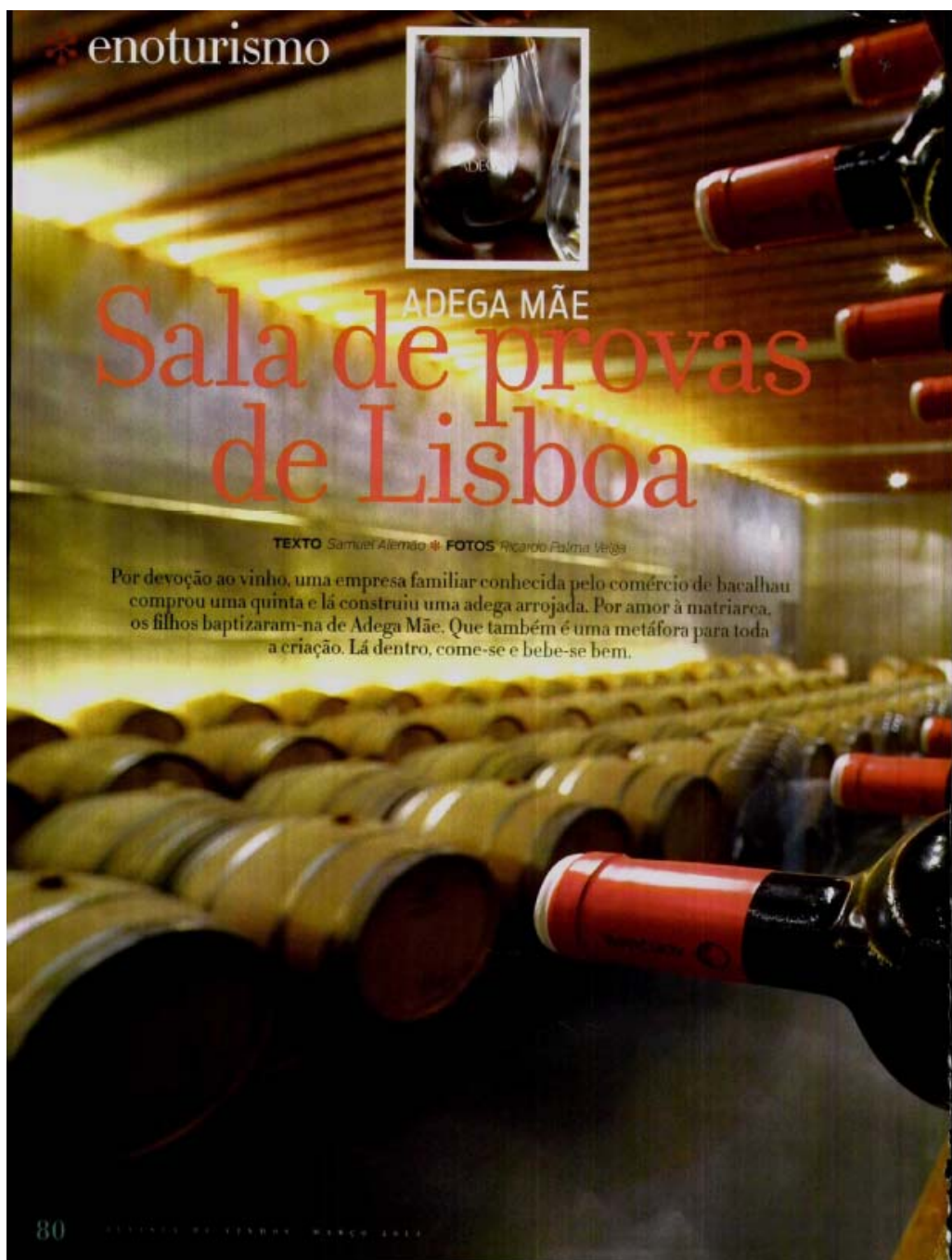


Clipping para VINHOS DE LISBOA semana de 22 de Março a 29 de Março de 2013

NOTÍCIAS DIRECTAS

01-03-2013- Adega Mãe- Revista de Vinhos página 80-86



**16 pts****QUINTA DA MEIRA 2011**

DOURO / BRANCO / QUINTA DA MEIRA

11,00€ 20.000 garrafas 11°C

Notas de fruto maduro e cristalizado, abóbora, gengibre, maçã assada, licor e ervas. Estruturado na boca, trabalho de madeira muito interessante, caloroso e com generoso final. Carece de tempo em garrafa. MM / Consumo: 2013-2016

**17,5 pts****CH BY CHOCAVALHA 2009**

REGIONAL LISBOA / TINTO / CHOCAPALHA DAS MINHAS

24,80€ 2.050 garrafas 16°C

Notas de fruta silvestre madura, floral vivo, taninos macios e agradável acidez. Muito bem feito, de final tostado, num conjunto de qualidade. MM  
Consumo: 2013-2017

**17 pts****QUINTA DO PINTO GRANDE ESCOLHA 2010**

LISBOA / BRANCO / QUINTA DO PINTO

18,00€ 3.000 garrafas 11°C

Marcado por fruta proporcionada, delicada e especiarias doces. Envolvente na boca, frutado, com citrinos e funcho, compacto e fresco. Acabamento de insinuação balsâmica e duradoira. Tem vida pela frente. MM  
Consumo: 2013-2016

Nota: por lapso não foi publicado na edição anterior.

**17 pts****QUINTA DO GRADIL 2010**

LISBOA / BRANCO / QUINTA DO GRADIL

9,90€ 6.600 garrafas 11°C

Amarelado. Notas de fruto de pomar, damasco e fumado delicado. Encorpado, com bela textura, bastante frescura e citrino levemente confitado. Acabamento mineral. MM  
Consumo: 2013-2016

**16 pts****QUINTA DAS CEREJEIRAS RESERVA 2010**

LISBOA / BRANCO / FUNDADOR AGRICULTOR SANGALHA

11,00€ 4.000 garrafas 11°C

Notas suaves de aneto, figo branco e mel. Belo corpo, envolvente, pleno de fruta madura, acidez integrada, não arrebatador mas com estilo, muito saboroso. MM  
Consumo: 2013-2016

**17 pts****VINHA ANTIGA ESCOLHA ALVARINHO 2010**

VINHO VERDE / BRANCO / PROVAM

9,90€ 6.000 garrafas 11°C

Notas de fruto tropical, ameixa branca, maçã, vegetal delicado e muita harmonia. Agradável estrutura na boca, com acidez moderada, frutos de pomar, citrino desidratado, final levemente salgado e especiado. MM  
Consumo: 2013-2016

## 28-03-2013- Vinhos de Lisboa premiados nos China Wine & Spirit Awards 2013- Blog Vinho Blogtok

[http://vinho.blogtok.com/menu/6/41044/ip/0/id\\_rss/5023](http://vinho.blogtok.com/menu/6/41044/ip/0/id_rss/5023)

As quatro DOUBLE GOLD MEDAL foram ganhas pelos vinhos:

- Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação, Vinho tinto 2005 da Sociedade Agrícola Quinta do Convento da Visitação, SAG
- Galodouro, Vinho branco 2012 da Quinta do Conde
- Espiga, Vinho tinto 2011 da Casa Santos Lima
- Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação Reserva tinto 2005 da Sociedade Agrícola Quinta do Convento da Visitação, SAG

O vinho Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação Reserva Tinto 2005 ganhou também o Troféu Wines of Lisboa, inserido no China Wine & Spirits Awards 2013 Trophy Winner. A Quinta do Convento foi o produtor português que conquistou o maior número de Medalhas de Ouro.

Em 2011, Portugal exportou 8,2 milhões de euros para este mercado, representando 61,1 hl. Comparando os dados disponíveis de 2012 (Janeiro a Setembro) com o período homólogo, as exportações crescem 39% em valor, para 6,4 milhões de euros, e 31,9% em volume, para 26,9 hl.

Vinhos de Lisboa premiados nos China Wine & Spirit Awards 2013 - 28Mar2013 18:26:50

As quatro DOUBLE GOLD MEDAL foram ganhas pelos vinhos:

- Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação, Vinho tinto 2005 da Sociedade Agrícola Quinta do Convento da Visitação, SAG
- Galodouro, Vinho branco 2012 da Quinta do Conde
- Espiga, Vinho tinto 2011 da Casa Santos Lima
- Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação Reserva tinto 2005 da Sociedade Agrícola Quinta do Convento da Visitação, SAG

O vinho Quinta do Convento de Nossa Senhora da Visitação Reserva Tinto 2005 ganhou também o Troféu Wines of Lisboa, inserido no China Wine & Spirits Awards 2013 Trophy Winner. A Quinta do Convento foi o produtor português que conquistou o maior número de Medalhas de Ouro.

Em 2011, Portugal exportou 8,2 milhões de euros para este mercado, representando 61,1 hl. Comparando os dados disponíveis de 2012 (Janeiro a Setembro) com o período homólogo, as exportações crescem 39% em valor, para 6,4 milhões de euros, e 31,9% em volume, para 26,9 hl.

**Fonte:** CVR Lisboa

**Fonte:** <http://www.infovini.com/pagina.php?codPagina=22&codNoticia=2598>

## 22-03-2013- Vinhos de Lisboa galardoados- Site Expresso do Oriente

<http://expressodooriental.com/?p=9463>

Os vinhos de Lisboa voltaram a ser galardoados desta vez em Espanha e na Alemanha.

No Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013, os vinhos de Lisboa receberam 3 medalhas de ouro (Adega Mãe Reserva Tinto 2010; Quinta das Carrafouchas Tinto 2009; Reserva d'Amizade Tinto 2010) e 3 medalhas de prata ( Fonte das Moças Tinto 2010; Reserva das Cortes Tinto 2011; Criterium Reserva Tinto 2011).



Na Alemanha, no 17.º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, os vinhos lisboetas ganharam 7 Medalhas de Ouro (Bons-Ventos; Chocapalha – Vinha Mãe; CSL Chardonnay; Espiga, Quinta de Sant’Ana Reserva 2008; Quinta de Sant’Ana Tinto 2011; Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS) e 3 medalhas de prata (Prata Galodouro; Prata Quinta das Amoras Rosé 2012; Prata Vale Perdido).



**Expresso do Oriente.com** Zona Oriental de Lisboa

INÍCIO / DOSSIER / DESTAQUE / LOCAL / EDUCAÇÃO / SOCIEDADE / REPORTAGEM / OUTRO

↑ Início » Local » Vinhos de Lisboa galardoados

## Vinhos de Lisboa galardoados

Colocado por redacção em Março 22, 2013 0 Comentários



**Os vinhos de Lisboa voltaram a ser galardoados desta vez em Espanha e na Alemanha.**

No Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013, os vinhos de Lisboa receberam 3 medalhas de ouro (Adega Mãe Reserva Tinto 2010; Quinta das Carrafouchas Tinto 2009; Reserva d'Amizade Tinto 2010) e 3 medalhas de prata (Fonte das Moças Tinto 2010; Reserva das Cortes Tinto 2011; Criterium Reserva Tinto 2011).

Na Alemanha, no 17.º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, os vinhos lisboetas ganharam 7 Medalhas de Ouro (Bons-Ventos; Chocapalha –

Vinha Mãe; CSL Chardonnay; Espiga, Quinta de Sant’Ana Reserva 2008; Quinta de Sant’Ana Tinto 2011; Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS) e 3 medalhas de prata (Prata Galodouro; Prata Quinta das Amoras Rosé 2012; Prata Vale Perdido).

### 22-03-2013- Vinhos nacionais trazem 64 medalhas de Berlim- Site Boas Notícias

[http://boasnoticias.clix.pt/noticias\\_vinhos-nacionais-trazem-64-medalhas-de-berlim\\_15030.html](http://boasnoticias.clix.pt/noticias_vinhos-nacionais-trazem-64-medalhas-de-berlim_15030.html)

Vinhos nacionais trazem 64 medalhas de Berlim

Portugal volta a regressar carregado de medalhas de um importante concurso de vinhos. A 17ª edição do Berliner Wein Trophy 2013 decorreu na Alemanha, em Fevereiro, e garantiu aos vinhos nacionais um total de 64 medalhas.

Duas medalhas de duplo ouro, 42 de ouro e 20 de prata. Este é o balanço da participação portuguesa no concurso de Berlim, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro, sendo que as duas medalhas de duplo ouro foram conquistadas pelos vinhos Kopke Colheita de 1984 e de 1957.

Outros produtores que brilharam no evento foram a Enoport United Wines, com 12 medalhas de ouro e quatro de prata, os Vinhos de Lisboa que foram distinguidos com sete Medalhas de Ouro e três Medalhas de Prata e a Casa Santos Lima que arrebatou seis medalhas de ouro

Devido ao crescente sucesso deste evento, a organização deste ano do Beliner Wein Trophy impôs um limite de 3.500 inscrições de vinhos, dos quais apenas foram escolhidos os 1.000 melhores para as provas finais de Fevereiro. O júri foi composto por 130 especialistas de várias nacionalidades.

Em comunicado de imprensa, a organização do evento salienta que este rigoroso critério de seleção e o limite ao número de participantes "faz com que as medalhas do Berlin Wine Trophy sejam prémios muito especiais e garantam uma especial atenção no mercado internacional".

Clique AQUI para consultar a lista de premiados.



Portugal volta a regressar carregado de medalhas de um importante concurso de vinhos. A 17ª edição do Berliner Wein Trophy 2013 decorreu na Alemanha, em Fevereiro, e garantiu aos vinhos nacionais um total de 64 medalhas.

Duas medalhas de duplo ouro, 42 de ouro e 20 de prata. Este é o balanço da participação portuguesa no concurso de Berlim, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro, sendo que as duas medalhas de duplo ouro foram conquistadas pelos vinhos Kopke Colheita de 1984 e de 1957.

Outros produtores que brilharam no evento foram a Enoport United Wines, com 12 medalhas de ouro e quatro de prata, os Vinhos de Lisboa que foram distinguidos com sete Medalhas de Ouro e três Medalhas de Prata e a Casa Santos Lima que arrebatou seis medalhas de ouro

Devido ao crescente sucesso deste evento, a organização deste ano do Beliner Wein Trophy impôs um limite de 3.500 inscrições de vinhos, dos quais apenas foram escolhidos os 1.000 melhores para as provas finais de Fevereiro. O júri foi composto por 130 especialistas de várias nacionalidades.

## 22-03-2013- VINHOS DE LISBOA EM DESTAQUE NA ALEMANHA- Blog Auren

<http://auren.blogs.sapo.pt/1390037.html>

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro.

Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

REGIO%~1

Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da OIV (International Organisation for Vine and Wine). Todos os vinhos são avaliados por um júri internacional neutro e pontuados de acordo com os exigentes critérios da OIV.

Os prémios atribuídos são muito importantes para valorizar a qualidade e excelência destes vinhos, atribuindo-lhes um alto grau de confiança aos olhos dos consumidores.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

Bons-Ventos, Tinto 2011 Casa Santos Lima

Chocapalha - Vinha Mãe, Tinto 2009 Casa Agrícola das Mimosas

CSL Chardonnay, Branco 2012 Casa Santos Lima

Espiga, Branco 2012 Casa Santos Lima

Quinta de Sant'Ana Reserva 2008 Quinta de Sant'Ana

Quinta de Sant'Ana Tinto 2011 Quinta de Sant'Ana

Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

Prata Galodoiro, Branco 2012 Sociedade Agrícola Quinta do Conde

Prata Quinta das Amoras Rosé 2012 Casa Santos Lima

Prata Vale Perdido, Tinto 2012 Casa Santos Lima

Sexta-feira, 22 de Março de 2013

#### VINHOS DE LISBOA EM DESTAQUE NA ALEMANHA

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro.

Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.



Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da OIV (International Organisation for Vine and Wine). Todos os vinhos são avaliados por um júri internacional neutro e pontuados de acordo com os exigentes critérios da OIV.

Os prémios atribuídos são muito importantes para valorizar a qualidade e excelência destes vinhos, atribuindo-lhes um alto grau de confiança aos olhos dos consumidores.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

- Bons-Ventos, Tinto 2011 Casa Santos Lima
- Chocapalha - Vinha Mãe, Tinto 2009 Casa Agrícola das Mimosas
- CSL Chardonnay, Branco 2012 Casa Santos Lima
- Espiga, Branco 2012 Casa Santos Lima
- Quinta de Sant'Ana Reserva 2008 Quinta de Sant'Ana
- Quinta de Sant'Ana Tinto 2011 Quinta de Sant'Ana
- Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

- Prata Galodoiro, Branco 2012 Sociedade Agrícola Quinta do Conde
- Prata Quinta das Amoras Rosé 2012 Casa Santos Lima
- Prata Vale Perdido, Tinto 2012 Casa Santos Lima

## 22-03-2013- Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5486.html>

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da OIV (International Organisation for Vine and Wine). Todos os vinhos são avaliados por um júri internacional neutro e pontuados de acordo com os exigentes critérios da OIV.

Os prémios atribuídos são muito importantes para valorizar a qualidade e excelência destes vinhos, atribuindo-lhes um alto grau de confiança aos olhos dos consumidores.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

Bons-Ventos, Tinto 2011 Casa Santos Lima

Chocapalha - Vinha Mãe, Tinto 2009 Casa Agrícola das Mimosas

CSL Chardonnay, Branco 2012 Casa Santos Lima

Espiga, Branco 2012 Casa Santos Lima

Quinta de Sant'Ana Reserva 2008 Quinta de Sant'Ana

Quinta de Sant'Ana Tinto 2011 Quinta de Sant'Ana

Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

Prata Galodouro, Branco 2012 Sociedade Agrícola Quinta do Conde

Prata Quinta das Amoras Rosé 2012 Casa Santos Lima

Prata Vale Perdido, Tinto 2012 Casa Santos Lima

Consulte aqui a lista dos Vinhos de Lisboa premiados.



**IVV, I.P.** Vinha Vinho Promoção Informação Exportação Regiões Estatística

**Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha**  
22 Mar 2013 - Início - Destaques

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da OIV (International Organisation for Vine and Wine). Todos os vinhos são avaliados por um júri internacional neutro e pontuados de acordo com os exigentes critérios da OIV.

Os prémios atribuídos são muito importantes para valorizar a qualidade e excelência destes vinhos, atribuindo-lhes um alto grau de confiança aos olhos dos consumidores.

As **Medalhas de Ouro** foram atribuídas aos vinhos:

- Bons-Ventos, Tinto 2011 Casa Santos Lima
- Chocapalha - Vinha Mãe, Tinto 2009 Casa Agrícola das Mimosas
- CSL Chardonnay, Branco 2012 Casa Santos Lima
- Espiga, Branco 2012 Casa Santos Lima
- Quinta de Sant'Ana Reserva 2008 Quinta de Sant'Ana
- Quinta de Sant'Ana Tinto 2011 Quinta de Sant'Ana
- Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS

As **Medalhas de Prata** foram atribuídas aos vinhos:

- Prata Galodouro, Branco 2012 Sociedade Agrícola Quinta do Conde
- Prata Quinta das Amoras Rosé 2012 Casa Santos Lima
- Prata Vale Perdido, Tinto 2012 Casa Santos Lima

Consulte [aqui](#) a lista dos Vinhos de Lisboa premiados.

Fonte: Sopexa



## 22-03-2013- Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha- Facebook IVV

<https://www.facebook.com/IVV.PAGINA.OFICIAL>

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

 **Instituto da Vinha e do Vinho, IP** partilhou uma ligação.  
22/3

Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

**IVV /**  
www.ivv.min-agricultura.pt  
Instituto da Vinha e do Vinho

Gosto · Comentar · Partilhar

4

10 pessoas gostam disto.



**MENU Portugal** Muito bem, grande parabéns  
23/3 às 0:09 · Gosto

## 22-03-2013-Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha- Facebook Wine Passion Magazine

<https://www.facebook.com/PaixaoPeloVinho?ref=stream>

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.



**Wine Passion Magazine** partilhou uma ligação.  
22/3

Vinhos de Lisboa em Destaque na Alemanha

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de Fevereiro. Os Vinhos da região foram distinguidos com 7 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata.

**IVV /**  
www.ivv.min-agricultura.pt  
Instituto da Vinha e do Vinho

Gosto · Comentar · Partilhar

Vinho de Carcavelos - Carcavelos Wine gosta disto.



## 22-03-2013- Vinhos de Lisboa galardoados- Site Expresso do Oriente

<http://expressodooriental.com/?p=9463>

Os vinhos de Lisboa voltaram a ser galardoados desta vez em Espanha e na Alemanha.

No Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013, os vinhos de Lisboa receberam 3 medalhas de ouro (Adega Mãe Reserva Tinto 2010; Quinta das Carrafouchas Tinto 2009; Reserva d'Amizade Tinto 2010) e 3 medalhas de prata (Fonte das Moças Tinto 2010; Reserva das Cortes Tinto 2011; Criterium Reserva Tinto 2011).

Na Alemanha, no 17.º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, os vinhos lisboetas ganharam 7 Medalhas de Ouro (Bons-Ventos; Chocapalha – Vinha Mãe; CSL Chardonnay; Espiga, Quinta de Sant'Ana Reserva 2008; Quinta de Sant'Ana Tinto 2011; Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS) e 3 medalhas de prata (Prata Galodouro; Prata Quinta das Amoras Rosé 2012; Prata Vale Perdido).



[Início](#) » [Local](#) » Vinhos de Lisboa galardoados

## Vinhos de Lisboa galardoados

Colocado por redacção em Março 22, 2013

0 Comentários



### Os vinhos de Lisboa voltaram a ser galardoados desta vez em Espanha e na Alemanha.

No Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013, os vinhos de Lisboa receberam 3 medalhas de ouro (Adega Mãe Reserva Tinto 2010; Quinta das Carrafouchas Tinto 2009; Reserva d'Amizade Tinto 2010) e 3 medalhas de prata (Fonte das Moças Tinto 2010; Reserva das Cortes Tinto 2011; Criterium Reserva Tinto 2011).

Na Alemanha, no 17.º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, os vinhos lisboetas ganharam 7 Medalhas de Ouro (Bons-Ventos; Chocapalha –

Vinha Mãe; CSL Chardonnay; Espiga, Quinta de Sant'Ana Reserva 2008; Quinta de Sant'Ana Tinto 2011; Quinta do Boiçã Regional Lisboa Reserva Tinto 2009 Enoport United Wines SGPS) e 3 medalhas de prata (Prata Galodouro; Prata Quinta das Amoras Rosé 2012; Prata Vale Perdido).

## 22-03-2013- CONCURSO BACCHUS 2013 DISTINGUE VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA- Blog Auren

<http://auren.blogs.sapo.pt/1389710.html>

### Região de Lisboa

Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

Adega Mãe Reserva Tinto 2010 da Sociedade Agrícola Dory

Quinta das Carrafouchas Tinto 2009 de Maria Veneranda Da Costa Cannas (Loures)

Reserva d'Amizade Tinto 2010 da empresa Paço das Cortes (Leiria)

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

Fonte das Moças Tinto 2010 de João Melícias

Reserva das Cortes Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Criterium Reserva Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINO FED, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial.

### CONCURSO BACCHUS 2013 DISTINGUE VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA



Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

- Adega Mãe Reserva Tinto 2010 da Sociedade Agrícola Dory
- Quinta das Carrafouchas Tinto 2009 de Maria Veneranda Da Costa Cannas (Loures)
- Reserva d'Amizade Tinto 2010 da empresa Paço das Cortes (Leiria)

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

- Fonte das Moças Tinto 2010 de João Melícias
- Reserva das Cortes Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes
- Criterium Reserva Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINO FED, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial.

tags: [enologia](#), [lisboa](#), [ourém](#), [vinho](#)

## 22-03-2013-Portugal conquista 17 medalhas de Ouro no Bacchus 2013- Site Revista de Vinhos

<http://www.revistadevinhos.pt/artigos/show.aspx?seccao=noticias&artigo=10703&title=portugal-conquista-17-medalhas-de-ouro-no-bacchus-2013&idioma=pt>

Decorreu em Madrid no passado fim-de-semana, o concurso Bacchus.

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINO FED, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial. O evento decorreu durante 4 dias com mais de 1500 vinhos a concurso, perante um painel de mais de cem jurados provenientes de vários países. O redactores da Revista de Vinhos, João Paulo Martins e João Afonso estiveram mais uma vez presentes no painel de jurados, bem como o enólogo Osvaldo Martins.

Portugal arrecadou 17 medalhas de Ouro no concurso e 22 medalhas de prata . O vinho Casa de Santar Reserva 2009 foi o único vinho português a receber a medalha “Gran Bacchus de Oro”.

Medalhas de Ouro para Portugal:

SOCIEDADE AGRICOLA DE SANTAR - DÃO

HERDADE MONTE DA CAL - MONTE DA CAL 2010 ALENTEJO

TAPADA DO CHAVES - TAPADA DO CHAVES VINHAS VELHAS TINTO 2009 ALENTEJO

ADEGA COOP. DE CANTANHEDE - MARQUÊS DE MARIALVA BAGA RESERVA 2008 BAIRRADA

DÃO SUL - CABRIZ CS 2010 DAO

DÃO SUL - CABRIZ ENCRUZADO 2012 DAO

ENOPORT - MOURA BASTO RESERVA 2010 DAO

PAÇO DE SANTAR - VINHA DO CONTADOR 2008 DAO

UDACA-UNIAO DAS ADEGAS COOPERATIVAS DO DAO -ADRO DA SÉ RESERVA 2005

QUINTA DAS TECEDERAS - FLOR DAS TECEDERAS 2010 DOURO

PERELADA 5 FINCAS 2008

ADEGA MAE - DORY RESERVA 2010 LISBOA

MARIA VENERANDA DA COSTA CANNAS - QUINTA DAS CARRAFOUCHAS 2009

PAÇO DAS CORTES - RESERVA D'AMIZADE 2010 LISBOA

JUSTINO'S, MADEIRA WINES S.A. JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA FINE RICH 1999 MADEIRA

MANNY O. WINES - AGAPITOS BRANCO 2008

ENOPORT - CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2010

## Portugal conquista 17 medalhas de Ouro no Bacchus 2013

22 Março, 2013 02:24 | Revista de Vinhos

A- A+

Facebook 50

Tweet 0

St 0

Share

E-mail

Imprimir

Decorreu em Madrid no passado fim-de-semana, o concurso Bacchus.

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINOFEDE, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial. O evento decorreu durante 4 dias com mais de 1500 vinhos a concurso, perante um painel de mais de cem jurados provenientes de vários países. O redactores da Revista de Vinhos, João Paulo Martins e João Afonso estiveram mais uma vez presentes no painel de jurados, bem como o enólogo Osvaldo Martins.

Portugal arrecadou 17 medalhas de Ouro no concurso e 22 medalhas de prata. O vinho Casa de Santar Reserva 2009 foi o único vinho português a receber a medalha "Gran Bacchus de Oro".

### Medalhas de Ouro para Portugal:

SOCIEDADE AGRÍCOLA DE SANTAR - DÃO

HERDADE MONTE DA CAL - MONTE DA CAL 2010 ALENTEJO

TAPADA DO CHAVES - TAPADA DO CHAVES VINHAS VELHAS TINTO 2009 ALENTEJO

ADEGA COOP. DE CANTANHEDE - MARQUÊS DE MARIALVA BAGA RESERVA 2008 BAIRRADA

DÃO SUL - CABRIZ CS 2010 DÃO

DÃO SUL - CABRIZ ENCRUZADO 2012 DÃO

ENOPORT - MOURA BASTO RESERVA 2010 DÃO

## 25-03-2013- Vinhos da região de Lisboa distinguem-se no Concurso Bacchus 2013- Site IVV

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5496.html>

Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

As Medalhas de Ouro foram atribuídas aos vinhos:

Adega Mãe Reserva Tinto 2010 da Sociedade Agrícola Dory

Quinta das Carrafouchas Tinto 2009 de Maria Veneranda Da Costa Cannas (Loures)

Reserva d'Amizade Tinto 2010 da empresa Paço das Cortes (Leiria)

As Medalhas de Prata foram atribuídas aos vinhos:

Fonte das Moças Tinto 2010 de João Melícias

Reserva das Cortes Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Criterium Reserva Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINOFEDE, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial.



INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO, I.P.

IVV, I.P. Vinha Vinho Promoção Informação Exportação Regiões Estatística

facebook

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Gosto 2.877

**Vinhos da região de Lisboa distinguem-se no Concurso Bacchus 2013**

25 Mar 2013 - Início - Destaques

Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

As **Medalhas de Ouro** foram atribuídas aos vinhos:

- Adega Mãe Reserva Tinto 2010 da Sociedade Agrícola Dory
- Quinta das Carrafouchas Tinto 2009 de Maria Veneranda Da Costa Cannas (Loures)
- Reserva d'Amizade Tinto 2010 da empresa Paço das Cortes (Leiria)

As **Medalhas de Prata** foram atribuídas aos vinhos:

- Fonte das Moças Tinto 2010 de João Melícias
- Reserva das Cortes Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes
- Criterium Reserva Tinto 2011 da empresa Paço das Cortes

Este é um Concurso mundialmente reconhecido, sendo o único em Espanha que pertence à VINOFEDE, a federação que integra os mais reputados concursos a nível mundial.

Fonte: Sopexa

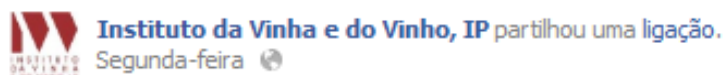


### 25-03-2013- Vinhos da região de Lisboa distinguem-se no Concurso Bacchus 2013- Facebook IVV

<https://www.facebook.com/IVV.PAGINA.OFICIAL>

Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

Fonte: Sopexa



Vinhos da região de Lisboa distinguem-se no Concurso Bacchus 2013

Os vinhos de Lisboa ganharam 3 Medalhas de Ouro e 3 Medalhas de Prata no Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2013.

IVV /

[www.ivv.min-agricultura.pt](http://www.ivv.min-agricultura.pt)

Instituto da Vinha e do Vinho

Gosto · Comentar · Partilhar



2 pessoas gostam disto.

### 26-03-2013- Adega da Lourinhã sem tecto a partir de Abril- Site Hipersuper

<http://www.hipersuper.pt/2013/03/26/adeaga-da-lourinha-sem-tecto-a-partir-de-abril/>

O presidente da Adega Cooperativa da Lourinhã revelou que o Ministério da Agricultura estabeleceu o dia 31 de Março como prazo para que a cooperativa saia das antigas instalações do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV).

Se a acção de despejo se concretizar a partir de Abril, “está em causa a produção da única aguardente portuguesa com denominação de origem controlada (DOC) pelo principal produtor”.

“Seria o fim da maior produção de aguardente DOC Lourinhã porque, pelo menos durante um ou dois anos, a Adega não teria condições para receber uvas”, disse à agência Lusa o presidente da cooperativa, João Pedro Catela.

## 28-03-2013- Vinhos de Lisboa conquistam ouro e prata- Revista Vida Económico página 23

Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de fevereiro.

Os vinhos da região foram distinguidos com sete medalhas de ouro e três medalhas de prata. Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da OIV - International Organisation for Vine and Wine.

### Vinhos de Lisboa conquistam ouro e prata



Os Vinhos de Lisboa tiveram uma excelente prestação no 17º Concurso Berliner Wein Trophy 2013, que decorreu de 7 a 10 de fevereiro. Os vinhos da região foram distinguidos com sete medalhas de ouro e três medalhas de prata. Este Concurso, que conta com a participação de vinhos de todo o mundo, é conduzido segundo as indicações da

OIV - International Organisation for Vine and Wine.



### NOTÍCIAS GERAL

#### 22-03-2013- Consumo mundial de vinho vai crescer- Site Maria João de Almeida

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3644&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3644&ID_ORG=3)

A Vinexpo realizou recentemente uma pesquisa que mostrou que o consumo mundial de vinho vai crescer até 2016, particularmente na China. O estudo também mostrou que os consumidores estarão mais dispostos a gastar mais dinheiro em vinhos de melhor qualidade. De acordo com a agência de notícias AFP, no consumo de espumantes a tendência é ainda mais acentuada, espera-se quase o dobro do consumo para os próximos três anos. Na última década, o crescimento foi um pouco maior que 10%, ou seja, cerca de 1% ao ano.

O crescimento é impulsionado principalmente pela China e pelos Estados Unidos. Nos dois países prevê-se um crescimento de dois dígitos entre 2012 e 2016, de 12% a 40%, respectivamente. Segundo o director geral da Vinexpo, Robert Beynat, além de beber mais, os consumidores vão passar a beber melhor. «Quanto mais um país progride no consumo, melhor compra», explicou ele.

#### 24-03-2013- Vinitaly 2013- Site Maria João de Almeida- Site Maria João de Almeida

[http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo\\_noticias.php?ID=3646&ID\\_ORG=3](http://www.mariajoaodealmeida.com/catalogo_noticias.php?ID=3646&ID_ORG=3)

Mais edição da famosa Vinitaly International Wine and Spirits vai realizar-se, de dia 7 a 10 de Abril, em Verona. Todos os anos, o evento reúne produtores de todo o mundo, apresentando os melhores produtos do sector vitivinícola.

A exposição é complementada por uma série de eventos, entre os quais degustação de vinhos e bebidas espirituosas e um amplo programa de fóruns, seminários e conferências sobre temas da actualidade no sector.

**27-03-2013- Jurados Americanos, Britânicos e Canadiano no Concurso Vinhos de Portugal- Site IVV**

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/5504.html>

Os produtores portugueses recebem mais um estímulo para inscreverem os seus vinhos no renovado Concurso Vinhos de Portugal, pois mais cinco novos jurados de renome internacional integram o júri do Concurso Vinhos de Portugal, reforçando o cariz internacional do novo formato da prova

O evento decorrerá de **13 a 17 de Maio**, em Santarém, e **os produtores poderão inscrever os seus vinhos até ao dia 12 de Abril**. MICHAEL SHAEFER, RYAN OPAZ, JAMIE GOOD, SARAH AMED e TOM FIRTH confirmam participação na eleição dos melhores vinhos a concurso.

Os norte-americanos Ryan Opaz e Michael Shaefer, os britânicos Jamie Good e Sarah Amed, e o canadiano Tom Firth juntam-se aos onze especialistas brasileiros e alemães, que já tinham confirmado a sua participação no Concurso. A organização do Concurso está a desenvolver esforços para garantir uma acentuada presença de jurados internacionais, tendo efectuado convites a 30 personalidades de prestígio

**Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, salienta que** "hoje os vinhos portugueses reúnem todas as condições para se submeterem a um grande escrutínio internacional por especialistas e críticos de opinião dos mercados estratégicos da marca WoP. Convida-os a participar como jurados do Concurso Vinhos de Portugal, proporcionando-lhes provar não alguns mas sim centenas de bons vinhos constitui uma oportunidade única. Provar, avaliar, deixar que se envolvam pelo carácter distintivo e diferente dos nossos vinhos, para que levem para o seu país excelentes memórias que os transformem em mensageiros e prescritores dos nossos vinhos nos seus países está nos nossos objectivos."

"Continuamos empenhados em mobilizar a participação dos produtores portugueses neste Concurso, ambicionando conseguir atingir os 1.000 vinhos nesta edição" **explica o mesmo responsável.**

**Breve descrição dos Cinco membros:****Michael Shaefer**

Senior Wine Educator da Approach Guides Wine, o norte-americano Michael Shaefer contribui também para os conteúdos on-line, e-book e aplicações. Graduado pela Universidade de Oregon, detém vários cursos e especializações na área de vinhos: diploma da WSET, Certified Specialist of Wine e Certified Wine Educator pela Society of Wine Educator, uma organização internacional dedicada à promoção do conhecimento do vinho.

**Ryan Opaz**

Especialista em redes sociais, o norte-americano Ryan Opaz é co-fundador do portal Catavino, da conferência *European Wine Bloggers Conference* e mais recentemente do portal *Vrazon.com*.

**Jamie Goode**

Jamie Goode é um autor britânico com um doutoramento em biologia vegetal. Colunista de vinhos do The Sunday Express, Jamie contribui também para publicações de vinho, como Harpers, The World of Fine Wine, Decanter, GrapesTALK e o Sommelier Journal.

O seu *site* "The Wine Anorak" e o *blog* relacionado lançado em 2001, estão entre os *sites* da de vinhos mais conceituados na internet, contendo artigos detalhados sobre variadíssimos temas víquicos.

### **Sarah Ahmed**

*Freelancer*, autora de livros sobre vinhos sediada em Londres e *wine -educator* com um interesse particular nos vinhos de Portugal, Austrália, região do Loire e África do Sul.

Além de publicar diariamente no seu *site* "The Wine Detective", Sarah contribui com revisões para livros sobre vinhos e revistas, como por exemplo no Livro de Hugh Johnson *OBE, MW - Wine Pocket*, Livro de Bolso de Oz Clarke, no *The Wine Opus*, O Atlas Mundial do Vinho, o Mundo do Vinho Fino e na revista *Decanter*.

### **Tom Firth**

*Freelancer*, escritor, consultor, juiz e membro da Câmara de Provadores Nacional. Os artigos deste canadiano aparecem frequentemente no *Wine Access*, *Calgary's City Palate*, *Culinaire Magazine* entre outros.

### **28-03-2013- ViniPortugal quer manter crescimento de 10% das exportações para Alemanha- Site W Anibal**

<http://w-anibal.com/noticias/v/667/viniportugal-quer-manter-crescimento-de-10-das-exportacoes-para-alemanha>

O presidente da ViniPortugal, Jorge Monteiro, disse em Dusseldorf que Portugal está empenhado em manter o crescimento das exportações de vinho para a Alemanha na ordem dos 10%.

O anúncio foi feito durante a Feira Internacional de Vinho de Dusseldorf, ProWein, que terminou no dia 26.

"O mercado alemão é dos mais importantes para Portugal e é no mundo o que importa mais vinho depois dos Estados Unidos, por isso é tão importante estar neste evento", afirmou hoje à Lusa o presidente da ViniPortugal durante a ProWein.

### **28-03-2013- Empresário de Viana investe 8 milhões na produção de vinho e hotel- Site Enovitis**

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5688&bl=1>

Um empresário de Viana do Castelo vai investir oito milhões de euros na construção de uma adega para um milhão de litros de vinho, um museu e uma unidade hoteleira com 40 quartos.

O projeto intitulado "Solar do Louredo - Vinho e Enoturismo" foi lançado em Geraz do Lima, Viana do Castelo, e de acordo com os promotores, "pretende dar continuidade ao conhecimento geracional da produção de Vinhos Verdes, de alta qualidade", produzindo "exclusivamente castas autóctones" da região, com o "Loureiro".

"Em regime de produção integrada, controlamos todos os passos que nos permitem controlar a qualidade da matéria-prima, a uva, até ao processo de vinificação, apoiado pelas mais recentes tecnologias de foram a preservar o que de melhor a terra nos dá", explicou à agência Lusa Susana Torres, diretora da "Solar do Louredo", do empresário local Armindo Fernandes.



Esta produção ocupa atualmente uma área de 12 hectares, com 100 mil litros de vinho. Em 2012 foi plantada uma área de mais nove hectares, que entrará em produção já este ano.

Até 2014 a produção deverá chegar a uma área total de 44 hectares e uma produção anual de 400 mil litros de vinho.

### **28-03-2013- Flavescência dourada arrasa vinhas- Site Enovitis**

<http://www.enovitis.com/news.aspx?menuid=8&eid=5689&bl=1>

A produção de vinho verde vai sofrer uma grande redução este ano devido à flavescência dourada o que poderá ter como consequência prejuízos de milhares de euros aos proprietários. A doença atingiu as vinhas do Douro, Dão e Bairrada, com risco de propagação à região Oeste.

"O Ministério da Agricultura tem de tomar medidas de apoio ao tratamento e não pode deixar os produtores sozinhos", refere Manuel Pinheiro, presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

O Executivo lançou o Plano para o Controlo da Flavescência Dourada, em janeiro. O documento "não prevê financiamento aos agricultores", diz Celeste Patrocínio, da Adega Cooperativa de Ponte de Lima. Arlindo Cunha, da Comissão Vitivinícola do Dão afirma: "Ou se cortam as videiras, ou é preciso dinheiro". Já Manuel Cabral, do Instituto dos Vinhos do Douro, referiu que "as entidades públicas e privadas estão a trabalhar de braço dado nesta questão".

## **NOTÍCIAS CONCORRÊNCIA**

### **01-03-2013- Onde está o carácter? – Revista de Vinhos**

Chamamos carácter regional ao conjunto de características de aroma e sabor que são comuns aos vinhos de uma dada região e, ao mesmo tempo, os distinguem dos vinhos de outras regiões. Mas será que isso existe?

Lembro-me do tempo em que a todo o momento se tropeçava na palavra "tipicidade". A tipicidade era onipresente, nas leis que regulamentavam o vinho, no discurso dos produtores, nas descrições de provadores e jornalistas. Os anos passaram e a palavra ganhou um sentido pouco positivo, conotada com algo retrógrado, antiquado, desactualizado, de qualidade inferior, acabando por se ver expulsa da linguagem do vinho, como se fora uma obscenidade.

E é verdade que existiram razões para esse ostracismo. Em nome da "tipicidade" foram cometidos inúmeros atropelos, foram plantadas castas sem valor enológico, foram desclassificados vinhos de qualidade, foi tolhida a inovação, a experimentação, o desenvolvimento. Muitas vezes se preferiu um mau vinho típico a um bom vinho atípico. Tudo isso vai longe, porém, e hoje os problemas são outros, e talvez de sinal contrário.

Vem tudo isto a propósito de um comentário de José Gaspar, presidente da CVR do Tejo, publicado nesta revista. Diz José Gaspar que "o carácter regional dos vinhos praticamente desapareceu, a partir do momento em que se usam as mesmas castas e as mesmas técnicas. Por isso não há identidade nem no Tejo nem em região nenhuma, salvo zonas onde um clima especial ou uma técnica mais singular possa marcar a diferença".

Compreendo-o perfeitamente e, em parte, concordo com ele. Afinal de contas, é quase unânime o lamento de que os vinhos (de Portugal ou do Mundo) estão cada vez mais iguais. Mas não acredito que o carácter regional tenha desaparecido. Apenas é mais subtil, mais difícil de encontrar.

Para explicar melhor o que quero dizer com isto, deixem-me utilizar a feliz analogia da cebola, celebrizada no romance de Günter Grass. Tal como na cebola, o carácter regional apresenta-se em camadas. Acamada superficial, a que os nossos sentidos percebem de forma mais imediata, é normalmente dada pela casta ou conjunto de castas. Mas como chegamos ao carácter quando essas castas são plantadas em diversas regiões? Há que continuar a tirar camadas da cebola e perceber os efeitos que o solo, o clima, as horas de sol, a altitude, têm nas uvas e suas combinações. Existem regiões que têm o seu carácter mais à superfície; noutras, porém, é preciso escavar mais fundo para dar com ele.

Não é verdade que os vinhos do Tejo não possuam carácter regional. Mas, tal como noutras regiões, a sua percepção não é imediata, há que ir mais longe. Os tintos do Tejo provados nesta edição, produzidos com uma grande variedade de castas, têm para mim um denominador comum: aquela conjugação de fruta madura e sumarenta com uma fresca acidez que os distingue dos congéneres produzidos pelas regiões vizinhas. Esse é o seu carácter regional, debaixo de várias camadas de cebola. Mas se somos pouco pacientes e buscamos personalidade mais imediata e singular, não precisamos de sair do Tejo para a encontrar, nos vinhos brancos feitos com base numa uva mal compreendida e ainda pouco explorada no seu potencial: a Fernão Pires.

### **01-03-2013- Do rio Tejo, das margens e dos vinhos – Revista de Vinhos**

Pode parecer estranho mas, na verdade, ao entrar hoje numa loja de vinho na Suécia, negócio que como se sabe é monopólio estatal, é muito provável que se dê de frente com uma garrafa de vinho do Tejo. E num supermercado londrino o resultado pode ser idêntico. O que terá acontecido para esta situação? A pergunta é legítima e a resposta tem de ser encontrada nas mudanças que nas terras de riba Tejo se operaram nas últimas décadas. A região, em tempos quase só produtora de vinhos vulgares e vendidos a granel, transformou-se e passou a apostar nos vinhos de qualidade. A grande aptidão das terras ribatejanas para a produção de vinhos, o bom rendimento por hectare (o que faz diminuir custos), as terras planas que favorecem o uso de meios mecânicos de vindima, a renovação dos vinhedos e das castas usadas, a inegável melhoria do material vegetativo usado, o uso de adequada tecnologia de adegas, técnicos competentes e visão de mercado, de tudo nós podemos encontrar na região para justificar o facto de a exportação ser hoje uma mais-valia no negócio do vinho.

A região ribatejana é claramente dividida por vários tipos distintos de solo: margem direita (bairro) mais calcária - melhor para tintos e margem esquerda (charneca) mais arenosa, boa para brancos e tintos. Na zona próxima das margens do rio ficam terrenos de aluvião super produtivos onde a vinha pode atingir, em brancos, valores de produção extraordinários. Como nos referenciou um enólogo desta zona, o Arinto deixado «à vontade» pode atingir as 22 toneladas por ha (mais do dobro do habitual), o mesmo se passando com o Fernão Pires. Isto mostra bem como a escolha exacta do local da vinha pode condicionar o rendimento e o tipo de vinho que ali se produz. O clima tem algumas características específicas, com enormes picos de calor no Verão (Santarém costuma ter as temperaturas mais elevadas do país) e invernos secos e frios. As castas bem adaptadas ao calor têm aqui um bom acolhimento e por isso, da Touriga Nacional ao Cabernet Sauvignon, passando pela Trincadeira, tudo aqui se encontra.

## TERRA DE BRANCOS (AINDA HOJE)

Por aqui sempre se plantou mais uva branca do que tinta e assim continua nos dias de hoje, ocupando 60% da área de plantio de vinha. O facto pode parecer estranho porque nas regiões vizinhas dominam os encepamentos tintos mas o Fernão Pires sempre foi rei e senhor nestas terras. Apesar de reinar e da coroa lhe pertencer, o Fernão é há muito assessorado pelo Arinto, outra variedade branca, portuguesa de sempre e que, pelas qualidades que apresenta, está hoje espalhada de norte a sul. Ao lado do Arinto, em crescimento, temos também as novas variedades que, vindas de outras paragens, por aqui se deram bem: o Verdelho e o Sauvignon Blanc, o Chardonnay e o Viognier, com o Alvarinho a dar os primeiros passos. José Gaspar, presidente da CVR. (Comissão Vitivinícola Regional) é claro: «já quase lhes podemos chamar castas endógenas, devido ao tempo a que já cá estão. Não são uma novidade tão grande». Não existem estatísticas muito exactas, como nos confirmam os serviços técnicos da CVR. mas é notório que algumas castas antigas estão claramente a perder terreno, como a Tália ou o Boal. Algumas estão presentes mas apenas como sal e pimenta (caso do Moscatel) e outras, ainda que antigas, parecem teimar em permanecer, como a Trinca deiradas Pratas.

Em terra de brancos, os tintos também são gente. O Castelão, que por aqui já mandou e reinou, cedeu o lugar a novas castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah e Merlot. A Trincadeira, tradicional parceira do Castelão, conserva a sua presença, aliada ao Alicante Bouschet, a tintureira preferida das gentes do sul. É nos vinhos de entrada de gama que continuamos a encontrar o Castelão; os vinhos de referência já quase não o incluem. As castas ditas internacionais, como Chardonnay e o Sauvignon Blanc, o Cabemet e o Pinot Noir já por aqui andam há mais de 20 anos, com bons resultados. Sobre as vantagens da introdução destas castas, Martta Simões (Quinta da Alorna) não tem dúvidas: «não teríamos chegado a lado nenhum se não tivéssemos introduzido estas castas; a combinação entre elas e outras portuguesas revelou-se fundamental. Só com o Castelão e Trincadeira não teríamos futuro», comentou.

Mais para norte, na zona de Tomar, Pedro Sereno (Encosta do Sobral) relembra que esta zona, ainda que afastada do «centro nevrálgico» que é Almeirim, sempre teve fama de bons vinhos, fama essa herdada dos vinhos da adega cooperativa local (recentemente encerrada). A aposta que aqui foi feita (em terrenos xistosos, note-se) procurou combinar as castas nacionais com outras de fora da região com sucesso, o que a exportação, nomeadamente para os mercados do Oriente, está a demonstrar.

Os estatutos da região foram pensados no sentido de serem abrangentes, permitindo que todas as castas pudessem ser usadas, deixando assim aos produtores uma maior liberdade de escolha. Isso coloca inevitavelmente a questão da identidade dos vinhos aqui produzidos.

## IDENTIDADE, MERCADO E PREÇOS

O que é um vinho do Tejo? O que o distingue de outro de Lisboa, de Setúbal ou Alentejo? Segundo José Gaspar, «o carácter regional dos vinhos praticamente desapareceu, a partir do momento em que se usam as mesmas castas e as mesmas técnicas. Por isso não há identidade nem no Tejo nem em região nenhuma, salvo zonas onde um clima especial ou uma técnica mais singular possa marcar a diferença», disse. A região mudou de nome, de Ribatejo passou a Tejo (nos vinhos regionais) e Do Tejo nos vinhos DOC mas tal mudança, a ver pelos dados estatísticos mais recentes, não parece ter afastado consumidores, antes pelo contrário. O crescimento em volume de mais de 30% num ano mostra que a principal arma dos vinhos do Tejo — o preço — funcionou. A grande vantagem dos vinhos da região é a possibilidade de apresentar um vinho de qualidade reconhecível por um preço muito convidativo. Em época de preços tendencialmente baixos, estes vinhos são campeões de vendas e têm abertas as portas do mercado externo. A Suécia e a China são destinos muito importantes, seguidos do Brasil, EUA, Rússia, Alemanha e Reino Unido; Gaspar é claro: «estamos melhor lá fora do que no mercado interno». Mas, como se sabe, os preços baixos podem gerar um efeito perverso: a conotação sistemática com os preços baixos acaba por cimentar no consumidor a ideia que a região não chega ao patamar dos vinhos premium e super premium. Sabe-se que há alguns vinhos de preço elevado, perto dos 20€, mas são muito poucos e olhando para os preços dos vinhos desta zona nota-se um enorme fosso entre os vinhos de preço modesto e os topos de gama. Seguramente a região sairia muito mais prestigiada se houvesse no mercado um conjunto alargado de marcas entre os 10 e os 16€, por exemplo, coisa que não existe, como reconhece José Gaspar: «temos a noção que há muitos vinhos que valem mais do que o preço que está na prateleira. Com regularidade fazemos provas cegas com vinhos da concorrência e saímos-nos muito bem. No entanto, parece que há um medo instalado de subir os preços, o que a qualidade justificaria plenamente» e Marta Simões acrescenta: «apercebemo-nos que só neste patamar de boa relação qualidade/preço é que poderíamos vingar, o consumidor, se for para comprar uma garrafa de 15€, provavelmente prefere Douro ou Alentejo. Não tínhamos alternativa.

À data da escrita deste texto decorria uma feira em Moscovo onde estavam presentes catorze produtores ribatejanos. A região está a mexer e está a mostrar-se onde existem novos mercados emergentes. Têm surgido novos produtores, de pequena ou média dimensão, mas também é verdade que, na voragem da crise, alguns projectos de grande ambição e envergadura claudicaram, como a Herdade de Cadouços e Quatro Ancoras (vinhos Vale d'Algaes).

Alguns fracassos não tiram ânimo à nova geração de enólogos que uma vez por mês se juntavam, para conversar, provar, trocar experiências. Rivalidades? «Isso é assunto de famílias, nós que muitas vezes viemos de longe estamos fora disso». Os encontros de enólogos, entretanto, perderam a periodicidade, mas o espírito de abertura mantém-se. A abertura, confirmou, também se deve a José Gaspar, cuja acção e dinamismo, «era mesmo o que a região estava a precisar!

PARA A MESA (A PENSAR NO FUTURO)



O traço unificador dos vinhos desta região será, porventura, a sua boa aptidão gastronómica e, do ponto de vista do consumidor, a qualidade que se consegue obter gastando pouco dinheiro. São vinhos que, apesar de bebíveis em novos, dão boa conta de si se guardados em cave. Isso mesmo é detectável nos vinhos de entrada de gama e, naturalmente, nos de prestígio, mais vocacionados para a guarda e longa vida em garrafa.

A diversidade está também patente nos vinhos do mercado. Uma visita a um ponto de venda permite constatar a presença de vinhos espumantes, vinhos de colheita tardia, licorosos e frisantes, este um tipo de vinho que tem tido, segundo nos informam, um grande crescimento, havendo já cinco marcas no mercado. Os vinhos de colheita tardia - uma verdadeira moda que está assolar o país - têm surgido com regularidade, tirando partido, nomeadamente, das castas brancas de que a região dispõe.

Não há futuro sem afirmação da região junto dos consumidores. Trata-se de uma corrida de fundo cujos resultados nem sempre surgem de imediato. Por isso é preciso aprofundar a ligação dos vinhos à gastronomia regional, o que tem sido ensaiado com o Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo. Há muito trabalho a fazer neste campo, principalmente porque, como constatámos quando integrámos o júri numa das edições, muitos restaurantes ainda estão no grau zero do saber no que respeita a «pormenores» como a ligação do vinho com a comida, o serviço de vinhos (copos, temperatura, etc). O elevado número de restaurantes a concurso mostra, por outro lado, que há um vivo interesse no certame e, seguramente, a médio prazo os resultados surgirão.

#### **25-03-2013- Turistas recebidos no aeroporto com vinho da Madeira- Site Infovini**

<http://www.infovini.com/article117718>

A iniciativa é do Instituto do Vinho do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM) com a colaboração de seis empresas produtoras de Vinho Madeira. Segunda e terça-feira, entre as 11 e as 14 horas, os turistas que chegam à Madeira vão ser recebidos no Aeroporto com provas de Vinho Madeira e chocolate.

"Como 'pano de fundo' [os turistas] terão um cenário composto por peças de Bordado Madeira e Artesanato Regional, onde não faltará a presença de uma bordadeira a bordar ao vivo", sublinha o IVBAM em comunicado.

Em prova vão estar os seguintes vinhos: "H.M.Borges: 5 Anos Meio Doce; Henriques & Henriques: Finest Medium Rich; Justino's Madeira Wines: 5 Anos Fine Rich; J. Faria: 5 Anos Seco; Pereira d'Oliveira: 5 Anos Meio Doce e Madeira Wine Company: Alvada. O chocolate que acompanhará as provas será chocolate negro 65% com frutos secos".

A acção - enquadrada nos Planos Promocionais do Vinho e do Bordado Madeira, cofinanciados a 85% no âmbito do Programa Intervir+ -, será ainda complementada com a distribuição de flyers promocionais do Vinho e do Bordado Madeira.

### **26-03-2013- Sogrape Vinhos declara Porto Vintage 2011- Site Essência do Vinho**

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/420-sogrape-vinhos-declara-porto-vintage-2011>

As três principais marcas de Vinho do Porto da Sogrape - Sandeman, Ferreira e Offley - lançam em maio os Vintage 2011. E a crer nas declarações do enólogo responsável, Luis Sottomayor, as expectativas são elevadas.

“O ano de 2011 permitiu-nos fazer Vintage com níveis de cor, estrutura e complexidade como nunca tinha visto, bem como antever uma vida extremamente longa em garrafa, graças à excelência da sua acidez, combinada com um corpo muito robusto”, sublinha o enólogo da Sogrape.

De um modo geral, anuncia a Sogrape, os novos Vintage traduzem-se em vinhos “de uma profunda cor violeta, notas frutadas, florais e especiadas, sabores intensos e excelente acidez, que resultam num corpo cheio de estrutura, a denotar uma grande capacidade de envelhecimento em garrafa”. Acrescenta Luis Sottomayor: “Têm potencial para uma vida mais longa do que qualquer outro Vintage do passado”.

### **27-03-2013- Adega Mayor renova site com e-commerce- Site Distribuição Hoje**

<http://www.distribuicao hoje.com/news.aspx?menuid=52&eid=9193&bl=1>

A Adega Mayor lançou um novo site com e-commerce com o objetivo de se “aproximar dos consumidores”.

Com um conjunto variado de conteúdos e um layout renovado, a Adega Mayor disponibiliza no novo site informação detalhada sobre os seus vinhos e vinhas, experiências de enoturismo e sobre a região do Alentejo e a história da Adega do Grupo Nabeiro.

Paralelamente ao lançamento do novo website, a Adega Mayor renovou também a sua loja online, onde poderá encontrar um portfólio de produtos variados, como a gama de vinhos, mas também outras ofertas selecionadas como por exemplo azeite e vinagre, azeitonas aromatizadas, queijo de ovelha em azeite, chocolates de vinho tinto, passas de uva ou açúcar mascavado.

### **27-03-2013- Esporão renova presença online- Site Essência do Vinho**

<http://www.essenciadovinho.com/pt/revista-wine/read/421-esporao-renova-presenca-online>

Quem agora consultar [www.esporao.com](http://www.esporao.com) vai perceber que muito mudou. O novo sítio do Esporão na Internet surge graficamente mais apelativo, com navegação mais fácil e intuitiva e com informação mais bem segmentada.

Os utilizadores podem aceder a várias informações sobre a alentejana Herdade do Esporão e a duriense Quinta dos Murças, tais como vinhas, vinhos, azeites, adegas, biodiversidade, enoturismo. O novo sítio disponibiliza também mapas ilustrativos e interativos, fotografias e filmes.

O Esporão é um dos principais *players* dos vinhos portugueses e o enólogo da empresa, David Baverstock, foi recentemente considerado “Enólogo do Ano 2012” pela revista WINE - A Essência do Vinho.

**28-03-2013- Roquevale conquista Distribuição Moderna- Site Hipersuper**

<http://www.hipersuper.pt/2013/03/28/roquevale-conquista-distribuicao-moderna/>

A Roquevale renovou a marca estrela Terras de Xisto.

A gama – Terras de Xisto Branco 2012, Rosé 2012 e Reserva 2010 – apresenta um novo design, que pretende “responder ao crescente grau de exigência dos seus consumidores”.

A marca nasceu no Redondo, Alentejo, em 1989, e actualmente representa vendas de um milhão de litros, cerca de 1.650.000 euros.

Presente em 12 mercados entre a Europa, África, América e Ásia”, a Roquevale prevê que 2013 venha a ser um ano de forte investimento promocional. “Estamos atentos às tendências do mercado e pretendemos reforçar a nossa imagem com esta nova linha gráfica mais moderna”, esclarece Miguel Santos, responsável pela empresa.

No mercado nacional, a performance da Roquevale na Moderna Distribuição somou sucessos em 2012 ao alargar a distribuição da marca no Pingo Doce, no Intermarché e o desempenho das vendas do Reserva no Continente.

As referências Bag in Box, nas quais a empresa foi pioneira em 2003, continuam a prosperar. As vendas subiram em 22%.