

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 8 a 15 de Junho**NOTÍCIAS DIRECTAS**

08-06-2012 - VINHOS: DFJ eleita 'Companhia portuguesa de vinhos do ano 2012' em concurso nos EUA – Site Expresso

<http://expresso.sapo.pt/breves-pais=f731667#ixzz1xZjd2fnY>

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition (NYIWC) o prémio de 'Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012' no mercado dos Estados Unidos da América

08-06-2012 - DJF Vinhos vence prémio nos Estados Unidos – Site Dinheiro Vivo

http://dinheirodigital.sapo.pt/news.asp?id_news=181914

A DFJ foi eleita a «Companhia portuguesa de vinhos do ano 2012» num concurso nos EUA.

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition (NYIWC) o prémio de Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012 no mercado dos Estados Unidos da América.

A empresa DFJ tem sede na Quinta da Fonte Bela, também conhecida como Catedral do Vinho, em Vila Chã de Ourique (Cartaxo).

08-06-2012 -DJF Vinhos vence prémio nos Estados Unidos – Site Diário agrário

<http://diarioagrario.blogspot.pt/2012/06/djf-vinhos-vence-premio-nos-estados.html>

A DFJ foi eleita a «Companhia portuguesa de vinhos do ano 2012» num concurso nos EUA.

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition (NYIWC) o prémio de Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012 no mercado dos Estados Unidos da América.

A empresa DFJ tem sede na Quinta da Fonte Bela, também conhecida como Catedral do Vinho, em Vila Chã de Ourique (Cartaxo).

08-06-2012 - DFJ eleita 'Companhia portuguesa de vinhos do ano 2012' em concurso nos EUA – Site ivv
<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4634.html>

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition (NYIWC) o prémio de 'Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012' no mercado dos Estados Unidos da América.

A empresa recebeu ainda três medalhas de prata nos vinhos, PORTADA branco 2011, DFJ Alvarinho e Chardonnay 2011, e DFJ Pinot Noir & Alfrocheiro, sendo que, "neste concurso, as medalhas de prata designam os vinhos cujo carácter vai de encontro ao que os juízes realmente gostaram", afirma a DFJ em comunicado.

O 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, redes de distribuição, tendo por isso impacto direto nas vendas das marcas.

"Esta distinção prova que estamos no caminho certo em termos de postura no mercado internacional e, acima de tudo, na qualidade dos nossos vinhos. Este reconhecimento é mais um motivo para o consumidor escolher o nosso vinho nas prateleiras", afirmou José Neiva Correia, enólogo e administrador da DFJ Vinhos.

08-06-2012 - DFJ Vinhos eleita Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012 nos EUA – Site Portugal Global

<http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Paginas/NewDetail.aspx?newId=%7BA3490F8A-4AF1-4A2A-8C38-2404690C4433%7D>

A empresa obteve o reconhecimento máximo num dos principais mercados internacionais.

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition o prémio de "Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012" no mercado dos Estados Unidos da América.

A DFJ Vinhos recebeu ainda 3 medalhas de prata nos vinhos, PORTADA branco 2011, DFJ Alvarinho e Chardonnay 2011, e DFJ Pinot Noir & Alfrocheiro. Neste concurso as medalhas de prata designam os vinhos cujo carácter vai de encontro ao que os juízes realmente gostaram.

O 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, redes de distribuição, tendo por isso impacto direto nas vendas das marcas.

“Esta distinção prova que estamos no caminho certo em termos de postura no mercado internacional e, acima de tudo, na qualidade dos nossos vinhos. Este reconhecimento é mais um motivo para o consumidor escolher o nosso vinho nas prateleiras” comenta José Neiva Correia, enólogo e administrador da DFJ Vinhos.

A NYIWC irá realizar o evento Winners Circle onde os premiados deste concurso serão apresentados contando com a presença da imprensa e do trade no dia 18 de Junho. O evento será realizado no 3 West Club localizado no 3 West 51st, em Nova Iorque das 18 às 21h00. A DFJ e o importador Luis Grocery's estarão presentes com os 3 vinhos vencedores.

08-06-2012 - VINHOS DE LISBOA EM GRANDE DESTAQUE NA SELEZIONE del SINDACO – Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1754:vinhos-de-lisboa-em-grande-destaque-na-selezione-del-sindaco&catid=60:vinhos&Itemid=66

O Vinho de Lisboa "Conde Oeiras", um vinho generoso DOC Carcavelos, produzido pelo Município de Oeiras foi o único vinho português premiado com a GRANDE MEDALHA de OURO no Concurso Internacional "La Selezione del Sindaco".

Para além desta Grande Medalha de Ouro, os vinhos de Lisboa foram distinguidos com 9 Medalhas de Prata, o que mostra mais uma vez a qualidade destes vinhos.

A 11ª edição Concurso Internacional de Vinhos "La Selezione del Sindaco" decorreu entre 25 e 27 de Maio. O evento é promovido pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho em parceria com a sua congénere Italiana e Europeia, sendo o único concurso de vinhos internacional que prevê a participação conjunta do produtor e do Município de proveniência das produções. Tem como elemento diferenciador dos outros concursos, a missão de valorizar as produções, fruto da tradição e de um território distinto. Portugal foi a segundo país, participante neste concurso, com maior número de medalha

10-06-2012 – Dia Aberto da Aguardente DOC Lourinhã - Site Alvorada

<http://www.alvorada.pt/noticia.php?id=4632>

Promover a Aguardente DOC Lourinhã e dar a conhecer à população local este produto produzido pela Adega Cooperativa da Lourinhã (ACL), é o objectivo do Dia Aberto da Aguardente DOC Lourinhã que está agendado para o próximo dia 16, sábado.

Esta actividade surge no âmbito das Comemorações do 20º Aniversário da Região Demarcada da Aguardente DOC Lourinhã, cabendo a organização a este produtor em colaboração como Município da Lourinhã. Assim, durante uma tarde, a ACL estará de portas abertas e promoverá visitas guiadas comprova de aguardente envelhecidas em vários tipos de madeira e esclarecendo todas as dúvidas dos visitantes.

A recepção aos participantes tem início a partir das 14h30, seguindo-se a visita às instalações da ACL. A participação nesta iniciativa é gratuita, mediante inscrição até dia 15, através dos contactos telefónicos 261 422 107 e 261 410 127, ou pelos endereços electrónicos adeqa.lourinha@iol.pt e turismo@cm-lourinha.pt.

11-06-2012 - DFJ Vinhos eleita Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012 nos EUA – Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117413>

A empresa obteve o reconhecimento máximo num dos principais mercados internacionais.

A DFJ Vinhos, um dos principais produtores nacionais de vinhos, recebeu no concurso New York International Wine Competition o prémio de “Companhia portuguesa de vinhos do ano de 2012” no mercado dos Estados Unidos da América. A DFJ Vinhos recebeu ainda 3 medalhas de prata nos vinhos, PORTADA branco 2011, DFJ Alvarinho e Chardonnay 2011, e DFJ Pinot Noir & Alfrocheiro. Neste concurso as medalhas de prata designam os vinhos cujo carácter vai de encontro ao que os juízes realmente gostaram.

O 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, redes de distribuição, tendo por isso impacto directo nas vendas das marcas.

"Esta distinção prova que estamos no caminho certo em termos de postura no mercado internacional e, acima de tudo, na qualidade dos nossos vinhos. Este reconhecimento é mais um motivo para o consumidor escolher o nosso vinho nas prateleiras" comenta o Eng.º. José Neiva Correia, enólogo e administrador da DFJ Vinhos.

A NYIWC irá realizar o evento Winners Circle onde os premiados deste concurso serão apresentados contando com a presença da imprensa e do trade no dia 18 de Junho. O evento será realizado no 3 West Club localizado no 3 West 51st, em Nova Iorque das 18 às 21h00. A DFJ e o importador Luis Grocery's estarão presentes com os 3 vinhos vencedores.

NOTÍCIAS GERAL**08-06-2012 - GRANDE PROVA ANUAL DE VINHOS PORTUGUESES EM NOVA IORQUE - Jornal da Madeira**

"Ainda talvez não tenham a projeção dos vinhos de Espanha, Itália, França mas é o caminho natural para os vinhos portugueses começarem a mostrar-se como vinhos de qualidade", adiantou o jovem enólogo, Pedro Ribeiro à Agência Lusa.

Mais de 500 especialistas e consumidores norte-americanos participaram quarta-feira na Grande Prova Anual de Vinhos Portugueses em Nova Iorque, uma iniciativa de promoção das regiões e castas do país, pouco conhecidas nos Estados Unidos.

No topo de um edifício com vista para o rio Hudson e Nova Jérsey, 42 produtores das principais regiões de Portugal, alguns a mostrarem novas colheitas num mercado em que já estão representados e outros à procura de distribuidor, submeteram-se à prova de perto de 250 profissionais do sector e 300 consumidores, num momento de alta das exportações.

"Não conta só o que vendemos, conta a imagem que criamos. Outros mercados são muito focados nas críticas feitas nas revistas americanas" da especialidade, disse à Lusa Miguel Nora, responsável pelo mercado norte-americano na ViniPortugal, agência que promove os vinhos portugueses no exterior.

"Os peritos já conhecem os vinhos portugueses, e gostam. Falta agora também chegar ao consumidor. O mais interessado conhece, mas há uma grande margem de progressão", adiantou.

No primeiro trimestre, referiu, as vendas aumentaram 2,1 por cento em valor, mas reduziram em qualidade, o que mostra que os consumidores norte-americanos estão a apostar em vinhos de preço mais elevado, quando os portugueses estão geralmente entre os mais baratos.

Antes de Nova Iorque, os produtores portugueses passaram por São Francisco, na Califórnia, e seguem para um evento de promoção em Miami, no Estado da Flórida.

A ViniPortugal vai investir este ano 2,5 milhões de euros em ações de promoção no mercado norte-americano, cerca de 36 por cento do seu orçamento, com eventos específicos para produtores que ainda não tenham distribuição e contacto directo com o consumidor.

11-06-2012 - Negócio do vinho em Portugal: «À beira do abismo – Site Confagri

<http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia44123.aspx>

O negócio do vinho em Portugal atravessa momentos muito difíceis. Há poucos dias, em dois canais televisivos, um produtor alentejano trouxe a lume a vergonhosa relação comercial que as grandes superfícies estabelecem com os produtores.

À conta do desconto no cartão, das promoções, dos folhetos e dos aniversários das cadeias de supermercados, é sempre ao fornecedor que se pede que seja responsável pelos descontos praticados. Dizia esse produtor que, para um vinho de preço final de €4, aquilo que se paga ao produtor não irá além dos 30 cêntimos por garrafa, o que, como se imagina, não paga os “secos”, termo genérico onde se inclui a garrafa, o rótulo, a rolha, a cápsula e o selo.

Esta situação de esmagamento da produção vai acabar por inviabilizar muitas explorações de média dimensão. Por um lado tem de se estar presente nas grandes superfícies porque é lá que se movimenta cerca de 90 por cento do negócio de vinho, mas, estar lá, significa na maior parte das vezes um mero escoamento dos stocks da adega, sem lucro. Inebriados pela propaganda superagressiva que corre nos ecrãs, do venha cá e tome lá desconto, os consumidores nem dão conta que acabam também por contribuir para ao fim de muitas explorações para quem este tipo de negociação não deixa margem de manobra. Ninguém acusa as grandes superfícies de más pagadoras (ao contrário da restauração, onde o não pagamento se tornou um infeliz hábito...), mas todos estão de acordo em que esta relação contratual só aproveita a um dos lados. A saída, todos afirmam, é a exportação, mas, em termos absolutos, estamos a cavar o fim das nossas produções. E o silêncio dos produtores sobre este tema (todos falam mas à boca pequena) está relacionado com as poucas alternativas que lhes restam.

È que se as grandes superfícies lhes fecharem as portas, vendem depois a quem? Se a produção for de 50 mil garrafas ainda será possível tentar outras vias, mas...e se forem um ou dois milhões? Sem associações com força suficiente para terem apenas uma voz (como seria de esperar, temos uma no norte e outra no sul, para além da associação das empresas do Vinho do Porto os produtores têm de enfrentar por si este terrorismo económico a que as grandes cadeias os obrigam.

E para juntar a este triste ramalhete, a aguardente vai disparar para preços que em alguns casos, são de quase 100 por cento, implicando isso que o sector dos generosos vai ter de pagar muito mais por um produto indispensável – não esqueçamos que em cada pipa de 550 litros de Vinho do Porto, há cerca de 115 litros de aguardente. E, com um montante de quase 2 milhões de caixas de Porto a serem vendidas anualmente a preços quase ofensivos, de tão baixos, este aumento pode ser fatal. Debate nacional, precisa-se! Mas rapidamente.

12-06-2012 - Copa-Cogeca favorável a combinação de políticas no sector vitícola da UE – Site Confagri

<http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia44136.aspx>

O Copa-Cogeca é favorável a muitos aspectos da nova informação do Tribunal de Contas da União Europeia, “A reforma da organização comum de mercado do vinho: progressos realizados até hoje”.

Em particular, a organização vê com agrado como o Tribunal reconhece a importância das medidas dirigidas para melhorar a competitividade do sector vitícola da União Europeia (UE), tais como a reestruturação e a modernização do sector.

O presidente do grupo de trabalho do Vinho, Thierry Coste, declarou que «a reestruturação do sector permite aos produtores adaptar a produção à procura do mercado. A modernização também possibilita melhorar a qualidade dos seus vinhos e aplicar processo de produção que respeitem mais o ambiente. Na União Europeia (UE), a produção está estruturada em torno das pequenas explorações familiares, com cerca de 94 por cento das mesmas abaixo dos cinco hectares (ha), é de vital importância melhorar a competitividade das explorações, por conseguinte, estas medidas têm que manter-se».

«Durante o período de 2009/2012, a UE irá arrancar 160 mil hectares de vinhas e reestruturado e convertido 177 mil. Estes importantes investimentos serão realizados com o objectivo de adaptar a produção de vinho à procura. A liberalização dos direitos de plantação de vinhas está em total contradição com estas políticas. O Copa-Cogeca concorda com a recomendação do Tribunal que defende uma combinação de políticas. Por outro lado, o documento destaca o facto da decisão de 2008, para suprimir os direitos de plantação, carece de bases de estudo suficientes. O grupo de alto nível sobre os direitos, no qual a COGECA e o COPA participam, devia examinar as graves consequências da liberalização e inverter a decisão tomada em 2008», continuou Coste.

Em resumo, o secretário-geral do Copa-Cogeca, Pekka Pesonen, declarou que «com o apoio de eurodeputados e de 16 Estados-membros, reforça a ideia a opinião que deve manter-se os direitos de plantação para todos os tipos de vinho. A riqueza da produção vitícola da UE, baseada numa ampla diversidade de variedades, faz do vinho produzido na UE um produto único que goza de grande apreciação».

Pesonen acrescenta que também mantém o emprego e a actividade nas zonas rurais onde não existem alternativas de trabalho. É absolutamente necessário aplicar medidas que permitam à oferta adaptar-se à procura de forma a estabilizar o mercado e evitar ou reduzir a volatilidade dos preços. Estas medidas são extremamente importantes para o sector vitícola, ao tratar-se este de uma cultura perene, cuja produção varia consideravelmente de um ano para outro».

Por último, Pekka Pesonen afirma que a organização apoia a petição do Tribunal para que se apresentem dados de mercado actualizados, necessários para que os produtores possam adaptar a produção à procura. Em particular, deve implementar-se um Observatório de mercado do vinho para que apresente uma informação completa e actualizada sobre a situação do mercado global e europeu».

15-06-2012 - 50 melhores vinhos portugueses para o Reino Unido revelados hoje – Comunicado Viniportugal

Seleccção de Julia Harding, Master of Wine e assistente de Jancis Robinson, apresentada pela ViniPortugal em Londres

Os 50 melhores vinhos portugueses eleitos por Julia Harding, Master of Wine e assistente da Jancis Robinson, vão ser apresentados hoje em Londres, dia 15 de Junho, no Weston Roof Pavilion, SouthBank Centre, em Londres, a partir das 11h30. Em Edimburgo e Manchester será posteriormente apresentada esta selecção nos dias 20 e 21 de Junho.

Após um ano de constantes visitas a Portugal e a degustação de mais de 1000 vinhos de todas as regiões para eleger os 50 melhores vinhos, Julia Harding, distinguida em 2011 como "Jornalista do Ano", dá a conhecer a sua selecção, composta de vinhos produzidos exclusivamente a partir de castas portuguesas, que descreve como "vinhos ideais para desfrutar ao longo de uma noite e compartilhar com amigos, não vinhos para apenas provar e beber".

Julia Harding explica que a selecção de 50 Great Portuguese Wine integra 27 tintos, 18 brancos, 1 espumante e 4 vinhos fortificados e: "É apenas a ponta do iceberg, mas, se eu fiz bem o meu trabalho, estes 50 vinhos representam a profundidade e a amplitude do notável mundo do vinho em Portugal. A sinergia de variedades de uvas nativas distintas e de alta qualidade com a marcante paisagem e clima do país está a ser criativamente expressa pelos seus viticultores que trabalham de forma dura e imaginativa."

Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, defende que "a selecção de Julia Harding, uma especialista do mercado inglês, comprova que Portugal é produtor de vinhos de alta qualidade e projecta os vinhos portugueses num nível de excelência que há uns anos não seria considerado possível. Os vinhos portugueses são hoje reflexo do investimento dos produtores no melhoramento da qualidade dos seus vinhos e têm merecido o reconhecimento mundial pois não param de surpreender".

A iniciativa 50 Great Portuguese Wines foi lançada em 2003 e tal como afirma Jorge Monteiro tem por objetivo "promover e valorizar os vinhos portugueses pela sua qualidade e diversidade num mercado tradicional como o Reino Unido com extrema importância a nível de formação de opinião e liderança de tendências seguidas por outros mercados a nível mundial."

Esta Master of Wine, reconhecida também pelo trabalho que desenvolve há vários anos com Jancis Robinson, foi responsável pela escolha da sétima edição da iniciativa, depois de Tom Cannavan, Sarah Ahmed e Jamie Goode.

Aos visitantes da prova de Londres será dada a oportunidade de degustar cada vinho individual da coleção. O público consumidor, que participará nesta prova pela primeira vez, será convidado a saborear a seleção de vinhos de Julia Harding e provar alguns canapés portugueses, ao som de música tradicional portuguesa.

Lista dos selecionados:

Vinhos Titnos

Campolargo, Alvarelhão 2011 Bairrada

Casa da Passarela, Vinhas Velhas 2008 Dão

Casca Wines, Monte Cascas Ramisco 2009 Colares

Dulcineia dos Santos Ferreira, Sidónio de Sousa Garrafeira 2005 Bairrada

Esporão, TN Touriga Nacional 2008 Vinho Regional Alentejano

Filipa Pato, Calcário Tinto 2010 Bairrada

Julia Kemper, Tinto 2009 Dão

Luis Pato, Quinta da Ribeirinha Pé Franco 2011 Vinho Regional Beiras

Niepoort, Robustus 2007 Douro

Poeira 2009 Douro

Quinta da Gaivosa, Abandonado 2009 Douro

Quinta da Palmirinha Vinhão 2010 Vinho Verde

Quinta das Maias Jaen 2008 Dão

Quinta de Chocapalha, CH Touriga Nacional 2008 Vinho Regional Lisboa

Quinta do Crasto, Reserva Vinhas Velhas 2009 Douro

Quinta do Escudial, Vinhas Velhas 2007 Dão

Quinta do Mouro Touriga Nacional 2006 Vinho Regional Alentejano

Quinta do Noval 2008 Douro

Quinta do Vale Meão 2009 Douro

Quinta do Vallado Sousão 2009 Douro

Quinta dos Barreiros, Gravato Vinhas Velhas 2008 Beira Interior

Quinta Lagoalva de Cima, Grande Escolha Alfrocheiro 2008 Vinho Regional Tejo

Ramos Pinto, Duas Quintas Reserva 2009 Douro

Sonho Lusitano, Pedra e Alma 2009 Vinho Regional Alentejano

Symington Family Estates, Altano Quinta do Ataíde Reserva Touriga Nacional 2008 Douro

Valle Pradinhos, Porta Velha 2009 Trás-os-Montes

Wine & Soul, Quinta da Manoella VV 2009 Douro

Espumante

Quinta das Bageiras, Grande Reserva Bruto Natural 2003 Bairrada

Vinhos Brancos

Adega de Monção, 2011 Vinho Verde

Afros, Loureiro 2009 Vinho Verde

Biomanz, Dona Fátima Jampal 2011 Vinho Regional Lisboa

Casal Figueira, António 2011 Vinho Regional Lisboa

Dominó, Monte das Pratas Branco 2010 Vinho Regional Alentejano

Filipa Pato, FP 2011 Vinho Regional Beiras

Fitapreta, Palpite Reserva 2009 Vinho Regional Alentejano

Niepoort, Coche 2010 Douro

Quinta da Pellada, Primus 2009 Dão

Quinta das Maias Malvasia Fina 2011 Dão

Quinta de La Rosa, Branco 2010 Douro

Quinta de Saes, Reserva Encruzado 2010 Dão

Quinta de Soalheiro, Primeiras Vinhas Alvarinho 2010 Vinho Verde

Quinta do Quetzal, Reserva Antão Vaz 2009 Alentejo

Rui Reguinga, Terrenus 2010 Vinho Regional Alentejano

Vales de Ambrões Avesso 2011 Vinho Verde

Van Zellers, VZ 2010 Douro

Wine & Soul, Guru 2008 Douro

Vinhos Fortificados

Herdade do Mouchão, Mouchão Licoroso Alicante Bouschet 2006 Alentejo R 17.50 2011-19

Casa Agrícola Horácio Simões, Excellent Moscatel Roxo NV Moscatel de Setúbal

Jose Maria da Fonseca, Alambre 20 Year Old Moscatel NV Moscatel de Setúbal

Adriano Tiago, Tiagos Moscatel Superior 1993 Moscatel de Setúbal

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

11-06-2012 - Cartuxa lança dois novos espumantes – Site Distribuição Hoje

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=7650&bl=1>

A Fundação Eugénio de Almeida – Adega Cartuxa, acaba de lançar no mercado dois novos vinhos espumantes: Cartuxa Reserva Bruto 2008 e Cartuxa Rosé Bruto 2010.

Em comunicado, a Adega Cartuxa explica que o Cartuxa Reserva Bruto 2008 fermentou a temperatura controlada em barricas de carvalho francês e fez um primeiro estágio sobre borra fina durante seis meses com batonnage periódica. A fermentação em garrafa, pelo método clássico, foi seguida de estágio sobre borra e batonnages intercalares durante 36 meses, nas caves do Convento da Cartuxa.

Já o Rosé bruto 2010 fermentou em depósito de aço inox, com temperatura controlada, após ligeira maceração a frio. Depois de um primeiro estágio sobre borra fina durante seis meses com batonnage

periódica, o vinho fermentou em garrafa, pelo método clássico, e efetuou um segundo estágio sobre borra e batônages intercalares durante 12 meses.

11-06-2012 - Seminário: As regiões demarcadas, um factor de competitividade – Site Hipersuper

<http://www.hipersuper.pt/2012/06/11/seminario-as-regioes-demarcadas-um-factor-de-competitividade/>

A ANDOVI (Associação Nacional das Denominações de Origem Vitivinícolas) em parceria com a CAP (Confederação dos Agricultores de Portugal), vai realizar um seminário subordinado ao tema “As regiões demarcadas, um factor de competitividade”.

O Seminário tem lugar na Sede da CAP (R. Mestre Lima de Freitas, em Lisboa), a 27 de Junho.

O objectivo é “reunir todo o sector do vinho à volta de questões inerentes às Denominações de Origem, num contexto de crise mundial”.

11-06-2012 - A Rota dos Vinhos Verdes cada vez mais verde – Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117412>

Promover um enoturismo que respeite os princípios do desenvolvimento sustentável e a competitividade das empresas, de acordo com os objectivos da Carta Europeia do Enoturismo, são os objectivos do conjunto de workshops formativos na área da sustentabilidade ambiental que a Rota dos Vinhos Verdes realizará já este mês.

Consciente da necessidade de desenvolver um território enoturístico sustentável, a CVRVV, na qualidade de Gestora da Rota dos Vinhos Verdes, realiza um ciclo de workshops destinados às Quintas e Adeegas e também ao Alojamento Turístico, destinados a sensibilizar, informar e fornecer ferramentas aos seus Agentes Económicos que lhes permitam reduzir os impactos ambientais da sua actividade, ao mesmo tempo que reduzem custos financeiros e vão de encontro a um segmento de mercado enoturístico para quem o “verde” é uma forma de estar.

Ampelografia das Castas do Vinho Verde, Eco-eficiência no alojamento turístico, Valorização enoturística da envolvente ambiental e paisagística das Quintas, Viticultura Sustentável e Redução de custos ambientais: Gestão eficiente de água, energia e resíduos em Quintas e Adeegas são os temas dos workshops formativos que contam com o conhecimento de consultores portugueses e espanhóis.

Mais do que fornecer bases teóricas, pretende-se fornecer métodos práticos que sejam facilmente adoptados pelos empresários, sem necessidade de realizarem investimentos avultados.

Ao nível dos resultados, espera-se que os participantes destas acções venham a reduzir em cerca de 20% a utilização da água, energia e pesticidas.

Os workshops disponíveis são os seguintes:

Workshop formativo: Ampelografia das Castas do Vinho Verde I

Data: 13 de Junho de 2012 | Inscrições : 11 de Junho de 2012

Horário: 10h00 às 17h30

Local: EVAG – Arcos de Valdevez

Workshop formativo: Redução de custos ambientais: Gestão eficiente de água, energia e resíduos no alojamento turístico

Data: 18 de Junho de 2012 : Data Limite de Inscrições: 16 de Junho de 2012

Horário: 10h00 às 18h00 Local: Ponte de Lima

Workshop formativo : Valorização enoturística da envolvente ambiental e paisagística das Quintas

Data: 19 e 20 de Junho de 2012 - Data Limite de Inscrições: 17 de Junho de 2012

Horário: 10h00 às 17h30 Local: Esposende

Workshop formativo : Viticultura Sustentável I

Data: 27 de Junho de 2012 Inscrições: 25 de Junho de 2012

Horário: 10h00 às 18h00 Local: Braga

Workshop formativo: Redução de custos ambientais: Gestão eficiente de água, energia e resíduos em Quintas e Adeegas

Data: 5 e 6 de Julho de 2012 - Inscrições: 2 de Julho de 2012

Horário: 10h00 às 18h00 Local: Famalicão

12-06-2012 - Symington lança Quinta do Vesúvio DOC 2009 – Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/revistawine/php/noticias.php?id=3641>

O Douro arrisca-se a ter mais um vinho tinto ícone. Chama-se Quinta do Vesúvio e a Symington Family Estates lança agora a nova colheita, 2009.

Nascido numa das mais emblemáticas propriedades do Douro, o Quinta do Vesúvio tinto 2009 sucede às duas anteriores edições (2007 e 2008), traduzindo-se em 23.664 garrafas que resultaram de um lote de Touriga Nacional (70%), Touriga Franca (20%) e Tinta Amarela (10%), estagiado 13 meses em barricas novas de carvalho francês. A vindima de 2009 foi no Vesúvio, e no Douro, uma das que apresentou mais baixas produções nos últimos 15 anos, em resultado de um inverno seco e de temperaturas muito elevadas no verão.

O Quinta do Vesúvio 2009 chega ao mercado com um PVP recomendado de 50€.

12-06-2012 - Comitativa conheceu empresas da região e conceito de denominação de origem IVDP recebe visita de delegação da Ucrânia – Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/06/12.htm#.T9sRtBeZ2YI>

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) recebeu, dia 6 de Junho, a visita de representantes institucionais e de viticultores ucranianos, liderados por Eduard Zonkevitch, director do Magaratch Institute, um dos mais prestigiados institutos mundiais de investigação nas áreas da viticultura e da enologia. A comitiva teve oportunidade de conhecer a região do Douro e o sistema de produção vinícola e ainda o processo de protecção do vinho do Porto na Ucrânia. O presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral, sublinhou “a necessidade de respeito mútuo das designações geográficas de vinhos”, tendo ainda reconhecido “a importância do acordo bilateral negociado com a Ucrânia”, segundo o qual a designação “Port” passará a ser proibida nos vinhos ucranianos.

A delegação visitou várias empresas do sector e tomou conhecimento da organização vitivinícola portuguesa, em particular no que se relaciona com a Região Demarcada do Douro.

Já no auditório do IVDP, os especialistas assistiram a uma apresentação sobre a história e a tradição dos vinhos durienses, com especial destaque para o vinho do Porto, inteirando-se dos aspectos mais relevantes da viticultura, da vinificação e da comercialização dos vinhos.

A delegação ucraniana teve ainda oportunidade de visitar o laboratório e a câmara de provadores do IVDP, manifestando forte admiração pelo elevado rigor com que se processam as etapas fundamentais de certificação e de denominação de origem Porto e Douro.

Esta protecção é de extrema importância para o vinho do Porto, uma vez que lhe garante maior segurança jurídica, permitindo ao IVDP actuar em caso de violação. As denominações de origem certificam a genuinidade e a origem do produto, garantindo o rigor da produção e salvaguardando as características próprias dos vinhos da região.

12-06-2012 - Adega de Borba ganha três medalhas de ouro – Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/06/12a.htm#.T9sRsReZ2YI>

A Adega de Borba foi galardoada com três medalhas de ouro na 18ª edição do Sélections Mondiales des Vins 2012, o maior concurso internacional de vinhos da América do Norte, que se realizou no Canadá, de 30 de Maio a 4 de Junho.

O Adega de Borba Premium 2010, o Montes Claros Reserva Tinto 2010 e o Montes Claros Colheita Tinto 2010 foram os vinhos alentejanos da Adega de Borba que conquistaram o ouro neste prestigiado certame que recebeu nesta edição 1.806 amostras de 35 países de todo o mundo.

Manuel Rocha, CEO da Adega de Borba, afirma que “é com muito orgulho que temos três vinhos a serem distinguidos num concurso internacional tão prestigiante como o Sélections Mondiales des Vins”, acrescentando que “as medalhas de ouro conquistadas demonstram o potencial que os vinhos da Adega de Borba têm num mercado tão exigente como o do Canadá”.

A Adega de Borba viu assim distinguidos três vinhos tintos da colheita de 2010, demonstrando a qualidade da colheita

12-06-2012 - Concurso de Vinhos da Beira Interior com nova edição – Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117415>

Com o propósito de promover os Vinhos da Região Demarcada da Beira Interior realizar-se-á o 5º Concurso de Vinhos da Beira Interior, na Cidade de Pinhel.

O evento co-organizado pela CVRBI (Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior), NERGA - Associação Empresarial da Região da Guarda e o NERCAB - Associação Empresarial de Castelo Branco que conta este ano com a colaboração da Câmara Municipal de Pinhel, terá lugar no próximo dia 20 de Junho, nas instalações da União desportiva "Os Pinhelenses".

Nesta edição vão estar a concurso, entre vinhos tintos, brancos ou rosados, e espumantes, 71 vinhos classificados como DOC Beira Interior ou como Vinho Regional Terras da Beira, provenientes de 28 produtores.

Para presidir ao concurso a organização convidou o crítico de vinhos Aníbal Coutinho. O júri será constituído por 15 membros e dele fazem parte, para além dos representantes de algumas Comissões Vitivinícolas Regionais, provadores e enólogos, com destaque para a participação de Rui Roboredo Madeira, Anselmo Mendes, João Corrêa e João Paulo Gouveia.

O anúncio dos vencedores, será divulgado no dia 7 de Junho em Pinhel.

13-06-2012 - Companhia das Quintas lança novos brancos – Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/revistawine/php/noticias.php?id=3643>

O termómetro em Portugal vai anunciando a época de eleição para consumo de vinhos brancos. A pensar nisso, a Companhia das Quintas lança quatro opções da colheita 2011.

A começar, o Prova Régia Premium 2011, produzido na Quinta da Romaneira, em Bucelas, à base da casta Arinto. Ainda da região de Lisboa, um blend de Arinto, Chardonnay e Vital, o Pancas branco 2011. As outras duas opções têm origem em Figueira de Castelo Rodrigo, Beira Interior, e são o Quinta do Cardo Síria 2011 – um dos vinhos brancos mais curiosos do país - e o Quinta do Cardo branco 2011.

A Companhia das Quintas, fundada em 1999, detém cinco propriedades em Portugal, nas regiões de Lisboa, Beira Interior, Douro e Alentejo.

13-06-2012 - Vinho Alvarinho cada vez mais solicitado pelo Brasil e Japão – Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/06/13.htm#.T9sRpxeZ2YI>

São vinhos premiados múltiplas vezes em Portugal e no estrangeiro, e que as Quintas de Melgaço levam agora ao Brasil e Japão, dando continuidade à política de internacionalização de uma empresa que reúne mais de quinhentos pequenos produtores do Minho.

O vinho Alvarinho QM e o Torre de Menagem, que entre si contabilizam 47 distinções nacionais e internacionais, têm seduzido estes mercados, cuja aceitação ao sabor e aromas inconfundíveis da casta Alvarinho tem sido crescente. Segundo Pedro Soares, administrador das Quintas de Melgaço, “denota-se uma procura crescente por vinhos de qualidade, nos quais o alvarinho aparece nos primeiros lugares”.

As Quintas de Melgaço exportam para os Estados Unidos, Suíça, Alemanha, Polónia, Inglaterra, França, Espanha, Finlândia, Holanda, Bélgica, Luxemburgo, Grécia e Ucrânia, e estão actualmente em negociações com o Canadá.

Este ano, as Quintas de Melgaço focam também a sua atenção nos mercados brasileiro e japonês, começando a empresa a sua expansão no Brasil no final de 2011 e no Japão já este ano. As exportações representam cerca de 15% da facturação da empresa, estando prevista até ao final de 2013 uma representatividade de 25%.

14-06-2012 - Vinhos: Produtor de Figueira Castelo Rodrigo lança marca "Beyra" - Lusa

Uma empresa produtora de Vermiosa, Figueira de Castelo Rodrigo, anunciou que tem no mercado novos vinhos daquela zona, com a insígnia “Beyra”, destinados aos mercados nacionais e internacionais.

A empresa Beyra - Vinhos de Altitude, que pertence ao enólogo Rui Roboredo Madeira, procede, esta quinta-feira, naquela localidade, ao lançamento de três dos novos vinhos, num total de 150 mil garrafas.

«Vamos lançar só três brancos. Prevejo que dois tintos possam ser lançados em Setembro e um na Páscoa de 2013», disse o empresário à agência Lusa.

A empresa produz um vinho branco e outro tinto com a marca “Beyra”, comercializados abaixo dos três euros; “Beyra Quartz” branco e tinto, por quatro euros, e “Beyra Superior” branco e tinto, por um valor de cerca de nove euros, este último lançado na Páscoa de 2013, segundo o enólogo.

Os vinhos serão vendidos no território nacional por distribuidoras do Algarve, Lisboa, Castelo Branco, Viseu, Aveiro, Braga, Porto, Felgueiras e Vila Real e no estrangeiro, para a Holanda, Alemanha e Suécia.

«São vinhos com uma grande identidade, reflectem muito bem os solos da zona, leves, frescos e complexos», definiu o empresário e enólogo Rui Roboredo Madeira.

O responsável disse acreditar que, pelas características da zona da Vermiosa e de Figueira de Castelo Rodrigo, naquela região da Beira Interior «estão reunidas todas as condições para fazer vinhos superiores».

Apontou que na zona existem vinhas velhas com castas autóctones, que estão adaptadas ao clima provocado pela elevada altitude, em combinação com o solo, «onde entre o xisto e o granito, se encontram muitos filões de quartzo».

Os vinhos de altitude «têm uma frescura natural grande» e a zona da Beira Interior merece ser olhada «de uma maneira séria», disse o responsável, reconhecendo tratar-se de «uma zona única» e «onde interessa investir, porque está a ficar desertificada».

Rui Roboredo Madeira, com ligações familiares ao distrito da Guarda, adquiriu, em 2011, a adega Santiago, em Vermiosa, que estava fechada desde 2005, e criou a empresa Beyra - Vinhos de Altitude.

«A adega já existia, com 250 metros quadrados e com capacidade para cerca de 200 mil litros. Em 2004, o anterior proprietário aumentou a área para 1.500 metros quadrados e a capacidade para 800 mil litros. O projecto arrancou em 2004 e fechou em 2005. Eu adquiri a adega em 2011 e fiz obras de revitalização», contou o empresário à Lusa.

Rui Roboredo Madeira investiu mais de 650 mil euros na aquisição da adega e nas obras de revitalização e de instalação de novo equipamento.

No ano passado fez a primeira vindima e comprou cerca de 500 toneladas de uvas, com uma preponderância de cerca de 80 por cento de brancos e de 20 por cento de tintos, que deram origem aos vinhos da nova marca “Beyra”, destinada ao mercado nacional e internacional.

14-06-2012 - Iniciativa pioneira mostra o melhor do Vinho do Porto e do Turismo em Lisboa – Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4655.html>

Pela primeira vez, uma só iniciativa vai mostrar tudo o que o Vinho do Porto pode oferecer ao País enquanto ativo turístico de excelência.

O contributo deste produto como alavanca para a projeção do destino Portugal, da região do Douro e para a sofisticação do turismo nacional vão estar em destaque na primeira edição de "Um Porto em...".

Esta é uma realização conjunta do Turismo de Portugal e do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto e com o apoio do Museu do Douro, que decorre esta sexta-feira, 15 de junho, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Ao longo de provas de vinhos e de gastronomia e sessões de trabalho, o Douro e o Vinho do Porto dão-se a conhecer à comunidade empresarial e escolar como produtos turísticos de excelência e de nível internacional, estimulando a sua integração na oferta gastronómica.

Entre as ações a decorrer contam-se uma conferência sobre a relação histórica entre a cidade do Porto e o comércio do vinho e palestras sobre empreendedorismo na região do Douro, nas áreas do vinho, da restauração, da hotelaria.

Durante um dia, uma nova geração de chefs (Nuno Diniz, Nuno Barros, João Sá, Vítor Claro, António Lourenço, António Henriques, Marlene Vieira e José Serrano) vai liderar várias provas gastronómicas comentadas, utilizando Vinho do Porto.

A jornada encerra com a inauguração da exposição "A Arquitetura da Paisagem Duriense", no Átrio Rossio, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, que decorre até 30 de junho.

A iniciativa "Um Porto em..." pretende aumentar a notoriedade e a perceção do Vinho do Porto, junto de responsáveis do setor e opinion makers nacionais e internacionais, enquanto elemento diferenciador e característico da oferta turística sofisticada de Portugal.

Depois de Lisboa, o objetivo é que a iniciativa possa repetir-se noutras grandes cidades europeias, permitindo projetar o Vinho do Porto enquanto ativo turístico de excelência para Portugal junto dos principais mercados emissores.

14-06-2012 - Roquevale aponta baterias para o Brasil – Site Hipersuper

<http://www.hipersuper.pt/2012/06/14/roquevale-aponta-baterias-para-o-brasil/>

A Roquevale, produtora de vinho de Redondo, exporta cerca de 10% do volume de vendas e pretende aumentar as exportações, sobretudo para o Brasil, revelou à Lusa o administrador da empresa, Miguel Santos.

A empresa exporta para vários países, como Finlândia, Angola, Holanda, Alemanha, Bélgica, Estados Unidos e Canadá. Mas, o o Brasil e Macau têm uma posição de destaque no desempenho internacional.

BEST CASES

13-06-2012 - Bacalhôa em Paris com Joana Vasconcelos – Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/revistawine/php/noticias.php?id=3642>

Catarina branco 2011, Quinta da Bacalhôa tinto 2009 e Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2007 serão os vinhos servidos no jantar de pré-inauguração da exposição de Joana Vasconcelos, no Palácio de Versalhes, em Paris.

“Este apoio vem reforçar e dar relevância internacional ao lema da Bacalhôa Vinhos de Portugal: arte, vinho, paixão”, reforça a empresa, em comunicado. O jantar, agendado para o próximo dia 18 e a propósito da mostra da artista plástica portuguesa, reunirá mais de 400 convidados, sendo que a inauguração oficial da exposição acontecerá no dia seguinte, 19 de junho.

Joana Vasconcelos sucede a outros relevantes nomes do panorama artístico contemporâneo que desde 2008 têm visto obras expostas no Palácio de Versalhes, como são os casos do japonês Takashi Murakami e francês Xavier Veilhan, entre outros.

10-06-2012 - Jubileu de Diamante de Isabel II festejado com vinho do Porto de 1952 – Site Rtp

<http://www.rtp.pt/noticias/?article=561313&layout=122&visual=61&tm=4&>

Um Vinho do Porto, produzido entre o Douro e o Tua, foi servido no almoço real do Jubileu da rainha de Inglaterra. O Grahams de 1952 tem exatamente 60 anos, os mesmos do reinado de Isabel II. A RTP foi conhecer este vinho do Porto, que está a ser vendido em Londres, a 90 euros, o copo.

12-06-2012 - Vinhos exclusivos Lidl medalhados – Site Grande Consumo

http://www.grandeconsumo.com/subcanais.asp?id_subcanal=193&id_canal=21

Os vinhos portugueses, distribuídos em exclusivo nas lojas Lidl, Almocreve Reserva 2009 (Alentejo) e Torre de Ferro Reserva 2008 (Dão), foram distinguidos, respetivamente, com a medalha de prata, no Concurso MUNDUS VINI 2011, realizado na Alemanha, e a medalha de bronze no Concurso INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012, realizado em Inglaterra.

O MUNDUS VINI e o INTERNATIONAL WINE CHALLENGE são dois dos maiores e mais importantes concursos internacionais de vinhos, que se realizam todos os anos.

Ambos os vinhos se encontram à venda nas lojas Lidl a preços muito competitivos: Almocreve Reserva 2009, garrafa de 0,75 litros, a 2,99€ e Torre de Ferro Reserva 2008, garrafa de 0,75 litros, a 2,59€.

12-06-2012 - Aplicação Iphone permite ao consumidor interagir com enólogo – Site Maria João Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3080&ID_ORG=3

A adega Naked Wines, no Oregon, criou um novo aplicativo para Iphone que permite ao consumidor interagir directamente com o enólogo. O aplicativo oferece aos membros notas de degustação personalizada, conteúdos de vídeo dos vinhos, além do acesso directo ao que se está a passar nas vinhas.

Rowan Gormley, fundador da adega, conta que desde que o aplicativo foi lançado no final de Maio, já tiveram 7000 downloads e um aumento de 10% na interacção dos consumidores com o enólogo. «Melhor do que simplesmente criar uma versão do site para telemóvel, queremos colocar o nosso enólogo na mão dos nossos consumidores, ajudando com notas, e opiniões», revelou o produtor.

Na altura do lançamento da aplicação, a empresa convidou todos que ainda não conheciam os vinhos a fazerem o download da aplicação e do seu arquivo de vinhos antes do final de Maio. Logo depois seguiu-se um sorteio de um voucher de 40 euros para experimentar vinhos na adega, assim como a oferta de um ano de vinhos.

14-06-2012 - “Prove Dão Lafões” confirma Justa Nobre e Luis Américo, restaurantes e Mercado Gourmet – Site W-Anibal

<http://w-anibal.com/noticias/v/492/aprove-dao-lafoesa-confirma-justa-nobre-e-luis-americo-restaurantes-e-mercado-gourmet>

Restaurantes em funcionamento permanente com degustações de petiscos tradicionais do Centro e das Beiras, apresentações de cozinha ao vivo com chefes convidados, mais de três dezenas de expositores com produtos regionais para prova e aquisição e workshops temáticos sobre gastronomia e vinhos. O “Prove Dão Lafões” promete tornar simplesmente irresistível o primeiro fim de semana de julho (dias 6, 7 e 8), no monumental Adro da Sé, em Viseu.

Apresentado esta quinta-feira, em Conferência de Imprensa, o programa do “Prove Dão Lafões” confirma desde logo a presença dos conceituados chefes de cozinha Justa Nobre e Luis Américo, a que se junta ainda Paulo Cardoso, um jovem cozinheiro que promete dar cartas. Os três vão protagonizar sessões de cozinha ao vivo no evento.

Convém recordar que Justa Nobre é um dos nomes mais respeitados da gastronomia portuguesa, responsável pelo restaurante O Nobre/Spazio Buondi, em Lisboa, sendo ainda mais conhecida do grande público por ter sido recentemente jurada da versão portuguesa do concurso televisivo “Master Chef”. Luis Américo, com ligações beirãs, foi eleito “Chefe Cozinheiro do Ano” em 2004, conta já um currículo vasto que passa por locais como a Quinta do Pendão, Foz Velha e Degusto, liderando na atualidade o restaurante Mesa, no Porto, e o Forneria S. Pedro, em V.N. Gaia. Já Paulo Cardoso é um jovem e muito promissor cozinheiro, com experiência em unidades hoteleiras de diversos pontos do país e na Suíça, estando agora na Casa da Ínsua – Forno da Mimi, em Penalva do Castelo.

Os visitantes do “Prove Dão Lafões” poderão ainda degustar iguarias da autoria de três emblemáticos restaurantes: Casa Arouquesa (Viseu), O Solar (Oliveira de Frades) e Casa da Ínsua (Penalva do Castelo). Estes restaurantes estarão em funcionamento permanente no evento, propondo degustações a partir de 3€.

No mesmo horário, o “Prove Dão Lafões” terá à disposição um “Mercado Gourmet” onde será possível degustar e adquirir grandes produtos da região, em mais de 30 expositores: queijos, enchidos, azeites, mel, doçaria tradicional, vinhos, entre muitos outros. Por falar em vinhos, no evento os visitantes poderão ainda encontrar um wine bar com vinhos do Dão. E para apurar conhecimentos sobre vinho e gastronomia, há conversas informais diárias, conduzidas por um enólogo e dirigidas ao grande público, bem como workshops temáticos para profissionais da hotelaria e restauração, incidindo na importância de um correto serviço de vinhos e na harmonização gastronomia /vinhos.

O “Prove Dão Lafões” é uma organização da CIM Dão Lafões, em articulação com o Turismo Centro de Portugal e com cofinanciamento do MAIS CENTRO – Programa Operacional Regional do Centro. A produção é da EV-Essência do Vinho.

Informações complementares sobre o evento estão disponíveis online, no site oficial www.provedaolafoes.com