

## Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 18 de Janeiro a 25 de Janeiro de 2013

### NOTICIAS DIRECTAS

**12- 01-2013- Quinzena Gastronomica 'Em Janeiro o Porco É Rei' no Restaurante BOC- Facebook Hotel Império**

<https://www.facebook.com/pages/Hotel-Imp%C3%A9rio/128414610241>



Quinzena Gastronomica 'Em Janeiro o Porco É Rei' no Restaurante BOC.

Veja aqui a nossa ementa: [http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20\(1%C2%AA%20Semana\).pdf](http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20(1%C2%AA%20Semana).pdf)

Reservas: tel. 261338313/ 261314232 email: boc@hotel-imperio.com



Gosto · Comentar · Partilhar

6

4 pessoas gostam disto.

**14-01-2013- Quinzena Gastronomica 'Em Janeiro o Porco É Rei' no Restaurante BOC- Facebook Turismo Oeste**

Veja aqui a nossa ementa:

[http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20\(1%C2%AA%20Semana\).pdf](http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20(1%C2%AA%20Semana).pdf)

Reservas: tel. 261338313/ 261314232 email: boc@hotel-imperio.com

Turismo do Oeste partilhou a foto de Hotel Império.  
14/1

Quinzena Gastronomica 'Em Janeiro o Porco É Rei' no Restaurante BOC.  
Veja aqui a nossa ementa: [http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20\(1%C2%AA%20Semana\).pdf](http://dl.dropbox.com/u/13156201/MENU%20Quinzena%20do%20Porco%20%C3%A9%20Rei%20(1%C2%AA%20Semana).pdf)  
Reservas: tel. 261338313/ 261314232 email: boc@hotel-imperio.com

**IRO RCO**  
13 A 31 DE JANEIRO • TORRES VEDRAS  
GRANDES ESCOLHAS

**Apoios:** aciro midi Mercado do Pão TORRES VEDRAS boc

Gosto · Comentar · Partilhar 3  
10 pessoas gostam disto.

**16-01-2013- QUINTA DAS CARRAFOUCHAS TINTO 2009- Blog Adega dos Leigos**

<http://adegadosleigos.blogspot.pt/>

A Quinta das Carrafouchas está situada a apenas 10 minutos de Lisboa, mais propriamente em Loures. É a quinta mais perto de Lisboa e está a fazer um trabalho notável. Este vinho é o exemplo disso mesmo. Um vinho com uma cor concentrada, vermelho escuro, quase opaco, com aromas a fruta bem madura, floral, especiado suave, muito cativante. Na boca é seco, gordo, a encher bem a boca, boa frescura, fruta madura bem presente, dando vontade de mastigar. Sem se saber parece um Douro, impressionante. Muito guloso. Dá enorme prazer beber. Quem diria que na região de Lisboa se podia encontrar uma pomada destas. Já tinha comentado em 2011 [aqui](#) e na altura não o achei tão bom como agora. Grande evolução.

Região: Vinho Regional de Lisboa  
 Castas: Touriga nacional e Aragonêz  
 Tipo: Tinto  
 Álcool: 13,5%  
 Produtor: Quinta das Carrafouchas  
 Enólogo: Hugo Mendes

Nota Pessoal: 16,5  
 Preço: ainda não se encontra à venda.

### **18- 01-2013- Em Janeiro o porco é rei!- Site Gazeta das Caldas**

<http://www.gazetacaldas.com/28449/agenda-cultural-31/>

“Em Janeiro o Porco é Rei!” dá mote à quinzena gastronómica que está a decorrer na região de Torres Vedras até ao fim do mês. São vários os restaurantes que estão a propor pratos de carne de porco aos seus clientes, nesta iniciativa onde participa também a Vinhos de Lisboa. O evento inclui a participação dos estabelecimentos Midi, Moinho do Paul, Saborear, BOC, Adega do Miguel, Trás d’Orelha, Páteo do Agostinho, Praia Azul – hotel e restaurante, O Barracão, Ponto de Encontro, A Cerca e o O Retiro do Camarão

#### **TORRES VEDRAS**

##### **Forummusica dá concerto de Ano Novo**

No domingo, 20 de Janeiro, às 16h00, realiza-se na Igreja da Misericórdia de Torres Vedras, o Concerto de Ano Novo do Coro Forummusica, grupo que existe há 20 anos e que conta com várias participações em festivais nacionais e internacionais.

Na primeira parte, o coro, que é coordenado pelo maestro Jorge Resende, actuará à capela e na segunda contará com acompanhamento musical.

#### **N.N.**

##### **Em Janeiro o porco é rei!**

“Em Janeiro o Porco é Rei!” dá mote à quinzena gastronómica que está a decorrer na região de Torres Vedras até ao fim do mês. São vários os restaurantes que estão a propor pratos de carne de porco aos seus clientes, nesta iniciativa onde participa também a Vinhos de Lisboa. O evento inclui a participação dos estabelecimentos Midi, Moinho do Paul, Saborear, BOC, Adega do Miguel, Trás d’Orelha, Páteo do Agostinho, Praia Azul – hotel e restaurante, O Barracão, Ponto de Encontro, A Cerca e o O Retiro do Camarão.

#### **N.N.**

## 19- 01-2013-Quinzena Gastronómica em Torres Vedras 2013 - Restaurantes Aderentes- Site Destinos Lusos

<http://www.destinoslusos.com/2013/01/quinzena-gastronomica-em-torres-vedras.html>

A Quinzena Gastronómica de Torres Vedras decorre entre 13 e 31 de Janeiro, e é uma boa oportunidade para provar a gastronomia da região acompanhada pelos Vinhos de Lisboa.

Em Janeiro o porco é rei, na região de Torres Vedras. São muitos os restaurantes que aderiram a esta iniciativa, propondo aos clientes vários tipos de prato de carne de porco.

Esta é uma iniciativa dos Vinhos de Lisboa e da Câmara Municipal de Torres Vedras.

Restaurantes aderentes:

- Midi
- Moinho do Paul
- Saborear
- BOC
- Adega do Miguel
- Trás d'Orelha
- Páteo do Agostinho
- Praia Azul – hotel e restaurante
- O Barracão
- Ponto de Encontro
- A Cerca
- O Retiro do Camarão

The screenshot shows the homepage of Destinos Lusos. At the top, there's a banner for "Experiências & Desporto" with a "click & 90%" offer. Below the banner, the main navigation menu includes links for INÍCIO, ALOJAMENTO, TURISMO RURAL, RESTAURANTES, AGENDA CULTURAL, EXPERIÊNCIAS, and a search bar with "Google Pesquisa OK".

The central content area features a large green box for "Quinzena Gastronómica em Torres Vedras 2013 - Restaurantes Aderentes". It includes logos for Galp Energia and Continente, and a link to "www.mytable.pt" for online reservations. There's also a section for "Hotéis bons e baratos para Janeiro? Promções e Escapadinhas Românticas?" with a search form for "PESQUISAR HOTEIS AOS MELHORES PREÇOS".

On the right side, there's a sidebar with a "Restaurante em Almada" section, a "Descontoslusos" logo, and a "TAP" flight deal from Lisbon to Casablanca and Marrakech for 139 euros. The footer contains a newsletter sign-up form and a "sopexa PORTUGAL" logo.

**24-01-2013- BREVE ROTEIRO PELA CASTA SYRAH- Revista de Vinhos página 18**

José A. Salvador

Pierre Galet no seu livro *Grands cépages*, publicado em Mão se sabe com precisão a origem da casta Syrah, refere 2001 pela Hachette. O mesmo autor admite que a casta esteja em França desde o séc. III, expandindo-se de forma exponencial a partir dos anos 60 do século XX.

É no vale do Rhône que a Syrah encontrou o seu reino, a partir do qual se expandiu para todo o mundo. Os Syrahs do Douro revelam a sua grandeza, mas outros tintos desta variedade afirmam-se mais para Sul.

**Quinta do Monte d'Oiro Syrah 24 Regional Lisboa 2009** - Vinificado com uvas da parcela 24 da quinta de José Bento dos Santos, situada em Alenquer, fez-me lembrar, sem os imitar, os Penfolds Grange Hermitage (hoje apenas Grange) através dos quais passei a admirar a casta Syrah.

**Quinta do Monte d' Oiro Lybra Syrah Regional Lisboa 2009** - A colheita de 2007 deste vinho foi superior a esta, mas a nova safra não deixa os pergaminhos por mãos alheias.

Adega de Pegões Syrah Regional Península de Setúbal 2010 - Com a assinatura de Jaime Quendera, este tinto surge encorpado, vinoso e muito bom na boca. São Filipe Syrah Regional Península de Setúbal 2009 - O estágio de oito meses em meias pipas de carvalho francês e americano marcam o perfil deste Syrah produzido no Poceirão, em Palmeia.

Aldeias de Juromenha Syrah Reserva Regional Alentejano 2009 - Bem estruturado e afinado, este tinto alentejano.

Bombeira do Guadiana Escolha Syrah Regional Alentejano 2010 - Um tinto de Mértola elegante e equilibrado na sua estrutura capaz de suportar os seus 14% vol. álcool. Herdade do Esporão Syrah Regional Alentejano 2009 - Esta colheita do Esporão é menos conseguida que a de 2008, mas ainda assim apresenta-se com um nível superior.



por José A. Salvador



# BREVE ROTEIRO PELA CASTA SYRAH

**N**ão se sabe com precisão a origem da casta Syrah, refere Pierre Galet no seu livro *Grands cépages*, publicado em 2001 pela Hachette. O mesmo autor admite que a casta esteja em França desde o séc. III, expandindo-se de forma exponencial a partir dos anos 60 do século XX. É no vale do Rhône que a Syrah encontrou o seu reino, a partir do qual se expandiu para todo o mundo. Os Syrahs do Douro revelam a sua grandeza, mas outros tintos desta variedade afirmam-se mais para Sul.

**QUINTA DO MONTE D' OIRO SYRAH 24 REGIONAL LISBOA 2009** – Vinificado com uvas da parcela 24 da quinta de José Bento dos Santos, situada em Alenquer, fez-me lembrar, sem os imitar, os Penfolds Grange Hermitage (hoje apenas Grange) através dos quais passei a admirar a casta Syrah.

**QUINTA DO MONTE D' OIRO LYBRA SYRAH REGIONAL LISBOA 2009** – A colheita de 2007 deste vinho foi superior a esta, mas a nova safra não deixa os pergaminhos por mãos alheias.

**ADEGA DE PEGÕES SYRAH REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL 2010** – Com a assinatura de Jaime Quendera, este tinto surge encorpado, vinoso e muito bom na boca.

**SÃO FILIPE SYRAH REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL 2009** – O estágio de oito meses em meias pipas de carvalho francês e americano marcam o perfil deste Syrah produzido no Poceirão, em Palmela.

**ALDEIAS DE JUROMENHA SYRAH RESERVA REGIONAL ALENTEJANO 2009** – Bem estruturado e afinado, este tinto alentejano.

**BOMBEIRA DO GUadiana ESCOLHA SYRAH REGIONAL ALENTEJANO 2010** – Um tinto de Mértola elegante e equilibrado na sua estrutura capaz de suportar os seus 14% vol. álcool.

**HERDADE DO ESPORÃO SYRAH REGIONAL ALENTEJANO 2009** – Esta colheita do Esporão é menos conseguida que a de 2008, mas ainda assim apresenta-se com um nível superior.

## Os vinhos da semana

	Preço	Pts
Quinta do Monte d' Oiro Syrah 24 Regional Lisboa 2009	50€	
Quinta do Monte d' Oiro Lybra Syrah Regional Lisboa 2009	9€	
Adega de Pegões Syrah Regional Península de Setúbal 2010	5,50€	
São Filipe Syrah Regional Península de Setúbal 2009	4,49€	
Aldeias de Juromenha Syrah Reserva Regional Alentejano 2009	9€	
Bombeira do Guadiana Escolha Syrah Regional Alentejano 2010	7,99€	
Herda de do Esporão Syrah Regional Alentejano 2009	9,95€	

## NOTÍCIAS GERAL

### **21-01-2013- Subida do IVA para o vinho seria "desastrosa" para o Douro- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117653>

Comerciantes e produtores do Douro consideram que a subida do IVA do vinho para os 23 por cento, sugerida pelo Fundo Monetário Internacional (FMI) será ?desastrosa? para a região e traduzir-se-á numa quebra imediata nas vendas.

O FMI refere num relatório publicado sexta-feira e que acompanha a sexta avaliação do programa de ajustamento português, que alguns dos bens e serviços que estão actualmente nas taxas reduzidas e intermédia não são de necessidades básicas, tais como o vinho.

Neste caso sugere que a taxa, actualmente nos 13 por cento, poderá passar para os 23 por cento.

Estas notícias lançaram grandes nuvens de preocupação sobre a Região Demarcada do Douro, onde os vinhos do Porto e Douro representam cerca de 480 milhões de euros anuais de volume de negócios.

António Saraiva, da Associação das Empresas de Vinho do Porto (AEVP), afirmou à agência Lusa que, se o Governo acatar a sugestão do FMI, esta subida significará uma “quebra imediata nas vendas”

“Numa altura em que o Governo demonstra que há uma certa aposta no sector primário, nomeadamente na agricultura, tudo que vá originar quebras de vendas será desastroso”, salientou.

António Saraiva espera que prevaleça o “bom senso” para que não se penalize mais este sector que já atravessa tantas dificuldades.

Para os pequenos e médios produtores durienses esta subida iria “complicar ainda mais” uma situação que “já é dramática”.

“Não temos dúvidas de que vai ser mais uma razia, um problema que teremos que enfrentar e que terá repercussões a nível das vendas dos vinhos”, afirmou Vítor Herdeiro, vice presidente da Associação dos Vitivinicultores Independentes do Douro (AVIDOURO).

E, para o responsável, quem “mais uma vez irá pagar a factura será o produtor”.

A queixaram-se de uma crise que já se arrasta há mais de uma década, os pequenos e médios viticultores temem que não conseguem aguentar mais este “grave problema” e apelam ao Governo para que não ceda à proposta do FMI.

À baixa do preço do vinho pago aos lavradores, juntam-se outras dificuldades como o aumento dos factores de produção essenciais à vitivinicultura, como combustíveis ou produtos de tratamento das vinhas.

Na mais antiga região demarcada do mundo, os viticultores prometem agora ficar atentos e sair à rua em protesto se o executivo de Pedro Passos Coelho resolver avançar com o aumento do IVA.

No ano passado, também esteve em cima da mesa a subida da taxa intermédia do IVA para o vinho. Neste caso, o Governo decidiu manter a taxa em vigor devido à relevância do sector para a agricultura nacional.

## **21-01-2013- Chineses investem milhões em adegas na Califórnia- Site Maria João de Almeida**

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3532&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3532&ID_ORG=3)

O grupo chinês Hina pretende investir 100 milhões de dólares em adegas californianas. A empresa recrutou Richard Wollack, fundador da adega Premier Pacific, para negociar oportunidades de aquisições. Depois de algum tempo centrados nas vinhas de Bordéus, em França, agora o centro das atenções dos investidores chineses viram-se para a Califórnia. «Estamos à procura de adegas produtivas que já tenham desenvolvido o seu próprio espaço em lugares como Napa, Sonoma e outras áreas importantes na Califórnia», disse Wollack, adiantando ainda: «Os chineses estão a perceber que os Cabernets californianos podem ser bons rivais de Bordéus. No fundo, também reflecte o amadurecimento dos chineses em relação à importância do vinho. Nós representamos empresários que procuram investimentos a longo-prazo. As adegas de Napa Valley nunca estiveram queda em relação ao seu valor», rematou Wollack.

## **22-01-2013- Uvas e solos: UA relaciona e optimiza ingredientes para um bom vinho- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117656>

Que tipo de uva se adequa melhor a determinado tipo de vinha, que não só conduza à produção de um vinho com as características desejadas pelo produtor, como também reduza a necessidade de utilização de aditivos de forma a tornar o seu consumo mais saudável e a sua produção mais barata?

Foi para dar resposta a esta pergunta que, pela primeira vez em Portugal, um grupo de investigadores da Universidade de Aveiro (UA) estudou durante vários anos a relação entre o tipo de castas, as características do solo onde estas são cultivadas e os factores ambientais que o envolvem.

O trabalho efectuado desde há três anos pelo Departamento de Química (DC) da academia de Aveiro, junto de um produtor da Região Demarcada da Bairrada, acrescenta às práticas da viticultura sustentável em Portugal uma ferramenta inédita que, perante o conhecimento da relação entre as castas e as características dos terrenos, permite aos produtores gastarem menos dinheiro, reduzirem drasticamente o impacto da produção no meio ambiente e produzirem vinho de melhor qualidade.

"A redução dos custos e a melhoria da qualidade do produto é fundamental para os produtores", lembra Sílvia Rocha, investigadora do DC da academia de Aveiro. Nesse sentido, a coordenadora do projecto garante que "é importante perceber qual é o potencial enológico de cada casta, ou seja, quais as características físico-químicas de cada uma delas nos diferentes ambientes, já que estas, ainda que sejam do mesmo tipo, podem variar consoante as características do terreno em que são produzidas". Assim, acrescenta a investigadora, e conforme o vinho que quer produzir, "o produtor pode decidir qual o melhor binómio casta/ambiente que lhe interessa".

O resultado é que, dentro das garrafas, sai para o mercado um vinho que não só foi "produzido com menos custos no processo tecnológico", como também foi obtido "sem excesso de coadjuvantes enológicos". Ganha o bolso do produtor, ganha a saúde do consumidor porque tem em mãos um produto menos

processado quimicamente e ganha o ambiente, precisamente pela diminuição da necessidade do uso de produtos químicos quer na vinha, quer no lagar.

### **Uma ferramenta para os produtores nacionais**

O trabalho de campo da equipa de investigação de Sílvia Rocha tem sido efectuado na Região Demarcada da Bairrada, junto do produtor de vinhos Campolargo. "Como o produtor tem muitas vinhas, conseguimos estudar a mesma casta em vários tipos de solo, desde o calcário, ao arenoso, passando pelo argilo-calcário", explica a responsável lembrando que "cada solo, em si mesmo, engloba um conjunto de outras características ligadas à exposição solar, à altitude, à drenagem da água, à orientação dos ventos e a muitos outros aspectos importantes para o desenvolvimento da videira e das uvas", igualmente tidos em conta pelos cientistas da UA.

O estudo do DC, que englobou o estudo de sete castas, entre brancas e tintas, em múltiplos tipos de solos, ainda que circunscrito para já àquela região bairradina, pode ser extrapolado para qualquer zona de produção vinícola nacional. "Esta é uma ferramenta fundamental para os produtores de qualquer zona do país", sublinha Sílvia Rocha ainda que, reconheça, "o estudo tem que atender às especificidades características da cada região".

### **23-01-2013- ViniPortugal organiza prova vertical de vinhos brancos Luís Pato- Site Essência do Vinho**

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/365-viniportugal-organiza-prova-vertical-de-vinhos-brancos-luis-pato>

A ViniPortugal promove, a 2 de fevereiro, pelas 16h30, no Porto, uma prova vertical de vinhos brancos Luís Pato. A iniciativa, a decorrer na Sala Ogival, no Palácio da Bolsa, prevê a apresentação e prova comentada de quatro diferentes referências pelo próprio produtor.

Somando já 30 anos dedicados à viticultura, Luís Pato é um dos produtores mais prestigiados do país e um dos principais responsáveis pela projeção dos vinhos da região da Bairrada, sendo também conhecido como visionário e inconformista ao procurar inovar em todas as colheitas.

As inscrições para a prova poderão ser efetuadas através do e-mail [sala.ogival.porto@viniportugal.pt](mailto:sala.ogival.porto@viniportugal.pt) e mediante o pagamento de 5€. Para mais informações poderá contactar Daniela Macedo, através desse mesmo e-mail ou do telefone +351 223 323 072.

### **23-01-2012- Louis Vuitton lança vinho para chineses- Site Anibal Coutinho**

<http://w-anibal.com/noticias/v/618/louis-vuitton-lanca-vinho-para-chineses>

O grupo Louis Vuitton lançou uma gama de vinho especialmente para o paladar chinês. Com rótulos de vinho provenientes do Rhône Sul, Bordéus e Champagne, o nome adoptado para a nova gama é XLV devido ao facto do membro da quinta geração da família se chamar Xavier-Louis Vuitton. Filho de Quentin-Louis, Xavier herdou do pai o cargo de chefe de adega «Trabalhar com vinhos é uma paixão que eu aprendi com o meu pai. Fiz muitas viagens para entender o paladar asiático», explicou ele. Gael Vachet, responsável por vinhas do grupo Louis Vuitton, ajudou a criar uma linha ao estilo frutado e com taninos suaves que os consumidores chineses gostam. «Toda a família Louis Vuitton está envolvida e isso é importante. Na China, a confiança é importante, existem muitas imitações, mas os consumidores sabem

que esta marca é confiável», disse o director Tommy Wong, sobre a importância do nome Louis Vuitton estar intimamente envolvido.

**23-01-2013- Organização Internacional da Vinha e do Vinho distingue exposição sobre o Douro- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117660>

O Catálogo da exposição "As construções do Vinho", da responsabilidade da Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, que integrou o 34º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho - OIV, organizado em 2011, no Porto, foi distinguido com a recente Menção Especial 2012 da OIV.

A Associação "Um Porto para o Mundo", encabeçada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), organizadora do evento, escolheu esta integrar esta mostra no congresso, "pela sua qualidade cultural e contribuição para a divulgação da história do vinho Português e da Região Demarcada do Douro".

A comprovar a qualidade da escolha veio agora a Menção Especial da OIV, uma das mais prestigiadas do ano atribuída pela Organização Mundial.

Para o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), Manuel de Novaes Cabral, a exposição selecionada para 34º Congresso da OIV, "vem comprovar a importância do trabalho de divulgação da Região Demarcada do Douro para a dinamização económica e cultural do país".

**25-01-2013- ViniPortugal apoia presença de produtores na Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013- Site Agroportal**

[http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/01/25a.htm#.UQJ7\\_HKO0cs](http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/01/25a.htm#.UQJ7_HKO0cs)

Identificar novas oportunidades de negócio e servir como agente mobilizador e facilitador de parcerias às empresas associadas é o grande objectivo da ViniPortugal para este evento

A ViniPortugal associa-se à Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013, a realizar entre 14 e 17 de Abril, tendo como objectivo identificar novas oportunidades de negócio, possibilitando melhores condições de participação para os agentes económicos.

"Num universo com mais de 750 empresas a procurarem exportar, num sector extremamente competitivo como é os vinhos é necessário ter presenças muito activas em eventos com capacidade de atracção de compradores. Não podemos, por isso, perder a oportunidade de estarmos na Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013", afirma Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal.

Para efeitos de participação neste salão a ViniPortugal irá apoiar os produtores associados interessados através do apoio à dinamização de redes de network e realização de reuniões de trabalho com vista a um aumento de vendas em volume, sobretudo com mercados internacionais.

"O nosso apoio à participação de produtores neste salão prende-se com a necessidade de apresentar aos mercados externos produtos de qualidade e com boa relação preço/benefício", refere Jorge Monteiro. E

acrescenta: "Vivemos momentos difíceis que se traduzem desde logo em menos disponibilidade financeira para investimentos promocionais, mas por outro lado, exigem a procura de mercados externos que em volume e valor compensem as perdas que se sentem no mercado doméstico. O nosso papel é o de mobilizador e facilitador nesta demanda".

A Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013 poderá assegurar a vinda de compradores internacionais que serão 'a chave do sucesso' desta presença e que, ainda de acordo com Jorge Monteiro, justificam desde logo o investimento que a ViniPortugal irá realizar neste evento.

#### **24-01-2013- Nova campanha quer incentivar o consumo de vinho branco no Brasil- Site Enovitis**

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5617&bl=1>

Foi criada no Brasil, a campanha "No Verão, vá de Vinho Branco", que tem como objetivo aumentar em 20% o consumo de vinho branco naquele país.

Cerca de 20 supermercados em Porto Alegre e 30 em São Paulo, já aderiram à campanha que pretende ser uma ação piloto para outras que serão colocadas no mercado com o objetivo de promover o vinho do Brasil.

O consumo de vinho naquele país ainda está associado ao frio e às datas festivas. A nova campanha quer assim, relacionar o vinho com o verão.

#### **24-01-2013- Guia de Compras dos Vinhos Portugueses 2013- Site Revista de Vinhos**

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/\\_guia\\_de\\_compras\\_dos\\_vinhos\\_portugueses\\_2013\\_14392](http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/_guia_de_compras_dos_vinhos_portugueses_2013_14392)

#### **Um ano inteiro de Revista de Vinhos, doze edições em quase 1900 páginas, reunidas num único volume.**

O Guia de Compras dos Vinhos Portugueses 2013, que conta ainda com informação sobre os vinhos estrangeiros disponíveis em Portugal, não se limita a ser uma mera recapitulação do que já foi publicado. As mais de 2000 notas de prova dos vinhos provados ao longo do ano nas nossas provas temáticas, nas secção "novidades" e nas apresentações, foram re-escritas, comparadas, expurgadas de discrepâncias e muitas foram de novo, reavaliadas na sua classificação.

Este Guia é o resultado único do trabalho e da experiência acumulada dos críticos de vinhos e colaboradores da Revista de Vinhos: Luis Lopes, João Paulo Martins, João Afonso e Luís Antunes. Fácil de manusear e de consultar (os vinhos encontram-se agrupados por regiões e dentro destas pela ordem alfabética dos seus produtores), dispõe ainda de uma índice remissivo por marca de vinhos e de uma breve introdução sobre cada região.

Trata-se, portanto, de um instrumento guia indispensável tanto para o apreciador anónimo como para o profissional mais exigente. Na garrafeira ou supermercado, no restaurante ou em casa, este Guia é um auxiliar precioso na orientação e aconselhamento das suas escolhas. Não consuma às cegas!

O Guia estará à venda nas bancas a partir de hoje, dia 24 de Janeiro, por apenas 8€.

## **25-01-2013- Lusovini - Distribuição, Lda - PME LÍDER 2012- Site IVV**

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5251.html>

A Lusovini - Distribuição, Lda foi distinguida, pela qualidade do seu desempenho e perfil de risco, como PME Líder 2012, no âmbito do Programa FINCRESCE.

O objectivo da empresa é mostrar ao mundo que Portugal tem uma produção significativa de vinhos com elevada qualidade, bastante tecnologia, mas sem nunca descurar a verdadeira tradição de fazer o vinho.

A LusoVini apresenta-se no mercado como uma distribuidora de serviço integrado. Fundada e gerida por elementos com fortes ligações à viticultura, enologia, produção e distribuição de vinhos, oferece aos seus representantes toda essa experiência quer no desenvolvimento enológico dos seus produtos quer no *marketing* e comercialização dos mesmos nos seus mercados de actuação (nacional e internacional).

Todo este conhecimento e acompanhamento muito próximo da produção são colocados ao serviço dos seus clientes através de uma equipa profissional que procura em cada caso sempre a melhor solução para cada necessidade específica.

Atenta aos mais recentes desenvolvimentos no mercado mundial de vinhos, a LusoVini desenvolve alguns vinhos com responsabilidade em toda a fileira. Tratam-se de vinhos desenhados desde a vinha até à garrafa final **para responderem às últimas tendências que surgem no mercado português e internacional.**

### **NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA**

#### **23-01-2013- Casa da Passarella recebe este sábado um "daowinelover meeting"- Site Essência do Vinho**

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/366-casa-da-passarella-recebe-este-sabado-um-daowinelover-meeting>

Chama-se "daowinelover meeting" e pretende reunir produtores do Dão e consumidores, promovendo o contacto e estreitamento de relações entre ambos. O encontro é já este sábado, na Casa da Passarella, às 10h, e estabelece como única condição de acesso que se leve uma garrafa (no mínimo) de um vinho do Dão.

A iniciativa partiu do grupo "daowinelover", criado e dinamizado por dois blogueres, Rui Miguel Massa (autor do "Pingas no Copo") e Miguel Pereira (autor do "Pingamor"), com o objetivo de promover os vinhos e Região Demarcada do Dão.

O sucesso dos primeiros eventos organizados *online*, como é exemplo o "daowinelover day" desenvolvido recentemente na rede social Facebook, deu o mote para a organização de novas ações fora da *web*, prevendo-se mesmo que em breve iniciativas do género se estendam a outras regiões do país.

**23-01-2013- Prémios W: As escolhas de Aníbal Coutinho premeiam a fileira do vinho português-Site Agroportal**

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/01/25.htm#.UQJ8AXKO0cs>

Foram já anunciados os vencedores dos primeiros prémios do ano para o sector vitivinícola nacional. Numa gala online, o formador e crítico de vinhos Aníbal Coutinho revelou no último Domingo os galardoados da 5.ª edição dos Prémios W, que sensível às tendências tecnológicas se afirmou desde 2010 como o primeiro concurso online do sector.

Analizando o que de melhor se faz nas várias áreas do sector durante o ano de 2012, semanalmente o crítico propôs aos leitores da sua newsletter electrónica uma selecção das 10 melhores referências relativas a um determinado tema do mundo dos vinhos. Um conjunto de 19 categorias, entre elas o Melhor Vinho, Melhor Enoturismo, Melhor Serviço de Vinhos em Restaurante, Melhor Produtor, e a novidade desta edição, o Melhor Blog do Ano, culminaram na gala online, disponível no site [www.w-anibal.com](http://www.w-anibal.com), em que Aníbal Coutinho nomeou as 19 entidades que se destacaram pela qualidade dos seus produtos e actos durante o ano.

A 5.ª edição dos Prémios W contou com o patrocínio exclusivo da Corticeira Amorim - líder mundial na indústria da cortiça - que se associou a este concurso pelo que este representa "no reconhecimento público do trabalho árduo das caves nacionais, que é sempre algo a que nos queremos associar. Que esse reconhecimento seja feito através de uma newsletter que já marca o panorama nacional da crítica de vinhos e que é mais um factor positivo para nós e para muitos dos nossos clientes aqui destacados", referiu Arménio Costa, responsável comercial pelo mercado ibérico desta empresa.

"Estar na vanguarda e acompanhar as necessidades da fileira é uma prioridade, sobretudo no que respeita ao comportamento do novo consumidor de vinho, que cada vez mais procura no online aconselhamento e informação sobre os vinhos a comprar, onde comer e as adegas a visitar", explica Aníbal Coutinho. "Os Prémios W são as primeiras escolhas de excelência do ano que agora finda e marcam, com a irreverência da sua apresentação online e ambientalmente ganhadora, a tradicional fileira do vinho português" acrescenta.

Já apelidada de "a gala de vinhos não poluente", a cerimónia alia à sua vertente tecnológica um outro mote, o ambiental. É que "não há necessidade de deslocações, de papéis ou de fatos especiais, onde a capacidade de propagação deixa de ter um impacto negativo no meio ambiente". Os Prémios W foram, nas edições de 2008 e 2009, publicados na Revista NS (Notícias Sábado) e passaram nas últimas três edições para o online.

**Vencedores dos W Awards 2012:**

Melhor Indicação Geográfica Protegida (Vinho Regional) - IG Península de Setúbal

Melhor Denominação de Origem Protegida - DO Vinho Verde

Melhor Enoturismo sem Estadia - José Maria da Fonseca, Azeitão

Melhor Enoturismo com Estadia - Quinta do Vallado, Peso da Régua

Melhor Serviço de Vinhos em Restaurante de Rua - Ferrugem, Portela, Vila Nova de Famalicão

Melhor Serviço de Vinhos em Restaurante Integrado - Gourmet Restaurant, The Yeatman, Vila Nova de Gaia

Melhor Produtor de Vinhos Tranquilos (vinho diário) - Bacalhôa/Aliança, Quinta do Carmo

Melhor Produtor de Vinhos Tranquilos (vinho de calendário) - Fundação Eugénio de Almeida

Melhor Produtor de Vinhos Fortificados - Sogevinus  
 Melhor Produtor de Vinhos Efervescentes - Murganheira/Raposeira  
 Melhor Vinho Tranquilo Branco - Muros de Melgaço, Alvarinho, DO Vinho Verde (Monção e Melgaço) 2011  
 Melhor Vinho Tranquilo Rosé - Dona Maria, IG Alentejano, 2011  
 Melhor Vinho Tranquilo Tinto - Quinta do Vale Meão, DO Douro, 2010  
 Melhor Vinho Fortificado - Ramos Pinto, Late Bottled Vintage, DO Porto, 2007  
 Melhor Jovem Enólogo - Martta Simões, Quinta da Alorna  
 Melhor Enólogo - João Nicolau de Almeida (Ramos Pinto)  
 Blog do Ano - copod3.blogspot.pt  
 Acontecimento do Ano - Mondial Bruxelles em Guimarães Capital da Cultura  
 Personalidade do Ano - Alfredo Rente (Presidente Opal)

## **24-01-2013- CVR Tejo vai investir mais de 1 milhão de euros em 2013- Site Revista de Vinhos**

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/cvr\\_tejo\\_vai\\_investir\\_mais\\_de\\_1\\_milhao\\_de\\_euros\\_em\\_2013\\_14389](http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/cvr_tejo_vai_investir_mais_de_1_milhao_de_euros_em_2013_14389)

Decorreu ontem a apresentação da Estratégia de Mercado dos Vinhos do Tejo para 2013. Pelos números apresentados, a região está a crescer e recomenda-se.

O evento teve lugar nas instalações do IVV, em Lisboa e foi conduzido por José Pinto Gaspar, presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo).

A sessão começou com um balanço do ano de 2012, considerado bastante positivo pelo presidente. De facto, José Gaspar enumerou uma série de objectivos que tinham sido estabelecidos para o triénio 2011-2013: todos foram conseguidos, com a excepção do aumento da facturação na venda dos selos de certificação. E esta ‘falha’ tem uma razão: apesar de região Tejo aumentar todos os anos o volume de vinhos certificados (neste momento é superior aos 30%), a respectiva CVR optou por baixar o preço da certificação e assim aliviar os produtores de alguma despesa.

Para 2013, José Gaspar anunciou que vão continuar os investimentos, em especial na promoção dos vinhos da região. A CVR Tejo vai investir mais de €1M, dinheiro gasto, por exemplo, em levar os Vinhos do Tejo a 12 mercados internacionais, 5 dos quais vão ser trabalhados pela primeira vez: Estónia, Noruega, Finlândia, Alemanha e Moçambique.

*“Este ano temos um plano muito ambicioso, na verdade o mais ambicioso de sempre, não apenas ao nível do investimento, que é o mais elevado de sempre, mas também com a dinamização de acções de promoção e marketing arrojadas a nível nacional e no alargamento do mercado externo”*, esclareceu José Gaspar.

Em 2013, a CVR Tejo vai continuar a apostar em acções que se têm revelado positivas e com adesão do público, como as quartas edições dos eventos ‘Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo’, ‘Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo’, Gala Vinhos do Tejo e o evento ‘Portas Abertas do Tejo’, que permite ao público visitar os produtores que se associam a esta iniciativa, com a possibilidade de participarem nas actividades das quintas, como as vindimas.

A CVR Tejo registou em 2012 um resultado positivo, ao certificar aproximadamente 12 milhões de litros, o que representa um crescimento de 0,89% face a 2011.

As exportações para a União Europeia (UE) cresceram 3,4% (para 2,7 milhões de litros), enquanto que as exportações para o resto do Mundo subiram 3,3% (para 2,4 milhões de litros).

Refira-se ainda que a CVR Tejo tem um quadro de pessoal de apenas 8 pessoas (incluindo o presidente).

**24-01-2013- Terra D'Alter apresenta néctares de 2010- Site Hipersuper**

<http://www.hipersuper.pt/2013/01/24/terra-dalter-apresenta-nectares-de-2010/>

A Terra D'Alter sugere o Touriga Nacional 2010, totalmente produzido a partir de umas das castas mais emblemáticas do País.

“Encorpado com taninos de textura fina e suave, cor vermelho-púrpura com centro denso e caracterizado pelo agradável aroma de notas florais, frutos vermelhos maduros, groselha, ameixas e especiarias, o néctar estagiou 12 meses em carvalho americano”, descreve a empresa em comunicado.

O Terra D'Alter Reserva Tinto 2010 é um puro alentejano, rico e complexo, típico desta região. Produzido a partir de vinhas situadas nas mais elevadas altitudes do Alto Alentejo, resulta de um blend de várias castas, como Syrah, Alicante Bouchet, Petit Verdot, Alfrocheiro e Touriga Nacional, e conta com estágio prolongado em barrica.

Fundada em 2004 e situada em pleno Alto Alentejo, a Terras de Alter dispõe de cerca de 70 hectares de vinhas divididas entre Alter do Chão e Fronteira, regiões muito próximas de Portalegre.

Além da marca Terra D'Alter, a empresa comercializa a FADO.

Inglaterra, Holanda, Bélgica, Alemanha, Estados Unidos da América, Canadá, Brasil, Angola e Ásia, são os mercados estratégicos.