam a personificar ainda mais o espírito do vinho respetivo. Nas opções de navegação, num sítio igualmente disponível em inglês, é também possível espreitar a história do produtor da Bairrada, as vinhas, a adega, as atividades de enoturismo e as notícias que vão sendo publicadas em Media nacionais e internacionais.

22-08-2012- Carmim lança edição limitada de vinho e é distinguida "PME Líder"- Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/175-carmim-lanca-edicao-limitada-de-vinho-e-e-distinguida-pme-lider>

Chama-se Monsaraz Museu Aberto 2012, assumindo assim a designação da 20ª bienal de cultura que a vila alentejana promoveu em julho. É o novo vinho da Carmim, um tinto Reserva da colheita de 2010.

O lote resulta das castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet, e a edição está limitada a pouco mais de 10.000 garrafas, com PVP recomendado de 9,99€.

A Carmim acaba, entretanto, de ser distinguida "PME Líder 2012" pelo IAPMEI. O estatuto pretende reconhecer o desempenho económico e financeiro de pequenas e médias empresas portuguesas e, no caso da Carmim, sucede à distinção de "PME Excelência 2009", igualmente atribuído pelo IAPMEI. Com 900 associados, a Carmim é na atualidade uma das mais pujantes adegas cooperativas em Portugal, exportando para mais de 30 países.

23-08-2012- Melhores vinhos do Algarve premiados na FATACIL- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4843.html>

Pelo quinto ano consecutivo, a FATACIL incluiu no programa o escrutínio em prova cega e a cerimónia de entrega de medalhas do Concurso de Vinhos do Algarve, que distinguiu 18 vinhos algarvios.

Os vinhos que arrecadaram as Grandes Medalhas de Ouro foram o Herdade dos Pimentéis, Reserva, 2010, na categoria de tintos; e o Cabrita, Reserva, 2010, na categoria de brancos.

As nove medalhas de ouro ficaram repartidas por quatro vinhos na categoria de tintos, quatro na categoria de brancos e um na categoria de rosados. Já as de prata ficaram maioritariamente na categoria de rosados, com três medalhas, cabendo às categorias de tintos e brancos duas medalhas cada.

O concurso, promovido pela direção regional da Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPAlg), CVR Algarve e FATASUL, com o apoio da autarquia lagoense, teve em prova 47 referências de vinhos regionais e DO provenientes de uma dúzia de produtores algarvios. O coordenador da iniciativa, Lino Camacho, da DRAPAlg, exaltou o trabalho dos produtores da região e referiu que o concurso contou este ano com mais participantes do que ano anterior. "Caso as regras do concurso não limitassem o número de medalhas, mais de 50% dos vinhos tinham pontuação para receber galardão, o que revela um inequívoco aumento de qualidade dos vinhos produzidos no Algarve", assinalou.

O diretor regional da Agricultura e Pescas, Fernando Severino, felicitou os produtores pela excelente qualidade dos vinhos a concurso e "pela melhoria contínua dos produtos vínicos do Algarve".

A seleção dos melhores néctares do Algarve, feita em prova cega e segundo os regulamentos internacionais da Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), esteve a cargo de diversas individualidades: onze provadores compuseram o júri presidido por Aníbal Coutinho, reconhecido crítico, enólogo e jurado de concursos internacionais de vinho.

23-08-2012- Adegas do Tejo convidam famílias portuguesas para vindimar- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4842.html>

Os responsáveis das adegas da região vitivinícola do Tejo vão abrir as suas portas às famílias portuguesas para aprenderem a cultura do vinho, convidando-as, para tal, a participar no processo da vindima, no âmbito do 'Portas Abertas do Tejo 2012', que decorre no fim de semana de 8 e 9 de Setembro.

O objectivo é mesmo estender o convite a turistas que visitem Portugal nesse período bem como aos enófilos de todo o país, participando assim ativamente na campanha das vindimas, que vão permitir desvendar as técnicas e segredos por detrás dos processos de produção do vinho.

Segundo a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo), entidade organizadora da iniciativa, os 20 produtores que este ano se vão associar ao evento já deram início aos preparativos para receber os mais de 2 mil visitantes que se esperam na região ao longo do fim de semana.

"De ano para ano, verificámos que os produtores aderentes encaram esta ação com entusiasmo renovado e preparam programas de atividades cada vez mais completos e criativos, pensados para cativar e aproximar as diferentes gerações de visitantes das tradições e da cultura do vinho", refere José Pinto Gaspar, presidente da CVR Tejo.

Além das vindimas, o programa de atividades de diversos produtores do Tejo vai contemplar visitas às vinhas e às adegas, onde serão explicados os processos de vinificação, bem como provas de vinhos, de mostos e de doces regionais, almoços nas adegas, espetáculos de variedades equestres, passeios de trator e de charrete. José Pinto Gaspar reforça ainda que a visita às adegas do Tejo é também um excelente pretexto para conhecer melhor a diversidade de culturas e tradições do Ribatejo.

"A cultura da região é marcada pelas tradições do vinho, mas também pelos cavalos, pelos castelos, mosteiros e igrejas e pelas cidades e vilas típicas, pelo que o 'Portas Abertas do Tejo' se assumem também como um convite a uma viagem por toda a diversidade paisagística e gastronómica do Ribatejo", acrescenta José Pinto Gaspar.

De referir que, à semelhança da última edição do 'Portas Abertas do Tejo', os visitantes terão também acesso a ofertas especiais e descontos até 50% na aquisição de vinhos nas lojas dos produtores participantes.

Recorde-se que a região de vinhos do Tejo foi, entre as demais regiões vitivinícolas nacionais, a que mais cresceu em vendas no último ano, tendo registado um aumento de 28%.

Em 2012, os vinhos do Tejo estimam novo crescimento, a rondar os 10%, em contra-ciclo com a tendência decrescente que o desempenho do setor vem observando. Ao nível da certificação, a CVR Tejo espera emitir mais de 17 milhões de selos, correspondentes a uma receita na ordem dos €40M.

23-08-2012- Douro: Programas aos mais variados preços para levar turistas às vindimas- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4844.html>

O Douro dispõe, durante a festa das vindimas, dos mais variados pacotes turísticos a preços para todas as bolsas e que atraem os clientes às vinhas para verem ou até participaram no ritual do corte das uvas.

As vindimas, que estão prestes a começar na Região Demarcada do Douro, atraem anualmente muitos turistas.

Em curso estão já os preparativos para o arranque dos trabalhos por parte dos produtores, mas também dos operadores turísticos. Em quintas, hotéis, restaurantes, por barco ou de comboio, são vários os pacotes e aos mais variados preços, mas com um ponto em comum: levar os turistas a viver a tradição das vindimas e das lagaradas tradicionais.

A CP anunciou hoje, em comunicado, que reedita a 22 de setembro o "Comboio das Vindimas", que propõe um dia inteiro de atividades relacionadas com a sazonal festa das vindimas e com o processo produtivo do vinho.

A viagem de comboio parte do Porto Campanhã e sobe até à Régua, onde os participantes terão ao seu dispor um transfer rodoviário até à Quinta de Campanha.

O programa inclui atividades como degustação de vinhos, visita guiada à adega e área de produção de vinho, almoço regional e atuação de um grupo de cantares e danças da região. Na parte da tarde é possível participar nas lagaradas, a pisa das uvas nos antigos lagares de granito.

A Douro Azul convida a uma viagem de dois dias com partida de barco até ao Pinhão e com regresso ao Porto de comboio. Pelo caminho são entregues aos turistas baldes e tesouras para cortarem uvas na Quinta da Avesada, em Alijó, onde poderão assistir ainda a uma prova de vinhos comentada pelos enólogos.

A Quinta da Avesada vai receber ainda os clientes do CS Hotel Vintage House, no Pinhão, que preparou um pacote de duas noites e atividades que incluem prova de moscatel, prova de vinhos, apanha das uvas, almoço tradicional, pisa de uvas e lanche tradicional.

Está ainda disponível um cruzeiro no Douro, entre o Porto e a Régua, da empresa de cruzeiros fluviais Barcadouro, incluindo uma noite de alojamento num hotel da região e programa de vindimas.

O hotel The Yeatman, localizado em Gaia, preparou um programa especial para setembro, que inclui uma visita ao Douro para participar no ritual da colheita das uvas.

Em pleno Douro, o restaurante Vindouro, em Lamego, dá "boleia" aos clientes que optem pelo menu "Da Vinha para a Mesa", antecipando a refeição com uma visita guiada a uma quinta duriense em plena vindima.

O Água Hotels Douro Scala, instalado em Cidadelhe e em plena vinha, concelho de Mesão Frio, abriu a 01 de junho e propõe para o próximo mês um pacote de duas noites de alojamento, um Porto de honra à chegada e uma experiência de vindimas no Douro.

Mais acima, a Quinta do Pôpa continua a apostar no enoturismo e leva os turistas à vinha numa experiência que "marca o apogeu de um ano de trabalho árduo", explicando as diferentes castas, como se faz o corte das uvas e transporte para o lagar, acompanhada de cânticos tradicionais durienses.

BEST CASES**21-08-2012- Aprovada lei que permite ao cliente levar seu vinho ao restaurante...No Canadá- Gazeta Rural**

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1996:aprovada-lei-que-permite-ao-cliente-levar-seu-vinho-ao-restauranteno-canada&catid=60:vinhos&Itemid=66

A Província canadense de British Columbia acaba de promulgar uma lei que permite aos clientes levar seus próprios vinhos ao restaurante. Acompanha medidas anteriormente tomadas na Província de Alberta(Canadá) e no estado de Washington nos Estados Unidos. A medida foi muito bem aceita pelos enófilos canadenses que poderão desfrutar dos seus vinhos preferenciais ou de algumas jóias guardadas para ocasiões especiais, como também uma forma de equilibrar as finanças, diante de preços extorsivos cobrados pelo vinho em alguns restaurantes. Quando o Bring your own wine (BLOW) chegará ao Brasil e a Portugal?

24-08-2012- Dublin terá uma adega em Setembro- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3213&ID_ORG=3

A adega australiana McGuigan Wines confirmou recentemente que vai criar uma adega no centro de Dublin, em Setembro. O projecto Dublin City Vineyard irá transformar uma casa de cidade que a empresa adquiriu, numa adega.

O centro terá mais de 100 pés de vinha plantados, adega, barris e uma equipa gerida pelo enólogo Neil McGuigan. As vinhas serão as primeiras a serem plantadas no centro urbano de Dublin e a data escolhida coincidirá com o 20º aniversário da série de rótulos «McGuigan Black». Assim, os visitantes da vinha urbana serão encorajados a caminhar entre as videiras e a estar entre os primeiros a saborear as novas colheitas de Semillon Blanc e Rosé Black Label.

«Estes dois vinhos australianos são número um de vendas na Irlanda, e estas actividades urbanas da nossa adega servirão como projecto chave para manter a nossa posição de liderança no mercado. É sobre inovação e comunicação que estamos a falar e a Irlanda é um dos nossos mercados de crescimento estratégico», explicou Niel McGuigan, enólogo da vinícola.