

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 31 de Agosto a 7 de Setembro 2012

NOTÍCIAS DIRECTAS

31-08-2012- DFJ investe meio milhão de euros para reforçar produção – Site Hipersuper (artigo completo)

<http://www.hipersuper.pt/2012/08/31/dfj-investe-meio-milhao-de-euros-para-reforcar-producao/>

A DFJ Vinhos investiu cerca de meio milhão de euros para aumentar a capacidade de produção na central de engarrafamento e expedição que detém na Quinta da Fonte Bela, em Vila Chã de Ourique.

“A linha de engarrafamento tinha capacidade para encher 3.500 garrafas por hora e agora chega às 7 mil”, explica em entrevista ao Hipersuper o Eng^o. José Neiva Correia, enólogo e administrador da DFJ Vinhos.

O objectivo é dar uma resposta mais rápida às encomendas dos mercados externos, a DFJ exporta 92% da produção, e começar a trabalhar com afinco o mercado português que comprou no ano passado apenas 8% da produção da empresa. “Além dos ganhos de competitividade, através das economias de escala que permitem maiores produções”.

Esta aventura no mercado nacional não têm sido fácil, confessa Neiva Correia, sobretudo as negociações para entrar nas grandes cadeias de supermercados, mas a estratégia está delineada e a dar os primeiros passos. “Estamos a estabelecer várias parcerias com distribuidoras nas principais zonas geográficas do país para aumentar a distribuição nos supermercados. Mas, não tem sido fácil na medida em que a maior parte das distribuidoras em Portugal estão numa situação financeira difícil e dão muito poucas garantias”.

A gama de vinhos, concebida à medida do gosto dos consumidores nacionais, também está praticamente definida: na entrada de gama, os néctares Portada e Coreto, na linha média as marcas Alta Corte e Paxis, e na gama premium os néctares bivarieais sob a designação DFJ, além dos Grand’Arte e Quinta do Rossio, entre brancos, tintos e rosés.

A DFJ dedica-se apenas ao engarrafamento do vinho. A matéria-prima é adquirida a produtores desde o Alentejo até ao Douro. Mas também adquire a uva à empresa que o próprio Eng^o. José Neiva Correia detém com alguns dos seus irmãos, que explora uma área de 200 ha de vinha em Alenquer e Torres Vedras.

Presente em 43 países, o reforço da capacidade de produção serve também para servir alguns dos mercados internacionais onde cresce a olhos vistos, como Inglaterra, Polónia e Noruega, também os países onde vende mais quantidade. Juntos, representam 50% das vendas.

O plano de expansão internacional ditou mais recentemente a entrada na Austrália, Nova Zelândia, Ilhas Maurícias e Dubai. E a China? “Na China, há mais ameaças que oportunidades. São já o 5^o. maior produtor mundial de vinho e crescem 20% ao ano, e sabemos os preços que praticam! 99% dos vinhos chineses é consumido na China por ocidentais”.

A DFJ definiu um crescimento de 20% para 2012. “Até agora, estamos em linha com os objectivos mas vamos aguardar como se desenrola o resto do ano”.

03-09-2012- PRÉMIOS ARRIBE 2012 - Vinhos de Lisboa prestigiados no Concurso Internacional de Vinhos-Site Aicep

<http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Paginas/NewDetail.aspx?newId=%7BAFA2747D-EF44-47E1-8173-EE16CCE8BCA3%7D>

Decorreu a VIII edição dos Prémios Arribes 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 BerlinerWeinTrophy; o vinho Cepa Pura Fernão Pires 2009 foi considerado o melhor Vinho Branco Europeu pelo Guia de Vinhos alemão “BerlinerWeinfuhrer 2012. O vinho Cepa Pura Fernão-Pires 2011 viu a sua qualidade reconhecida através de uma Medalha de Prata ganha no Concurso InternationalWine 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 Vinduro-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.

NOTÍCIAS GERAL

31-08-2012- Criada embalagem de vinho feita de jornal e água- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5475&bl=1>

A empresa canadiana UFP Technologies desenvolveu uma embalagem para vinhos feita, na íntegra, de jornais e água. O produto permite reduzir custos e é 100% reciclável.

A UFP criou “uma solução barata e sustentável para as embalagens de vinho”, refere a empresa.

Feita de fibra moldada a partir de jornais reciclados, o molde é transformado em pasta com adição de água e convertido em embalagens personalizadas, de acordo com o tamanho e número de vinhos a transportar.

Além de “amiga do ambiente”, esta solução assegura proteção para as garrafas, uma vez que a fibra que a compõe amortecia impactos e é flexível.

31-08-2012- Dia 10: Real Companhia Velha celebra 256.º aniversário com jantar na Quinta das Carvalhas- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2012/09/01.htm>

A Real Companhia Velha (RCV) – produtora de vinhos do Porto e Douro fundada por alvará régio de El-Rei D. José I em 1756 e a mais antiga empresa portuguesa – celebra o seu 256.º aniversário no próximo dia 10 de Setembro (segunda-feira), data em que vai promover um jantar na “Casa Redonda” da Quinta das Carvalhas, junto ao Pinhão.

Este evento surge integrado na iniciativa “10 Anos | 10 Quintas | 10 Jantares | 10 Vinhos” (www.10jantares10vinhos.pt), promovida pela Confraria de Enófilos da Região Demarcada do Douro para celebrar os dez anos do Douro como Património Mundial da Humanidade, classificação atribuída pela UNESCO a 14 de Dezembro de 2001.

“Quisemos acrescentar mais um “10” à iniciativa e nada melhor do realizar o jantar a 10 de Setembro, data em que se celebra o aniversário da Real Companhia Velha (e da demarcação do Douro enquanto região vinícola).”, afirma Pedro Silva Reis, Presidente da RCV.

De referir também que vão constar da lista de oito vinhos da RCV em prova durante o jantar o ‘Carvalhas branco 2010’ e o ‘Carvalhas tinto 2010’, duas referências – ambas da colheita de 2010 – da nova marca (topo de gama) da Real Companhia Velha. A marca ‘Carvalhas’ surge este ano no mercado para assinalar os dez anos de Pedro Silva Reis à frente da Companhia e em jeito de homenagem ao que de melhor se faz no Douro, nomeadamente na emblemática Quinta das Carvalhas, considerada por muitos a quinta “imagem do Douro”.

02-09-2012- China quer aumentar produção de vinho- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3225&ID_ORG=3

O Ministério de Indústria e Informação e o Ministério da Agricultura da China juntaram-se para organizar um plano de acção de cinco anos para a indústria vitivinícola chinesa. O plano faz parte de um projecto de 12 anos para acelerar o ajuste da estrutura, garantir qualidade e segurança, e um desenvolvimento sustentável e saudável do mercado vinícola.

A iniciativa promoverá mudanças em seis áreas: gestão do cultivo de uvas, procura por áreas adequadas de produção no noroeste chinês, gestão de classificação de denominações, aceleração de fusões e aquisições, aposta no desenvolvimento das empresas e investimentos em ciência e tecnologia.

O último objectivo do plano é aumentar a produção de vinhos naquele país e atingir os 2.2 milhões de quilolitros até 2015, mais do dobro da produção do último ano. A China é o quinto maior país em consumo de vinho, ficando atrás dos EUA, Itália, França e Alemanha, de acordo com o relatório da International

Wine and Spirits Research. No último ano, os chineses consumiram 156 milhões de caixas de vinhos, com 9 litros cada.

02-09-2012- Mer & Vigne et Gastronomie novamente em Paris- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3224&ID_ORG=3

A feira Mer et Vigne et Gastronomie, que se vai realizar de 7 a 10 de Setembro, no Parc Floral de Paris (França), reúne expositores variados, especializados em produtos de várias regiões da França, entre os quais vinho, peixe, marisco, queijos, foie gras, enchidos e muitos outros.

Uma feira organizada semestralmente em Paris, aberta ao público em geral, mas onde também se podem fazer bons contactos profissionais e negócios.

03-09-2012- Produção de vinho deve crescer 5%- Site Maria João de Almeida

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5476&bl=1>

A produção de vinho deverá ser este ano superior em qualidade e quantidade, com o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) a estimar um volume de 5,8 milhões de hectolitros, um aumento de 4% a 5% face à campanha anterior.

O aumento de produção é esperado na maioria das regiões vitivinícolas do continente, com exceção do Minho (-15%) onde as chuvas e temperaturas baixas prejudicaram a fecundação, Bairrada (-10%) e Dão (-10%) onde a principal causa apontada para a redução é a pouca precipitação ocorrida durante a campanha.

No Douro e apesar das previsões no final de junho, apontarem para um aumento de produção na ordem dos 20% face ao ano de 2011, neste momento prevê-se um aumento de 5%.

Nas regiões Tejo, Setúbal e Lisboa também se prevê crescimento na ordem dos 20 a 25%. Já o Alentejo deverá registar uma ligeira quebra de 3% a 5%.

03-09-2012- Países da UE pagam multa por vinhas ilegais- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3227&ID_ORG=3

A União Europeia condenou a Espanha, Itália e Grécia a pagar uma multa de milhões de euros por vinhas plantadas ilegalmente. Os países foram acusados de usar de forma indevida o orçamento fornecido pela Common Agricultural Policy (CAP) da União Europeia para vinhas não licenciadas.

A Espanha pagará 131.3 milhões de euros, a Itália 98.9 milhões e a Grécia 21.3 milhões de euros, no entanto, devido à crise económica que a Europa atravessa, o pagamento poderá ser feito apenas daqui a 18 meses. As plantações ilegais de vinha ameaçam os esforços da comissão em terminar com o excedente

de vinho da UE. Para tal, pagaram mais de 1,1 bilhão de euros nos últimos três anos para compensar os produtores de vinho do arranque das suas vinhas.

04-09-2012- Vinho em embalagem Tetra Pak é novidade no Reino Unido- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5477&bl=1>

Pela primeira vez, uma empresa vai comercializar vinhos em pacotes de cartão Tetra Pak no Reino Unido. Apesar da garrafa tradicional continuar a liderar a preferência dos consumidores, especialistas garantem que a embalagem ocupará um nicho de mercado relevante.

Cerca de 10% dos vinhos vendidos mundialmente são embalados com aquele material. Os consumidores defendem que este tipo de embalagem é mais prático, leve e melhor para a reciclagem do que as garrafas de vidro, avança a Decanter.

Apesar da preferência britânica, alguns acreditam que a Tetra Pak ainda pode ser bem-sucedida com essa nova estratégia. “De todas as novas embalagens que surgem recentemente, a da Tetra Pak tem atributos potencialmente úteis”, diz o diretor de operações da Wine Intelligence, Richard Halstead, empresa que vai comercializar estas embalagens.

05-09-2012- Novidades na Vinos y Bodegas- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3229&ID_ORG=3

A indústria do vinho da Argentina encontra-se todos os anos na feira «Vinos y Bodegas», na La Rural Predio Ferial, em Buenos Aires, para apresentar as suas novidades a estabelecimentos especializados, empresas e profissionais do sector da hotelaria e restaurantes.

Este ano, a conhecida feira vai realizar-se de 12 a 15 de Setembro. Além de promover os seus produtos, os expositores deste salão têm a oportunidade de internacionalizar a sua actividade graças à ‘Roda Internacional de Compradores de Vinho’, um espaço que coloca em contacto as adegas da argentina com importadores estrangeiros.

05-09-2012- Vinhos Portugueses em Destaque na Hungria- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4879.html>

No catálogo actual de promoções/saldos „Queijos e Vinhos” da cadeia de lojas alimentares Match aparecem - como únicos vinhos estrangeiros - Vinho Verde e Rosé Gatão, produtos da Sociedade dos Vinhos Borges SA.

A cadeia Csemege-Match pertence ao grupo francês-belga Louis Delhaize e tem mais de 110 pontos de venda na Hungria. O catálogo em papel foi editado com uma tiragem de mais de 500 000 exemplares.

De referir ainda que na série de artigos "100 Vinhos para Beber antes de Morrer" do Player.hu, revista *on-line* para um público alvo masculino, foi apresentado o vinho Quinta de Cabriz Dão 2008, nr. 42 no *ranking* dos 100 melhores vinhos do mundo segundo o *Wine Spectator* em 2011.

05-09-2012- Vinho previne artrite reumatóide- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3230&ID_ORG=3

Mais um estudo sobre os benefícios do vinho chega ao conhecimento público para alegrar os consumidores: Um grupo de cientistas descobriram que beber vinho pelo menos três vezes por semana reduz o risco de desenvolver artrite reumatóide em mulheres.

Mulheres que consomem mais de três copos de vinho por semana, por pelo menos 10 anos, cortam pela metade o risco de desenvolver a doença, comparadas às que não bebem, de acordo com o estudo realizado pelo Instituto Karolinska, em Estocolmo. Foram escolhidas 34.141 mulheres nascidas entre 1914 e 1948 que viviam na cidade. Para chegar a este resultado, os investigadores pediram e analisaram também algumas informações a alimentação e qualidade de vida das participantes de 1987 a 2007.

Os cientistas disseram que ao reduzir a velocidade resposta do sistema imunológico no corpo, o vinho pode frear a artrite, que é uma doença auto-imune. Porém, advertem para o efeito inverso que o alto consumo pode causar.

06-09-2012- Dois vinhos portugueses premiados pela revista Decanter- Site Confagri

<http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia44598.aspx>

Dois vinhos portugueses, um moscatel e um vinho verde, foram distinguidos em Londres na entrega de prémios da revista Decanter, uma das mais reputadas publicações especializadas.

O Moscatel de Setúbal 2007 da Quinta da Bacalhôa ganhou na categoria de vinho fortificado doce a menos de 10 libras, 13 euros, enquanto o Deu La Deu, Vinho Verde Alvarinho de 2010 produzido pela Adega Cooperativa de Monção, venceu na categoria de casta única a mais de 10 libras.

Os Prémios de Vinho da Decanter, revista que existe desde 1975, são uma das maiores competições mundiais e realiza-se em Londres desde 2004, sendo os vinhos julgados por com um painel de mais de 200 especialistas, por categorias de região e de preço.

As provas são cegas, sendo as medalhas de prata testadas duas vezes e os restantes até quatro vezes. Este ano estiveram em concurso 14.120 vinhos, dos quais 782 eram do Chile, país que só ganhou menos medalhas do que a França.

06-09-2012- Adega envelhece vinhos submersos no Atlântico- Site Maria João de Almeida

http://mariajoaodealmeida.clix.pt/catalogo_noticias.php?ID=3232&ID_ORG=3

A partir do próximo ano os produtores que quiserem envelhecer os seus vinhos debaixo de água poderão recorrer a Frank Labeyrie, do Château du Coureau, em Côtes de Bordeaux Cadillac, já que o produtor lançou o primeiro serviço de adegas submersas do mundo.

Denominado «Vin Mille Lieu Sous Les Mers» - um trocadilho com a obra clássica do escritor francês Júlio Verne 'Vinte Mil Léguas Submarinas' - ,o serviço será feito a 150 quilómetros da costa do Atlântico e a mil metros de profundidade. Labeyrie acredita que a temperatura constante do oceano, sem luz ou oxigénio, vão ajudar o vinho envelhecer devagar, mantendo sua intensidade por mais tempo, e dando origem a um sabor mais profundo. Nos últimos anos o produtor já envelheceu 10 mil garrafas de seu vinho Arcachon Bay desta forma e obteve bons resultados.

O é guardado num contentor de metal reforçado, capaz de aguentar uma pressão de uma tonelada por metro cúbico, está equipado com cameras, tem um dispositivo de rastreamento e um selo de cera sobre as rolhas das garrafas originais. O armazenamento será de, no máximo, 10 anos, e as garrafas serão trazidas à superfície de dois em dois anos para degustação, para que o proprietário decida se quer continuar o processo de envelhecimento submerso ou não. O serviço irá custar cerca de 17 euros por garrafa, com um número mínimo de garrafas por contentor, e será lançado oficialmente em Junho de 2013.

07-09-2012- Universidade cria vinho anti-alérgico- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3234

Depois de uma pesquisa realizada por pesquisadores na Alemanha, que mostra que 7% da população mundial pode ter algum tipo de reacção alérgica ao vinho, a Universidade de British Columbia, no Canadá, está a trabalhar para desenvolver um vinho anti-alérgico.

O estudo apresentado no Journal Deutsches Arzteblatt International, mostrou que a intolerância ao vinho atinge 8.9% de mulheres e 5.2% dos homens. Uma equipe do centro de pesquisas criou assim uma levedura que previne reacções alérgicas, e está a usá-la para produzir vinhos canadenses hipoalergénicos que possam ser consumidos por todos.

A maioria dos vinhos produzidos em British Columbia é para consumo doméstico, mas o autor do projecto, o professor Van Vuuren, garante que este vinho pode competir com outros rótulos conhecidos à venda no mercado. «Os investimentos em ciência estão a dar aos vinhos canadenses alta competitividade no mercado mundial», afirmou recentemente o Ministro de Ciência e Tecnologia do Canadá, Gary Goodyear.

07-09-2012- Douro: Uns já cortam brancas e outros aguardam pela maturação das uvas- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/4889.html>

No Douro, todas as atenções estão agora centradas nas vinhas e, enquanto umas quintas cortam já as uvas brancas, outros viticultores procedem aos últimos preparativos, com controlos de maturação regulares, para decidirem quando dar o arranque às vindimas.

Entre setembro e outubro, os socalcos durienses enchem-se de cores, de gente, de vozes e de cânticos de alegria. Aqui e ali já se ouve o som das tesouras a cortar os cachos e o barulho dos tratores, mas a maioria das quintas ainda aguarda pela maturação das uvas para dar início à maior festa da Região Demarcada do Douro.

As vindimas estão, este ano, com um atraso de cerca de 10 a 15 dias devido ao inverno seco e a um verão pouco quente.

A enóloga Cláudia Quevedo está a fazer controlos de maturação duas vezes por semana, para ir acompanhando a evolução das uvas. A data exata para o início da vindima só será definida em função dos controlos que for fazendo.

A enóloga utiliza um refratómetro portátil e vai cortando bagos de uva em diferentes castas e pontos das vinhas. O líquido do bago é colocado no aparelho, fechada a tampa, e, de imediato, é dado o grau da uva.

"Não é um método cem por cento preciso, mas ajuda bastante no meio da vinha para vermos a maturação da uva", afirmou à agência Lusa.

Nesta análise, Cláudia Quevedo constatou que as uvas estão com cerca de 10 graus nesta vinha, localizada junto à adega, próxima de São João da Pesqueira.

"Para a época e a esta altitude é normal aqui. Mas tenho andado a controlar as vinhas à beira do rio e essas, apesar de estarem com um grau mais elevado, são valores não normais para a época. Em consequência, vamos ter uma vindima tardia", frisou.

Na quinta dos Quevedo ultimam-se os preparativos, com instalação de novas cubas e pinturas na adega, enquanto nas vinhas os trabalhadores limpam as ervas maiores e cortam as pontas e as folhas das videiras.

"É para que o vigor vegetativo não vá para as extremidades e se concentre nos cachos", acrescentou Cláudia Quevedo.

Mais abaixo, na Quinta do Vallado, junto ao Peso da Régua, já se cortaram as uvas brancas, mas o responsável, Francisco Ferreira, ainda não decidiu quando vai avançar com o grosso da vindima, as uvas tintas.

"O que eu vejo é que, de uma maneira geral, há um atraso de cerca de duas semanas em relação ao ano passado", salientou.

Francisco Ferreira não gosta de avançar com previsões de qualidade, mas adianta que o Vallado vai ter menos uvas. "Nos brancos está a haver uma quebra grande e nos tintos, principalmente na Touriga nacional, também vai haver uma quebra grande", referiu.

Quanto à qualidade, tudo está dependente das condições climatéricas que se verificarem até ao corte das uvas.

Já o produtor Óscar Quevedo espera produzir mais vinho em 2012, na ordem "dos cinco a 10 por cento" comparativamente com o ano passado.

O Douro poderá registar um aumento geral da produção nesta vindima, mas com valores muito abaixo das primeiras previsões anunciadas.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

03-09-2012- Adeias do Tejo promovem vindimas com actividades ligadas à tradição do vinho- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117508>

No próximo fim-de-semana, 8 e 9 de Setembro, as adeias da região vitivinícola do Tejo, Adeias do Tejo, estão a preparar diversas actividades, entre provas de vinho, espectáculos e passeios de charrete e tractor, para assinalar as vindimas.

A terceira edição do "Portas Abertas do Tejo" junta 20 produtores e espera cerca de duas mil pessoas, entre famílias portuguesas, turistas e enófilos.

Um sem fim de actividades estão a ser preparadas, nomeadamente, visitas às vinhas e às adeias, provas de vinhos, de mostos e de doces regionais, almoços nas adeias, espectáculos de variedades equestres, passeios de tractor e de charrete.

04-09-2012- Vinhos Contemporâneo do Continente distinguidos internacionalmente- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5478&bl=1>

A marca de vinhos do Continente foi distinguida este ano em concursos internacionais: International Wine Challenge (IWC), Decanter World Wine Awards (DWWA) e International Wine & Spirit Competition (IWSC), obtendo um total de seis medalhas, duas de bronze, três de prata e uma de recomendação.

Os vinhos distinguidos foram o branco Península de Setúbal Contemporâneo 2011 (recomendação no IWC 2012 e Bronze no DWWA 2012), o vinho tinto Douro Contemporâneo Reserva 2010 (Prata no IWSC 2012 e Bronze no DWWA 2012), o vinho verde branco Alvarinho Contemporâneo 2011 (Prata no IWC 2012) e o vinho tinto Dão Contemporâneo Reserva 2009 (Prata no IWSC 2012).

05-09-2012- Sogrape Wine Experience, dias 14 e 15, nas Caves Ferreira, em Gaia- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/189-sogrape-wine-experience-dias-14-e-15-nas-caves-ferreira-em-gaia>

Mais de 50 vinhos em prova, provas especiais e jantares vínicos. É este o programa do "Sogrape Wine Experience", evento organizado pela Sogrape, com produção da EV-Essência do Vinho, que realiza já nos próximos dias 14 e 15 de setembro, nas Caves Ferreira, em V.N. de Gaia.

Ao longo de dois dias, das 19h30 às 24h, os visitantes poderão degustar os vinhos do universo Sogrape, de Portugal, Espanha, Argentina, Chile e Nova Zelândia. A equipa de enologia da Sogrape orientará as provas especiais (Framingham Noble Riesling 2011, da Nova Zelândia, dia 14; Lan Culmen 2005, da Rioja, Espanha,

dia 15) e quanto aos jantares, as temáticas procuram explorar os velho e novo mundos do vinho: "O valor de Portugal", dia 14, e "A aventura do Novo Mundo", dia 15.

O programa detalhado do evento, incluindo a possibilidade de inscrição online nas diferentes ações, será divulgado nas próximas horas.

07-09-2012- Omdesign cria design da campanha Cockburn's Special Reserve- Site Briefing

<http://briefing.pt/marketing/17973-omdesign-cria-design-da-campanha-cockburns-special-reserve-.html>

A Omdesign criou o design da campanha internacional do ícone da marca Cockburn's - o vinho Cockburn's Special Reserve -, o qual foi adaptado a diferentes suportes de comunicação, nomeadamente materiais promocionais e de visibilidade para o ponto de venda e anúncios de imprensa.

A nova campanha vem reforçar os valores da Cockburn's e evidencia as características do próprio Cockburn's Special Reserve, "como o facto de envelhecer durante mais tempo que a maioria dos vinhos do Porto Reserva", revela a marca.