Clipping Festival Vinhos de Lisboa

CISION

Revista de Imprensa
23-07-2014

1. (PT) - Badaladas, 04/07/2014, Dolce CampoReal recebeu o Festival de Vinhos de Lisboa 1

2. (PT) - Gazeta Rural, 30/06/2014, Os vinhos portugueses estão nos cornos da Lua - Entrevista a Vasco Avilez 2

3. (PT) - Alcoa, 26/06/2014, Quinta dos Capuchos participou em festival de vinhos 6

4. (PT) - Distribuição Hoje Online, 16/06/2014, Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre 7

5. (PT) - Enovitis Oleavitis Online, 16/06/2014, Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre 8

6. (PT) - Vida Rural Online, 16/06/2014, Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre - Vida Rural - Notícias 9

7. (PT) - Essência do Vinho.com - Essência do Vinho Empresa.com, 12/06/2014, Dolce Campo Real realiza "Festival de Vinhos de Lisboa" este fim de semana - Revista Wine 10

8. (PT) - Região de Cister, 12/06/2014, Quinta dos Capuchos presente no Festival de Vinhos de Lisboa 11

9. (PT) - TourVinico Online, 12/06/2014, 1º FESTIVAL DE VINHOS DE LISBOA 12

10. (PT) - i Online, 11/06/2014, 1º. festival de vinhos de Lisboa este fim-de-semana na zona de Torres Vedras 13

11. (PT) - Infovini.com, 11/06/2014, Festival de Vinhos de Lisboa 14

12. (PT) - Shopping Spirit Online, 05/06/2014, Dolce Campo Real Lisboa recebe Festival de Vinhos de Lisboa 15

13. (PT) - Opção Turismo Online, 04/06/2014, Notícias Breves 16

14. (PT) - Ambitur.pt, 03/06/2014, "Festival de Vinhos de Lisboa" acontece em Junho no Dolce CampoReal 17

15. (PT) - Revista de Vinhos Online, 29/05/2014, Primeiro Festival de Vinhos de Lisboa realiza-se nos dias 14 e 15 de junho 18

CISION

Badaladas

ID: 54770277

04-07-2014

Tiragem: 9000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Regional

Pág: 3
Cores: Cor
Área: 28,47 x 15,29 cm²
Corte: 1 de 1

Evento organizado em parceria com a Comissão Vitivinícola Regional

Dolce CampoReal recebeu o Festival de Vinhos de Lisboa

O Hotel Dolce Campo Real, em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região (CVR) de Lisboa, realizou nos dias 14 e 15 de junho último um evento vínico dirigido a todos os amantes de vinho: o Festival de Vinhos de Lisboa.

O festival contou com a presença de 15 produtores e, embora alguns dos grandes vitivinicultores da região como a Casa Santos Lima e a Sociedade Agrícola do Sanguinhal tivessem também participado, o destaque foi para vários pequenos produtores como o Vale da Capucha, a Quinta da Folgorosa, o Cortém, a Quinta da Casaboa e o Monte dos Capuchos, entre outros.

O presidente da CRVLisboa, Vasco d'Avillez, disse a propósito que *"estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos"*, adiantando que *"o público presente, embora não em grande número, mostrou-se conhecedor e interessado, pelo que as empresas até fizeram vários contactos muito promissores, até para exportação"*. Avillez acrescentou ainda assim que *"o evento é para continuar em próximos anos"*.

Entretanto, na mostra de doçaria regional que decorreu paralelamente não faltaram os tradicionais pastéis de feijão de Torres Vedras e os pastéis de aguardente da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente existentes no mundo, que esteve igualmente presente no festival pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes, do Dolce CampoReal, fez um *workshop* de como «Comer Vinho», neste caso bolas de gelatina de ginja de Óbidos e mousse de *sweet white wine* das Caves Bonifácio. Também o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares uma garrafa de espumante com um sabre e uma de Porto *vintage* com uma tenaz em brasa.

CISION

Gazeta Rural

ID: 54875187

30-06-2014

Tiragem: 2500
País: Portugal
Period.: Quinzenal
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 11
Cores: Cor
Área: 20,24 x 25,80 cm²
Corte: 1 de 4

Presidente da CVR Lisboa à Gazeta Rural

Os vinhos portugueses estão "nos cornos da Lua"

Conversar com Vasco Avilez é um misto de prazer e sedução. O "senhor vinho" fala do sector com paixão e o conhecimento de quem por lá anda há muito tempo. Assistiu e acompanhou a mudança verificada no último meio século nos vinhos portugueses, afirmando, de forma convicta, que hoje estão "nos cornos da Lua".

No balanço à Mostra de Vinhos, que decorreu no Campo Real, em Torres Vedras, o presidente da Comissão Vitivinícola Regional de Lisboa (CVRL) defende a necessidade de continuar a promover este tipo de acções para dar a conhecer uma região pouco conhecida e que recentemente mudou de nome.

A terminar mais um mandado de três anos na CVRL, Vasco Avilez quer passar o testemunho, até porque precisa de tempo para estudar, já que está a fazer o curso de Diácono, pois "como católico praticante, a melhor maneira que um leigo tem de ajudar a igreja é envolver-se". Porém, mostra-se disponível para continuar na CVRL, porque, justifica, "tudo o que se recebe de graça, que é o conhecimento, tem que se dar de graça".

Gazeta Rural (GR): Como decorreu em Torres Vedras?

Vasco Avilez (VA): Este evento faz parte de um conjunto de várias iniciativas que visam promover a nossa região. Os vinhos têm óptima qualidade, mas são poucos conhecidos, porque a região também o é e com o nome 'Lisboa' ainda menos, porque só mudou de nome há oito anos.

Tendo necessidade de dar a conhecer os vinhos da região, temos que promover eventos durante todo o ano, porque só assim as pessoas se habituam à ideia que há estes vinhos, que são bons e que têm lugar no nosso dia-a-dia. No dia em que eu já não poder, há-de haver outra pessoa que os faça.

GR: Disse, "no dia em que eu já não poder". Há, contudo, um movimento que quer que faça mais um mandato. Esta disponível?

VA: Estou disponível para tudo, mas já não tenho idade. Vou fazer 67 anos. Os mandatos são três anos e isto já não é para ser feito por uma pessoa de 70. Não estou a dizer que aos 70 anos não se vale nada. Vale tudo e tem-se experiência, mas já não tanta genica. Sabe Deus a força que é preciso ter para fazer estas coisas, que são necessárias.

Quando falo de uma pessoa mais nova, digo isso no sentido de vida, de humanidade. Nós passamos os testemunhos de geração em geração e era isso que eu queria dizer.

GR: Tem noção do trabalho que fez na promoção desta região, que lhe deve muito?

VA: Digo isso de outra maneira. Graças a Deus este trabalho tem sido divertido, no sentido de encher a vida. Eu vibro com isto e só vibro da mesma maneira com os meus filhos e netos, porque isto me enche a vida. É uma vocação que se tem estado a realizar e isso deixa-me todo contente.

GR: Com essa 'vibração' toda, como olha a região?

VA: A região é fruto do trabalho de muita gente. Nada disto era possível se assim não fosse. Uma pessoa sozinha nunca consegue nada e eu vejo sempre isso com base em equipas. Eu tenho uma equipa e sei que as coisas correm bem, porque treinamos isto juntos, sendo que muitas coisas eles aprenderam comigo, mas o trabalho vem de trás. Há um trabalho que vem desde os anos 70 de melho-

CISION

Gazeta Rural

ID: 54875187

30-06-2014

Tiragem: 2500
País: Portugal
Period.: Quinzenal
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 11
Cores: Cor
Área: 20,51 x 26,17 cm²
Corte: 2 de 4

rar a qualidade dos vinhos da região. Isto era o Oeste. Não era o faroeste, mas em vinhos era quase.

A qualidade destes vinhos era desastrosa e nem era preciso que fosse boa, porque eram todos para destilar, para fazer aguardente para o vinho do Porto. Só deixou de ser assim em 86, quando aderimos a União Europeia, em que o vinho do Porto passou a comprar aguardente noutros sítios, que não só Portugal. As dezenas de destilarias desta região fecharam quase todas e o vinho, que era para destilar, de repente teve de ser vendido. As pessoas não gostavam, porque o vinho não era para beber, mas sim para destilar. Foi preciso reconverter as vinhas e produzir vinhos de primeiríssima qualidade, que é isso que temos agora no mercado.

Já estou há 45 anos no vinho, já é uma história comprida, e este trabalho já vem antes de mim. De facto, hoje em dia a qualidade dos vinhos desta região é imbatível e o binómio qualidade-preço é único em Portugal.

GR: Lisboa é, reconhecidamente, é uma região de vinhos brancos?

VA: Vinhos atlânticos. Esta região é acompanhada, pelo lado oeste, pelo Atlântico e têm uma coisa única em Portugal. É uma região com 40 quilómetros de largura e 200 de comprimento. No meio desses 40 quilómetros há uma cordilheira de montanhas, que começa com a Serra de Sintra, passa por Montejunto, Candeeiros, Serra de Aire e, por fim, a Serra da Estrela. E então, por influência do Atlântico e por causa das montanhas, concentra-se no litoral. E os vinhos do Atlântico têm acidez e acompanham lindamente peixe e marisco ou comidas impossíveis, como ovos, cogumelos ou espargos. Se for um Arinto, nem dá conta que está a comer ovos, porque 'lava tudo', no bom sentido, de ser agradável na boca. É uma coisa extraordinária.

Depois da montanha, mais para o interior, há um clima mais continental, a 20 quilómetros do mar, que tem tintos fantásticos. Uma vez que começaram a pôr as variedades certas, num misto de castas nacionais e algumas estrangeiras, começaram a fazer lotes, hoje temos vinhos de que os portugueses gostam imenso, que compram, que apreciam e que acompanham lindamente a nossa gastronomia. De tal maneira assim é, que na região, do lado Atlântico, temos três empresas ligadas ao bacalhau, normalmente concentradas na região de Aveiro. Duas dessas empresas também produzem vinho, o que é fantástico. Aliás, os nossos vinhos tintos acompanham muito bem o bacalhau.

GR: Fugindo um pouco da região. Anda há 45 anos no sector. Como olha hoje para o panorama dos vinhos portugueses?

VA: É extraordinário. Eu comecei a trabalhar em 1970. O enólogo da firma foi o meu mentor, que me ensinou tudo. Eu tinha 22 anos e não sabia nada, para além de andar de mota. Esse homem era o professor Manuel Vieira, pai do enólogo Manuel Vieira, que até há pouco esteve na Sogrape. Era um homem extraordinário. Disse-me, na altura, que isto dos vinhos é muito simples: "Portugal tem seis vinhos bons, o resto não presta para nada". Referi-lhe que, nessa altura, tínhamos vinhas pelo país inteiro, ao que ele me respondeu que os vinhos eram mal feitos. Quando morreu, no final da década de 80, já não chegavam os dias do ano para só beber vinhos bons.

É fantástico o que este país fez nos

CISION

Gazeta Rural

ID: 54875187

30-06-2014

Tiragem: 2500
País: Portugal
Period.: Quinzenal
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 12
Cores: Cor
Área: 20,14 x 25,85 cm²
Corte: 3 de 4

vinhos, mas há uma razão. O engenheiro Manuel Vieira criou no Instituto Superior de Agronomia, e depois em Vila Real também, enólogos que traziam três ou quatro 'chavões' na cabeça importantíssimos. Um deles era a maneira de negociar o vinho. Nessa altura, todo o vinho em Portugal era negociado com base no grau alcoólico. A base era 12 e era a única coisa que interessava. A nova geração de enólogos deitou a baixo esse chavão e apontou as formas de colheita, a separação das uvas por castas e a aposta na qualidade como novas fórmulas de chegar ao sucesso. Os vinhos passaram a ser outra coisa e mudaram da noite para o dia. Isto aconteceu tudo debaixo dos meus olhos.

GR: E hoje os vinhos portugueses estão no primeiro patamar, em termos mundiais?

VA: Os vinhos portugueses estão nos 'cornos da lua'. É fantástico o interesse que os nossos vinhos têm fora de Portugal. Mas há mais uma razão: É que a par destes avanços técnicos, a par disto tudo, Portugal tem 350 castas autóctones, 100 brancas e 250 tintas, em números redondos, para poder escolher, o que é uma coisa única. Pode fazer vinhos com a maior variedade possível. Os nossos vinhos não enjoam, o que acontece se bebermos só vinhos do Chile ou da Argentina.

GR: Qual é o próximo desafio que tem pela frente?

VA: Podia dizer-lhe que são os meus 11 netos. Não é. Tenho tido na vida toda, eu e a minha mulher, as maiores bênçãos, com os filhos, que estão todos formados, felizes, casados, com filhos e todos com trabalho. Tenho que dar graças a Deus todos os dias, porque isto é fantástico, e porque a maior parte das famílias não têm esta sorte.

Então, pensei em ajudar a nossa Igreja. Sou católico praticante e a melhor maneira de que um leigo tem de ajudar a Igreja é envolver-se. Então, estou a tirar o curso de Diácono. Mas imagine que são 5 anos! É um curso universitário e não é nada fácil, mas já vou no segundo ano.

Tenho exames, tenho notas e sabe Deus o que tenho de estudar.

Adormeço à noite a estudar e os meus netos disputam as notas todas uma a uma. "Avô, esta semana tive exame a teologia geral. (Não sabem o que é). Quanto é que o avô teve? Respondi: 14. Diz-me ele: Eu tive 16! A que? Pergunto: Estudos do meio.

As notas são todas disputadas, mas ao mesmo tempo permite-me estar mais perto de todos.

Vivo em Sintra, que já tem imensa gente. Hoje em dia, porque a medicina permite, as pessoas vivem mais anos, mas chegam a uma idade em que precisam de ajuda. Se não conseguem ir a Igreja, levamos a comunhão a casa. É isto que faz o ministro da Comunhão e o Diácono faz mais ou menos a mesma coisa. É para ajudar os outros e para ajudar a Igreja.

Sempre fui o mais novo em tudo. Comecei a trabalhar aos 20 anos, fui presidente da ViniPortugal ainda muito novo. No caso do curso que estou a fazer, não me inscrevi, foi o pároco que me convidou. Foi ao Seminário dos Olivais e quando me perguntaram a idade (tinha 64 anos), disseram-me que não podia ser, pois era só até aos 60. A questão foi colocada ao Cardeal Patriarca de Lisboa, D. José Policarpo, que me conhece e disse sim. Então, o próximo desafio é esse.

De facto, preciso de mais tempo e com o trabalho que tenho, o tempo não chega para estudar e esta é outra coisa que me leva a encarar a reforma. No entanto, já me têm dito que precisam de mim para 'treinar' uma pessoa. Claro que estou disponível.

Há outra coisa que me anima desde há imenso tempo. Tudo o que se recebe de graça, que é o conhecimento, tem que se dar de graça. Não estou a falar no sentido de não ganhar ordenado, mas pelo simples facto de que se eu sei alguma coisa que faz falta a outros, tenho obrigação de passar esse conhecimento. Passo, com certeza.

CISION

Gazeta Rural

ID: 54875187

30-06-2014

Tiragem: 2500
País: Portugal
Period.: Quinzenal
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 1
Cores: Cor
Área: 20,56 x 27,28 cm²
Corte: 4 de 4

CISION

Alcoa (O)

ID: 54631590

26-06-2014

Tiragem: 4400
País: Portugal
Period.: Quinzenal
Âmbito: Regional

Pág: 5
Cores: Cor
Área: 5,66 x 8,10 cm²
Corte: 1 de 1

Évora

Quinta dos Capuchos participou em festival de vinhos

MOSTRA. Nos dias 14 e 15 de junho a Quinta dos Capuchos, sediada em Évora de Alcobaça, esteve presente no Festival Vinhos de Lisboa. O evento foi realizado pela primeira vez e teve lugar no Hotel Dolce Campo Real, em Lisboa. Durante o festival estiveram mais de cem vinhos à prova.

Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 16/06/2014
Meio: Distribuição Hoje Online
Autores: Emília Freire
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=f89edeb7

16 de Junho - 2014

Decorreu este fim de semana de 14 e 15 de junho no Hotel Dolce CampoReal Lisboa o 1º Festival de Vinhos de Lisboa. O evento apostou num ambiente diferente do habitual, bem no meio do campo, e principalmente em pequenos produtores da região, a par de uma mostra de doçaria regional, palestras e showcookings, realizados pelo chef Rui Fernandes.

A maioria dos eventos e feiras de vinhos decorre em ambiente urbano, mas para o 1º Festival de Vinhos de Lisboa a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLisboa) fez uma parceria com o Dolce CampoReal resort, bem perto de Torres Vedras, apostando num evento de vinhos diferente.

O Festival contou com a presença de 15 produtores e embora algumas das grandes vitivinicultores da região de Lisboa, como a Casa Santos Lima e a Sociedade Agrícola do Sanguinhal, tivessem também participado, o destaque vai para vários pequenos produtores, como o Vale da Capucha, Quinta da Folgorosa, Cortém, Quinta da Casaboa e Monte dos Capuchos, entre outros.

O presidente da CRVLisboa explica à DISTRIBUIÇÃO HOJE que "estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos" e adianta que "o público presente, embora não em grande número, mostrou-se conhecedor e interessado, pelo que as empresas até fizeram vários contactos muito promissores, até para exportação". Vasco d'Avillez diz assim que "o evento é para continuar em próximos anos".

Na mostra de doçaria regional não faltaram os tradicionais Pastéis de Feijão de Torres Vedras, mas também algumas novidades como os Pastéis de Aguardente DOC da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente no mundo, e esteve igualmente à prova no Festival, pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes do Dolce CampoReal fez um showcooking, mais em jeito de workshop. Segundo o próprio "um workshop de como 'Comer Vinho'", neste caso: bolas de gelatina de Ginja de Óbidos e mousse de Sweet White Wine das Caves Bonifácio. E o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares a de abrir uma garrafa de Espumante com um sabre e uma garrafa de Porto Vintage com uma tenaz em brasa.

por Emília Freire

Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 16/06/2014
Meio: Enovitis Oleavitis Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=955216ca

16 de Junho - 2014

Decorreu este fim de semana de 14 e 15 de junho no Hotel Dolce CampoReal Lisboa o 1º Festival de Vinhos de Lisboa. O evento apostou num ambiente diferente do habitual, bem no meio do campo, e principalmente em pequenos produtores da região, a par de uma mostra de doçaria regional, palestras e showcookings, realizados pelo chef Rui Fernandes.

A maioria dos eventos e feiras de vinhos decorre em ambiente urbano, mas para o 1º Festival de Vinhos de Lisboa a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLisboa) fez uma parceria com o Dolce CampoReal resort, bem perto de Torres Vedras, apostando num evento de vinhos diferente.

O Festival contou com a presença de 15 produtores e embora algumas das grandes vitivinicultores da região de Lisboa, como a Casa Santos Lima e a Sociedade Agrícola do Sanguinhal, tivessem também participado, o destaque vai para vários pequenos produtores, como o Vale da Capucha, Quinta da Folgorosa, Cortém, Quinta da Casaboa e Monte dos Capuchos, entre outros.

O presidente da CRVLisboa explica à ENOVITIS que "estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos" e adianta que "o público presente, embora não em grande número, mostrou-se conhecedor e interessado, pelo que as empresas até fizeram vários contactos muito promissores, até para exportação". Vasco d'Avillez diz assim que "o evento é para continuar em próximos anos".

Na mostra de doçaria regional não faltaram os tradicionais Pastéis de Feijão de Torres Vedras, mas também algumas novidades como os Pastéis de Aguardente DOC da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente no mundo, e esteve igualmente à prova no Festival, pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes do Dolce CampoReal fez um showcooking, mais em jeito de workshop. Segundo o próprio "um workshop de como 'Comer Vinho'", neste caso: bolas de gelatina de Ginja de Óbidos e mousse de Sweet White Wine das Caves Bonifácio. E o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares a de abrir uma garrafa de Espumante com um sabre e uma garrafa de Porto Vintage com uma tenaz em brasa.

por Emília Freire

Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre - Vida Rural - Notícias

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 16/06/2014
Meio: Vida Rural Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=fd5e8580

16 de Junho - 2014

Decorreu este fim de semana de 14 e 15 de junho no Hotel Dolce CampoReal Lisboa o 1º Festival de Vinhos de Lisboa. O evento apostou num ambiente diferente do habitual, bem no meio do campo, e principalmente em pequenos produtores da região, a par de uma mostra de doçaria regional, palestras e showcookings, realizados pelo chef Rui Fernandes.

A maioria dos eventos e feiras de vinhos decorre em ambiente urbano, mas para o 1º Festival de Vinhos de Lisboa a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLisboa) fez uma parceria com o Dolce CampoReal resort, bem perto de Torres Vedras, apostando num evento de vinhos diferente.

O Festival contou com a presença de 15 produtores e embora algumas das grandes vitivinicultores da região de Lisboa, como a Casa Santos Lima e a Sociedade Agrícola do Sanguinhal, tivessem também participado, o destaque vai para vários pequenos produtores, como o Vale da Capucha, Quinta da Folgorosa, Cortém, Quinta da Casaboa e Monte dos Capuchos, entre outros.

O presidente da CRVLisboa explica à VIDA RURAL que "estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos" e adianta que "o público presente, embora não em grande número, mostrou-se conhecedor e interessado, pelo que as empresas até fizeram vários contactos muito promissores, até para exportação". Vasco d'Avillez diz assim que "o evento é para continuar em próximos anos".

Na mostra de doçaria regional não faltaram os tradicionais Pastéis de Feijão de Torres Vedras, mas também algumas novidades como os Pastéis de Aguardente DOC da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente no mundo, e esteve igualmente à prova no Festival, pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes do Dolce CampoReal fez um showcooking, mais em jeito de workshop. Segundo o próprio "um workshop de como 'Comer Vinho'", neste caso: bolas de gelatina de Ginja de Óbidos e mousse de Sweet White Wine das Caves Bonifácio. E o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares a de abrir uma garrafa de Espumante com um sabre e uma garrafa de Porto Vintage com uma tenaz em brasa.

por Emília Freire

Dolce Campo Real realiza "Festival de Vinhos de Lisboa" este fim de semana - Revista Wine

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 12/06/2014
Meio: Essência do Vinho.com - Essência do Vinho Empresa.com
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=2ccbea3e

No próximo fim de semana (14 e 15 de junho), o hotel Dolce Campo Real Lisboa, em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL), promove o "Festival de Vinhos de Lisboa", contando a presença dos mais prestigiados produtores da região. Para além da prova de vinhos, o programa contempla um espaço com doçaria regional, um show cooking pelo chefe do hotel, Rui Fernandes, e duas palestras sob os temas "Vinho e a nossa cultura" e "Formas raras de abrir garrafas", dirigidas pelo presidente da CVRL, Vasco d' Avillez. Haverá ainda vários momentos de animação, como um espetáculo de rancho folclórico e uma wine party. A entrada custa 3EUR, incluindo direito a copo de prova. Para quem adquirir o bilhete do festival e ainda desejar passar a noite de sábado no hotel, o Dolce Campo Real Lisboa disponibiliza um "quarto deluxe" duplo, com pequeno-almoço incluído, pelo preço especial de 95EUR. Os visitantes terão ainda a possibilidade de ganhar um fim de semana no resort mediante a realização de um sorteio. Os interessados poderão consultar mais informações em www.dolcecamporeal.pt Redação | WINE - A Essência do Vinho

12-06-2014

CISION

ID: 54453075

região CISTER

12-06-2014

Tiragem: 3000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Regional

Pág: 13
Cores: Cor
Área: 6,97 x 6,34 cm²
Corte: 1 de 1

ALCOBAÇA

Quinta dos Capuchos presente no Festival de Vinhos de Lisboa

A Quinta dos Capuchos vai marcar presença no primeiro Festival de Vinhos de Lisboa, que vai decorrer no fim de semana, no Hotel Dolce CampoReal. A iniciativa, organizada pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa em parceria com o hotel, vai contar com mais de 15 produtores e 100 vinhos para prova, showcookings, bancas de doçaria regional e palestras.

1º FESTIVAL DE VINHOS DE LISBOA

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 12/06/2014
Meio: TourVinico Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=c8ee7c06

Nos próximos dias 14 e 15 de junho, sábado e domingo, vai realizar-se o primeiro 'Festival de Vinhos de Lisboa', no Hotel Dolce CampoReal Lisboa, um evento vínico dedicado a todos os interessados pela área.

Este Festival vai contar com mais de 100 vinhos para prova, showcookings com o Chef Rui Fernandes, bancas de doçaria regional, espetáculo de danças folclóricas, palestras sobre 'o vinho e a nossa cultura' e 'formas raras de abrir garrafas', entre outras atividades, num evento organizado pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), em parceria com o Dolce CampoReal.

A iniciativa, que abre portas às 13h00, de dia 14, e termina às 20h00, de dia 15, vai contar, ainda, com uma Wine Party na noite de sábado e um almoço no domingo, harmonizado com Vinhos de Lisboa e com gastronomia local da região do Oeste.

A entrada tem um custo de 3 euros e os participantes terão oportunidade de ganhar um fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio.

O Festival de Vinhos de Lisboa terá os seguintes horários: no dia 14 de junho (sábado) das 13h00 às 24h00 e no dia 15 (domingo) das 13h00 às 20h00.

Ao todo serão mais de 15 os produtores presentes no Festival.

1º. festival de vinhos de Lisboa este fim-de-semana na zona de Torres Vedras

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 11/06/2014
Meio: i Online
Autores: António Mendes Nunes
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=e8ea0f91

Mais de 100 vinhos para prova, showcookings, doces regionais, palestras e espectáculos

Nos próximos dias 14 e 15 de Junho, sábado e domingo, vai realizar-se o primeiro Festival de Vinhos de Lisboa, no Hotel Dolce CampoReal, perto de Torres Vedras, um evento vínico dedicado a todos os interessados pela área.

Este Festival vai contar com mais de 100 vinhos para prova, showcookings com o chefe Rui Fernandes, bancas de doçaria regional, espectáculo de danças folclóricas, palestras sobre o vinho e a nossa cultura e formas raras de abrir garrafas, entre outras actividades, num evento organizado pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), em parceria com o Dolce CampoReal.

A iniciativa, que abre portas à uma da tarde, de dia 14, e termina às oito da noite de dia 15, vai contar, ainda, com uma Wine Party na noite de sábado e um almoço no domingo, harmonizado com Vinhos de Lisboa e com gastronomia local da região do Oeste.

A entrada tem um custo de 3 euros e os participantes terão oportunidade de ganhar um fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio.

O Festival de Vinhos de Lisboa abre à uma da tarde nos dois dias e encerra no sábado à meia-noite.

No total haverá mais de 15 os produtores presentes no Festival.

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa) é a entidade responsável pela promoção e certificação dos vinhos daquela região.

Os Vinhos de Lisboa exportam já cerca de 75% do que produzem, sendo que os principais mercados são: Angola, Países Nórdicos, China, Brasil, EUA e Rússia.

A Região de Lisboa produz e vende, com enorme sucesso, Vinho Regional Lisboa Leve, cujo teor alcoólico mínimo está compreendido entre 9% e 10%.

A Região Vitivinícola de Lisboa inclui as seguintes Denominações de Origem: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d'Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras.

O Dolce CampoReal pertence à cadeia de Hotéis Dolce Hotels and Resorts, o Dolce CampoReal Lisboa é uma das 26 unidades hoteleiras do grupo, que gere hotéis de topo na América do Norte e na Europa.

Esta unidade hoteleira é o resort perfeito para eventos, reuniões, férias e casamentos e situa-se na zona de Torres Vedras, na costa oeste de Portugal.

António Mendes Nunes

Festival de Vinhos de Lisboa

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 11/06/2014
Meio: Infovini.com
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=30bceddc

CVR Lisboa | 11-06-2014 | Geral, Regiões, Outros

Nos próximos dias 14 e 15 de junho, sábado e domingo, vai realizar-se o primeiro Festival de Vinhos de Lisboa, no Hotel Dolce CampoReal Lisboa, um evento vínico dedicado a todos os interessados pela área.

Este Festival vai contar com mais de 100 vinhos para prova, showcookings com o Chef Rui Fernandes, bancas de doçaria regional, espetáculo de danças folclóricas, palestras sobre 'o vinho e a nossa cultura' e 'formas raras de abrir garrafas', entre outras atividades, num evento organizado pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), em parceria com o Dolce CampoReal.

A iniciativa, que abre portas às 13h00, de dia 14, e termina às 20h00, de dia 15, vai contar, ainda, com uma Wine Party na noite de sábado e um almoço no domingo, harmonizado com Vinhos de Lisboa e com gastronomia local da região do Oeste.

A entrada tem um custo de 3 euros e os participantes terão oportunidade de ganhar um fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio.

O Festival de Vinhos de Lisboa terá os seguintes horários: no dia 14 de junho (sábado) das 13h00 às 24h00 e no dia 15 (domingo) das 13h00 às 20h00. Ao todo serão mais de 15 os produtores presentes no Festival.

Dolce Campo Real Lisboa recebe Festival de Vinhos de Lisboa

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 05/06/2014
Meio: Shopping Spirit Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=3bcf148c

O Hotel Dolce Campo Real Lisboa em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa realiza, nos dias 14 e 15 de junho, um evento vínico de excelência dirigido a todos os amantes de vinho, o Festival de Vinhos de Lisboa. Com uma paixão assumida por este sector e com uma paisagem deslumbrante que tem como fundo as vinhas, este resort torna-se assim no palco perfeito para todo e qualquer evento vínico. O Dolce CampoReal Lisboa recebe esta feira, em formato de vinhos à prova, que promete surpreender todos os participantes, contando com a presença de alguns dos mais prestigiados Produtores da região de Lisboa, assim como os Escanções de Portugal. As "hostilidades" abrem às 13h00 de sábado, dia 14, e por apenas 3EUR, com direito a um copo para as provas, os convidados poderão desfrutar de um programa bastante completo que contempla para além das provas de vinhos, a presença de bancas de doçaria regional, um showcooking dirigido pelo Chef do Hotel, Rui Fernandes, e duas palestras com os temas "Vinho e a nossa Cultura" e "Formas Raras de Abrir Garrafas" cujo orador é o reconhecido presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, Dr. Vasco Avillez. O Festival de Vinhos de Lisboa irá proporcionar ainda vários momentos de animação como um espetáculo de rancho folclórico, a Wine Party agendada para o jantar de sábado e um almoço muito especial no domingo, repleto de finos e tradicionais sabores da região do Oeste. Os participantes terão ainda a possibilidade de ganharem um fantástico fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio. O hotel disponibiliza ainda um pacote especial para quem adquirir o bilhete do festival que contempla a noite de sábado para domingo em quarto deluxe duplo com pequeno-almoço incluído e por apenas, 95EUR. Um cenário inspirador e tranquilo, a poucos minutos de Lisboa, que se veste de boas razões para ser visitado nos dias 14 e 15 de Junho pelos amantes dos verdadeiros prazeres da vida. O Festival de Vinhos de Lisboa espera por si. Datas e Horários - O Dolce - Vinhos de Lisboa 14 de Junho 2014 (Sábado) - 13:00 / 24:00. 15 de Junho 2014 (Domingo) - 13:00 / 20:00. Entrada: 3 euros Por ShoppingSpirit em 5 de June de 2014

Notícias Breves

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 04/06/2014
Meio: Opção Turismo Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=dd2be260

- O presidente da Turismo do Alentejo e Ribatejo, António Ceia da Silva, foi condecorado com a Medalha de Mérito da Câmara Municipal de Beja. - O Vaticano incorporou no seu sítio de Internet o idioma árabe, sucedendo o mesmo na sua app para os sistemas Android e Apple. - A Boeing vai adquirir a empresa britânica ETS Aviation, possuidora de um software que permite aumentar a eficiência dos combustíveis nas aeronaves através do acompanhamento das operações e planos de voo. - Foram distinguidos com o Certificado de Excelência 2014 do TripAdvisor os hotéis Conrad Algarve, NH Liberdade e o restaurante Gusto by Heinz Beck - Thomas Cook vendeu a sua divisão de viagens corporativas no Reino Unido a uma subsidiária do grupo Al Tayyar Group, a Mawasem Travel & Tourism, por 16,5 milhões de euros. - A Turismo do Alentejo, ERT entregou certificados a mais 11 restaurantes da região, cujas características e conceitos foram devidamente aprovados no processo de certificação que integra o projecto "Alentejo Bom Gosto". - A airberlin prepara uma reestruturação para recuperar rentabilidade. Esta acção passa possivelmente pela divisão do grupo em duas áreas: negócio de voos regulares tradicionais e negócio de voos sazonais a destinos turísticos. - Casino Lisboa estreia o musical "Tomorrow Morning - Um Novo Dia", no próximo dia 4 de Junho, pelas 21h30. - A chegada de turistas internacionais deverá crescer cinco por cento na Europa durante o corrente ano, segundo previsões da European Travel Commission. - Segundo dados da PhoCusWright, cerca de 39% dos consumidores dos Estados Unidos fazem reserva de viagens e férias através das agências de viagens online e portais especializados. Contudo, as agências de viagens presenciais estão sentir subir as suas vendas de hotel e aviação. - A partir de Junho, às quintas-feiras, a partir das 17h00 e com entrada livre, o bar e os jardins do Hotel Vila Galé Palácio dos Arcos estão abertos para receber as tão aguardadas Sunset Parties da costa lisboeta.Com uma carta de bar exclusiva, estas tardes serão animadas por vários DJ's. - O Restaurante Astória, do Palácio das Cardosas, vai receber no dia 13 de Junho, o primeiro jantar oficial totalmente harmonizado com gin, em parceria com os reconhecidos Gin Lovers. - O stand dos Açores na BTL 2014 foi distinguido com o prémio "Melhor Stand Público BTL2014". - O Hilton Vilamoura promove no dia 05 Junho um workshop de cozinha com recurso à energia solar, conduzido pelo Professor Celestino Ruivo, docente e investigador da Universidade do Algarve. - O ministro dos Negócios Estrangeiros da República da Polónia, Radoslaw Sikorski, atribuiu ao cônsul honorário daquele país no Algarve, Elidérico Viegas, a Medalha "BENE MERITO". - O Casino Estoril acolhe, até ao próximo dia 10 de Junho, um importante evento de Pool e de Snooker no átrio principal. - Curio-A colletion by Hilton é o nome da nova marca de hotéis da Hilton Worldwide. - O Hotel Dolce Campo Real Lisboa em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa realiza, nos dias 14 e 15 de Junho, um evento vínico de excelência dirigido a todos os amantes de vinho, o Festival de Vinhos de Lisboa. - A TAP Portugal continua a alargar a sua rede de rotas e, para apoiar o seu crescimento, entrou o mercado das Filipinas com a parceria da Discover the Word, proporcionando vendas e suporte de marketing. - A 13ª edição do Festival Mawazine "Ritmos do Mundo" decorre este ano de 30 de Maio a 7 de Junho em Rabat. - A 35.ª edição da Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa - Fatacil arranca a 15 de Agosto dedicada ao mar, com entradas mais baratas e várias novidades.

04 06 2014

"Festival de Vinhos de Lisboa" acontece em Junho no Dolce CampoReal

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 03/06/2014
Meio: Ambitur.pt
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=f6a948bc

O Hotel Dolce Campo Real Lisboa em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa realiza, nos dias 14 e 15 de Junho, o Festival de Vinhos de Lisboa. O Dolce CampoReal Lisboa recebe esta feira, em formato de vinhos à prova, que promete surpreender todos os participantes, tendo presentes alguns dos mais prestigiados Produtores da região de Lisboa, assim como os Escanções de Portugal. A entrada no festival tem o preço de três euros com direito a um copo para as provas. Tanto no dia 14, como no dia 15, o evento tem início às 13h, terminando à meia-noite no primeiro e às 20h no segundo. O programa, além das provas de vinhos, terá bancas de doçaria regional, um showcooking dirigido pelo Chef do Hotel, Rui Fernandes, e duas palestras com os temas "Vinho e a nossa Cultura" e "Formas Raras de Abrir Garrafas" cujo orador é o reconhecido presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, Dr. Vasco Avillez. O Festival de Vinhos de Lisboa irá proporcionar ainda vários momentos de animação como um espectáculo de rancho folclórico, a Wine Party agendada para o jantar de sábado e um almoço no domingo, repleto de finos e tradicionais sabores da região do Oeste. Os participantes terão ainda a possibilidade de ganharem um fantástico fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio. O hotel disponibiliza ainda um pacote especial para quem adquirir o bilhete do festival que contempla a noite de sábado para domingo em quarto deluxe duplo com pequeno-almoço incluído e por apenas, 95 euros.

Primeiro Festival de Vinhos de Lisboa realiza-se nos dias 14 e 15 de junho

Tipo Meio: Internet
Data Publicação: 29/05/2014
Meio: Revista de Vinhos Online
URL: http://www.pt.cision.com/s/?l=154eacc5

O primeiro Festival de Vinhos de Lisboa, um evento vínico dedicado a todos os interessados pela área, realiza-se nos próximos dias 14 e 15 de junho, sábado e domingo, no Hotel Dolce CampoReal Lisboa. Este Festival vai contar com mais de 15 produtores e 100 vinhos para prova, showcookings com o Chef Rui Fernandes, bancas de doçaria regional, espetáculo dedanças folclóricas, palestras sobre 'o vinho e a nossa cultura' e 'formas raras de abrir garrafas', entre outras atividades, num evento organizado pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa), em parceria com o Dolce CampoReal. A iniciativa, que abre portas às 13h00, de dia 14, e termina às 20h00, de dia 15, vai contar, ainda, com uma Wine Party na noite de sábado e um almoço no domingo, harmonizado com Vinhos de Lisboa e com gastronomia local da região do Oeste. A entrada tem um custo de 3 euros e os participantes terão oportunidade de ganhar um fim-de-semana no resort, mediante a realização de um sorteio.