

Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 01 de Março a 08 de Março de 2013

NOTÍCIAS DIRECTAS

02-03-2013- Tintos carnavalescos- Site Vinhos Inacreditável

<http://vinhos.inacreditavel.pt/>

Há muitas novidades no mercado dos tintos. Seguem-se algumas, embrulhadas com *dejá vus*.

Porca da Murça, Douro tinto 2010 Reserva, 13% de álcool. Um sabor equilibrado. Bebe-se bem. Caro para os tempos que correm. Há vinhos tão bons três vezes mais baratos.

Terras da Vinha, Setúbal tinto 2010, 13% de álcool, Castelão. Áspero, adstringente. O meu tipo de vinho nos dias de hoje. Bom para cortar carnes gordas.

Palha Canas, Lisboa tinto 2008, 13,5% de álcool, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, e ainda Castelão e Camarate. Menos áspero que o anterior mas, ainda assim, com um toque de adstringência suficiente para me agradar. Meio corpo e suave.

Oiro da Beira, Dão tinto 2009, 12,5% de álcool, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro e Touriga Nacional. O pouco álcool faz-lhe sobressair a acidez, não muita. Um vinho suave, aveludado, pouco encorpado e fresco. Bom e a bom preço.

Lagar de Baixo, Bairrada tinto 2009, 12% de álcool, Baga e Touriga Nacional. Comprei-o pelo pouquíssimo teor alcoólico, apesar do preço. Gostei, mas por este preço tinha escolhido 3 garrafas boas de outras safras quaisquer.

Montes claros, Alentejo tinto 2010, 13,5% de álcool, Touriga Nacional, Aragonez e Syrah. Um vinho da Adega de Borba, o mais encorpado da lista de Carnaval. Tenho evitado vinhos alentejanos pelo excesso de doçura, corpo e álcool, mas este está mesmo bom. O Aragonez dà-lhe a adstringência necessária para cortar a doçura impressa pelo sol escaldante das terras alentejanas, o que resulta num equilíbrio de sabores perfeito para um vinho com um preço em conta, que pode estar todos os dias em cima da mesa.

05-03-2013- QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO GRANDE ESCOLHA 2008- Blog Adega dos Leigos

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

Este vinho chegou-me à pouco mais de 2 meses, juntamente com o Mina Velha. Este é o topo de gama do produtor, de Arruda dos Vinhos. Seguindo directamente ao vinho, mostrou-se com uma cor violeta escuro, quase opaco. No nariz é bem interessante, mostrando boa complexidade de aromas, frutos silvestres, tostado, especiarias e ligeiro vegetal. Na boca, seco, acidez alta, com corpo médio, frutado, especiado, madeira presente, intenso, complexo e de final longo e persistente. Um vinho de grande qualidade mas que a meu ver, ainda vai melhorar em garrafa, pois o álcool nota-se muito solto do resto e fica a trabalhar na boca mais tempo que o devido, fazendo que o vinho fique um pouco desequilibrado, e daí a minha nota.

Mas é um bom vinho. Comprem mas guardem-no. Daqui a uns 2 anos está com toda a certeza melhor. Assim esperamos.

Região: Vinho Regional de Lisboa

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot e Syrah

Tipo: Tinto

Álcool: 14,5%

Produtor: Quinta de São Sebastião (Sociedade Agrícola de Arruda, Lda)

Nota Pessoal: 16

Preço: 21€ na loja online do produtor ou em garrafeiras



TERÇA-FEIRA, 5 DE MARÇO DE 2013

QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO GRANDE ESCOLHA 2008



Este vinho chegou-me à pouco mais de 2 meses, juntamente com o *Mina Velha*. Este é o topo de gama do produtor, de Arruda dos Vinhos. Seguindo directamente ao vinho, mostrou-se com uma cor violeta escuro, quase opaco. No nariz é bem interessante, mostrando boa complexidade de aromas, frutos silvestres, tostado, especiarias e ligeiro vegetal. Na boca, seco, acidez alta, com corpo médio, frutado, especiado, madeira presente, intenso, complexo e de final longo e persistente. Um vinho de grande qualidade mas que a meu ver, ainda vai melhorar em garrafa, pois o álcool nota-se muito solto do resto e fica a trabalhar na boca mais tempo que o devido, fazendo que o vinho fique um pouco desequilibrado, e daí a minha nota. Mas é um bom vinho. Comprem mas guardem-no. Daqui a uns 2 anos está com toda a certeza melhor. Assim esperamos.

Região: Vinho Regional de Lisboa
Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot e Syrah
Tipo: Tinto
Álcool: 14,5%
Produtor: Quinta de São Sebastião (Sociedade Agrícola de Arruda, Lda)

Nota Pessoal: 16
Preço: 21€ na loja online do produtor ou em garrafeiras

07-03-2013-Vinhos da Quinta de S.Sebastião distinguidos por Robert Parker- Site Aicep

<http://www.portugalglobal.pt/PT/PortugalNews/Paginas/NewDetail.aspx?newId=%7BB7C70E9C-9543-499E-AF42-8EB230767C2A%7D>

Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

Robert Parker, atribuiu uma excelente pontuação (90 pontos) aos Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009.

Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 – de aroma expressivo com notas de fruto em baga, algum chocolate e pimenta preta bem casados com o tostado da barrica de carvalho francês.

Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009 – aroma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Um vinho intenso e elegante.



The screenshot shows the AICEP Portugal Global website. At the top, there is a logo and the text "Receba e divulgue a nossa selecção de notícias" (Receive and share our selection of news) with a link to "Notícias do Dia na sua Caixa de Correio" (Daily News in your Mailbox) and a "Subscreva!" (Subscribe!) button. Below this is a navigation bar with links for RSS, Login, Registe-se, Contacte-nos, FAQ, Glossário, PT, ENG, and ES. A search bar is also present. The main content area features a headline "Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por Robert Parker" (Wines from Quinta de S. Sebastião distinguished by Robert Parker) with a small image of a wine bottle. The text below the headline states: "Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional." (Once again, the Wines of Lisbon have their quality and excellence recognized by one of the most renowned international wine critics). The article continues with a quote from Robert Parker, who awarded a score of 90 points to the "Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009". It then describes the "Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008" as having an expressive aroma with notes of fruit in the bag, some chocolate, and black pepper, well-matched with the toasted notes of the French oak barrel. Finally, it describes the "Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009" as having an aroma with notes of ripe fruit, orange flowers, and some spices, well-matched with the toasted notes of the French oak barrel. The article concludes with "Um vinho intenso e elegante." (A wine that is intense and elegant).

07-03-2013- Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por Robert Parker- Site Câmara de Comércio UK

<http://www.portuguese-chamber.org.uk/livenews-detail.php?AICEP---Portugal-Global-News-Room-10>

Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

PORTUGUESE CHAMBER
The Portuguese UK Business Network



The screenshot shows the Portuguese Chamber Media Centre page. On the left, there is a vertical red bar with the text "IES" at the bottom. The main content area is titled "MEDIA CENTRE" and includes a list of links: "E-Newsletter", "Chamber News", "Press Releases", "Chamber Media Coverage", "Live News Feeds" (highlighted in red), "Follow Us", and "Publications". To the right of this list, there is a section titled "Live News Feeds" with the subtitle "AICEP - Portugal Global News Room". Below this, the headline "Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por Robert Parker" is repeated, followed by the same text as in the AICEP website screenshot: "Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional." and the date and time "2013-03-07 16:18". The section ends with the text "AICEP Read more..." in red.

07-03-2013-Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por ROBERT PARKER- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5412.html>

Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

Robert Parker, atribuiu uma excelente pontuação (90 pontos) aos Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009.

Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 - de aroma expressivo com notas de fruto em baga, algum chocolate e pimenta preta bem casados com o tostado da barrica de carvalho francês.

Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009 - aroma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Um vinho intenso e elegante.

Esta avaliação foi publicada na revista de Robert Parker, o mais influente crítico norte-americano das últimas décadas, "The Wine Advocate".



The screenshot shows the website of the Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV). The header features the IVV logo and navigation links: IVV, I.P., Vinha, Vinho, Promoção, Informação, Exportação, Regiões, and Estatística. Below the header, there is a Facebook widget for the Instituto da Vinha e do Vinho, IP, showing 2,747 likes. The main content area displays a news article titled "Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por ROBERT PARKER" dated 07 Mar 2013. The article text is as follows:

Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por ROBERT PARKER
07 Mar 2013 < Início < Notícias

Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

Robert Parker, atribuiu uma excelente pontuação (90 pontos) aos Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009.

Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 - de aroma expressivo com notas de fruto em baga, algum chocolate e pimenta preta bem casados com o tostado da barrica de carvalho francês.

Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009 - aroma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Um vinho intenso e elegante.

Esta avaliação foi publicada na revista de Robert Parker, o mais influente crítico norte-americano das últimas décadas, "The Wine Advocate".

08-03-2013-Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por Robert Parker- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/03/08a.htm>

Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

Robert Parker, atribuiu uma excelente pontuação (90 pontos) aos Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009.

Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 - de aroma expressivo com notas de fruto em baga, algum chocolate e pimenta preta bem casados com o tostado da barrica de carvalho francês.

Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009 - aroma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Um vinho intenso e elegante.

Esta avaliação foi publicada na revista de Robert Parker, o mais influente crítico norte-americano das últimas décadas, "The Wine Advocate".





Anúncios Google

[\[Página inicial\]](#) [\[Directório\]](#) [\[AgroNotícias\]](#) [\[Pesquisar\]](#) [\[Opinião\]](#) [\[Dossiers\]](#) [\[Info\]](#) [\[Adicionar URL\]](#) [\[Novidades\]](#) [\[Mapa\]](#)

AgroNotícias - 08-03-2013 [\[Écran anterior\]](#) [\[Outras notícias\]](#) [\[Arquivo\]](#) [\[Imprensa\]](#)

Vinhos da Quinta de S. Sebastião distinguidos por Robert Parker



Uma vez mais, os Vinhos de Lisboa viram a sua qualidade e excelência reconhecida por um dos mais conceituados críticos de vinhos internacional.

Robert Parker, atribuiu uma excelente pontuação (90 pontos) aos Vinhos Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 e Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009.

Quinta de S. Sebastião Grande Escolha Tinto 2008 - de aroma expressivo com notas de fruto em baga, algum chocolate e pimenta preta bem casados com o tostado da barrica de carvalho francês.

Quinta de S. Sebastião Reserva Tinto 2009 - aroma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Um vinho intenso e elegante.

Esta avaliação foi publicada na revista de Robert Parker, o mais influente crítico norte-americano das últimas décadas, "The Wine Advocate".

Fonte: Sopexa

Creads: Site Oficial
www.creads.org/Creation_Logo
Recevez 80 propositions de Logos Réalisés par des Graphistes Pros.

AdChoices

08-02-2013- Concurso Vinalies Internationales premeia Vinhos de Lisboa- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/03/08b.htm#.UTmvRnKO0cs>

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES que decorreu de 1 a 5 de Março em Paris, atribuiu 5 Medalhas de Prata aos Vinhos de Lisboa.

A Casa Santos Lima viu 4 dos seus vinhos serem premiados com Medalhas de Prata: Casa Santos Lima Moscatel Branco 2012, Amoras Branco 2012, da Quinta do Conde, o vinho JSL 2Us-Duas Uvas tinto 2012 e o Vinho Quinta do Conde: JSL 2Us-Duas Uvas branco 2012

A ENOPORT United Wines trouxe para casa 1 Medalha de Prata para o DOC Bucelas Caves Velhas Arinto branco 2012

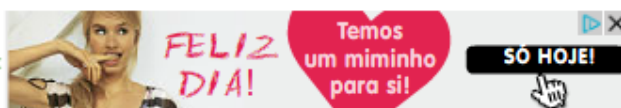
O Concurso VINALIES INTERNATIONALES é organizado pela União dos Enólogos de França e nesta edição de 2013 reuniu cerca de 3.000 amostras provenientes de todas as regiões de produção do mundo.

Obter uma Medalha na Vinalis Internationales, é ter a aprovação e o reconhecimento dos compradores do mercado vitícola. Os provadores escolhidos pela Vinalis Internationales são personalidades das instâncias vitivinícolas internacionais e serão os primeiros vectores da produção e da sua respectiva qualidade. Este Concurso é também um trampolim para a comercialização dos vinhos. A notoriedade e a imagem de rigor

da União dos Enólogos de França permitem beneficiar de argumentos suplementares para que cada produtor promova o seu vinho.



LA REDOUTE.pt



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

AgroNotícias

- 08-03-2013

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



Concurso Vinalies Internationales premeia Vinhos de Lisboa

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES que decorreu de 1 a 5 de Março em Paris, atribuiu 5 Medalhas de Prata aos Vinhos de Lisboa.

A Casa Santos Lima viu 4 dos seus vinhos serem premiados com Medalhas de Prata: Casa Santos Lima Moscatel Branco 2012, Amoras Branco 2012, da Quinta do Conde, o vinho JSL 2Us-Duas Uvas tinto 2012 e o Vinho Quinta do Conde: JSL 2Us-Duas Uvas branco 2012

A ENOPORT United Wines trouxe para casa 1 Medalha de Prata para o DOC Bucelas Caves Velhas Arinto branco 2012

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES é organizado pela União dos Enólogos de França e nesta edição de 2013 reuniu cerca de 3.000 amostras provenientes de todas as regiões de produção do mundo.

Obter uma Medalha na Vinalis Internationales, é ter a aprovação e o reconhecimento dos compradores do mercado vitícola. Os provadores escolhidos pela Vinalis Internationales são personalidades das instâncias vitivinícolas internacionais e serão os primeiros vectores da produção e da sua respectiva qualidade. Este Concurso é também um trampolim para a comercialização dos vinhos. A notoriedade e a imagem de rigor da União dos Enólogos de França permitem beneficiar de argumentos suplementares para que cada produtor promova o seu vinho.

08-02-2013-CONCURSO VINALIES INTERNATIONALES PREMEIA VINHOS DE LISBOA- Blog Auren

<http://auren.blogs.sapo.pt/>

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES que decorreu de 1 a 5 de Março em Paris, atribuiu 5 Medalhas de Prata aos Vinhos de Lisboa.

A Casa Santos Lima viu 4 dos seus vinhos serem premiados com Medalhas de Prata: Casa Santos Lima Moscatel Branco 2012, Amoras Branco 2012, da Quinta do Conde, o vinho JSL 2Us-Duas Uvas tinto 2012 e o Vinho Quinta do Conde: JSL 2Us-Duas Uvas branco 2012

A ENOPORT United Wines trouxe para casa 1 Medalha de Prata para o DOC Bucelas Caves Velhas Arinto branco 2012.

Casa Santos Lima

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES é organizado pela União dos Enólogos de França e nesta edição de 2013 reuniu cerca de 3.000 amostras provenientes de todas as regiões de produção do mundo.

Obter uma Medalha na Vinalis Internationales, é ter a aprovação e o reconhecimento dos compradores do mercado vitícola. Os provadores escolhidos pela Vinalis Internationales são personalidades das instâncias vitivinícolas internacionais e serão os primeiros vectores da produção e da sua respectiva qualidade. Este Concurso é também um trampolim para a comercialização dos vinhos. A notoriedade e a imagem de rigor da União dos Enólogos de França permitem beneficiar de argumentos suplementares para que cada produtor promova o seu vinho.

CONCURSO VINALIS INTERNATIONALES PREMEIA VINHOS DE LISBOA

O Concurso VINALIS INTERNATIONALES que decorreu de 1 a 5 de Março em Paris, atribuiu 5 Medalhas de Prata aos Vinhos de Lisboa.

A Casa Santos Lima viu 4 dos seus vinhos serem premiados com Medalhas de Prata: Casa Santos Lima Moscatel Branco 2012, Amoras Branco 2012, da Quinta do Conde, o vinho J&L 2Us-Duas Uvas tinto 2012 e o Vinho Quinta do Conde: J&L 2Us-Duas Uvas branco 2012

A ENOPORT United Wines trouxe para casa 1 Medalha de Prata para o DOC Bucelas Caves Velhas Arinto branco 2012.



O Concurso VINALIS INTERNATIONALES é organizado pela União dos Enólogos de França e nesta edição de 2013 reuniu cerca de 3.000 amostras provenientes de todas as regiões de produção do mundo.

Obter uma Medalha na Vinalis Internationales, é ter a aprovação e o reconhecimento dos compradores do mercado vitícola. Os provadores escolhidos pela Vinalis Internationales são personalidades das instâncias vitivinícolas internacionais e serão os primeiros vectores da produção e da sua respectiva qualidade. Este Concurso é também um trampolim para a comercialização dos vinhos. A notoriedade e a imagem de rigor da União dos Enólogos de França permitem beneficiar de argumentos suplementares para que cada produtor promova o seu vinho.

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.

NOTÍCIAS GERAL

04-03-2013- Vinhos portugueses esta semana em Nova Iorque e São Francisco- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/405-vinhos-portugueses-esta-semana-em-nova-iorque-e-sao-francisco>

Perto de 40 produtores portugueses em contacto com mais de 180 importadores e distribuidores norte-americanos. Trata-se de mais uma iniciativa de promoção dos vinhos portugueses, a ter lugar em Nova Iorque e São Francisco, nos próximos dias 5 e 7.

Promovidas pela ViniPortugal, estas ações “estão criadas de forma a proporcionar encontros individuais dos produtores com importadores e distribuidores, com vista a desenvolver contactos e futuros negócios”. Participam nestes encontros “não só produtores que estão a iniciar a sua implementação, mas também aqueles que pretendem enraizar as exportações no mercados dos Estados Unidos”.

Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, sublinha que “os principais compradores do mercados dos EUA estão recetivos aos vinhos portugueses, sensíveis que estão à valorização da crítica especializada norte-americana”.

07-03-2013- Participação recorde de empresas portuguesas na ProWein- Site Infovini

<http://www.infovini.com/article117697>

No período de 24 a 26/3/2013, Portugal participará na 20ª edição da feira europeia mais importante do sector de vinhos "ProWein" em Düsseldorf com um total de cerca de 230 empresas e entidades expositoras de todas as regiões vitivinícolas do país, o que representa uma participação "recorde" de empresas e entidades portuguesas numa feira internacional na Alemanha.

Este facto sublinha ao mesmo tempo o grande interesse das empresas do sector de vinhos no mercado alemão e o interesse das mesmas para o aumento das suas exportações. A seguir à Alemanha, França, Itália, Espanha e Áustria, Portugal representou o 6º país neste importante evento em termos do número de expositores.

Na edição de 2013, a ViniPortugal organizará no hall 2 do recinto da feira um grande pavilhão colectivo com uma área de cerca de 800 m2, que integrará quase 140 conceituados agentes económicos, as comissões vitivinícolas das regiões Alentejo e Lisboa, bem como o Instituto do Bordado e do Vinho da Madeira (IVBAM). Em directa vizinhança encontrar-se-á o stand colectivo do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), e o da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. Também participará uma série de empresas produtoras e exportadoras nacionais em termos individuais.

No stand da ViniPortugal serão organizadas diariamente diversas provas de vinhos portugueses orientadas por conceituados jornalistas e sommeliers internacionais e alemães.

Portugal continua a ocupar a 9ª posição entre os países fornecedores de vinhos no mercado alemão, com uma quota de mercado de 1,5%. Em 2012, a taxa de crescimento da importação alemã de vinhos portugueses atingiu 3,1% (em valor). É de salientar o crescimento de 13,3% da importação alemã de vinhos tranquilos portugueses, muito em especial devido ao aumento da importação de vinhos tintos (20,7%). No ano passado, a Alemanha importou vinhos portugueses com um valor total de 34 milhões de Euros, dos quais 14 milhões de Euros de vinhos fortificados.

Com um volume de importação de 14,9 milhões de hl, a Alemanha representa um dos maiores importadores mundiais de vinhos e situa-se no 4º lugar do ranking dos maiores mercados consumidores de vinho, com um volume de consumo de 20 milhões de hl.

08-03-2013- UE remove determinados nomes de vinhos do seu registo- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5670&bl=1>

Foram removidos determinados nomes de vinhos do registo comunitário, entre os quais o Moscatel de Setúbal, o Vinho Espumante Beiras e o Vinho Regional Beiras.

Nos termos do disposto no Regulamento (CE) nº 1234/2007 do Conselho de 22 de outubro de 2007, os Estados-Membros tinham de transmitir à Comissão, até 31 de dezembro de 2011, os processos técnicos e as decisões nacionais de aprovação relativos a esses nomes de vinhos.

Quem não apresentou os elementos até à data referida viu a sua proteção ser removida assim como os registos dos nomes em causa.

08-03-2013- Europa sofre escassez na produção vitivinícola em 2012- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5666&bl=1>

Os países do hemisfério sul vão aproveitar a queda na produção de vinho na Europa em 2012, para aumentar a sua quota no comércio mundial.

De acordo com o último relatório trimestral sobre o mercado mundial do vinho realizado pelo Rabobank, a escassez de produto em todo o mundo faz com que todos os olhos estejam postos na produção dos países do hemisfério sul.

O relatório prevê que a produção da Austrália sofra uma quebra, devido à onda de calor no verão e que a produção na Argentina cresça cerca de 26%.

Quanto ao comércio mundial de vinho, o relatório destaca as principais mudanças na composição das exportações de Itália e Espanha, que vão ter menos volume e vão ser mais caras.

A França é já um dos países que está a aproveitar esta escassez para melhorar as vendas dos vinhos a um preço mais elevado, enquanto países como a Argentina, o Chile e a África do Sul estão a aumentar as vendas de vinho a granel.

08-03-2013- E-Commerce e redes sociais podem ser o futuro do setor vitivinícola- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5665&bl=1>

O Ministério da Indústria, Energia e Turismo de Espanha lançou a segunda edição de “Vendes na Internet?”, uma iniciativa cujo objetivo é prestar apoio a pequenas e médias empresas na utilização do comércio eletrónico como plataforma de vendas.

A indústria vitivinícola espanhola tem sido das que mais tem apostado na venda eletrónica dos seus produtos e, nos últimos anos, esta forma de negócio tem convivido com as formas tradicionais de distribuição.

O estudo “Redes Sociais, vendas online e comércio eletrónico de vinho”, elaborado pela MASMedios para o Observatório Espanhol do Mercado do Vinho refere que 38% das adegas espanholas contam com uma loja online.

A análise “Modelos de Distribuição do vinho em Espanha” da Nielsen conclui que a venda de vinhos naquele país alcançou já os 45 milhões de litros, o que corresponde a um valor de 600 milhões de euros a uma média de 9,90 euros por garrafa.

Os estudos apontam ainda o Twitter e o Facebook como um complemento às vendas em lojas online e dizem que estes representam um canal direto de comunicação e diálogo ativo com os utilizadores e

consumidores e podem servir para implementar melhorias nos modelos organizativo e comercial das adegas e empresas do setor.

As principais adegas exportadoras espanholas já estão nas redes sociais (cerca de 40% aderiu a estas plataformas entre 2011 e 2012), e cerca de 15% destas empresas dedicam mais de 10 horas semanais à gestão destas plataformas digitais. O estudo conclui ainda que 50% das empresas do setor já incluem as redes sócias nas suas estratégias de marketing e comunicação.

08-03-2013- Novas formações “A Copo” para profissionais- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/408-novas-formacoes-a-copo-para-profissionais>

A ViniPortugal está a retomar o programa de formação de profissionais da hotelaria, restauração, bares e wine bares, que pretende sensibilizar para a importância de um correto serviço de vinhos e para o contributo que a implementação de um programa eficaz de vinho a copo pode conferir à rentabilização do negócio. Até ao final do ano, está prevista a concretização de cerca de 70 workshops, de norte a sul do país. Estas ações serão orientadas por nomes experientes ligados ao vinho, como o enólogo Duarte Costa Pereira, o sommelier Manuel Moreira e a enóloga Raquel Sousa, havendo formações de nível 1 (para quem participará nestes cursos pela primeira vez) e 2 (para quem já participou nestes cursos no último ano), com três horas cada sessão.

De acordo com a ViniPortugal, que conta com a EV-Essência do Vinho na produção destas iniciativas, em 2012 centenas de profissionais do canal Horeca participaram nas 65 formações “A Copo” que foram promovidas e cerca de 150 a 200 restaurantes aderiram ao serviço de vinho a copo.

Para mais informações e inscrições, faça aqui o download dos seguintes documentos:

Calendário A Copo 2013 (PDF)

Ficha de Inscrição (PDF)

08-03-2013- Cientistas provam de vez que um composto do vinho tinto prolonga a vida e protege da doença- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5413.html>

Os benefícios do resveratrol para a saúde foram questionados durante anos. Agora, o seu mecanismo de acção foi desvendado.

Quem diria que quando fazemos um brinde com vinho tinto e entoamos o proverbial "saúde!", estamos mesmo a falar literalmente? No entanto, é isso que mostra um novo estudo, publicado hoje na revista *Science* por David Sinclair, da Universidade Harvard (EUA), e colegas - entre os quais duas portuguesas.

Em 2006, a equipa de Sinclair publicava os primeiros resultados que sugeriam que o resveratrol, composto presente na casca das uvas, nos amendoins e nos frutos vermelhos, era capaz de prolongar a vida de ratinhos de laboratório. Criou-se então uma empresa, a Sirtris Pharmaceuticals (do grupo GSK), para desenvolver compostos de acção semelhante à do resveratrol.

Segundo Sinclair e colegas, o resveratrol agia estimulando a actividade de uma proteína, chamada SIRT1 (sirtuína 1). Mas a seguir, houve quem argumentasse que o resveratrol só agia em presença de compostos

sintéticos específicos utilizados nas experiências - ou seja, em condições artificiais.

Entretanto, ao longo dos anos, foi-se acumulando uma massa de resultados que indicavam fortemente que em muitas espécies animais, incluindo a nossa, a SIRT1 protege, por sua vez, o organismo de doenças ligadas ao envelhecimento como o cancro, a Alzheimer, a diabetes. Os ratinhos que tomam resveratrol são relativamente imunes aos efeitos da obesidade e da velhice - e o composto aumenta a longevidade de leveduras, nemátodos, abelhas, moscas e ratinhos, lembra um comunicado de Harvard.

Como? Melhorando o desempenho das mitocôndrias, que são as "baterias" das células vivas. Com a idade, elas começam a ter problemas de funcionamento - e o facto de a SIRT1 as conseguir "recarregar" tem efeitos profundos sobre a saúde. Restava, porém, a questão de saber se o resveratrol estimulava mesmo directamente a SIRT1 e tinha efectivo potencial terapêutico, ou se o seu efeito era uma miragem experimental.

No novo estudo, os cientistas põem fim ao debate. Primeiro, mostram que o resveratrol activa a SIRT1 em presença de moléculas naturalmente produzidas pelas células vivas. "Descobrimos uma assinatura da activação que se encontra de facto nas células e que não exige qualquer composto sintético", diz Basil Hubbard, co-autor, citado pelo mesmo comunicado. Em segundo lugar, identificam, na molécula de SIRT1, o local de acção preciso do resveratrol.

Para isso, a equipa testou umas 2000 variantes do gene que comanda o fabrico da SIRT1 pelas células e descobriu uma mutação específica que torna esta proteína completamente insensível ao resveratrol e a uma série de moléculas semelhantes ainda mais potentes. Basta trocar um único aminoácido num dado local da cadeia molecular da SIRT1 (os aminoácidos são os "tijolos" de construção das proteínas) para o resveratrol não se conseguir ligar à SIRT1.

A partir daí, os investigadores puderam testar o efeito da mutação em culturas de células. E constataram que, enquanto nas células com uma SIRT1 normal, as mitocôndrias eram efectivamente "recarregadas" graças ao resveratrol, nas células com uma SIRT1 mutante as mitocôndrias tornavam-se completamente "imunes" ao composto. "Esta foi a experiência decisiva. Não permite qualquer outra opção senão concluir que o resveratrol activa directamente a SIRT1 nas células", diz Sinclair. Os investigadores pensam que o mecanismo de acção do resveratrol, quando ele se liga à SIRT1, é como se carregasse num "pedal acelerador", tornando a SIRT1 hiperactiva.

"A sirtuína tem um efeito regulador muito importante na função mitocondrial e este estudo vem retirar qualquer dúvida acerca da activação directa da SIRT1 pelo resveratrol", disse ao PÚBLICO Anabela Rolo, da Universidade de Aveiro, também co-autora do trabalho, juntamente com Ana Gomes (neste momento a trabalhar no laboratório de Sinclair). O interesse específico destas investigadoras - que colaboram há vários anos com a equipa norte-americana - é a regulação mitocondrial. A sua participação teve por isso a ver com a avaliação, nas culturas celulares, das consequências funcionais, ao nível das mitocôndrias, da mutação da SIRT1.

"Agora, torna-se possível sintetizar compostos mais eficazes, com um efeito terapêutico mais acentuado", diz-nos Anabela Rolo. Aliás, já estão a decorrer ensaios clínicos de vários compostos desenvolvidos pela Sirtris - mas ainda não há data marcada para uma eventual comercialização.

NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA

05-03-2013- Mouchão lança aplicação para smartphones e tablets- Site Essência do Vinho

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/406-mouchao-lanca-aplicacao-para-smartphones-e-tablets>

Um dos mais tradicionais produtores de vinho do Alentejo nem por isso deixa de respirar os novos tempos. A Herdade do Mouchão anuncia o lançamento de uma aplicação para smartphones e tablets, a par da renovação do sítio www.mouchao.pt

Todas as garrafas do produtor passam a deter um QR Code no rótulo que permite aceder instantaneamente a informação relacionada com esse vinho, incluindo uma breve descrição, notas de prova e sugestões de harmonização gastronómica. O acesso à plataforma mobile m.mouchao.pt permite também detalhar informação sobre os restantes produtos do produtor e saber um pouco mais da história e filosofia que por ali reina.

“Esta aposta na comunicação online visa criar uma ponte digital ente a adega, no Alentejo, e os nossos consumidores, em qualquer ponto do globo”, sublinha David Ferreira, representante do produtor. Mas, dizemos nós, respirar o encantatório jardim de vinhas do Mouchão e a atmosfera singular da adega... só mesmo com uma visita *in loco*.

05-03-2013- Champagnes Bollinger renovam formato de garrafa- Site Maria João de Almeida

http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3617&ID_ORG=3

A Bollinger, conhecida casa de champagne francês, acaba de lançar um novo formato de garrafa inspirado numa garrafa datada de 1846, redescoberta nas caves da Bollinger. Baptizada ‘1846’, a nova garrafa apresenta uma parte superior mais alongada (26mm) e a base ligeiramente mais alargada (93mm), permitindo uma menor circulação de oxigénio e logo a preservação das características únicas do champagne Bollinger. Para já, apenas o Special Cuvée (0,75Cl) pode ser já adquirido neste novo formato, mas até ao final do ano e nos seguintes, todos os champagnes Bollinger passarão a adoptar o novo formato.

Mathieu Kauffmann, Cellar Master da Bollinger, afirma que «A curvatura desta velha garrafa permite aproximarmo-nos dos benefícios de uma versão Magnum, pois para além da forma mais elegante e atractiva, a conjugação entre o gargalo mais estreito e a base mais larga permite-nos preservar a qualidade do champagne por mais tempo». Luís Sequeira, Director da Heritage Wines, distribuidora da Bollinger em Portugal acrescenta que «a Bollinger é uma das mais tradicionais e características casas de champagne francês, especialmente dirigida aos apreciadores do champagne de excelência. Esta nova garrafa reflecte a sua filosofia alicerçada nos valores da tradição, mas ao mesmo tempo, inovadora com vista a elevar a qualidade dos seus champagnes, colheita após colheita».

O lançamento do novo formato marca também o culminar do processo de alargamento e modernização das instalações da Bollinger, um investimento de 12 milhões de euros, tanto a nível da unidade de produção de champagne, em Mareuil-sur-Aÿ, como da unidade de embalagem, rotulagem e armazenamento, localizada em pleno coração de Côte des Blancs, em Oger.

07-03-2013- Vinhos da Beira Interior Presentes na Suíça- Site Anibal Coutinho

<http://w-anibal.com/noticias/v/651/vinhos-da-beira-interior-presentes-na-suica>

A Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior, organiza uma acção promocional dos seus vinhos na Suíça entre 6 e 8 de Março, nas cidades de Zurich e Vevey.

Este evento engloba um seminário, onde será apresentado um filme promocional, que visa dar a conhecer a Região Vitivinícola da Beira Interior, a Importadores e a profissionais da Hotelaria e restauração. Será feito ainda um enquadramento mais específico dos vinhos da Beira Interior por um representante da CVRBI e por Jornalista Suíço especializado em vinhos, que comentarão alguns vinhos presentes neste evento.

Os produtores presentes nesta acção promocional são a Quinta dos Termos, Quinta dos Currais, 2.5 vinhos de Belmonte, Vinhos Almeida Garrett, as Adeegas da Covilhã e Fundão.

A CVRBI, tem já prevista, para finais de Abril, nova iniciativa promocional no Brasil, nas cidades do Rio de Janeiro, S. Paulo e Campinas. Estas acções vêm dando continuidade a uma estratégia, definida pela CVR da Beira Interior, de internacionalização dos seus vinhos, com o objectivo de potenciar o aumento das exportações dos Vinhos da Beira Interior.

07-03-2013- Vinhos Ervideira - uma "arma " contra o envelhecimento precoce- Site Agroportal

<http://www.agroportal.pt/x/agronoticias/2013/03/07.htm#.UToPhnKO0cs>

Beber vinho faz bem à saúde, é um dito bastante antigo, mas a Adega ERVIDEIRA decidiu ir mais longe e comprová-lo oficialmente. Para tal, encomendou um estudo independente a alguns dos seus produtos, no caso aos vinhos Lusitano Tinto 2011 (Edição Especial Rali TT 2013), Lusitano Reserva 2010, Vinha D'Ervideira DOC Tinto 2010, S de Sol Tinto 2011 e Conde de Ervideira Reserva Tinto 2010 e Terras de Ervideira Tinto 2011, tendo obtido resultados bastante positivos no âmbito da influência dos mesmos na saúde, nomeadamente na redução dos níveis de colesterol e na prevenção de outras doenças.

"Apraz-nos registar o facto de que os Vinhos Ervideira registaram valores bem acima da denominada média bibliográfica (de 1,2 a 3 mg por litro), sendo por isso uma marca de vinhos altamente recomendável para a saúde", refere Duarte Leal da Costa, Director Geral da Adega ERVIDEIRA.

O processo de análise de t-resveratrol - um conhecido e reconhecido anti-oxidante, que reduz o envelhecimento celular, sendo por isso altamente recomendado pela medicina mundial - foi feito no Laboratório de Análises da Universidade de Évora, entidade que registou os seguintes valores:

Nota: Resultados expressos em mg/L de t-resveratrol

Note-se que as amostras foram preparadas e injectadas em triplicado, fazendo-se a análise através de cromatografia líquida (HPLC-DAD). Curioso é o facto de dois dos vinhos terem registado valores médios exactamente iguais (de 2,36 mg/l), após conjugação dos seus valores individuais.

"Na Adega Ervideira estamos perfeitamente conscientes das grandes vantagens do consumo de vinhos tintos, embora tal deva ser sempre feito com a necessária moderação. No processo de fermentação alcoólica dos nossos vinhos tintos é feita uma maceração prolongada das uvas, exactamente no sentido

de extracção de t-resveratrol, componente agora analisado num laboratório independente, certificado e reconhecido, como o é o Laboratório da Universidade de Évora", acrescentou aquele responsável.

A título de informação, acresce-se, que o resveratrol é um polifenol (uma arma contra o envelhecimento precoce) e um potente anti-oxidante, que pode ser encontrado principalmente nas sementes e película das uvas pretas e, assim sendo, no vinho tinto. Quanto mais intensa for a cor, quer do vinho quer das uvas, tanto maior o seu conteúdo em polifenóis.

Estudos indicam que o resveratrol pode ajudar a diminuir os níveis de lipoproteínas de baixa densidade (conhecidas como colesterol LDL) e aumentar os níveis de lipoproteínas de alta densidade (o colesterol HDL). O LDL, no seu estado oxidado, pode acumular-se nas paredes dos vasos sanguíneos, levando à formação de placas de ateroma, que obstruem os vasos sanguíneos, podendo degenerar aterosclerose. O resveratrol favorece a produção, pelo fígado, de HDL e a redução da produção de LDL, impedindo ainda a oxidação do LDL circulante, contribuindo, assim, para a redução do risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Estudos parecem indicar também um efeito benéfico do resveratrol na prevenção de cancro, pela sua capacidade de conter a proliferação de células tumorais, através da inibição da proteína NF Kappa B, envolvida na regulação da proliferação celular.

08-03-2013- Espanha conquista três novos mercados importadores- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5668&bl=1>

Espanha conquistou três novos mercados de importação: o Reino Unido, a Alemanha e a Irlanda.

A região de Castilla-La Mancha liderou as vendas, com 45,2% do total de volume exportado e 23,4% do valor total. A região da Catalunha tomou o segundo lugar, e é agora a segunda comunidade espanhola exportadora, com um crescimento de 7%. Para o terceiro lugar passaram as regiões de Extremadura e Valência, que registaram perdas em 2012.

O Reino Unido comprou em 2012 mais vinho a granel a Espanha, assim como a Alemanha e a Irlanda.

08-03-2013- Itália supera Austrália como exportador de vinho para o Reino Unido- Site Enovitis

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5667&bl=1>

As importações britânicas de vinho terminaram 2012 com uma quebra de 3,4% em volume e um crescimento de 4,6 pontos percentuais em valor. A Itália é agora o maior fornecedor de vinho para aquele país, superando a Austrália em volume.

O preço médio do vinho no Reino Unido subiu 8,2% e a França continua a dominar o mercado em valor. O vinho espanhol perdeu quota de mercado no quarto trimestre de 2012 com uma quebra de 10,6% em volume e um crescimento de 1,3% em valor.

No total, foram importados 130,2 milhões de litros de vinho, o que representou cerca de 256,5 milhões de libras.