

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 01 de Fevereiro a 8 de Fevereiro de 2013

NOTÍCIAS DIRECTAS

31-01-2013- Seis Vinhos da Companhia das Quintas avaliados por Robert Parker acima de 90 pontos- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5267.html>

O vinho tinto Quinta do Cardo Grande Escolha 2010 acaba de ser distinguido com a expressiva nota de 92 pontos pela equipa de provadores do prestigiado crítico Robert Parker na listagem do seu guia do mês de Dezembro de 2012, liderando um grupo de mais cinco vinhos produzidos pela Companhia das Quintas que superaram a mítica barreira dos 90 pontos na apreciação deste renomado provador norte-americano.

Da mesma listagem, e comprovando a elevada valia do diversificado portefólio da casa vinícola portuguesa produzido entre 2009 e 2011, constam ainda mais dois vinhos da Companhia das Quintas que superam os 85 pontos, confirmando-se assim o interesse com que Robert Parker e o seu provador Mark Squires, especializado em vinhos portugueses, continuam a seguir o desempenho da produtora nacional, repetidamente elogiada por disponibilizar *"uma linha de produtos que impressiona pela superior qualidade e diversidade de estilos no respeito pela melhor tradição"*.

Para a Companhia das Quintas, segundo o seu CEO, Bernardo Gouvêa, o destaque que um provador tão prestigiado em todo o mundo atribui à qualidade e à diversidade do portefólio da empresa portuguesa constitui "mais um estímulo para o aprofundamento da aposta no reforço da qualidade dos vinhos de gama superior com vista ao incremento das exportações, comprovando assim o acerto da estratégia seguida nos últimos anos".

01-30-2013- Seis Vinhos da Companhia das Quintas avaliados por Robert Parker acima de 90 pontos- Site Portugal Global (Aicep)

<http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Paginas/NewDetail.aspx?newId=%7b34B8EE52-E618-475B-9EC5-D52679A4F7B1%7d>

O vinho tinto Quinta do Cardo Grande Escolha 2010 acaba de ser distinguido com a expressiva nota de 92 pontos pela equipa de provadores do prestigiado crítico Robert Parker na listagem do seu guia do mês de Dezembro de 2012, liderando um grupo de mais cinco vinhos produzidos pela **Companhia das Quintas** que superaram a mítica barreira dos 90 pontos na apreciação deste renomado provador norte-americano.

Da mesma listagem, e comprovando a elevada valia do diversificado portefólio da casa vinícola portuguesa produzido entre 2009 e 2011, constam ainda mais dois vinhos da Companhia das Quintas que superam os 85 pontos, confirmando-se assim o interesse com que Robert Parker e o seu provador Mark Squires, especializado em vinhos portugueses, continuam a seguir o desempenho da produtora nacional, repetidamente elogiada por disponibilizar *"uma linha de produtos que impressiona pela superior qualidade e diversidade de estilos no respeito pela melhor tradição"*.

Para a Companhia das Quintas, segundo o seu CEO, Bernardo Gouvêa, o destaque que um provador tão prestigiado em todo o mundo atribui à qualidade e à diversidade do portefólio da empresa portuguesa constitui “mais um estímulo para o aprofundamento da aposta no reforço da qualidade dos vinhos de gama superior com vista ao incremento das exportações, comprovando assim o acerto da estratégia seguida nos últimos anos”.

01-01-2013-Quinta do Montalto conquista medalhas- Revista Ahresp página 22



01-02-2013- Casa Santos Lima considerada adega com melhor relação qualidade-preço pela Wine Spectator- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5622&bl=1>

1 de Fevereiro - 2013 A revista Wine Spectator divulgou a lista de 2012 das adegas com melhor desempenho qualidade-preço em Portugal, na qual a Casa Santos Lima, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

A revista norte-americana considerou esta adega a “Best Value Winery”. A Casa Santos Lima é um dos maiores produtores de “Vinho Regional de Lisboa” e um dos produtores portugueses mais premiados a nível internacional. Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países.

Recentemente, o especialista em vinhos norte-americano, Doug Frost, tinha considerado o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima com um dos 10 “Best Values”.



Homepage > Atualidade > Notícias

Casa Santos Lima considerada adega com melhor relação qualidade-preço pela Wine Spectator

1 de Fevereiro - 2013

A revista Wine Spectator divulgou a lista de 2012 das adegas com melhor desempenho qualidade-preço em Portugal, na qual a Casa Santos Lima, da região de Lisboa, figura em primeiro lugar.

Enviar 
Imprimir 
Partilhar 



A revista norte-americana considerou esta adega a "Best Value Winery". A Casa Santos Lima é um dos maiores produtores de "Vinho Regional de Lisboa" e um dos produtores portugueses mais premiados a nível internacional. Cerca de 90% da sua produção total é exportada para 40 países.

Recentemente, o especialista em vinhos norte-americano, Doug Frost, tinha considerado o vinho CSL Sousão Tinto 2009 da Casa Santos Lima com um dos 10 "Best Values".

02-02-2013- Casa Santos Lima - A adega com o melhor desempenho qualidade-preço de acordo com a Wine Spectator- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/02/02a.htm>

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



Cubas para vinho Inox.
www.icespedes.com

de grande qualidade, totalmente em aço inox, somos fabricantes



AdChoices

[[Página inicial](#)] [[Directório](#)] [[AgroNotícias](#)] [[Pesquisar](#)] [[Opinião](#)] [[Dossiers](#)] [[Info](#)] [[Adicionar URL](#)] [[Novidade](#)]

AgroNotícias - 02-02-2013

[[Écrã anterior](#)] [[Outras notícias](#)]

Casa Santos Lima - A adega com o melhor desempenho qualidade-preço de acordo com a Wine Spectator



Value Winery!

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

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

04-02-2013- Herdade do Rocim: um projecto do Alentejo que continua na Região Lisboa- Jornal I página 37

São 120 hectares dos quais 70 de vinha (53 de castas tintas e 17 de castas brancas) que compõem a Herdade do Rocim, uma propriedade situada entre a Vidigueira e Cuba, no Alentejo.

Catarina Vieira, licenciada em Engenharia Agronómica pelo ISA (Instituto Superior de Agronomia), com uma passagem por Itália (Faculdade de Agricultura da Universidade de Bolonha) e com uma pós-graduação em Enologia pela Universidade Católica do Porto é coordenadora e enóloga deste grande projecto.

A propriedade foi adquirida em 2000 pela Movicortes SA, empresa com sede na região de Leiria, fundada por José Ribeiro Vieira, engenheiro e militar, pai de Catarina, e logo começaram os trabalhos de recuperação dos 20 ha de vinha velha.

Desde 2001 começou o plantio de nova vinha, com novas castas, continuando nos anos seguintes até se

atingir a área actual.

Da equipa faz parte o enólogo António Ventura e o Rocim conta também com o apoio dos consultores para a viticultura, professor Rogério de Castro, único catedrático de viticultura em Portugal e do seu professor assistente no Instituto Superior de Agronomia Eng.º Amândio Cruz. Para além do vinho a Herdade do Rocim também produz azeite.

O topo de gama é o Grande Rocim, só produzido em anos excepcionais. Segue-se a gama Olho de Mocho (nome de uma pequena flor campestre abundante na herdade) e Herdade do Rocim, com brancos tintos e rosados. Num outro projecto também debaixo da umbrela Herdade do Rocim, mas situado na Região Lisboa com gestão e acompanhamento técnico da Rocim Agroindústria, coordenado pela Eng.ª Catarina Vieira e acompanhado pelo enólogo António Ventura, é produzido o Vale da Mata.

A Herdade do Rocim apresenta, através da adega, a possibilidade da realização de vários tipos de eventos culturais, sociais e de lazer incluindo visitas de escolas ou de particulares. Existe auditório, salas de formação, salas polivalentes, bar, esplanada, amplos terraços com vista para as vinhas, jardins, vinha pedagógica e uma loja.

Aqui ficam as notas de prova de alguns vinhos:

Herdade do Rocim tinto 2009 (9€) é um vinho feito com um lote das várias castas existentes na herdade. Fruta madura, média concentração, bons taninos e acidez agradável. Bom companheiro para pratos da cozinha alentejana.

Olho de Mocho Reserva tinto 2009 (14,6€) feito de touriga nacional, syrah e alicante bouschet é um vinho que alia as notas florais a uma estrutura mais séria, com complexidade. Notas de especiarias, compota, baunilha e tosta, num bom conjunto final. Um vinho que tem tudo para se impor como um dos grandes do Alentejo.

Vale da Mata Regional Lisboa Tinto 2009 (8,5€) é um vinho frutado (frutos do bosque), com ligeiro floral, tudo bem integrado inclusivamente com a madeira (foram utilizadas barricas usadas para estágio). Um tinto pronto a beber razoavelmente complexo.

Vale Da Mata Reserva Tinto 2009 (17,5€) é um belíssimo vinho proveniente das melhores uvas syrah e touriga nacional, sentindo-se o melhor destas duas castas, ou seja as notas de frutos pretos, cacau, tabaco, especiarias e mineralidade. Boa madeira, que apesar de estar presente não mata o conjunto. Um belo vinho pronto para beber já (a acompanhar pratos suculentos de carne) ou para guardar por mais uns anos.

FEVEREIRO É MÊS DO NORTE

Neste mês de Fevereiro o Porto vai atrair todas as atenções do universo do vinho em Portugal. Entre 7 e 10 (quinta a domingo), mais de três mil vinhos de cerca de 350 produtores mostram-se no Palácio da Bolsa aos milhares de visitantes esperados, no decorrer da 10.ª edição da Essência do Vinho, uma organização conjunta com a Associação Comercial do Porto. Uma semana depois, dia 15 (sexta-feira) será a vez da "Revista de Vinhos" entregar os prémios de Melhores do Ano de 2012, numa cerimónia a realizar no Centro de Congressos e Exposições da Alfândega do Porto. Tudo virado a norte, e o Norte merece.

04-02-2013- Casa Santos Lima - A Adega com o Melhor Preço - Qualidade - Preço de acordo com a WINE SPECTATOR- Blog Air Diogo num Copo

<http://www.airdiogonumcopo.com/2013/02/noticias-da-semana.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".

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.

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: IVV/Sopexa

05-02-2013- Wine Spectator classificou a Casa Santos Lima como a adega com melhor desempenho qualidade/preço- Site Gazeta Rural

http://www.gazetarural.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2554:wine-spectator-classificou-a-casa-santos-lima-como-a-adega-com-melhor-desempenho-qualidadepreco&catid=60:vinhos&Itemid=66

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”.

Vinhos da Região de Lisboa

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”).

A Região de Vinhos de Lisboa abarca uma área de vinha de 28 mil hectares, a segunda maior do país, produzindo no total, 100 milhões de litros de vinho dos quais 20% são certificados e o restante é vendido como vinho de mesa. O vinho certificado cifra-se em 18 milhões de litros o que equivale a mais de 22 milhões de garrafas.

A Região produz ainda: aguardente, espumante e vinhos generosos. No ano de 2012, até finais de Outubro as vendas dos vinhos da Região Lisboa estão 11,5 % acima dos mesmos dez meses do ano anterior. A maior parte deste aumento verifica-se na exportação mas o mercado interno também se valorizou. A maior parte deste aumento realizou-se no «off-trade».

As principais castas brancas são o Arinto, Fernão Pires, Malvasia, Seara-Nova e Vital, enquanto nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Tinta Miúda, Touriga Franca, Touriga Nacional e Trincadeira, para além da contribuição de castas internacionais como o Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah.

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL) é uma associação regional, Interprofissional, à qual compete controlar a origem, certificar e garantir a genuinidade, promover os produtos vitivinícolas com direito a Denominação de Origem e a Indicação Geográfica (Vinho Regional Lisboa).



HOME

ARQUIVO DE EDIÇÕES

FICHA TÉCNICA

Wine Spectator classificou a Casa Santos Lima como a adega com melhor desempenho qualidade/preço

Terça, 05 Fevereiro 2013 09:56 |

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”.

07-02-2013-Wine Spectator considera a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho na relação qualidade-preço

<http://www.vozdocampo.com/especiais/vinha-vinho/wine-spectator-considera-a-casa-santos-lima-a-adega-do-pais-com-melhor-desempenho-na-relacao--qualidade-preco/>

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.

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".



The screenshot shows the homepage of 'voz do campo' (VOZ DO CAMPO) with the tagline 'PROFISSIONAIS EM AGRICULTURA'. The navigation bar includes links for 'Sobre Nós', 'Assinaturas', 'AgroEventos', 'Canal', 'Arquivo', and 'Dossier Técnico'. A search bar is present with the text 'Procurar no site'. On the left sidebar, it shows '6 Visitantes Online' and the date '08-02-2013 12:09:58'. Below this is a 'CANAL vozdocampo' logo and a video thumbnail of cheese with the caption 'Queijo Serra da Estrela com ação concertada junto dos produtores'. The main content area features a breadcrumb trail: 'Home > Destaques > Vinha & Vinho > Wine Spectator considera a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho na relação qualidade-preço'. The article title is 'Wine Spectator considera a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho na relação qualidade-preço', published on 07-02-2013. The text states that Wine Spectator's 2012 list of 'wineries for value' in Portugal placed Casa Santos Lima from Lisbon in first place. It notes that Casa Santos Lima is the largest producer of 'Vinho Regional Lisboa' and DOC Alenquer, and is among the most awarded Portuguese producers in international competitions. Approximately 90% of its production is exported to 40 countries. The article concludes by mentioning that Doug Frost recently highlighted the Casa Santos Lima 2009 CSL Sousão Tinto wine as one of the 'Best Values'.

07-02-2013-Wine Spectator considera a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho na relação qualidade-preço

<http://www.facebook.com/pages/Revista-Voz-do-Campo/129341597146294?fre>



Revista Voz do Campo partilhou uma ligação.
há 18 minutos



Wine Spectator considera a Casa Santos Lima a adega do país com melhor desempenho na relação qualida

www.vozdocampo.com

A revista Wine Spectator divulgou a

NOTÍCIAS GERAL

01-02-2013- Família Symington de luto pela morte do patriarca Michael Symington- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/374-familia-symington-de-luto-pela-morte-do-patriarca-michael-symington>

Michael Symington era a principal figura da família de origem escocesa que está dedicada há gerações ao Vinho do Porto, sendo a maior empresa familiar do setor. Aos 87 anos, morreu.

Com um vasto e assinalável percurso, Michael Douglas Symington nasceu no Porto, em 1925, e prosseguiu com sucesso um legado familiar que tem sido engrandecido ao longo dos tempos. Acompanhou vários capítulos da história portuguesa e da região do Douro tendo, entre outras homenagens, sido agraciado pela Rainha Isabel II pelo contributo dado às relações luso-britânicas, em 1988, em prol da comunidade britânica do Porto. Pai de quatro filhos, o mais velho, Paul Symington, preside agora ao Conselho de Administração da empresa.

A EV-Essência do Vinho e a revista WINE expressam profundo pesar e expressam à família Symington as mais sentidas condolências

03-02-2013- Encerramento de 23 adegas na última década não desanima cooperativas- Públioc página 27

Encerramento de 23 adegas na última década não desanima cooperativas Nos últimos dez anos fecharam 23 adegas cooperativas em Portugal e uma deixou de laborar uvas, mas os representantes do sector cooperativo ligado ao vinho e à agricultura acreditam que o modelo empresarial de cooperativa é resistente à crise e querem torná-lo mais competitivo e atractivo ao investimento. Os dados são da Federação Nacional das Adegas Cooperativas (Fenadegas) e sinalizam o fecho de adegas entre as campanhas vinícolas de 2001/2002 e 2011/2012.

Na década anterior encerram cinco adegas, o que mostra uma aceleração recente das falências no sector. A Fenadegas tinha 130 cooperativas ligadas ao vinho associados quando foi fundada, em 1982. Agora, com os fechos e ainda os processos de união e reintegração de meia dezena de adegas, restam uma centena na lista. Costa e Oliveira, secretário-geral da Fenadegas, afasta a ideia de má gestão como explicação principal. “É uma incompreensão recorrente, à qual tenho muita aversão, a de dizer que as adegas fecham porque são geridas por um bando de saloios”, critica. Para o responsável, a evolução histórica ajuda a perceber estes encerramentos: “As adegas cooperativas surgiram nos anos de 1950, quando os transportes eram ineficientes, obrigando quase à existência de uma ou mais cooperativas por concelho. E o país produzia 11 milhões de hectolitros, hoje produz seis. Com menos vinho produzido, algumas cooperativas tiveram de fechar.”

Costa e Oliveira lembra também o papel da crise e da globalização. “A crise leva a um esmagamento dos preços em baixa, os produtores esperam vender o seu vinho premium de seis a nove euros nos Estados Unidos e lá querem comprar a 20, a 50 cêntimos”,

O delegado federativo reconhece haver “adegas a mais”. “É doloroso ver uma adega a fechar, mas tem de haver diálogo entre cooperantes para saber se a existência da cooperativa ainda se justifica”, explica. “Por outro lado, temos adegas de ponta que são exemplos internacionais”, contrapõe.

As cooperativas pesam 46% na comercialização de vinho em Portugal. A aposta passa agora pela integração, pela venda de produtos em conjunto. “Já não acredito tanto nas fusões ou uniões, porque da união de duas não nasce necessariamente uma adega melhor, os produtores têm de encontrar entendimentos estratégicos nas suas regiões”, defende a mesma fonte.

Nas vinhas, o tempo é agora de poda. E na Confagri, a confederação que reúne as cooperativas agrícolas, incluindo a Fenadegas, aposta-se em podas legislativas. Aldina Fernandes, adjunta da secretariageral desta organização, defende alterações no Código Cooperativo que permitam “profissionalização e agilidade na governação das sociedades e acesso a investimento externo”.

Com estas mudanças, a Confagri acredita que o sector cooperativo agrícola “terá mais hipóteses de concorrer com as grandes cadeias de distribuição e a nível internacional”.

“O sector tem mostrado muita resistência à crise, e não está provado que os encerramentos sejam maiores do que no sector privado. A imagem de que uma cooperativa é uma coisa débil é errada e há muitos exemplos de sucesso”, conclui Aldina Fernandes.

Responsável da Federação Nacional das Adegas Cooperativas recusa a ideia de má gestão. Afirma que o processo foi natural, hoje o país está a produzir menos vinho do que no passado. Vinicultura Ricardo Vilhena 130 A federação do sector já chegou a ter 130 adegas cooperativas associadas. Actualmente, com fechos e agregações de adegas, o valor caiu para cerca de uma centena de instituições

Exemplo de resistência em tempo difícil

Na Adega Cooperativa de Palmela destilam-se prémios internacionais. Os vinhos, aguardentes e bagaceiras criadas na Adega de Palmela conquistaram 34 prémios de qualidade em 2012, entre os quais 26 prémios internacionais, colocando esta cooperativa no mapa mundial da produção vitivinícola de alta qualidade e tornando-a exemplo de resistência em tempo de crise económica internacional. Tendo iniciado a sua actividade com 50 associados, em 1955, e uma produção que não excedia os 1,5 milhões de litros, a Adega de Palmela conta hoje com mais de 300 associados, 40 funcionários e uma produção que ultrapassa os 8 milhões. E nas campanhas de poda e vindima há postos de trabalho sazonais. O projecto actual tem três anos e resultou numa reformulação dos vinhos, das marcas e dos rótulos. Para José Carlos Caleiro,

presidente da Adega, a cooperativa “concilia o saber fazer de uma estrutura com mais de 50 anos com a tecnologia e o saber actuais”. O presidente lembra que há 300 famílias que vivem desta cooperação. “A adega surgiu para dar voz aos que não tinham voz. Alguns visionários tiveram esta ideia para defender os pequenos produtores dos abusos na pesagem e comercialização das uvas. Sem a adega, os produtores teriam pouco poder negocial pois têm terrenos pequenos”, explica Caleiro. O confronto entre os modos antigos e modernos de produção é inevitável, mas Luís Silva, enólogo da Adega, defende que “a última palavra é sempre do consumidor”. “Os produtores sentem-se parte da adega, quando sabem que com as suas uvas foi feito um vinho premiado e têm orgulho disso. Os prémios são provas que convencem os produtores a actualizar a sua maneira de produzir”, complementa. A adega cooperativa conquistou nove medalhas de ouro em diversos concursos nacionais e internacionais, além de 16 medalhas de prata, cinco de bronze e quatro prémios de mérito. Razões de sobra para haver já produtores em lista de espera. “A Adega de Palmela tenciona investir cerca de um milhão de euros, em breve, para aumentar a sua capacidade de produção. Só então poderemos admitir novos associados”, revela José Carlos Caleiro.

A crise tem sido aziaga para muitas empresas cooperativas portuguesas. De acordo com o Instituto dos Registo e Notariado, em 2012, estavam registadas 4644 cooperativas em actividade. Deste total estão excluídas 1530 cooperativas registadas como extintas e 251 como dissolvidas. O total tem vindo a descer: eram 4774 em 2011 e 4882 em 2010. Em 2012, considerando o mesmo total, que exceptua os registos de pessoas colectivas extintas ou dissolvidas, havia 357.471 sociedades por quotas, 116.911 sociedade unipessoais e 31.232 sociedades anónimas. Em relação a 2011, apenas as sociedades anónimas cresceram. Nesse ano, os valores eram, respectivamente, 367.806, 109.328 e 31.097 registos. O INE, baseando-se em dados do Ministério da Justiça, revela que o pico de dissoluções de cooperativas, entre 2005 e Novembro 2012, foi atingido em 2010. A evolução é a seguinte: oito dissoluções em 2005, 11 em 2006, 35 em 2007 e 31 em 2008. Em 2009, dá-se o salto para os três dígitos, com 208, seguindo-se 2010, com 262, 2011 com 174 e 2012 (excepto Dezembro) com 112. O tecido empresarial cooperativo Ricardo Vilhena A queda do consumo tem criado dificuldades às empresas Fecho de 23 adegas em dez anos não desanima cooperativas

04-02-2013- Adega Wickham no Reino Unido anuncia falência- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3562&ID_ORG=3

A adega inglesa Wickham Vineyard está falida. A empresa, localizada em Hampshire desde 1984, anunciou a falência um pouco antes do natal, quando teve que demitir mais de 20 trabalhadores.

Segundo o Southern Daily Echo, Wickham já teria problemas financeiros há algum tempo e precisava de novos investimentos para recuperar dos mesmos. A partir de uma vinha inicial de seis hectares, Wickham aumentou em poucos anos para 18 hectares, com 10 variedades de uvas, incluindo Pinot Noir, Rondo, Dornfelder, Baco, Reichensteiner e Kerner. Três dos seus vinhos foram servidos num almoço do Jubileu de Diamante da Rainha em Walthamstow, Londres, no ano passado.

O futuro das instalações Wickham Winery e das suas vinhas é ainda incerto.

05-02-2013- Líbano regista aumento de 33% no volume das vendas de vinhos- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5628&bl=1>

O Líbano registou um aumento de 33% no volume de exportação para o Reino Unido de 2011 para 2012, atingindo um valor de 4,3 milhões de dólares.

A produção total de vinhos no país é de aproximadamente sete milhões de garrafas por ano.

"Os números demonstram que existem produtores a investir tempo e dinheiro, que estão a começar a colher benefícios", disse Faouzi Issa, proprietário da Domaine des Tourelles. A associação dos produtores agora pretende transferir parte do seu foco para o mercado alemão, com 11 membros, partilhando um stand na Prowein do próximo mês.

05-02-2013- Bruno Antunes vence Concurso Nacional de Escanções- Site Essência do Vinho

http://www.revistadevinhos.iol.pt/noticias/bruno_antunes_vence_concurso_nacional_de_escancoes_14438

O concurso decorreu em Évora, nas instalações da Fundação Eugénio de Almeida. Depois das provas emergiu um vencedor: o escanção Bruno Antunes.

Foram 14 os candidatos que se submeteram ontem a várias provas escritas e práticas, algumas delas em inglês, ao longo de várias horas. A simulação de um restaurante serviu de palco às provas, onde os três finalistas demonstraram as suas competências, em testes como a decantação de vinho, provas cegas ou a detecção de erros numa carta de vinhos. Bruno Antunes, natural de Ourém, já foi antes ganhador deste concurso (em 2009 e 2010) e já foi ainda galardoado como Escanção do Ano pela Revista de Vinhos (em 2008). Bruno Antunes já efectuou trabalho de escanção em restaurantes como Tavares e Varando (do Ritz) mas ultimamente tem partilhado estas tarefas com a organização da sua própria empresa, The Wineman. Bruno é ainda professor na Escola de hotelaria e turismo de Lisboa.

O Concurso Nacional de Escanções foi organizado pela Associação Nacional de Escanções (AEP) em coordenação com a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (Vinhos do Alentejo). Este escanção irá estar em Tóquio, durante os dias 27, 28 e 29 de março, representando Portugal, ao lado de 52 candidatos do mundo inteiro, na final internacional.

06-02-2013- Custo para manter uma vinha na Argentina sobe- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3566&ID_ORG=3

O custo para manter uma vinha com uvas básicas, em Mendoza, na Argentina, aumentou 23%. Actualmente, o custo de produção anual é de 23 mil pesos (3.581 euros) por hectare e, para as uvas nobres, o custo pode chegar aos 34 mil pesos (5.294 euros), de acordo com o último estudo do Observatório vitivinícola Argentino.

Entre as variáveis analisadas na pesquisa estão as actividades básicas (trabalhos na vinha, serviços, impostos e administração geral), e as actividades de apoio. O relatório afirma que nestas actividades foram analisados aspectos como o trabalho manual necessário e os recursos consumidos. Só o custo para manter a mão-de-obra de um hectare de uvas nobres é superior 27.679 dólares (21.237 euros), para uvas de alta gama é de 22.834 dólares (17.519 euros), para variedades chega a 20.746 dólares (15.917 euros) e uvas básicas de 18.109 dólares (13.894 euros).

Segundo o relatório do estudo, a variação de custos entre as uvas básicas e nobres deve-se à diferença da mão-de-obra e às diferenças de exigência de trabalhos na vinha.

06-02-2013- Lançado primeiro vinho branco de uvas tintas no Brasil- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3567&ID_ORG=3

Foi lançado recentemente o primeiro vinho branco de uvas tintas do Brasil. Produzido com uvas da casta Merlot, a novidade tem a marca Dunamis, uma empresa cuja missão, segundo afirmam os responsáveis de marketing da empresa, é «descomplicar o consumo de vinho».

Já o ano passado, a Dunamis lançou diversos vinhos ‘democráticos’, cuja produção envolveu mais de 100 pessoas de cinco cidades brasileiras (Dom Pedrito, Caxias do Sul, Porto Alegre, São Paulo e Recife). Na prática, foram os consumidores que escolheram as uvas e suas quantidades que fizeram parte dos rótulos «Dunamis Tom» (um rosé 100% Cabernet Sauvignon) e «Dunamis Cor» (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon). Este ano, a Dunamis já apresentou os seus primeiros rótulos varietais «Shall We Dance?» (das variedades Pinot Grigio, Merlot e Cabernet Franc), lançados com banda sonora própria.

O Dunamis Merlot branco vai assim complementar a colecção «Shall We Dance?». «A frescura, a leveza e a brasilidade são os principais elementos desta linha» afirmou o diretor-executivo da Dunamis, Júlio César Kunz. Segundo o responsável, a opção por vinificar em branco uma variedade tinta (Merlot) segue a postura de oferecer oportunidades de descobertas ao público. «Também procuramos uma expressão completamente diferente desta variedade, acompanhando a balada da colecção “Shall We Dance?”, mostrando a todos que ainda há muito a ser descoberto no mundo do vinho, especialmente no Brasil», afirma

07-02-2013- Sogrape distinguida com Prémio Empresa Familiar do Ano- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5639&bl=1>

A Sogrape recebeu o Prémio Empresa Familiar do Ano, distinção atribuída pela Associação das Empresas Familiares.

O prémio foi recebido pelo Chairman da Sogrape, Fernando Guedes, durante um jantar no Hotel Altis, que reuniu cerca de 150 empresários de empresas familiares portuguesas e que marcou a abertura da edição deste ano do Congresso das Empresas Familiares.

A entrega do prémio foi feita por António Gonçalves, Presidente da Têxtil Manuel Gonçalves (TMG), empresa distinguida no ano anterior, depois de Peter Villax, Presidente da Associação das Empresas Familiares, sublinhar as três razões que determinaram a escolha da Sogrape Vinhos: em primeiro lugar porque se trata de uma grande Empresa Familiar com excelentes resultados; em segundo lugar porque tem uma gestão onde há três irmãos a trabalharem com empenho e entreaajuda; e, finalmente, porque a Família Guedes conseguiu, no ano de 2012, voltar a reforçar, decisivamente, a sua posição acionista na sociedade.

07-01-2013- Consumo de vinho com baixo teor alcoólico crescerá mais de 5% até 2016- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5637&bl=1>

Um estudo do ISWR(International Wine & Spirit Research) para a Vinexpo, no Brasil, concluiu que até 2016 as vendas anuais de vinhos com baixo teor alcoólico irão crescer em cerca de dois mil milhões de garrafas.

De acordo com os resultados, o crescimento dos vinhos com menos de 15% de álcool será de aproximadamente 5% nos próximos cinco anos. China, EUA, Rússia e Austrália serão os países líderes no consumo desse tipo de vinhos.

O relatório mostrou ainda que o consumo de espumantes também cresceu nos últimos anos, chegando a 32 mil milhões de garrafas.

07-02-2013- Origem da viticultura está na Turquia- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3570

José Vouillamoz, botânico e geneticista

Alguns cientistas revelaram recentemente que a origem do mundo está em Portugal, em Cabeço de Vide. Agora, um estudo realizado por um grupo de pesquisadores suíços concluiu que o primeiro lugar onde se plantou vinho foi no sudeste de Anatólia, onde hoje é a Turquia. José Vouillamoz, botânico e geneticista, iniciou as pesquisas para descobrir o berço da vitivinicultura há mais de uma década, em parceria com o arqueólogo biomolecular Patrick McGovern. A sua linha de pesquisa era descobrir, geneticamente falando, em que região as uvas selvagens e vitis viníferas tinham maior proximidade. Os pesquisadores acreditavam que o local em que esse fenómeno fosse visto em maior escala seria onde o homem começou a plantar uvas, pensando em produzir vinho. A região de Anatólia era uma das alternativas, junto com áreas onde hoje estão a Geórgia, Armênia e Azerbaijão.

Depois de colher centenas amostras de variedades de uvas, Vouillamoz comparou pequenos trechos de DNA denominados microssatélites (sequências úteis para comparar genomas). Ele traçou perfis de DNA de acordo com as variedades e mediu a concentração de similaridades entre as uvas silvestres e as cultivadas. «A nossa hipótese era de que aquele era o lugar mais provável de ter acontecido a primeira domesticação da uva», revelou ele.

Combinando os seus campos de pesquisa, o pesquisador concluiu que as primeiras uvas cultivadas foram plantadas entre 6.000 e 8.000 a.C. E também descobriu que há algumas ligações surpreendentes. Por exemplo, a Syrah é 'bisneta' da Pinot. «Esta foi uma notícia de última hora, porque todos pensam que a Pinot e a Syrah têm origens completamente diferentes. Eu digo que não! Elas pertencem à mesma árvore genealógica», explicou Vouillamoz. Outra surpresa: A uva Gouais Blanc, dita por alguns como produtora de vinhos menos refinados, tem mais de 80 descendentes em circulação, inclusive a Gamay, Chardonnay, Riesling e Furmint.

07-02-2013- Essência do Vinho, um fim-de-semana de perdição- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117676>

O grande momento do ano chegou: no Porto, de 7 a 10 de Fevereiro, poderá assistir e participar na maior mostra do vinho em Portugal. É a Essência do Vinho, no excelso edifício do Palácio da Bolsa.

A Essência do Vinho é um dos momentos mais altos do ano para os amantes do vinho, mas também um momento de prazer, confraternização, aprendizagem e descoberta para quem só agora se começou a interessar por este mundo apaixonante do vinho.

De quinta-feira, dia 7, até domingo, dia 10 de Fevereiro, no horário que medeia entre as 15h e as 20h (21h nos dias 8 e 9), o Palácio da Bolsa reúne 350 produtores nacionais e estrangeiros, oferecendo um cúmulo de mais de 3000 vinhos de excelência prontos para serem provados e discutidos na companhia de produtores, proprietários e enólogos, colocando uma cara à frente dos rótulos que já conhecemos e permitindo a descoberta de novos produtores, novas regiões, novos projectos, novas castas, novas perspectivas.

Como sempre, este é o momento ideal para conversar, provar, recordar e descobrir as novas colheitas dos vinhos que já conhece e se habituou a admirar... mas também o momento certo para deambular pelas regiões menos conhecidas e produtores menos conhecidos, alargando os seus horizontes, ampliando conhecimentos, renovando interesse por outras castas, outras aproximações, outras realidades de um país que se pode orgulhar de uma enorme diversidade vínica. Apesar de serem sempre curtos para os grandes amantes do vinho, os quatro dias permitem-lhe viajar por todo o Portugal, dos vinhos brancos aos generosos, dos vinhos tintos aos colheita tardias, dos vinhos rosados aos vinhos espumantes.

Se esta proposta é só por si amplamente sedutora e mais do que suficiente para justificar uma viagem expressa à Essência do Vinho, a verdade é que são as provas especiais, as provas paralelas integradas no programa de festas, que fazem salivar de antecipação enófilos de todas as paragens. E se os programas da Essência do Vinho costumam marcar a diferença pela riqueza impressionante das provas propostas, este ano o banquete é redobrado e atinge patamares inesperados, em grande parte graças à celebração da efeméride dos primeiros dez anos da Essência do Vinho. O conjunto de provas é este ano tão estrepitante que por vezes quase faz perder o fôlego.

Começamos logo pelo primeiro dia, quinta-feira, dia 7 de Fevereiro às 16h no magnífico espaço do Salão Árabe, com uma prova denominada "Vinhos do Porto de sonho" que junta seis dos grandes Vinhos do Porto de sempre. Uma prova homérica que, e acrescento em voz de surdina, reúne seis vinhos que, juntos, somam o valor impressionante de cerca de 14.000€, numa prova que custará 250€ por pessoa e cuja receita reverterá por inteiro para uma instituição de apoio social. A prova junta os impressionantes Andresen Colheita 1910, Niepoort VV, Scion (Taylor's), Tributa (Quinta do Vallado), Wiese&Krohn Colheita 1863 e Wine&Soul 5G - Five Generations, todos eles, com excepção do Andresen 1910, vinhos do século XIX, alguns deles com mais de 150 anos de vida. Uma prova épica do melhor que se faz em Portugal e que dificilmente poderá alguma vez ser repetida na vida!

Ainda no universo do Vinho do Porto convém alertar para uma data a não perder sob qualquer pretexto, sábado, dia 9, data em que Paul Symington se propõe apresentar uma colecção de vinhos da casa assombrosa que inclui preciosidades como os Dow's Vintage 2007 e 1994, Graham's Vintage 1970, 1963 e 1948, Warre's Vintage 1960, Cockburn's Vintage 1935, Graham's Colheita 1935 e 1952, terminando com o inesquecível e incomparável Andrew James Symington Reserva Século XIX, um Vinho do Porto que poucos têm oportunidade de provar e que roça os 150 anos de idade.

Para finalizar o tema dos vinhos generosos, destaque ainda para o dia 7, quinta-feira, dia em que Domingos Soares Franco apresenta uma colecção de dez vinhos Moscatel da casa José Maria da Fonseca que, para além de algumas experiências e raridades, entre as quais se incluem o Bastardinho de Azeitão na versão moderna e clássica, com 30 Anos, terminando com os incomparáveis Moscatel de 1934 e 1911 para terminar uma prova que se antevê imponente.

Os 30 anos de existência dos magníficos Alvarinho Soalheiro serão comemorados com uma prova vertical que decorre no dia 8, sexta-feira, durante a qual serão provados os Soalheiro 2012, Primeiras Vinhas 2011, Reserva 2010, Primeiras Vinhas 2009, Soalheiro 2008 e Reserva 2007, sempre em garrafa Magnum, seguidos dos Soalheiro 2005, 2002 e 1995... para além da surpresa de um vinho ainda mais velho. Quem tem dificuldade em acreditar que os Alvarinho envelhecem bem tem aqui uma forma eloquente de perceber a magia dos bons vinhos da região do Vinho Verde.

No domingo, dia 10, destaca-se uma vertical de Mouchão numa prova que reúne os poderosos Mouchão de 1974, 1979, 1983/1984 (mistura de colheitas), 1985, 1990, 1997, Tonel 3-4 2001, Colheitas Antigas 2003, Tonel 3-4 2005 e Tonel 3-4 2007, uma colecção ímpar que servirá como tira-teimas sobre o potencial de envelhecimento dos vinhos alentejanos.

Uma lista de provas comentadas tão opípara e rica que quase não sobra espaço para referenciar uma prova vertical do mítico Pêra Manca, uma prova vertical do ratificado Vale Meão, uma prova vertical do célebre Quinta do Carmo, uma prova conjunta de Luis Pato e José Bento dos Santos onde, para além de uma minivertical dos vinhos emblemáticos destes dois grandes produtores sobrar ainda espaço para o lançamento do seu primeiro vinho conjunto, uma novidade absoluta que junta dos dois grandes nomes de Portugal.

Que dizer ainda da prova "dez grandes vinhos do mundo" que inclui, entre outros, nomes como Lynch Bages, Chanson, André Clouet ou Carcavelos Quinta do Barão do início do século XX? Ou uma prova de vinhos do Dão que percorre colheitas de 1963 a 2003, uma prova de topos da Sogrape que inclui vinhos como o Barca Velha, Único e Ícone?

Ou uma prova de espumantes brasileiros que irá surpreender pela qualidade ímpar de alguns dos espumantes apresentados, uma prova que reúne os melhores vinhos da carreira de David Baverstock, uma prova de Moscatel da Bacalhôa?

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

02-02-2013- Covilhã vai exportar vinho especial- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5273.html>

O 'vinho' chama-se Mulled Wine e, para já, falamos apenas de 3.000 garrafas. Mas é um começo que pode dar lugar a exportações de muito maiores dimensões. Um negócio a explorar?

Augusto Pires diz que sim, sem dúvida. Augusto é director de uma empresa de importação de vinhos com sede no Reino Unido (chamada Lusowest) e foi ele que serviu de interface com o cliente final, o Royal Automobile Club, um clube inglês de grande dimensão (16.000 sócios), muito exclusivo, e cujo leque de actividades vai muito para além dos automóveis. As 3.000 garrafas serão depois vendidas, em exclusivo, aos sócios do clube mas a perspectiva é a de subir em anos futuros.

O RAC possui três restaurantes e tem o seu próprio Master Sommelier e o seu próprio Master Cellar, de nome André Martins, um português há largos anos no Reino Unido. Foi André Martins quem se deslocou a Portugal para, em conjunto com o enólogo da Adega Cooperativa da Covilhã, Carlos Neves, fazer o lote final desta bebida. A receita foi preparada pelo próprio André e foi depois escrutinada, no Reino Unido, por um júri, em prova cega, onde estavam vários Master of Wine. Entre as bebidas à prova - cinco Mulled Wines - o da Adega da Covilhã ganhou por larga margem.

A receita é feita com um vinho tinto base desta adega cooperativa, ao qual se juntam vários ingredientes: açúcar amarelo, estrela de anis, cravinho, casca de limão, sumo (e gomos) de laranja, Vinho do Porto e um gin especial chamado Sloe. As doses certas, são, como é evidente, segredo. A mistura vai ao ponto de ebulição, e depois de arrefecer é filtrada e estagiada em garrafa durante 8 a 9 meses. Isto pode parecer uma sangria, digamos, mais sofisticada, e de facto existem semelhanças mas o Mulled Wine, como os britânicos chamam a este preparado, é consumido quente ou morno e o grau alcoólico é de 12% (as sangrias costumam ter bem menos). O facto é que esta bebida é muito popular nos países do norte da Europa, especialmente no Inverno, onde, diz Augusto Pires, chega a substituir o chá. Mas o mais normal é ser tomada como aperitivo ou como digestivo.

Augusto Pires lamenta que poucos produtores se tenham interessado por este projecto e que apenas a Adega Cooperativa da Covilhã o tenha abraçado. Porque, considera ele, há um enorme mercado para o Mulled Wine em todo o norte da Europa. Num futuro próximo, André Martins voltará a Portugal para fazer outro lote, agora de 8.000 litros, que entrará no circuito comercial.

05-02-2013- Vinhos do Tejo no mercado russo- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117672>

Os Vinhos do Tejo estão apostados em conquistar o mercado russo e assim consolidar as exportações levadas a cabo desde 2009, ano em que a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) realizou a primeira investida naquele mercado.

A Comissão irá levar consigo 14 produtores a Moscovo nos próximos dias 11 e 15 de Fevereiro e assim mostrarem os seus vinhos estrela na Prodexpo, a mais importante feira do setor alimentar e de bebidas da Rússia.

O presidente da CVR Tejo, José Pinto Gaspar, explica que este tipo de ação tem como principal objetivo dar maior visibilidade aos Vinhos do Tejo no mercado russo, e aos vinhos portugueses em geral, assim como apoiar os produtores nos seus esforços de internacionalização.

“Este mercado emergente está a ser trabalhado pela Comissão em conjunto com os produtores desde 2009 e as vendas têm vindo a crescer de uma forma consistente, sendo que em 2012 houve um incremento de 38% face ao ano de 2011”, esclarece aquele responsável.

Os 14 produtores que a CVR Tejo levará consigo para a participação na Prodexpo, em Moscovo, são: Adega

Cooperativa do Cartaxo, Agro-Batoréu, Casa Cadaval, Casal Branco, Casal da Coelheira, Casal do Conde, Companhia das Lezírias, Falua, Fiúza & Bright, João M. Barbosa Vinhos, Quinta da Alorna, Quinta da Ribeirinha, Quinta Vale do Armo e Quinta Vale Pardinhas.

05-02-2013- Rota dos Vinhos Verdes promove novas acções de formação em Inglês Técnico para Enoturismo e Vinho Verde- Site CVRVV

<http://www.vinhoverde.pt/noticiasFrescas/bin/noticia.asp?id=711>

Traduzir um rótulo de vinho, elaborar uma ficha técnica, um catálogo ou um desdobrável promocional parece algo simples para uma empresa que se dedica aos vinhos.

Fazê-lo em inglês, com um vocabulário técnico correcto, sem deturpar a mensagem, requer o conhecimento da linguagem técnica, de competências linguísticas em inglês.

Ciente de que a correcta utilização de um idioma é um factor de competitividade, a Comissão dos Vinhos Verdes promove duas novas acções de formação em Inglês Técnico para Enoturismo e Vinho Verde, acções essas destinadas aos Agentes Económicos do Vinho Verde e profissionais do mundo do vinho e do enoturismo.

Depois das acções já realizadas no Porto e em Ponte de Lima, o Curso Nível I, com início a 1 de Março, decorrerá em Viana do Castelo, realizando-se no Porto o Curso Nível II, com data de início em 18 de Fevereiro.

Reforçar as competências linguísticas em inglês para um melhor atendimento dos enoturistas estrangeiros, aprofundar o vocabulário dos temas ligados ao Vinho e ao Enoturismo, desenvolver trabalhos práticos para utilização profissional e melhorar a comunicação com vista à exportação dos Vinhos Verdes e do Enoturismo são os objectivos principais destas acções.

Trata-se de 25 horas de formação presencial que se complementa com a colaboração activa dos participantes através de trabalhos práticos.

Estas acções inserem-se no projecto Enoturismo Minho IN, e é co-financiado pelo Programa Operacional Regional do Norte (ON.2).

07-02-2013- Vinhos do Dão na Essencia do Vinho, Palácio da Bolsa, Porto, 7-10 fevereiro 7.2.2013- Site CVR Dão

<http://www.cvrdao.pt/noticias.asp>

Os Vinhos do Dão vão estar presentes mais uma vez na Essência do Vinho, no Palácio da Bolsa, no Porto, nos próximos dias 7 a 10 de Fevereiro.

No âmbito da participação da CVR do Dão com um stand colectivo “Vinhos do Dão “ com 10 produtores:

Stand 1: Caminhos Cruzados (com os produtores Caminhos Cruzados + Quinta da Fata + Quinta da Fonte Gonçalves + Qta Mendes Pereira + Barão de Nelas

Stand 2: Casa da Passarela

Stand 3: Ladeira da Santa / Quinta do Cerrado

Stand 4: Quinta das Camélias / Quinta do Escudial

Stand 5: Quinta do Perdigão / Julia Kemper

Stand 6: Quinta do Ribeiro Santo / Fidalgas de Santar

Neste evento a CVRDão irá organizar em colaboração com Essência do Vinho uma prova de vinhos intitulada “1963 – 2003: 40 anos de Grandes Vinhos Tintos do Dão”, comentada pelo crítico de vinhos Rui Falcão. Esta prova vai realizar-se no Salão Árabe do Palácio da Bolsa, no domingo, dia 10 de fevereiro, pelas 17H00.