

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 25 de Janeiro a 1 de Fevereiro de 2013**NOTÍCIAS DIRECTAS****01-01-2013-QUINTA DE SANTANA- Revista de Vinhos página 102-103**

A vez dos tintos

Mais conhecida pelos seus brancos, esta propriedade também tem tintos para mostrar. James Frost e António Maçanita conduziram a visita.

João Paulo Martins *

O tempo segue frio e chuvoso e, neste ambiente, os tintos têm melhor acolhimento. Por isso, numa quinta que se tornou mais conhecida pelos seus brancos, nomeadamente os de castas estrangeiras, chegou a vez de se falar dos tintos, de alguns que estão no mercado e de outros que estarão no futuro. Desses, futuristas de gema, se dará nota de prova nesta revista quando vierem a lume. A Quinta de Sant'Ana do Gradil além da produção de vinhos também aposta forte no turismo e nos eventos. Alberga também a numerosa prole de James e Ann, ele inglês, ela alemã, descendente do anterior proprietário, o barão Gustav von Fürstenberg que aqui morava na altura do 25 de Abril de 74. Regressou à Alemanha e foi a filha que acabou por decidir regressar e continuar o projecto, após o casamento com James Frost. Desde o início foi António Maçanita que comandou enologicamente o vinho produzido. A primeira vindima foi em 2004 e de então para cá têm mudado as vinhas, com replantações anuais, cada vez com melhor conhecimento de cada canto, de cada palmo de terra e procurando adaptar cada casta e cada porta-enxerto ao local específico.

Pouco tempo depois de conhecer o enólogo, James perguntou-lhe se seria possível fazer ali bons vinhos. Maçanita foi peremptório: «é possível e, se não for, devolvo todo o dinheiro que me pagar num ano!». James, ao que ainda não recebeu nada, o que é bom sinal...

Entre o vale e a encosta, com mais ou menos exposição solar, encontramos castas tão diferentes como o Pinot Noir, o Riesling, o Sauvignon Blanc, o Merlot e a Touriga Nacional, além dos tradicionais Fernão Pires e Castelão. O Pinot Noir foi um desafio, daqueles a que nenhum enólogo resiste, se encontrar local para isso; o Riesling foi «natural» dada a ascendência alemã e, aos poucos, foi-se criando um portefólio de cariz fortemente internacional. Além dos tintos aqui notados provámos também o Pinot Noir 2011 que se mostra muito bem e com bom potencial de evolução em garrafa. O 2009 mostrou muita saúde e, o que não é fácil, muito fiel à casta, na versão borgonhesa (os clones usados vieram de uma zona Grand Cru da Borgonha). Os tintos Reserva, inicialmente só de Aragonês (2005) e depois em lote com Touriga Nacional (2006 e 2008), mostraram-se em boa forma (o 2006 com um toque de notas animais) e o 2011, varietal de Touriga Nacional, que irá um dia para o mercado, também deu muito boas provas, a mostrar que precisa de descanso em garrafa.

O tinto Homenagem, que se edita nos anos em que não há Reserva (e vice-versa), contempla o Merlot

(uma casta que Maçanita considera ser de grande consistência e por isso é aqui utilizada), em lote com Aragonês ou Touriga Nacional e diz- nos também que aqui dá muito bons resultados: o 2007 está cheio de força e saúde, a sugerir que vamos ter muito boa prestação das duas edições que ainda estão no «forno», o 2009 e 2010.

Ao almoço, brilhantemente preparado por Aimé Barroyer e uma numerosa equipa, provámos ainda o Riesling de 2009 que está sublime, muito próximo da mineralidade alemã e que mostrou que a casta precisa de tempo na garrafa. Por isso é sempre bom não tirar conclusões apressadas. Os vinhos precisam de tempo e mais ainda os que, como salientou Maçanita, são feitos «porque são desafiantes». Há que fazer a vontade ao vinho, dizemos nós.

Quinta de Sant'Ana Reg. Lisboa Pinot Noir tinto 2010 Qta. de Sant'Ana do Gradil

Bem na cor, ainda relativamente fechado nos aromas da fruta mas mostra já boa estrutura de boca, notas apimentadas, leve toque de verniz. Um pouco afastado do perfil da casta mas a mostrar boa aptidão gastronómica. (14%) JPM

Quinta de Sant'Ana Reg. Lisboa Reserva tinto 2008 Qta. de Sant'Ana do Gradil Touriga Nacional e Aragonês (40%). O aroma sugere a presença de Merlot pelas notas achocolatadas com apimentados evidentes. Fresco e macio na boca, boa textura de prova, conjunto muito atraente e conseguido. (14%) JPM

QUINTA DE SANT'ANA

A vez dos tintos



Mais conhecida pelos seus brancos, esta propriedade também tem tintos para mostrar. James Frost e António Maçanita conduziram a visita.

Adão Paulo Martins



António Maçanita, o enólogo, com James e Ana Frost.

O tempo segue frio e chuvoso e, neste ambiente, os tintos têm melhor acolhimento. Por isso, nesta quinta que se tornou mais conhecida pelos seus brancos, nomeadamente os de castas estrangeiras, chegou a vez de se falar dos tintos, de alguns que estão no mercado e de outros que estarão no futuro. Desses, futuros de gema, se dará nota de prova nesta revista quando vierem à lume. A Quinta de Sant'Ana do Gradil além da produção de vinhos também aposta forte no turismo e nos eventos. Alberga também a numerosa prole de James e Ana, de inglês, de alemão, descendente do anterior proprietário, o barão Gustav von Furstberg que aqui morava na altura do 25 de Abril de 74. Regresso à Alemanha e foi a filha que acabou por decidir regressar e continuar o projecto, após o casamento com James Frost. Desde o início foi António Maçanita que comandou enologicamente o vinho produzido. A primeira vindima foi em 2004 e de então para cá têm mudado as vinhas, com replantações anuais, cada vez com melhor conhecimento de cada canto, de cada palmo de terra e procurando adaptar cada casta e cada porta - enxerto ao local específico.

Pouco tempo depois de conhecer o enólogo, James perguntou: like se seria possível fazer ali bons vinhos. Maçanita foi peremptório: «é possível e, se não for, devolvo todo o dinheiro que me pagou num ano!». James, ao que sabemos, ainda não recebeu nada, o que é bom sinal... Entre o vale e a encosta, com mais ou menos exposição solar, encontramos castas tão diferentes como o Pinot Noir, o Riesling, o Sauvignon Blanc, o Merlot e a Touriga Nacional, além dos tradicionais Fernão Pires e Castelão. O Pinot Noir foi um desafio, daqueles a que nenhum enólogo realista se encontra local para isso: o Riesling foi «natural» dada a ascendência alemã e, aos poucos, foi-se criando um portefólio de cariz fortemente internacional. Além dos tintos aqui notados provámos também o Pinot Noir 2011 que se mostra muito bem e com bom potencial de evolução em garrafa. O 2009 mostrou muita saúde e, o que não é fácil, muito fel à casta, na versão borgebense (os clones usados vieram de uma zona Grand Cru da Borgonha). Os tintos Reserva, inicialmente só de Aragonês (2005) e depois em lote com Touriga Nacional (2006 e 2008), mostraram-se em boa

forma (o 2006 com um toque de notas animais) e o 2011, varietal de Touriga Nacional, que ira um dia para o mercado, também deu muito boas provas, a mostrar que precisa de decano em garrafa. O único Homagenagem, que se edita nos anos em que não há Reserva (e vice-versa), contempla o Merlot (uma casta que Maçanita considera ser de grande consistência e por isso é aqui utilizada), em lote com Aragonês ou Touriga Nacional e diz: «nos também que aqui dá muito bons resultados». O 2007 está cheio de força e saúde, a sugerir que vamos ter muito boa prestação das duas edições que ainda estão no «forno», o 2009 e 2010. Ao almoço, brilhantemente preparado por Aimé Barroyer e uma numerosa equipa, provámos ainda o Riesling de 2009 que está sublime, muito próximo da mineralidade alemã e que mostrou que a casta precisa de tempo na garrafa. Por isso é sempre bom não tirar conclusões apressadas. Os vinhos precisam de tempo e mais ainda os que, como salientou Maçanita, são feitos «porque são desafiantes». Há que fazer a vontade ao vinho, dizemos nós.



16 € 12
Quinta de Sant'Ana
Reg. Lisboa Pinot
Noir tinto 2010
Qta. de Sant'Ana
do Gradil
Bem na cor, ainda
relativamente fechado
nos aromas da fruta
mas mostra já boa
estrutura de boca,
notas apimentadas,
leve toque de verniz.
Um pouco afastado do
perfil da casta mas a
mostrar boa aptidão
gastronómica. (14%)
JPM

17 € 20
Quinta de Sant'Ana
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2008
Qta. de Sant'Ana
do Gradil
Touriga Nacional e
Aragonês (40%). O
aroma sugere a
presença de Merlot
pelas notas achocola-
tadas com apimenta-
dos evidentes. Fresco e
macio na boca, boa
textura de prova,
conjunto muito
atraente e conseguido.
(14%) JPM

Vivê-la para contá-la, diz certa máxima. É isso que esperamos ouvir de todas as pessoas ou instituições por quem temos consideração ou sobre as quais alimentamos alguma expectativa. E esta é, precisamente, uma daquelas quintas que tem que contar, apesar de a marca de vinho ali produzida apenas ter chegado ao mercado há cerca de uma década. As origens da propriedade encontram-se no século XV, quando, em 1492, Dom Martinho de Castro lhe viu outorgadas por Dom João II a jurisdição e as rendas das terras do município do Cadaval - e, por conseguinte, destes domínios agrários. Já no século XVIII, a propriedade foi adquirida pelo Marquês de Pombal, na sequência do movimento de ocupação de terras municipais, ocorrido a partir de 1760. Desses tempos, em que a produção de vinho já ali acontecia, ficou o edificado que é agora a imagem de marca da quinta. A capela nobre ornamentada e o arruinado palacete — que mantém praticamente intacta a fachada - destacam-se no mar de vinha que nos acolhe (120 hectares numa propriedade de duas centenas de hectares), mesmo junto ao sopé setentrional da Serra de Montejunto.

RESTAURANTE DENTRO DA QUINTA

Um dia, depois de recuperada, essa importante parte da quinta — que se destaca dos restantes edifícios pelo amarelo ocre das paredes - será visitável, com certeza. Por agora, as atenções maiores estão concentradas quer nas vinhas e na adega, quer no novo restaurante Chuva, aberto desde Agosto. Na verdade, o estabelecimento do chef Luís Flávio Rato (47) já existia, desde 2007, no centro da aldeia de Vilar. Ele decidiu foi aceitar o desafio que Luís Vieira entretanto lhe lançou para transferir as operações para o espaço que, até há pouco tempo, funcionava como sala de provas e lugar de tertúlias — e que era antes o lugar onde estavam as cocheiras da quinta. O restaurante, que o seu mentor diz ter como princípio orientador fazer "comida caseira, mas não como ela é entendida entre os portugueses", apresenta todos os dias uma ementa diferente, dependendo do que ele encontra no mercado local. Luís Flávio, artista plástico que apenas começou a cozinhar a sério em 2006 e se define como autodidacta, propõe-nos pratos como lasanha de broa com bacalhau, empada de pato, estufados e gizados para os dias de Inverno e doçaria tão elementar quanto mousse ou bolo de chocolate e tarte de limão.

O restaurante está aberto, de segunda-feira a sábado, para almoços e, de quinta-feira a sábado, para jantares.

A ideia é oferecer o necessário complemento gastronómico, numa casa que começa a perceber a enorme importância de franquear as portas aos enófilos, depois de ter a certeza que vai bem encaminhada no processo de consolidação do seu projecto de produção e comercialização de vinhos. O volume anual é de cerca de um milhão de litros, metade dos quais para exportação. A marca Quinta do Gradil tem dez referências de vinhos, distribuídas por quatro tintos (70% do total), quatro brancos, um rose e um espumante. No mercado nacional, encontra-se presente, predominantemente, em hotéis e restaurantes das regiões de Lisboa e do Algarve.

A exportação aponta sobretudo ao crescente mercado chinês, mas também ao Reino Unido e a Angola. A marca também engarrafa azeite, mas o que resulta da apanha dos seis hectares da cultura de pêra rocha é

encaminhado para outros comerciantes.

REGENERAR UMA TRADIÇÃO

Olhando agora, retrospectivamente, foi uma evolução notável, admite Luís Vieira. A referência é Maio de 1999, quando a quinta foi adquirida por ele - então um economista de 27 anos desejoso de lançar um projecto próprio de produção - à família Izidoro de Oliveira, responsável pelo surgimento da famosa marca de salsichas. Era ela quem detinha esta propriedade, desde a passada década de 50, quando a comprou aos descendentes do Marquês de Pombal.

A quinta produzia vinho a granel, como muitas outras. Desse período, ficaram os grandes depósitos de cimento da antiga adega e que, entretanto, foram renovados para obedecerem às exigências dos padrões de qualidade actuais. Quem já lá laborava era António Ventura, enólogo sobejamente conhecido pelo seu trabalho nas regiões do Tejo, de Lisboa e do Alentejo. Manteve-se e continua a ser o responsável pelas principais decisões enológicas, coadjuvado agora pela técnica residente Vera Moreira, 35, que ali chegou há dois anos.

António Ventura ficou, mas tudo o resto mudou. A começar pelas vinhas. As mais antigas foram plantadas há aproximadamente uma década. Entre os encepamentos tintos, que ocupam a maior área, contam-se Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabemet Sauvignon, Tannat, Alfrocheiro e Castelão e nos brancos figuram Fernão Pires. Arinto, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viosinho, Verdelho, Viognier e Moscatel. A ideia foi, desde o princípio, abandonar a produção desqualificada do granel e alcançar um patamar de exigência mais elevado.

Se, numa fase inicial, a casa apenas apresentava duas marcas, o portfólio foi aumentando com a consolidação do projecto agrícola e comercial - vertente que beneficiou de uma parceria com a Dão Sul, até 2008. Desde há cerca de dois anos, começou também a engarrafar vinhos monovarietais, para já apenas brancos.

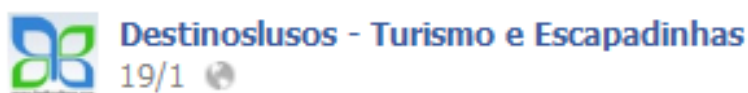
No catálogo, existem um Viognier de 2010 e um Viosinho de 2011.

A caminho vem o Verdelho da última vindima. A experimentação e a mudança, afinal, fazem parte do código genético desta casa. O passado conta, antes de mais, como inspiração para ajudar a renovar uma tradição de séculos.

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

<https://www.facebook.com/destinoslusos>

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.



Quinzena Gastronómica em Torres Vedras 2013 - Restaurantes Aderentes

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.

...

[Ver mais](#)



25-01-2013- Vinhos portugueses elogiados nos Estados Unidos- Site Expresso

<http://expresso.sapo.pt/vinhos-portugueses-elogiados-nos-estados-unidos=f782400>

O especialista em vinhos norte-americano Doug Frost defende que a vantagem dos vinhos portugueses "é a grande variedade de castas", pelo menos 250, uma diversidade que não existe "em mais lado nenhum".

O especialista em vinhos norte-americano Doug Frost defende que a vantagem dos vinhos portugueses "é a grande variedade de castas", pelo menos 250, uma diversidade que não existe "em mais lado nenhum".

Doug Frost é jornalista e uma das três pessoas que detem a qualificação de Master of Wine e Master Sommerlier em simultâneo. O americano fez estas declarações na quinta-feira em Nova Iorque, Estados Unidos, à margem do evento "50 Melhores Vinhos Portugueses".

Referindo-se a castas como Touriga Nacional e Alvarinho, Frost diz que "Portugal percebeu que não interessa competir com os grandes produtores de Cabernet ou Sauvignon e isso faz todo o sentido."

Especificidade das castas tem de ser divulgada

A especificidade das castas nacionais é, no entanto, um desafio comercial. "Portugal tem de fazer um trabalho de formação, que é muito difícil, para introduzir o consumidor às suas castas mais especiais."

"O Periquita foi o primeiro [vinho português] que conheci, era um vinho que podia levar para qualquer mesa", diz, acrescentando que foi quando passou a lua de mel em Portugal, em 1985, que descobriu a variedade dos vinhos nacionais.

A visita do americano não foi tranquila: "Fui assaltado no dia que cheguei. Uns amigos emprestaram-me tudo o que precisei. No regresso, duas semanas depois, a única bagagem que despachei foi uma caixa com os vinhos que comprei", contou.

Desde essa altura, visita Portugal a cada dois anos. No Verão passado, regressou duas vezes para degustar mais de 600 vinhos em provas cegas.

"Durante muitos anos, Portugal foi conhecido pelos seus tintos. Agora, está a produzir uns brancos muito refrescantes que podem ter muito sucesso no mercado americano", explica.

Dentro da seleção de 50 vinhos, Doug Frost destacou 10 "Top of the Top", como um Moscatel de 2005 Adega de Palmela, da Adega Cooperativa de Palmela e 10 "Best Values", como o CSL Sousa Tinto 2009, da Casa Santos Lima.

A iniciativa "50 Great Portuguese Wines by Doug Frost" é da responsabilidade da empresa ViniPortugal, que traz o evento para os Estados Unidos depois de dez anos em Inglaterra e três no Brasil.

Negócios na América

A divulgação da lista aconteceu durante um almoço para cerca de 150 pessoas em Manhattan, seguido de uma prova de vinhos para profissionais da indústria e público em que participaram mais de 1000 pessoas.

O director de vendas para a América do Norte da Esporão, Pedro Lopes Vieira, diz que estes eventos têm efeitos práticos nas vendas, afirmando que em duas horas, "cinco vendedores marcaram encontros para comercializar os vinhos."

O presidente da ViniPortugal, Jorge Monteiro destacou a relevância do mercado norte-americano: "É nos Estados Unidos que estão os principais críticos e as publicações mais relevantes. Ter sucesso neste mercado significa ter sucesso em muitos outros países", declarou.

26-01-2013- VINHOS POR JOÃO PAULO MARTINS A FRESCURA E O CALOR- Expresso página 71

A SELEÇÃO DE VINHOS desta semana aponta para regiões bem distintas quanto a clima, solo e castas. A ecologia da planta é, por isso, bem diversa, o que origina vinhos diferentes. No Minho, de onde provém o Alvarinho, temos um clima muito fresco, com uma alta pluviosidade anual e com estios não pesados em termos de calor. Ora isso são condições muito boas para a produção de vinhos brancos, uma vez que, assim, se geram mostos com teores de ácidos mais elevados e consequente maior sensação de frescura na prova do vinho. Curiosamente, há consumidores que, precisamente por esta razão, não bebem vinho verde: a elevada acidez que o vinho apresenta afasta muito boa boca. Nesse capítulo do gosto pessoal, não convém meter a colher, sendo certo que o país vinhateiro tem de tudo e para todos os gostos. Pessoalmente valorizo muito a boa acidez e por isso gosto muito do vinho verde e, em especial, do Alvarinho. Um dos tintos que selecionei Casal Sta. Maria tem algumas particularidades, uma delas o facto (Indicado no rótulo) de ter origem na vinha mais ocidental da Europa, o que por si só não é qualquer atributo de qualidade, apenas uma curiosidade que nos levará, de resto, a pensar como é que, perto do cabo da Roca, se consegue fazer vinho. Esta proximidade excessiva costuma dificultar muito o amadurecimento das uvas, gerando pouco açúcar e acidez a mais. A própria região de Colares sempre sofreu com este problema, e por isso os seus vinhos (especialmente os tintos) eram tão difíceis de consumir em novos. A solução para zonas muito perto da costa passa pela escolha precisa das castas a plantar, e este produtor, o barão Bode Von Brümmer, um senhor alemão com 101 anos, optou, entre outras, pelo Pinot Noir, a casta mais desafiante que existe no mundo; dá-se bem com pouco calor, origina vinhos com pouca cor, mas é casta que pode ser viciante: primeiro estranha-se e depois... fica-se pinotdependente! A terceira escolha tem origem no Douro, terra de calores tórridos e invernos agrestes. Aqui, face às condições climáticas, é a localização da vinha que mais pode influenciar o produto final, e isso é facilitado pela orografia variada, quer em termos de altitude quer de orientação solar. Nesta zona, para se obter vinhos de boa acidez natural é preciso ir para os altos, para zonas acima dos 600 metros, onde faz menos calor de dia e as noites são mais frescas. É aí, por essa razão, que muitos produtores procuram as uvas, nomeadamente as brancas, para fazer os seus vinhos. E, o que é mais curioso, também por lá se consegue produzir Pinot Noir, exatamente em altitude. Recordo aqui os vinhos da Qta do Cidrô (Real Companhia Velha), Niepoort Projetos e Olho no Pé, os que mais se destacam. Mas se o Pinot é por natureza desafiante, no Douro ainda é mais.

O ANSELMO MENDES CONTACTO BRANCO 2012 Região: Vinho Verde Casta: Alvarinho Produtor: Anselmo Mendes Enologia: Anselmo Mendes Preço: EUR9,75. Acabadinho de sair, tem a frescura da tenra idade, com toneladas de boa fruta branca Dica: Temperatura de serviço a rondar os 10 graus. Para queijos frescos, por exemplo

O CASAL STA. MARIA TINTO 2010 Região: Regional Lisboa Casta: Pinot Noir Produtor: Adraga Explorações Vitivinícolas Enologia: António Figueiredo Preço: EUR19,90. Ligeiro na cor, mas é um bom exemplar de Pinot, terroso, vegetal. Fino Dica: Bem elegante, muito atrativo. Para massas e cogumelos

O DUVALLEV RESERVA TINTO 2010 Região: Douro Castas: Touriga Nacional. Touriga Franca e Tinta Roriz Produtor: Quinta Picos do Couto Enologia: António Machado/Jaime Murça Preço: EUR7,95. Frutos

maduros, vegetal seco, denso mas corri carácter Dica: Macio, de médio corpo e por Isso pronto a beber. Carnes vermelhas grelhadas

logout
///VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

A FRESCURA E O CALOR

A SELEÇÃO DE VINHOS desta semana aponta para regiões bem distintas quanto a clima, solo e castas. A ecologia da planta é, por isso, bem diversa, o que origina vinhos diferentes. No Minho, de onde provém o Alvarinho, temos um clima muito fresco, com uma alta pluviosidade anual e com estios não pesados em termos de calor. Ora isso são condições muito boas para a produção de vinhos brancos, uma vez que, assim, se geram mostos com teores de ácidos mais elevados e consequente maior sensação de frescura na prova do vinho. Curiosamente, há consumidores que, precisamente por esta razão, não bebem vinho verde: a elevada acidez que o vinho apresenta afasta muito boa boca. Nesse capítulo do gosto pessoal, não convém "meter a colher", sendo certo que o país vinhateiro tem de tudo e para todos os gostos. Pessoalmente, valorizo muito a boa acidez e por isso gosto muito do vinho verde e, em especial, do Alvarinho. Um dos tintos que selecionei — Casal Sta. Maria — tem algumas particularidades, uma delas o facto (indicado no rótulo) de ter origem na "vinha mais ocidental da Europa", o que por si só não é qualquer atributo de qualidade, apenas uma curiosidade que nos levará, de resto, a pensar como é que, perto do cabo da Roca, se consegue fazer vinho. Esta proximidade excessiva costuma dificultar muito o amadurecimento das uvas, gerando pouco açúcar e acidez a mais. A própria região de Colares sempre sofreu com este

problema, e por isso os seus vinhos (especialmente os tintos) eram tão difíceis de consumir em novos. A solução para zonas muito perto da costa passa pela escolha precisa das castas a plantar, e este produtor, o barão Bodo Von Bruemmer, um senhor alemão com 101 anos, optou, entre outras, pelo Pinot Noir, a casta mais desafiante que existe no mundo; dá-se bem com pouco calor, origina vinhos com pouca cor, mas é casta que pode ser viciante: primeiro estranha-se e depois... fica-se "pinotdependente"! A terceira escolha tem origem no Douro, terra de calores tórridos e invernos agrestes. Aqui, face às condições climáticas, é a localização da vinha que mais pode influenciar o produto final, e isso é facilitado pela orografia variada, quer em termos de altitude quer de orientação solar. Nesta zona, para se obter vinhos de boa acidez natural é preciso ir para os altos, para zonas acima dos 600 metros, onde faz menos calor de dia e as noites são mais frescas. É aí, por essa razão, que muitos produtores procuram as uvas, nomeadamente as brancas, para fazer os seus vinhos. E, o que é mais curioso, também por lá se consegue produzir Pinot Noir, exatamente em altitude. Recordo aqui os vinhos da Qta. do Cidrô (Real Companhia Velha), Niepoort Projetos e Olho no Pé, os que mais se destacam. Mas se o Pinot é por natureza desafiante, no Douro ainda é mais. ■

SUGESTÕES DA SEMANA

1 ANSELMO MENDES CONTACTO BRANCO 2012

Região: Vinho Verde Casta: Alvarinho
Produtor: Anselmo Mendes Enologia:
Anselmo Mendes Preço: €9,75. Acabadi-
nho de sair, tem a frescura da tenra idade,
com "toneladas" de boa fruta branca
Dica: Temperatura de serviço a rondar
os 10 graus. Para queijos frescos, por
exemplo

2 CASAL STA. MARIA TINTO 2010

Região: Regional Lisboa Casta: Pinot Noir
Produtor: Adraga Explorações Vitiviníco-
las Enologia: António Figueiredo
Preço: €19,90. Ligeiro na cor, mas é um
bom exemplar de Pinot, terroso, vegetal.
Fino Dica: Bem elegante; muito atrativo.
Para massas e cogumelos

3 DUVALLEY RESERVA TINTO 2010

Região: Douro Castas: Touriga Nacional,
Touriga Franca e Tinta Roriz Produtor:
Quinta Picos do Couto Enologia: António
Machado/Daimé Murça Preço: €7,95.
Frutos maduros, vegetal seco, denso mas
com carácter Dica: Macio, de médio corpo
e por isso pronto a beber. Carnes verme-
lhas grelhadas



OS PREÇOS REFEREM-SE À GARRAFEIRA WINE O'CLOCK, EM LISBOA

28- 01-2013- O «Porco é Rei» em Torres Vedras- Site Jornal dos Sabores

<http://www.jornalsabores.com/noticia.php?id=3231>

Entre 13 e 31 de janeiro, decorre a Quinzena Gastronómica «Em janeiro o porco é rei» na região de Torres Vedras, numa iniciativa dos Vinhos de Lisboa e da Câmara Municipal de Torres Vedras.

Uma excelente oportunidade para provar a gastronomia da região acompanhada pela riqueza dos Vinhos de Lisboa.

São muitos os restaurantes que aderiram a esta iniciativa, propondo aos clientes vários tipos de prato de carne de porco, acompanhados com vinhos da região de Lisboa.

Uma forma diferente de promover a qualidade e diversidade dos vinhos da região de Lisboa na restauração através da associação à Gastronomia!

Restaurantes aderentes:

Midi

Moinho do Paul

Saborear

BOC

Adega do Miguel

Trás d'Orelha

Pátio do Agostinho

Praia Azul - hotel e restaurante

O Barracão

Ponto de Encontro

A Cerca

O Retiro do Camarão

A região de Lisboa ocupa um lugar de destaque no panorama vitivinícola de Portugal, não só pela extensão dos seus vinhedos, como também pela qualidade dos vinhos que produz.

Os consumidores vão poder provar alguns dos vinhos representativos das denominações de origem da Região de Lisboa: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e ainda a Indicação Geográfica homónima ("Vinho Regional



O «Porco é Rei» em Torres Vedras



Entre 13 e 31 de janeiro, decorre a Quinzena Gastronómica «Em janeiro o porco é rei» na região de Torres Vedras, numa iniciativa dos Vinhos de Lisboa e da Câmara Municipal de Torres Vedras.

Uma excelente oportunidade para provar a gastronomia da região acompanhada pela riqueza dos Vinhos de Lisboa.

São muitos os restaurantes que aderiram a esta iniciativa, propondo aos clientes vários tipos de prato de carne de porco, acompanhados com vinhos da região de Lisboa.

Uma forma diferente de promover a qualidade e diversidade dos vinhos da região de Lisboa na restauração através da associação à Gastronomia!

Restaurantes aderentes:

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

A região de Lisboa ocupa um lugar de destaque no panorama vitivinícola de Portugal, não só pela extensão dos seus vinhedos, como também pela qualidade dos vinhos que produz.

Os consumidores vão poder provar alguns dos vinhos representativos das denominações de origem da Região de Lisboa: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e ainda a Indicação Geográfica homónima ("Vinho Regional de Lisboa").

30- 01-2013- Hoje a Não Perder: Doughnuts, o porco é rei e violino de Cabo Verde!- Site Escape

<http://escape.sapo.pt/boa-vida/roteiros/hoje-nao-perder-doughnuts-porco-rei-violino-cabo-verde-15500975>

O primeiro mês de 2013 está a chegar ao fim e já cheira a Carnaval. Antes das máscaras e do samba, siga as sugestões escape.pt para o dia 31 de janeiro que incluem sabores doces e coloridos, piano e violino. Divirta-se!

Manhã

Comece o dia com uma experiência cheia de cores, sabores, coberturas e recheios. Esta é a proposta da Roscoking, empresa líder em Espanha especializada em Pastelaria Americana, que recentemente abriu a sua primeira loja em Lisboa, mais precisamente na Rua de São Nicolau (Baixa). Ao bom estilo americano, a Roscoking apresenta uma variedade de mais de 30 Doughnuts, que podem ser apreciados na loja, mas também serem levados em caixas exclusivamente desenhadas para transportar as famosas roscas. Para além dos famosos Doughnuts, a loja oferece ainda Waffles, Muffins, Brownies e Cookies. Em tempo de crise, os preços são sempre decisivos no momento de optar: Doughnuts normais (1,25 euros) e Doughnuts com cobertura e recheio (1,40 euros).

Almoço

O porco é rei... pelo menos até hoje. Até 31 de janeiro, Torres Vedras organiza a Quinzena Gastronómica Em Janeiro o Porco é Rei. São muitos os restaurantes que aderiram a esta iniciativa, propondo aos clientes vários tipos de prato de carne de porco, devidamente acompanhados com vinhos da região de Lisboa. Para os apreciadores ficam duas sugestões: Restaurante Trás d'Orelha e Restaurante BOC., a não perder: Retratos, porco rei e Momentum Crew!- Site Sapo Sabores

01-02-2013-Casa Santos Lima foi considerada “Best Value Winery” pela Wine Spectator- Site Shopping Spirit

<http://shoppingspirit.pt/2013/02/01/casa-santos-lima-foi-considerada-best-value-winery-pela-wine-spectator/>

A Casa Santos Lima, da região de Lisboa, ficou em primeiro lugar na lista de 2012 das melhores “wineries for value” de Portugal pela revista Wine Spectator.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considerou a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço – “Best Value Winery”.

A Casa Santos Lima é o maior produtor de “Vinho Regional Lisboa” e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais.

Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista Wine Spectator reforça ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano. Foram sete os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com uma média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares.

Casa Santos Lima foi considerada “Best Value Winery” pela Wine Spectator



A Casa Santos Lima, da região de Lisboa, ficou em primeiro lugar na lista de 2012 das melhores “wineries for value” de Portugal pela revista Wine Spectator.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considerou a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço – “Best Value Winery”.

A Casa Santos Lima é o maior produtor de “Vinho Regional Lisboa” e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais.

Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista Wine Spectator reforça ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano. Foram sete os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com uma média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares.

01-02-2013-CASA SANTOS LIMA - A ADEGA COM MELHOR DESEMPENHO QUALIDADE-PREÇO de acordo com a WINE SPECTATOR- Blog Diário Agrário

<http://diarioagrario.blogspot.pt/2013/02/casa-santos-lima-adega-com-melhor.html>

A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores “wineries for value” de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considera a CASA SANTOS LIMA a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço – "Best Value Winery"!

A Casa Santos Lima é o maior produtor de "Vinho Regional Lisboa" e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais. Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista WINE SPECTATOR, vem reforçar ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano – foram 7 os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com um média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares. Antevê-se, por isso, um grande aumento na procura e o consequente sucesso dos vinhos da Casa Santos Lima.

Muito importante é o facto desta distinção atribuída à Casa Santos Lima, "abrir" várias oportunidades para todos os vinhos de Portugal.

De referir ainda, que muito recentemente, o especialista em vinhos norte-americano Doug Frost destacou o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima como um dos 10 "Best Values".

fonte: sopexa

SEXTA-FEIRA, 1 DE FEVEREIRO DE 2013

CASA SANTOS LIMA - A ADEGA COM MELHOR DESEMPENHO QUALIDADE-PREÇO de acordo com a WINE SPECTATOR

A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores "wineries for value" de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considera a CASA SANTOS LIMA a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço – "Best Value Winery"!

A Casa Santos Lima é o maior produtor de "Vinho Regional Lisboa" e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais.

Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista WINE SPECTATOR, vem reforçar ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano – foram 7 os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com um média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares. Antevê-se, por isso, um grande aumento na procura e o consequente sucesso dos vinhos da Casa Santos Lima.

Muito importante é o facto desta distinção atribuída à Casa Santos Lima, "abrir" várias oportunidades para todos os vinhos de Portugal.

De referir ainda, que muito recentemente, o especialista em vinhos norte-americano Doug Frost destacou o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima como um dos 10 "Best Values".

fonte: sopexa



01-02-2013-Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade - Preço de acordo com a WINE SPECTATOR

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5269.html>

A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores "wineries for value" de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considera a CASA SANTOS LIMA a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço - "Best Value Winery"!

A Casa Santos Lima é o maior produtor de "Vinho Regional Lisboa" e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais.

Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista WINE SPECTATOR, vem reforçar ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano - foram 7 os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com um média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares. Antevê-se, por isso, um grande aumento na procura e o consequente sucesso dos vinhos da Casa Santos Lima.

Muito importante é o facto desta distinção atribuída à Casa Santos Lima, "abrir" várias oportunidades para todos os vinhos de Portugal.

De referir ainda, que muito recentemente, o especialista em vinhos norte-americano Doug Frost destacou o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima como um dos 10 "Best Values".

IVV, I.P.

Vinha

Vinho

Promoção

Informação

Exportação

Regiões

Estatística

facebook

Encontra-nos no Facebook



Instituto da Vinha e do Vinho, IP



Instituto da Vinha e do Vinho, IP

Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade

Gosto

Gosta disto.

Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade - Preço de acordo com a WINE SPECTATOR

01 Feb 2013 - Início - Notícias

A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores "wineries for value" de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

A mais importante revista do mercado americano e do mundo dos vinhos, considera a CASA SANTOS LIMA a adega do país com melhor desempenho no que diz respeito à relação qualidade-preço - "Best Value Winery"!

A Casa Santos Lima é o maior produtor de "Vinho Regional Lisboa" e DOC Alenquer e um dos produtores portugueses mais premiados em concursos internacionais.

Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países nos cinco continentes, devido à excelente competitividade e qualidade dos seus vinhos.

Esta distinção da revista WINE SPECTATOR, vem reforçar ainda mais a excelência deste produtor e o reconhecimento dos seus vinhos no gigante mercado americano - foram 7 os vinhos considerados, posicionando a Casa Santos Lima com um média de preço muito inferior à média do mercado americano, onde é difícil comprar vinhos de qualidade por menos de 20 dólares. Antevê-se, por isso, um grande aumento na procura e o consequente sucesso dos vinhos da Casa Santos Lima.

Muito importante é o facto desta distinção atribuída à Casa Santos Lima, "abrir" várias oportunidades para todos os vinhos de Portugal.

De referir ainda, que muito recentemente, o especialista em vinhos norte-americano Doug Frost destacou o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima como um dos 10 "Best Values".



sopexa

PORTUGAL

Agência de Marketing Alimentar, Vinho e Art de Vivre

01-02-2013-Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade - Preço de acordo com a WINE SPECTATOR

<http://www.facebook.com/revista.agrotec#!/IVV.PAGINA.OFICIAL?fref=ts>

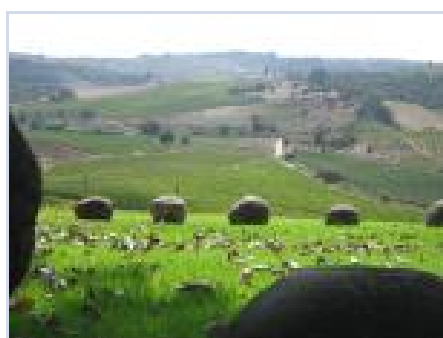
A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores "wineries for value" de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.



Instituto da Vinha e do Vinho, IP partilhou uma ligação.
há 4 horas

Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade - Preço de acordo com a WINE SPECTATOR

A revista WINE SPECTATOR, divulgou a lista de 2012 das melhores "wineries for value" de Portugal, na qual a CASA SANTOS LIMA, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.



IWV /

www.ivv.min-agricultura.pt

Instituto da Vinha e do Vinho

Gosto · Comentar · Partilhar



Célia Gonçalves gosta disto.

NOTÍCIAS GERAL

28-01-2013- Essência do Vinho - Porto apresenta "o melhor programa de sempre"

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/369-essencia-do-vinho-porto-apresenta-o-melhor-programa-de-sempre>

Porque a data é especial... o programa será também especial. "O melhor de sempre", garante a organização. A 10ª edição do "Essência do Vinho - Porto", que se realiza de 7 a 10 de fevereiro, no Palácio

da Bolsa, terá mais de 3.000 vinhos em prova, 350 produtores representados, nacionais e estrangeiros, e um programa temático ímpar em Portugal.

Entre os vários destaques possíveis, a prova “Vinhos do Porto de Sonho”, que se realizará no dia de abertura do evento, reunirá seis vinhos do Porto absolutamente raros e a preços que chegam a atingir os 3.000€ por garrafa. Será uma prova única e nunca outrora realizada em Portugal dos vinhos Andresen 1910, Niepoort VV, Wine and Soul 5G, Scion, Tributa e Wiese & Krohn 1863, que alcançaram pontuação máxima pela revista WINE - A Essência do Vinho que entretanto chegará às bancas.

Ainda no capítulo dos vinhos do Porto antigos, o “Essência do Vinho - Porto” vai percorrer três séculos de história do universo Symington, com uma prova que reunirá os Dow Vintage 2007 e 1994, passando pelos Graham’s Vintage 1970, 1963 e 1948, o Warre’s Vintage 1960, o Cockburn’s Vintage 1935, os Graham’s Colheita 1935 e 1952, terminando com o incomparável Andrew James Symington Reserva Século XIX. Paul Symington, *joint managing director* do grupo Symington, orientará a sessão.

28-01-2013- Produção de vinho no mundo baixa drasticamente- Site Anibal Coutinho

<http://w-anibal.com/noticias/v/620/producao-de-vinho-no-mundo-baixa-drasticamente>

Como consequência do fraco rendimento das vinhas em 2012, a produção de vinho atingiu o menor nível desde há 37 anos, relata a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). As estimativas actuais apontam para os 248,2 milhões de hectolitros produzidas o ano passado, depois de 264,2 milhões de hectolitros em 2011, ou seja, foram produzidas menos 1,3 bilhão de garrafas. «Chegámos ao nível mais baixo desde 1975», afirmou recentemente Federico Castelluci, diretor-geral da OIV. «Isso deve-se às más condições em ambos os hemisférios, antes e durante a colheita, em particular nos grandes produtores de vinho como a França, a Itália e a Argentina. O que nos resta é a recorrer a reservas, mas que também estão a esgotar-se. Como consequência, os comerciantes de todo o mundo estão a pedir aos pequenos produtores de vinho, vinhos a granel».

Esta escassez tem um efeito indesejado para os consumidores, que vêem aumentado o preço do vinho. Já em agosto, a Espanha registrou um aumento de preço considerável para vinhos a granel. Um litro de vinho branco actualmente custa 0,48 € e, em 2011, custou 0,28 €. Na Itália, os preços para um litro de vinho a granel 2012 Pinot Gris aumentaram de 1,20 € para 1,45 € no mês de colheita. A Nova Zelândia está também a sofrer um aumento de preço notável para vinhos a granel.

29-01-2013- O vinho do douro também está em crise?

[Http://w-anibal.com/noticias/v/623/o-vinho-do-douro-tambem-esta-em-crise](http://w-anibal.com/noticias/v/623/o-vinho-do-douro-tambem-esta-em-crise)

São duas empresas de sucesso e têm vindo a aumentar as vendas: Duorum e Quinta do Sagrado. Ambas acreditam que o vinho pode ajudar o nosso país a sair da crise, mas para isso é preciso "criar uma imagem de Portugal no estrangeiro que ainda não existe".

"É verdade. A crise também chegou à vinicultura". Quem o diz é José Maria Soares Franco, responsável pela empresa Duorum, produtora de vinhos no Douro. O projecto, com apenas cinco anos, já é um caso de sucesso. Marca presença em vinte e quatro mercados e aumenta as vendas de ano para ano.

"É evidente que a crise chegou. Mas a agricultura está directamente ligada àquilo que é mais indispensável à vida das pessoas, por isso, será o último local onde a capacidade do poder de compra das pessoas será afectado", afirma.

Também José Maria Calém, proprietário da Quinta do Sagrado, admite a chegada da crise ao sector vinícola. Todavia, para o empresário, os vinhos mais afectados são os mais caros, de maior qualidade: "No ano passado, Portugal aumentou a exportação dos vinhos mais baratos, mas o problema centra-se nos vinhos mais caros. Aí nota-se. Os rendimentos disponíveis são inferiores e, portanto, as pessoas consomem vinho mais barato", explica.

Soares Franco, da Duorum, chega mesmo a dizer que "as pessoas trocaram os vinhos mais caros por vinhos mais baratos". E houve ainda "outros consumidores que trocaram os vinhos mais baratos pela cerveja e pela água".

29-01-2013- Tribunal Europeu recusa uso do nome Tokaj- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3546&ID_ORG=3

O Tribunal de Justiça Europeu recusou a acção da Hungria contra a Eslováquia pela disputa do uso do nome da região de Tokaj, que fica na fronteira entre os dois países. A acção tem a ver com a utilização do nome Tokaj em vinhos eslovacos, que é uma denominação oficial de vinhos doces húngaros produzidos nesta região, famosos mundialmente.

Em 2006, a Comissão registrou a região Eslováquia como Tokaj vinohradnícka oblast, mas a Hungria foi contra, dizendo que o seu vizinho não deveria ter sido autorizado a alterar o idioma em que os vinhos da região estão inscritos no banco de dados da União Europeia E-Bacchus, porque isso poderia prejudicar o vinho húngaro. O país insistiu para que a Eslováquia usasse o nome húngaro Tokaj para todos os vinhos produzidos a partir de uvas dessa região.

A batalha pelo nome da região do vinho é mais uma consequência dos acordos de paz da Primeira Guerra Mundial, que dividiu o império Austro-Húngaro. Dessa forma, a região de Tokaj foi dividida em duas, uma na Hungria e uma na Eslováquia, sendo a primeira a de maior extensão.

29-01-2013- Expovinis 2013- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/expovinis_2013_14410

A Expovinis Brasil é a principal montra de vinhos na América do Sul, este ano realiza a 17ª edição que decorre de 24 a 26 de Abril, em São Paulo.

Compradores de toda a América Latina e profissionais do mundo inteiro reúnem-se aqui para conhecer as novidades e tendências do mercado, potenciando a criação de novas parcerias e oportunidades de negócio.

É também aqui que terá lugar a atribuição de um dos principais prémios do mercado brasileiro do vinho, o Top Ten. Esta importante distinção irá reconhecer o melhor vinho, em cada uma das 10 categorias. Paralelamente à Expovinis irá decorrer a Feira Internacional do Azeite, baptizada com o nome "Olive Experience".

Este certame tem vindo a crescer ano após ano, e irá contar com a presença, pela primeira vez, de importadores da Venezuela, México, Colômbia, Peru e Paraguai, além da participação de compradores de todo o Brasil.

Durante três dias, os produtores ibéricos de vinho e azeite vão poder mostrar ao Brasil e ao mundo aquilo que fazem de melhor, serão realizadas diversas sessões de degustação de vinhos e provas de azeite, conduzidas por profissionais e conhecedores.

Para mais informações sobre a feira consulte o site oficial [AQUI](#).

29-01-2013- Conclusões do Fórum regional do Ribatejo «o vinho e o mundo rural»- Site Anibal Coutinho

<http://w-anibal.com/noticias/v/624/conclusoes-do-forum-regional-do-ribatejo-Alaquoo-vinho-e-o-mundo-ruralAraquo>

O Auditório Municipal da Quinta das Pratas recebeu representantes das várias entidades que moderaram os painéis do primeiro de dez fóruns regionais que a AMPV – Associação de Municípios Portugueses do Vinho está a promover em diferentes locais do país e dos quais vão sair as principais diretrizes para o Congresso Nacional que se irá realizar em Santarém, por ocasião da Feira Nacional da Agricultura 2013.

Na abertura deste encontro, Paulo Varanda, presidente da Câmara Municipal do Cartaxo e também presidente da AMPV e da RECEVIN – Rede Europeia das Cidades do Vinho, congratulou-se com o culminar dos trabalhos e com a forma como as diferentes entidades ligadas ao sector se envolveram neste fórum.

“Faz sentido afirmarmo-nos como família do vinho, porque é em conjunto, aproveitando sinergias e conhecendo o que cada um faz, como faz e o que pode ainda vir a fazer que conseguimos fazer a diferença e reforçar o nosso contributo enquanto agentes dinamizadores do sector do vinho e do mundo rural”, afirmou Paulo Varanda.

O presidente do Município do Cartaxo considerou ainda que este encontro “foi apenas o pontapé de saída”, porque “cada um de nós, responsáveis aos diferentes níveis, temos um papel fundamental a desempenhar e a levar para o terreno. Portugal como cluster do vinho, pode e deve ter um conjunto de saídas que é preciso aproveitar”, frisou, reafirmando o mote, que já havia lançado aquando da sua intervenção neste Fórum, de que “é necessário agir”.

A iniciativa contemplou também uma visita ao Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo, uma degustação de vinhos do Tejo e um momento musical interpretado por Carlos Alberto Moniz – Embaixador do Vinho.

31-01-2013- Exportação de vinho luso para os EUA cresceu 15%- Site Anibal Coutinho

<http://w-anibal.com/noticias/v/626/exportacao-de-vinho-luso-para-os-eua-cresceu-15>

De acordo com o presidente da ViniPortugal, os EUA são actualmente a "principal prioridade" da indústria vinícola portuguesa.

As exportações, em valor, de vinhos portugueses para os EUA cresceram 15% entre Janeiro e Outubro de 2012 face ao mesmo período do ano anterior. Ao longo destes meses, Portugal exportou vinhos no valor de 22,782 milhões de euros, sendo que, em 2011, o número se tinha ficado pelos 19,842 milhões.

A informação foi avançada pela ViniPortugal que revelou que, em termos de volume, o aumento não foi tão significativo, tendo-se ficado pelos 8% (8,3 milhões de litros em 2011 contra 8,2 milhões em 2012).

"Os EUA são a nossa principal prioridade", admitiu, em declarações à Lusa, o presidente da ViniPortugal, Jorge Monteiro, que participou na ação promocional "Os 50 Melhores Vinhos Portugueses por Doug Frost" que aconteceu na passada quinta-feira, em Nova Iorque.

"Apostamos nos Estados Unidos porque têm um grande potencial de consumo, mas, sobretudo, porque hoje são a grande montra da cena internacional dos vinhos", afirmou o dirigente. "Entendemos que tudo o

que fizemos de bom nos EUA terá impacto nos outros mercados", acrescentou.

A ViniPortugal reúne profissionais da indústria do vinho e tem um orçamento anual para promoção de 7 milhões de euros, sendo um terço desse valor dedicado aos EUA e Canadá, segundo o seu presidente.

Estes valores de exportação não incluem o Vinho do Porto, cuja promoção é da responsabilidade exclusiva do Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP).

31-01-2013- Uvas e solos: UA relaciona e otimiza ingredientes para um bom vinho- Site Agrotec

<http://agrotec.pt/?cat=20>

Investigação do Departamento de Química da Universidade de Aveiro

Uvas e solos: UA relaciona e otimiza ingredientes para um bom vinho

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 fatores ambientais que o envolvem.

O trabalho efetuado desde há três anos pelo Departamento de Química (dq) 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 dq da academia de Aveiro. Nesse sentido, a coordenadora do projeto 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 efetuado 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 aspetos importantes para o desenvolvimento da videira e das uvas”, igualmente tidos em conta pelos cientistas da UA.

O estudo do dq, 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”.

01-02-2013- Rússia proíbe publicidade ao álcool- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/russia_proibe_publicidade_ao_alcool_14428

Confrontado com graves problemas de abuso de álcool (há largas décadas), o governo russo proibiu toda a publicidade a bebidas alcoólicas. Isso abrange a imprensa escrita e a Internet.

Observadores indicam que a intenção é a de cortar no consumo de cerveja e destilados mas o vinho, mercado em crescimento na Rússia, também foi abrangido. E a (ainda) pequena indústria vínica russa também deverá sofrer.

Tal como as publicações sobre vinhos, que têm vindo a morrer, uma atrás da outra, na última década. O governo russo já ameaçou, inclusive, que poderá limitar o conteúdo editorial das publicações, quando entender que aquilo que está escrito possa incentivar ao consumo de álcool e assim ser ‘confundido’ com publicidade.

Neste momento existem apenas duas publicações sobre vinhos na Rússia, com grandes dificuldades de sobrevivência e os críticos e jornalistas de vinhos fazem frequentemente ginásticas editoriais para não serem apanhados em situações que possam ser consideradas dúbias.

Um estudo da Organização Mundial de Saúde indica que a Rússia é o país onde se bebe mais álcool a nível mundial (o problema estende-se a alguns países vizinhos). Quase dois terços do álcool consumido vem de bebidas destiladas, outro terço vai para a cerveja e o vinho ocupa apenas 1 por cento.

01-02-2013- Entrevista Aníbal Coutinho- Revista Epicur

Fez o curso de Engenharia Civil no IST, passou pela Academia Militar e de seguida fundou a IDOM Engenharia, empresa integrada num dos maiores grupos ibéricos de estudos e projectos. Mas o apelo pelo vinho foi grande e eloquente, levando-o ao Instituto Superior de Agronomia, formando-se em Viticultura e Enologia. A partir daí foi um desatar de amarras. Ora publicando inúmeros livros sobre vinhos, ajudando a construir muitos, seu emblema altaneiro o Astronauta, plantado e produzido num terrunho, como gosta de chamar a pequenas parcelas de vinha, encostado à Região de Lisboa. E mais tempo para se dedicar às cantorias, sendo membro efectivo do Coro Gulbenkian, desde 1998.

TEXTO EDUARDO MIRAGALA

Aníbal Coutinho é antes de mais um 1homem acutilante. Prelector sobre as coisas do vinho, dificihnente a atenção dos auditores se distrai, tão envolvente é sempre o seu discurso. Há tempos, por exemplo, ouvimos o Aníbal empertigado, e por algo que podia ser displicente, para ele não... Toda a gente refere, por norma, sector do vinho... Para o Anibal não deve ser essa a expressão correcta, mas fileira do vinho.

Acutilante ainda quanto a sua capacidade, doa a quem doer, de pôr os dedos nas feridas da nossa fileira... Ora assim vai: «Com a diluição da tipicidade regional e com os avanços técnicos na enologia, receio que o Portugal artesanal, típico e caro se possa transtornar numa adega chinesa». Outra batalha sua, desde há muito, obstinada, tem a ver com a categoria que tarda a chegar, pujante, de vinhos super-premiados. Para ele é desejável e fundamental, dependente do posicionamento de preço das categorias mais baixas. Como vai avançando, «o problema tem resolução exclusiva no seio da produção, o que garante a sua resolução imediata, caso houvesse vontade e consenso, que não se vislumbra». Por tudo isto e o resto, que é muito, temos enólogo, melhor conferido nas questões aqui despojadas.

Antes de mais, o vinho é cultura... Como assim?

Na medida em que acompanha o homem ocidental há muitas gerações, sendo testemunha e símbolo para a socialização, no domínio privado e público, na alegria e na tristeza, na saúde e (durante séculos) na doença, na vida (e morte) pagã e religiosa. O Papa Bento XVI apresentou-se como «um humilde trabalhador das vinhas do Senhor». Essa dimensão cultural está na base da incorporação do vinho na dieta mediterrânica diária.

A bem de uma certa cultura, era de desenvolver sinergias e iniciativas conjuntas entre a fileira do vinho e do turismo?

Mais do que desenvolver, creio que devemos falar em refundar. Até meados do século XX o vinho era maioritariamente vendido localmente à porta da adega, excepção feita aos vinhos de «embarque». Depois chegaram os negociantes e a moderna distribuição, ou seja, as feiras à porta da nossa casa. Antes os vinhos davam fama e renome às terras; hoje vivemos o culto da marca. Sem dúvida que o enoturismo, modernizado e exercido por pessoas formadas para o efeito, deverá fazer parte da estratégia de desenvolvimento sustentável de um activo português, não deslocalizável, pessoal e intransmissível, como é o vinho.

Cultura vínica devia assentar nas tuas palavras, «trabalhar com boas uvas de castas nacionais faz toda a diferença e contribui para a consolidação do espaço que o vinho português merece na prateleira internacional»?

Portugal é um país (ou não?) pequeno, de vinha velha e trabalho artesanal, com a maior densidade de vinha e de castas autóctones do mundo. Este é o nosso património e a única via sustentável e ganhadora para nos afirmarmos no mundo dos vinhos. O processo aspiracional de compra terá de dominar face à compra utilitária. A nossa base de partida é muito desanimadora, com excepção do Vinho do Porto. Culturalmente, não podemos ser o país do vinho bom e barato.

É verdade que os consumidores estão no fundo a pedir vinhos equilibrados, não demasiado encorpados, mas sim muito bebíveis, para serem tomados à mesa e sem serem demasiado caros e sem utilizar qualquer madeira?

Os consumidores compram prazer pela via da aspiração (relacionada com moda e estatuto, ou seja, com a cultura da marca) e pela via da utilidade (dimensão mais relacionada com a cultura do vinho). Em Portugal, a variável preço tem propostas escandalosamente baixas, qualquer que seja a fundamentação de compra e o estilo de vinho. Na mais recente edição da La Revue du Vin de France, os segundos (!) vinhos das quintas do Médoc (Denominações de Origem da margem esquerda de Bordéus) são vendidos, no mínimo, a 15 euros por garrafa, com vários bem acima de 100 euros.

No teu livro Guia Popular de Vinhos pretendes visar a questão imediatamente anterior?

O Guia Popular de Vinhos substitui-se ao consumidor generalista e selecciona, por entre milhares de referências que enchem as prateleiras dos supermercados, aqueles vinhos de que mais gostei durante a

prova cega (sem acesso à marca), numa baliza bastante alargado de dois a dez euros de PVP. A questão do preço tem a ver, exclusivamente, com a oferta proposta pela produção nacional. Se a oferta fosse exclusivamente entre 15 e 20 euros por garrafa, então o Guia Populard Vinhos subiria a fasquia. Trata-se de um problema grave mas exclusivo da produção. Deve ser resolvido pelos produtores e não deve haver a mais mínima dúvida de que a Moderna Distribuição nada tem a ver com isso. Dou o exemplo de uma marca de carros: se algum dia um supermercado vender um Volkswagen, não o venderá entre dois e dez euros, porque não receberá propostas para isso, insisto: receberá zero propostas. No entanto, tentará vender sempre abaixo da sua concorrência. Enquanto a fileira do vinho não perceber isto, haverá grandes vinhos a baixo preço e maiores agónias em vários produtores.

Sobre castas, parece só se embandeirar em arco com a Touriga Nacional. Não devíamos ir em busca de castas há muito desaparecidas?

Antes disso deveremos refundar as nossas regiões de vinho e as Denominações de Origem; simplesmente porque não têm impacto diferenciador no preço dos vinhos. No âmbito dessa refuncção, as castas autóctones de cada DO devem ser alvo de um investimento estratégico, quer técnico como comunicacional.

Os vinhos não começam a ser todos muito iguais?

Com a diluição da tipicidade regional e os avanços técnicos na enologia, receio que o Portugal artesanal, típico e caro se possa transformar numa adega chinesa.

Estás de acordo com o desenvolvimento de uma indicação geográfica Portugal que permita inovar, mas sem danificar as classificações DOC e Regional?

Não. Acabei um trabalho no Instituto Superior de Agronomia que dá conta de clusters inter-regionais quanto aos perfis ou estilos de vinho produzido mas o painel de especialistas consultado foi unânime em confirmar diferenças sensoriais muito importantes entre o Minho e o Sul de Portugal, por exemplo. Isso não é compatível com a proposta de uma IG Portugal. Devemos estudar a aglomeração de vinhos regionais para quatro ou cinco territórios, ganhando factores de escala em vinhos de gamas mais baixas e volume. Mas devemos, sobretudo, reinventar as nossas Denominações de Origem, tornando-as mais exclusivas, reais e valorizadas. Em DO como o Douro chegou a altura de propor uma classificação superior para determinadas sub-zonas e/ou para os produtores de mérito.

E sobre um desejável, ou não, desenvolvimento e expansão dos vinhos nacionais na categoria super-premium (entre 8 e 14 euros)?

É desejável e fundamental, mas depende do posicionamento de preço das categorias mais baixas, como já expliquei anteriormente. O problema tem resolução exclusiva no seio da produção, o que garante a sua resolução imediata. caso houvesse vontade e consenso, que não se vislumbra.

E fundamental melhorar a qualidade, o que implica um trabalho que começa na vinha?

Qualidade não faz parte do problema. Tanto na vinha como na adega, estamos ao nível dos melhores. Ainda temos problemas, sobretudo em fenóis voláteis (aroma de estábulo), mas os outros também têm. Falando com produtores, facilmente se percebe que hoje só há mercado para dois tipos de vinho: os baratos, 4 ou 5 euros no máximo, e para os topos de gama. Tudo o que ficar no meio disto vende-se com muita dificuldade...

O preço médio de venda na Moderna Distribuição está abaixo de quatro euros. As garrafeiras de bairro, que vendem os vinhos caros, estão a fechar. O preço médio na exportação está abaixo de três euros. «O mar salgado, quanto do teu sal são lágrimas de Portugal.»

Há livros e livros a bem do copo, mas há outros que se guindam á condição de serem guias imprescindíveis para o consumidor. Em apreço está mais uma edição do Guia Popular de Vinhos 2013, Editorial Presença, obra hábil de Aníbal Coutinho. Esmiuçando, são as melhores escolhas no supermercado, entre dois e dez euros.

À guisa de introdução, para Aníbal «um guia de vinhos deve ser prático, fácil de consultar e rico em propostas e comentários úteis para a selecção do vinho adequado à situação de consumo».

Sem equívocos, segundo o autor, «todos os vinhos referidos no livro são dignos da minha confiança do meu gosto pessoal e, espero, da sua prova. Aos melhores entre os melhores atribui, em vez de notas, algo muito mais pessoal e transmissível:

um, dois ou três corações».

De referir que todos os produtos passaram pelo crivo de uma prova cega, adjunta Anibal que «esta alteração faz parte de um processo de partilha e debate que iniciei com o original e aclamado jornalista e provador 5u1-africano Neil Pendock, o mais conceituado cronista do vinho na África do Sul, que assina também o Guia Popular de Vinhos, conferindo uma visão e um gosto internacionais a esta selecção de vinhos».

Quanto aos porquês da bitola dos preços, vale a pena escutar Anibal Coutinho.

G U I A P O P U L A R «o vinho é um produto com várias facetas. DE - Em tempos remotos, de guerras, pestes V .ij e pouca tecnologia, o vinho era bebido para saciar a sede. Durante o Estado Novo, 2013 serviu de alimento, satisfazendo necessidades energéticas e nutricionais mas provocando um beber exagerado e criando um consumidor compulsivo e pouco exigente». Para os dias de hoje, continua Anibal. «o vinho tem nova imagem: é um produto orgulhosamente português, com peso na economia nacional e com uma função aspiracional típica de um artigo de luxo. Esta nova imagem do sector e do produto deve ser acompanhada por uma credibilização do seu preço. Ao seleccionar vinhos que se encontram nas prateleiras da moderna distribuição, alvos de uma aquisição continuada. o seu preço de venda mais elevado deve reflectir O nível de vida português e a sua inclusão numa dieta alimentar equilibrada. O preço máximo de cinco euros possibilita uma escolha muito ampla e uma qualidade boa, por vezes muito boa. Trata-se de um valor que permite ao produtor entrar em pormenores de produção, quer na vinha como na adega, que podem justificar um mimo na qualidade do produto e a consequente fidelização do consumidor».

Noutro alinhamento de ideias, como sugere Anibal Coutinho, «a justificação da fasquia dos dois euros prende-se, justamente, com a dignificação do vinho como produto de qualidade e do produtor como empresário. Se pensarmos que são necessários mais de um quilo de uvas (sâsl) por cada garrafa, que é preciso vinificar essas uvas, estabilizar e conservar o vinho novo, filtrá-lo e engarrafá-lo, pagar a garrafa, a rolha, a cápsula, os rótulos e a caixa, a paletização. a distribuição, a comunicação e (algo que temos todos que valorizar) o lucro do produtor, o consumidor não tem a qualidade minima do produto garantida abaixo dos dois euros». Adverte o enólogo: «Ajude a dignificar o vinho e a produção nacional - não compre vinho engarrafado abaixo dos dois ouros!». Falta o porquê entre cinco e dez euros... Segundo Anibal, «este é o intervalo onde se deveria situar a maioria do vinho nacional». Aduzindo algumas razões: «Neste caso o perfil do vinho remete para uma peça de artesanato, de limitada produção, elaborado com capacidade de guarda, um vinho de ampla estrutura e complexidade, diferente, surpreendente. Busca-se vinhas de muito baixo rendimento e de grande concentração: estamos claramente no dominio de vinhas velhas, da pequena propriedade, em suma, estamos em Portugal. Ao consumir vinhos neste intervalo, contribuirá para a melhoria da qualidade e da estabilidade da fileira do vinho nacional e o seu prazer será redobrado. Por encontrar uma excelente oferta de vinhos a este preço na moderna distribuição. decidi seleccionar e propor lhe as minhas melhores provas.»

Sobre o nosso interlocutor devemos juntar outros dados biográficos: jurado dos concursos Vinalies, Mundus Vini, Mondial Bruxelles e International Wine Challenge. Aos 44 anos, Aníbal «colecciona» ainda o cargo de Director Técnico da Feira de Vinhos do Sul, a obrigatória Vinipax. Produtor das marcas Escondido e Astronauta, assina também o vinho Contemporal, no âmbito de uma consultoria com a Sonae-Continente, Outras consultorias: Wine and Spirits da Portugalia e da cadeia Tivoli.

Aníbal Coutinho com Neil Pendock são exagerados?

Trata-se de um aspecto técnico que tem resolução e que não faz parte do problema português. Se quisermos menos álcool, compramos vinhos das regiões atlânticas.

A tua experiência com o Astronauta é uma bela graça, não?

Para manter contacto com os aspectos técnicos do vinho. A Touriga Nacional já ganhou prémios nacionais e internacionais. Lá posso ir jantar fora na Cidade do Cabo, Joanesburgo, Lisboa, Porto ou Braga e beber Astronauta.

E a tua experiência na África do Sul, é mais do que uma graça?

E excelente poder juntar o trabalho e a graça. Aposto muito em África.

Não nos falta conhecer, designadamente, o que se produz no Novo Mundo? É que depois vamos dizer cada vez mais que os vinhos portugueses são os melhores do novo e do velho mundo...

A África do Sul celebrou recentemente 350 anos de vindimas. Os Astronautas são feitos com vinhas cinquentenárias de Pinotage e Chenin Blanc. Os solos são os mais antigos do planeta. O enoturismo é o mais pujante do mundo. Não há nada de extremamente novo lá em baixo, a não ser que o país integra o grupo de novas potências mundiais com as quais todos querem fazer negócios (Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul).

Diz-te alguma coisa uma velha parábola:

«Quem nunca bebeu um bom vinho não sabe o que é um mau vinho».

Prefiro «O vinho é o melhor amigo do homem, ele é o cão engarrafado», uma reformulação de Vinicius de Moraes, ao falar de whisky (que eu adoro).

Ou como disse Churchill, I have taken more out of alcohol than alcohol has taken out of me».

Arremeto para os charutos... Nem pensar?

Na segunda liga epicuriana... mas adepto.

Sobre outros teus sacerdócios, quais? Pelo menos sabemos das tuas andanças no Coro da Gulbenkian. Como é?

Como sacerdote, Deus deu-me a ambição generalista de tudo experimentar. 1-lá muitos anos que canto no Coro Gulbenkian e, muito em breve, serei um perfumista de Lisboa. Cenas dos próximos capítulos (do sacerdócio).

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

26-01-2013- #DãoWineLovers Meting, Casa da Passarella, 26 Janeiro 2013- Site CVR Dão

<http://www.cvrdao.pt/noticias.asp?idnot=50>

Realizou-se no passado sábado, na Casa da Passarela o primeiro #DãoWineLovers Meting, um evento quase espontâneo, organizado por dois bloggers nacionais, Rui Miguel Massa (Pingos no Copo) e Miguel Pereira (Pinga

Amor) e tendo como anfitrião a Casa da Passarela. O grupo de apreciadores do Dão começou no Facebook em #DãoWineLovers e foi a partir das novas tecnologias de informação e redes sociais que cresceu e, claro, se juntou com tamanha expressividade.

No Metting, com perto de 150 participantes, os cerca de 30 produtores do Dão, de uma forma muito informal, deram a conhecer os seus vinhos, métodos de produção e vinificação e características especiais.

O ponto alto foi uma prova de Dão's antigos, patrocinada pelo Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão e conduzida pelo Eng.º Jorge Brites do CEVDão. Nesta prova, demonstrativa do potencial de envelhecimento dos vinhos do Dão, estiveram presentes brancos de 1964, 1974 e 1992 e tintos de 1971 e 1977, bem como Tourigas-Nacional de 1996 e 1998.

Segui-se um almoço Beirão oferecido pelo anfitrião, Casa da Passarela de cabrito assado, seguido por requeijão e queijo da serra da estrela com doce de abóbora e marmelada, não estivesse-mos em Pela Serra da Estrela. O convívio durou pela noite a dentro.

"O sucesso deste evento teve no entanto uma fórmula bastante mais simples e inovadora. O carácter informal e despreocupado com que cada prova decorria, cada conversa começava e cada dialogo era mantido mostrou-se deveras diferenciador e marcante ao longo de todo o dia. Uma autêntica família no Dão." em <http://comerbeberlazer.blogspot.pt/>

"Este é um ponto importante: foram convidados, para a casa de um produtor, vários (muitos!) outros produtores. Este contra-senso (porque promoveria comparações e, desde logo, os receios consequentes) só reforçou o importante: testemunhamos uma enorme demonstração de força e vitalidade da região como referência, com um tronco comum em termos de castas e terroir, mas com as interpretações próprias de cada produtor. A organização e a Casa da Passarela mostraram o Dão, em todo o seu potencial!" em <http://www.magnacasta.com>

29-01-2013- Concurso Nacional de Escanções- Site Vinhos do Alentejo

<http://www.vinhosdoalentejo.pt/noticias.php?idn=57>

A Associação dos Escanções de Portugal (AEP) em colaboração com a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) vai promover, no próximo dia 4 de fevereiro, o Concurso Nacional de Escanções 2013, que seleccionará o candidato português ao "Concurso Mundial de Escanções". Este evento, que ocorre de 3 em 3 anos, terá lugar em Évora no Fórum Eugénio de Almeida e o candidato apurado irá participar em Março no concurso mundial, que decorrerá em Tóquio, no Japão.

A AEP espera cerca de 15 concorrentes para este Concurso. Numa primeira fase, durante a manhã, efectuarão um conjunto de uma prova escrita e um teste de decantação, que seleccionará os três finalistas.

A final do Concurso será aberta ao público, realizando-se da parte da tarde, pelas 15 horas, no Fórum Eugénio de Almeida, sendo a entrega dos prémios às 18 horas. Nesta fase do concurso, após uma prova inicial de perícia, cada um dos 3 finalistas, passará por uma prova de *role play*. Esta fase consiste na encenação de uma situação real, onde o escanção irá servir uma mesa com 4 pessoas, que porão à prova

os conhecimentos sobre vinhos e a qualidade do serviço prestado pelo concorrente. Os escanções demonstrarão o seu entendimento sobre os vinhos e suas regiões de produção, a adequação e harmonização de diferentes perfis de vinhos a pratos específicos e todo o processo do serviço de vinhos, desde a temperatura, à decantação, passando pela prova e esclarecimento de dúvidas dos comensais sobre as características dos vinhos, entre outros.

O serviço de vinhos é muito importante, dado que os pormenores do serviço de um escanção são essenciais para que os vinhos demonstrem todo o seu potencial. Desta forma, proporciona-se aos turistas e consumidores nacionais um melhor usufruto não só do vinho como de toda a refeição, através da escolha do vinho indicado para o prato.

O objetivo do Concurso Nacional de Escanções é dignificar e promover a atividade de escanção, contribuindo para o reconhecimento da importância do serviço de vinhos. “Estamos empenhados em contribuir para o reconhecimento desta profissão, o que nos tem levado, nos últimos anos, a participar no desenvolvimento de cursos de especialização, realizados junto das Escolas de Hotelaria e restaurantes do centro e sul”, afirma Dora Simões, presidente da CVRA.

O último evento realizou-se em 2010, contou com 16 escanções concorrentes e o primeiro classificado foi o escanção Bruno Antunes.

23-01-2013- Prova de vinhos portugueses em Varsóvia- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117666>

Após o sucesso da participação na Enoexpo em Novembro passado em Cracóvia, onde ficou comprovado que existe espaço no mercado polaco para os vinhos Portugueses, a KROSSLINK lançou o desafio à MAGAZYN WINO (revista de vinhos de renome na Polónia) de organizar uma prova de vinhos portugueses nesse país.

A direcção da revista aceitou o desafio e nasce assim a 1ª Prova anual de Vinhos Portugueses em Varsóvia. Esta edição pretende ser a primeira de várias, levando uma oferta variada em termos de regiões, tipos de vinhos e preços. A prova terá lugar num hotel de charme situado no centro histórico e cultural da cidade de Varsóvia.

A prova terá duração de um dia e é fechada a 20 produtores participantes, sendo composta, numa primeira fase, por uma prova comentada pelo editor chefe da revista MAGAZYN WINO, Tomasz Prange-Barczyk, que comentará um vinho de cada produtor. Após a "Master Class", os visitantes terão oportunidade de provar os restantes vinhos de cada produtor, propiciando contactos para negócios futuros. Esta prova é estritamente profissional estando convidados apenas importadores, jornalistas e canal HORECA.

As presenças confirmadas incluem Abrigueiros (Minho), Beyra (Multi Regiões), Carvalhal da Urre (Alentejo), Caves da Montanha (Multi Regiões), Julia Kemper (Dão), Herdade dos Coelheiros (Alentejo), Valle Pradinhos (Trás-os-Montes), Quinta das Marias (Dão), PLC (Alentejo), Quinta da Alorna (Tejo), Quinta das Arcas (Minho/Alentejo), Quinta de Cottas (Douro), Quinta do Sagrado (Douro), Quinta do Sobreiró de Cima (Trás-os-Montes) e Monte da Ravasqueria (Alentejo), Quinta dos Currais (Beira Interior) e Wine With Spirit (Multi Regiões).

30-01-2013- Curso de Iniciação à Prova de Vinhos Bairrada, em Anadia- Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2523:curso-de-iniciacao-a-prova-de-vinhos-bairrada-em-anadia&catid=60:vinhos&Itemid=66

Exclusivamente para público feminino, vai ocorrer o 1º Curso de Iniciação à Prova de Vinhos Bairrada, uma iniciativa da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro, integrada nas comemorações dos 125 anos da Estação Vitivinícola da Bairrada.

O curso, limitado a 35 inscrições, acontecerá na Sala de Provas da Estação Vitivinícola da Bairrada, em Anadia, no dia 16 de Fevereiro de 2013, sábado, das 15h00 às 17h30. Do programa consta uma abordagem às metodologias de análise sensorial de vinhos e uma prova comentada de vinhos e espumantes Bairrada.

A frequência é gratuita, sendo necessária inscrição até 12 de fevereiro, através do mail: nirp@drapc.min-agricultura.pt.

As comemorações dos 125 anos da Estação Vitivinícola da Bairrada resultam de uma parceria entre a DRAPCentro, o Município de Anadia, o Museu do Vinho Bairrada, a Confraria dos Enófilos da Bairrada, a Rota da Bairrada e o Turismo Centro Portugal.

31-01-2013- Novas colheitas ‘Gadiva’ chegam ao Pingo Doce- Site HiperSuper

<http://www.hipersuper.pt/2013/01/31/novas-colheitas-gadiva-chegam-ao-pingo-doce/>

As novas colheitas da marca ‘Gadiva’, da Lavradores de Feitoria, chegaram às prateleiras da cadeia de supermercados Pingo Doce e, pontualmente, a outros pontos de venda.

O branco 2012 e o tinto 2010 são vinhos de lote DOC Douro. O branco é feito a partir de três castas autóctones do Douro – Malvasia Fina, Síría e Gouveio – provenientes de vinhas de altitude e, por conseguinte, frescas (PVP €2,49).

Sob a batuta da equipa de enologia da Lavradores de Feitoria, liderada por Paulo Ruão, e a maridagem das castas Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, nasce o ‘Gadiva tinto 2010’. Produzido a partir de uvas provenientes das quintas geridas pelos associados da Lavradores de Feitoria, o néctar tem um PVP recomendado de €2,99.

31-01-2013- 4º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo- Site Revista de Vinhos

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/4º_concurso_de_iguarias_e_vinhos_do_tejo_14418

O Concurso anual de Iguarias e Vinhos do Tejo, tem como objetivo a divulgação dos Vinhos do Tejo certificados e sua harmonização com diferentes propostas gastronómicas.

Este ano, o concurso vai estender-se pelos concelhos periféricos ao Ribatejo, num total de 19 concelhos de 6 distritos: Lisboa, Leiria, Castelo Branco, Portalegre, Évora e Setúbal.

Os Menus a concurso são compostos por Entrada, Prato Principal e Sobremesa, acompanhados pela

respectiva selecção de vinhos certificados do Tejo e serão avaliados, por um júri composto de reputados profissionais com capacidades técnicas para a apreciação dos pratos e da sua relação com os vinhos. No caso das harmonizações estas são avaliadas por um júri composto 5 pessoas: Presidente, Chefe de Cozinha, Jornalista da Especialidade, CVR do Tejo e um Elemento Rotativo.

O 4º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo conta este ano com os patrocínios da Verallia (Saint-Gobain), Riedel, Azeites Juncal, Vinagres Comtemp, Encherim e com o Entrepasto Auto (Marca Volkswagen) e 6 Parceiros: Cnema, Turismo de Lisboa e Vale do Tejo, Aproder, Confraria da Gastronomia do Ribatejo, Rota dos Vinhos do Tejo e Caminhos do Ribatejo e conta ainda com 4 Media Partners: Correio do Ribatejo e Revista de Vinhos e este ano, pela primeira vez, a AHRESP e a Rádio Sim do Grupo Renascença. A organização do Concurso é da responsabilidade da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo.

01-02-2013- Douro e Porto eleitos Wine Village of the Year- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5620&bl=1>

O clube de vinhos sueco, Munkänkarna, elegeu o Porto e o Douro como Wine Village of the Year de 2012. A distinção vai ser entregue no próximo dia 6 de fevereiro nas instalações do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

A ViniPortugal e o IVDP vão-se associar a esta iniciativa que tem como objetivo promover os vinhos do Douro e do Porto, e os vinhos portugueses junto de cerca de 24 000 membros e de consumidores de vinho, importadores e distribuidores.

Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, afirma que “o crescimento de 7,5% do vinho português no mercado sueco, até setembro de 2012, confirma que os produtores nacionais têm sabido aproveitar as oportunidades que lhes têm sido proporcionadas nos mercados nórdicos. Em 2013 a ViniPortugal investirá 200 mil euros neste mercado, pois, não obstante as restrições dos monopólios no retalho, administrados pelo Estado, existe potencial de crescimento e fortalecimento da presença dos vinhos portugueses”.

Ao longo de 2013 a associação Munkänkarnas vai incentivar os seus membros a visitarem o Porto e o Douro em colaboração com a ViniPortugal e o IVDP.