

Porto & Douro magazine



Janeiro 2011
Nº 6

Vinho do Porto à conquista de novos públicos

Rota do Vinho do Porto
parta à descoberta
de uma região encantada



MUDA DE CENÁRIO COM PORTO BRANCO

VINHO DO PORTO BRANCO + ÁGUA TÓNICA + LIMÃO + HORTELÃ + GELO



IVDP
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto



CAMPANHA FINANCIADA
COM A CONTRIBUIÇÃO DA
UNIÃO EUROPEIA E DE PORTUGAL



IFAP
Instituto de Investigação
da Agricultura e Pesca, Lda

Em busca do Rigor O seu a seu dono

Desde a sua criação que o IVDP assumiu uma postura de rigor nos vários aspectos que constituem a sua actividade.

Apresentado e visto por todos como a primeira instituição da Região Demarcada do Douro, estende as suas várias competências desde a cepa ao cálice, num controle minucioso das várias fases da construção do negócio da vinha e do vinho.

As suas competências cadastrais na classificação das parcelas de vinha, hoje apoiadas na técnica da fotografia aérea e nos mais modernos e sofisticados meios de medição, permitem-lhe com grande precisão obter a classificação das parcelas com vinha. Para esse resultado contribui, de forma decisiva, o trabalho competente dos funcionários que desempenham essa função, onde se inclui o seu recrutamento criterioso e, de forma igualmente decisiva, todo o trabalho a montante, pensado, projectado e executado pelos serviços de informática e os serviços técnicos do Porto e Douro.

O nosso trabalho, com o único objectivo de servir os viticultores e as empresas que se dedicam à colocação dos nossos vinhos nos mercados - gerando assim mais valias financeiras que possam ser partilhadas por toda a fileira - apoia-se na transversalidade dos serviços de informática em articulação permanente com todos os serviços e direcções de serviços (serviços administrativos e financeiros, serviços técnicos do Porto, serviços técnicos do Douro, bem como os laboratórios e as câmaras de provadores daquelas direcções, serviço de comunicação e marketing), desenvolvendo um trabalho integrado que todos conhecem e de que todos beneficiam, aproveitando também eles do grande desenvolvimento e investimento que o IVDP coloca no aperfeiçoamento permanente dos seus serviços de informática. Tudo sempre em nome do rigor, da eficácia e de um melhor serviço aos agentes económicos).

2010 foi um ano muito gratificante para o IVDP.



Luciano Vilhena Pereira
Presidente do IVDP IP

Logo no início de 2010 recebemos a distinção da Revista de Vinhos, que nos considerou a organização do ano no sector do vinho.

Na sua gala anual de atribuição dos prémios aos melhores de 2009, esta importante publicação do sector distinguiu o IVDP com o título de melhor organismo vitícola do ano.

Tal distinção enchendo-nos naturalmente de orgulho, leva-nos ao agradecimento educado, mas também reforça em nós o brio de continuar a desenvolver a nossa actividade com o sentido de aperfeiçoamento permanente que os tempos exigentes de hoje nos impõem.

Foi o que fizemos. E em boa hora, pois chegou entretanto ao nosso conhecimento que o IVDP, foi considerado no âmbito do Ministério da Agricultura, e na óptica da avaliação do desempenho como Organismo de Mérito com a avaliação de Excelente!!

Nestes dois prémios, de proveniências

tão diversas, alicerça o IVDP a convicção que está a trilhar o caminho certo, que está a fazer as opções certas, embora muitas vezes as mais difíceis, para poder apresentar resultados, sobretudo ajudar os operadores a apresentar resultados que sejam animadores para as denominações de origem Porto e Douro que defendemos e ajudamos a projectar em todo o mundo. Tudo isto se deve, essencialmente, à qualidade do trabalho de todos os colaboradores do IVDP. Um trabalho enorme. Com um grande espírito de equipa, com um grande sentido de pertença a uma instituição de que se orgulham e pela qual são capazes de dar o máximo. Mesmo que muitas vezes em condições de trabalho muito difíceis. E sobretudo, com o sentimento de que cada vez mais são parte integrante de uma instituição da RDD capaz de defender com equidade os interesses das duas profissões estruturantes da região: a produção e o comércio.

Para se perceber inteiramente a verdadeira dimensão da qualidade dos trabalhadores do IVDP, vou referir o facto de o IVDP ser um organismo vitícola nacional com os laboratórios acreditados pelo IPAC segundo a norma da qualidade NP EN 17.025; de ter duas câmaras de provadores profissionais, uma para a do Porto e outra para a do Douro, ambas igualmente acreditadas pelo referido normativo internacional, podendo afirmar que no sector vitivinícola mundial foi a primeira câmara de provadores a ser acreditada. Finalmente é o primeiro instituto público a solicitar voluntariamente a obter a acreditação como organismo de certificação de produtos pela norma NP EN 45.011. Nada disto seria possível sem tudo o que já disse sobre os trabalhadores do IVDP. Bem hajam.

Nesta quadra festiva quero desejar a todos eles e às suas famílias um Feliz Natal e um Ano Novo cheio de alegrias. Como de resto a todos os agentes económicos da RDD, razão de ser na nossa existência e do nosso trabalho.

Porto, 18 de Dezembro de 2010

ficha
técnica

Revista do Instituto dos
Vinhos do Douro e do Porto

Ano VI | Número 6

Janeiro 2011

Publicação Quadrimestral

Edição Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Director Paulo Osório (posorio@ivdp.pt)

Director-adjunto Eliana Torres,

Paulo Russell Pinto (russellp@ivdp.pt)

Conselho Editorial Ana Paula Janeiro (ajaneiro@ivdp.pt)

Eliana Torres (etorres@ivdp.pt)

Francisca Carvalho (fcarvalho@ivdp.pt)

Marta Leão

Paulo Russell Pinto (russellp@ivdp.pt)

Susana Monteiro (susana.monteiro@mediana.pt)

Número 6 - I Quadrimestre - 2011

Ano 2011

Colaboram neste número

Textos Ana Cristina Melo (acmelo@ivdp.pt),

Bento Amaral (bamaral@ivdp.pt), Eliana Torres (etorres@ivdp.pt),

Fernando Alves (fernando.alves@advid.pt), Marta Leão,

Paulo Barros (pbarros@ivdp.pt)

Fotografias Arquivo IVDP, Eliana Torres, João Paulo Sotto Mayor,

Sérgio Jacques, Shutterstock Images, Victor Ribeiro

Produção Be Widyout

Projecto Gráfico Pedro Cunha/Be Widyout

Os direitos sobre todos os textos e imagens publicados, pertencem aos respectivos autores

Os Artigos assinados são da exclusiva responsabilidade dos seus autores

Proibida a reprodução não devidamente autorizada

Impressão Tipografia Priscos

ISSN nº 1646-3307

Depósito Legal 321373/10

Tiragem 1000 exemplares

Propriedade Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Sede Social Rua dos Camilos, 90 | 5050-272 Régua

Contactos T. 254 320 130 | F. 254 320 149

Delegação Rua Ferreira Borges, 27 | 4050-253 Porto

Contactos T. 22 207 16 00 | F. 22 207 16 99

www.ivdp.pt | e-mail: ivdp@ivdp.pt

índice

Editorial

3

Economia

5

Vendas de Vinhos da
Região Demarcada do Douro em 2009

Marketing

8

Muda de Cenário

14

Festival de Cannes

15

Facebook
uma das janelas do IVDP para o Mundo

Entrevista

16

Luciano Vilhena Pereira,
presidente do IVDP

Enoturismo

21

Vamos ao Douro às Vindimas?

22

Rota do Vinho do Porto

Técnica

28

Evolução do Ano Vitícola 2009-2010

30

XXXIV Congresso Mundial
da Vinha e do Vinho

Informação Jurídica

32

A natureza jurídica do IVDP

Agenda

34

Harmonias

35

Porto & Douro magazine

A Porto & Douro Magazine encontra-se disponível para download através do site
www.ivdppt ou do Facebook ([vinhos do douro e do porto](http://vinhos.douro.e.do.porto))

Os interessados em obter a Porto & Douro Magazine na versão impressa devem dirigir um email para
marketing@ivdppt

contactos

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Serviço de Comunicação
e Marketing
Rua Ferreira Borges, 27
4050 – 253 Porto

www.ivdp.pt ou facebook
(vinhos do douro e do porto)



Vendas de Vinhos da região Demarcada do Douro em 2009

Em 2009 a comercialização dos vinhos da Região Demarcada do Douro (RDD) com Denominação de Origem (Vinho do Porto, DOC Douro e Moscatel Douro) e com Indicação Geográfica (Duriense) totalizou 12,6 milhões de caixas (-9,0% do que em 2008), no valor de 445,9 milhões de euros (-5,9%).

Por: Ana Cristina Melo

Tal como no ano precedente, podemos afirmar que 2009 foi um ano difícil para o sector na RDD. No entanto, há que notar que a evolução negativa dos dois últimos anos apresenta, essencialmente, razões conjunturais (in Relatório Anual 2009 do Banco de Portugal - "Em 2009, assistiu-se à mais profunda recessão económica global no período do pós-guerra"), que afectaram não só os vinhos da RDD



mas o sector vitivinícola em geral e, muito concretamente, vinhos com notoriedade internacional.

Os seguintes exemplos comprovam essa afirmação: em 2009 quebras de 4% e de 3% nas vendas de vinho da Madeira, em quantidade e no preço médio respectivamente; decréscimos de 9% para o Champanhe, na quantidade e no preço médio; diminuições na quantidade vendida de 6% para os vinhos de Rioja, de 8% para o Jerez e de 16% para a quantidade expedida/exportada de

vinhos de Bordéus. Em comparação com esses exemplos, é de realçar que a maior parte dos vinhos da RDD tiveram (ver Gráfico 1):

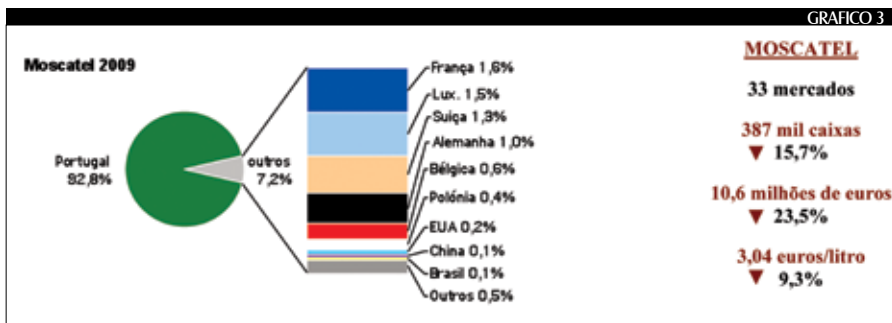
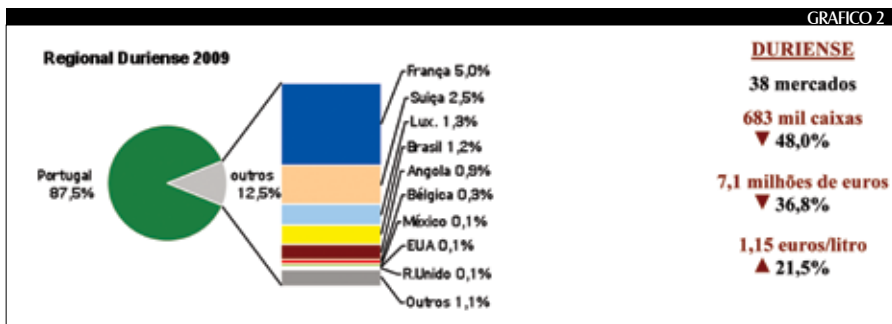
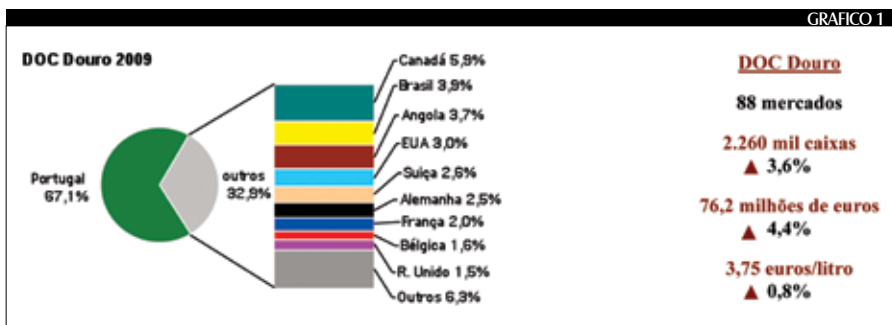
- ou quebras em quantidade menos acentuadas (Vinho do Porto), ou até registaram um crescimento (DOC Douro);
- ou comportamentos bem melhores ao nível do preço médio (estagnação no caso do Vinho do Porto e aumentos no caso do DOC Douro e do Duriense).

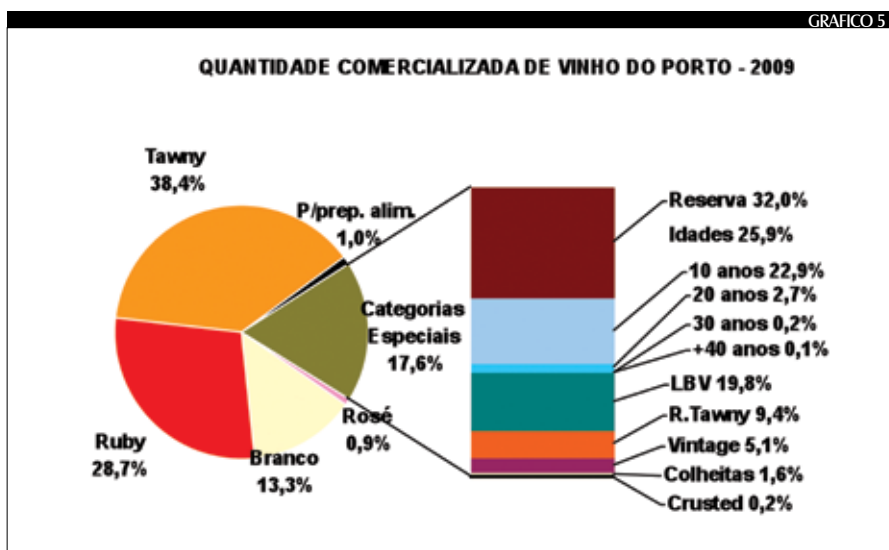
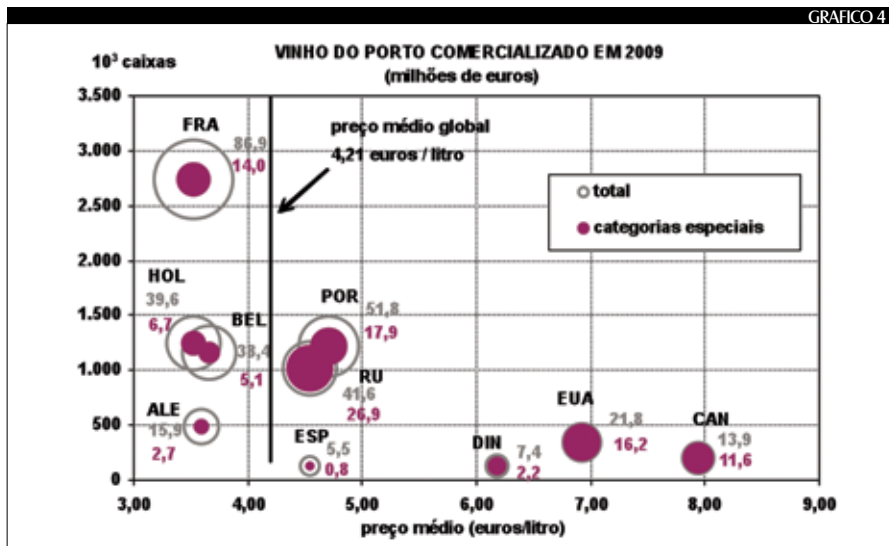
Na evolução das vendas de vinhos da RDD em 2009 destaca-se pela positiva o DOC Douro, pois conseguiu resistir aos efeitos da recessão mundial, registando um crescimento na quantidade vendida, acompanhado de um ligeiro aumento do preço médio em termos nominais (ver Gráfico 2).

No caso do Duriense verifica-se, pelo segundo ano consecutivo, uma forte quebra na quantidade vendida, mas um também significativo crescimento do preço médio; estas evoluções terão essencialmente a ver com uma menor aposta neste segmento por parte de alguns operadores, nomeadamente em favor do segmento do vinho de mesa (ver Gráfico 3).

Depois de um ano de 2008 muito positivo, o Moscatel não conseguiu manter o mesmo nível de vendas, com uma forte diminuição na quantidade, exclusivamente em resultado do decréscimo registado nas vendas no mercado nacional (-25,2%), uma vez que as expedições/exportações aumentaram 5,5% (ver Gráfico 4).

No que respeita ao Vinho do Porto, ao contrário do que se verificou no ano precedente, em 2009 a quebra registada na quantidade vendida foi sobretudo influenciada pela evolução no mercado nacional (-11,9%), pois o decréscimo ao nível das expedições/exportações não foi tão forte (-5,4%). Também em termos de preço médio a evolução foi bem pior nas vendas em Portugal do que nas efectuadas para mercados externos; assim, o ligeiro aumento do preço médio das expedições/exportações (+0,3%) compensou o decréscimo do preço médio praticado no mercado nacional (-1,2%), resultando numa estagnação do preço médio global de comercialização de Vinho do Porto.





PORTO
106 mercados
9,39 milhões de caixas
▼ 6,3%
352,1 milhões de euros
▼ 6,3%
4,21 euros/litro
= 0,0%

Em termos de tipos de vinho, 2009 seguiu a tendência do ano anterior para o decréscimo da representatividade das categorias especiais no total da comercialização de Vinho do Porto. Com efeito, embora ao nível dos vinhos Standard também se tenha verificado uma diminuição nas vendas, essa evolução foi mais acentuada para os Porto Premium, que assim viram a sua quota de mercado em quantidade baixar para 17,6% (18,5% em 2008) e em volume de negócios para 33,3% (34,7% em 2008).

Na comercialização de Vinho do Porto em 2009 (ver Gráfico 5), por tipo de vinho, é de destacar a quebra na quantidade vendida de quase todos os tipos de vinho à excepção do Vintage e do Rosé. O Vintage 2007 começou a ser vendido em 2009 e foi um sucesso imediato (o seu peso na quantidade total de Vintage vendida em 2009 foi de 47%), contribuindo para o

aumento das vendas de Vintage e da sua representatividade no total das vendas de Vinho do Porto (de 3,9% em 2008 para 5,1% em 2009).

Com apenas dois anos completos de vendas, o Porto Rosé apresenta em 2009 um forte crescimento na quantidade vendida e uma maior penetração em diversos mercados (no ano precedente, 52% das suas vendas foram para o Reino Unido; já em 2009 os seus principais mercados foram a França – 45%, a Holanda – 22%, a Alemanha – 16% e o Reino Unido – 7%); assim, este é um novo tipo na gama de Vinho do Porto que certamente ajudará à conquista de novos públicos, nomeadamente através da diversificação dos momentos de consumo que este tipo de vinho propicia.

CATEGORIAS ESPECIAIS
19,6 milhões de garrafas
▼ 11,0%
117,1 milhões de euros
▼ 10,2%
7,95 euros/litro
▲ 0,9%

SEM DESIGNAÇÃO ESPECIAL
91,8 milhões de garrafas
▼ 5,2%
235,0 milhões de euros
▼ 4,3%
3,41 euros/litro
▲ 1,0%



Vinho do Porto apetecível
em todos os momentos do dia

Muda de cenário!

Dando seguimento à estratégia de marketing delineada para o triénio de 2009/2012, o IVDP lançou no mercado nacional, no início de Agosto, a sua campanha de marketing de Verão 2010.

Por: Eliana Torres

Com o mote “Muda de Cenário”, esta campanha teve como pilar estratégico o alargamento do consumo do Vinho do Porto, mostrando que este não é tão somente um vinho de carácter intimista nos grandes momentos, mas um vinho que, pela sua grande variedade qualitativa, se pode adaptar a todos os momentos do dia-a-dia. Desta forma, angariando novos consumidores, designadamente públicos mais jovens, de posturas descontraídas e receptivos a novas experiências. Esta estratégia é um complemento ao plano de promoção das categorias especiais de Vinhos do Porto e das suas combinações gastronómicas, alicerçada numa forte componente educacional a nível mundial. Com um orçamento de 220 mil euros, a



ATREVA-SE E EXPERIMENTE!

Aguçamos-lhe a curiosidade pelos nossos cocktails? Então aqui ficam algumas sugestões para beber o seu Vinho do Porto.

PORTO ROSÉ. Numa altura em que se verifica um forte aumento da apetência do público mais jovem e descontraído pelos vinhos rosé, quer pela sua cor apelativa e carácter frutado, quer pela sua frescura e facilidade com que se bebe, o IVDP sugere o PORTO ROSÉ preparado em copo alto, com uma rodela de laranja e bastante limão.

CAIPIPORTO. A caipirinha “reinventada”. Utilize Porto Branco Extra-Seco, lima, açúcar e gelo picado e obterá uma bebida refrescante e com menor teor alcoólico que a versão original com cachaça.

PORTONIC. A partir de Branco Seco servido num copo alto, com água tónica, gelo e uma rodela de limão, o PORTONIC é uma boa opção como aperitivo.

campanha “Muda de Cenário” envolveu uma acção concertada de publicidade, comunicação, relações públicas, que visou divulgar os vinhos do Porto como companhia para o Verão. Procurar diversificar hábitos de consumo e ir ao encontro de públicos mais jovens, receptivos a novas experiências, são os outros pilares desta estratégia.

O âmbito da campanha publicitária é o mercado nacional, estando o seu cerne geográfico localizado no Norte (no Porto e em Braga), no Centro (em Coimbra, Aveiro e Figueira da Foz), na Grande Lisboa e no Sul (no Algarve).

“Muda de Cenário” desafia a uma mudança de atitude. Mais do que ser apreciado à lareira, o Vinho do Porto também se serve fresco, em apetecíveis cocktails, nas praias e nos bares, mantendo as mesmas características de sempre: sofisticado e único!

É desta forma que o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) – focando a sua estratégia num tipo de vinho específico (o Porto Branco) e, aproveitando a recém lançada categoria Porto Rosé – promove o CAIPIPORTO, o PORTONIC e o PORTO ROSÉ como formas de mostrar que este também se pode beber fresco, em deliciosos cocktails, nas praias ou em bares. Promovendo uma imagem rejuvenescida





do Vinho do Porto, a Campanha de Verão "Muda de Cenário" tem como target o público jovem (25-35 anos), classe média e média-alta, urbano e gerador de tendências (trend setters), sem experiência de consumo do Vinho do Porto, mas disposto a experimentar coisas novas. Com a campanha de meios, na qual se incluíram, numa primeira fase, inserções publicitárias na imprensa escrita, e em mupis (painéis envidraçados) espalhados pelas mais importantes zonas balneares do país, avançaram acções de contacto directo, com a apresentação do conceito em eventos sociais (festas sunset de Verão na praia de Moledo, e na Baixa do Porto), centradas numa estratégia de apresentação simultânea de sampling, degustação, e diversão: o show de cocktails.

SUGESTIVOS COCKTAILS APELAM A MUDANÇA DE ATITUDE

Imagens sugestivas de cocktails feitos a partir do Vinho do Porto Branco e Rosé apelam a novos consumos e novos consumidores e a uma mudança assumida de atitude perante o consumo de Vinho do Porto.

A campanha é lançada numa altura em que as exportações de Vinho do Porto dão sinais de recuperação. No primeiro



semestre, as vendas cresceram 12%, impulsionadas pelo mercado americano, onde registaram um crescimento de 50% e britânico (35%). Na Dinamarca, as vendas de Vinho do Porto triplicaram. O crescimento de 5,6% na quantidade total vendida (cerca de quatro milhões de caixas, quando comparado com o primeiro semestre de 2009, a par do crescimento do preço médio associado à evolução das categorias especiais) representa uma mudança positiva nas estatísticas dos últimos anos e boas notícias para o sector. O próprio lançamento da categoria Vinho do Porto Rosé mostra que o sector continua a evoluir e a apostar na inovação como vector de vendas, com a oferta de produtos apelativos.

O IVP tem apostado forte na comunicação de novas formas e ocasiões para apreciar os vinhos do Porto, desenvolvendo uma campanha de promoção de uma imagem jovem e inovadora. Para tal, centrou durante o Verão – um período habitualmente pouco propício para o consumo deste vinho – a sua estratégia de marketing na promoção de tipos de vinhos do Porto específicos, designadamente, Porto Branco e Porto Rosé, simples ou em cocktails deliciosos e fáceis de preparar.





Em Braga IVDP de mãos dadas com o projecto Artémis

O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P. associou-se ao evento de beneficência "SIM Mais Mulher – Jantar Solidário", em prol do Projecto Artémis. No dia 30 de Novembro, em Braga, no espaço Aristides, 200 mulheres "Mudaram de Cenário" e brindaram com Porto Rosé, Caipiporto e Portonic. Para Margarida Direito, promotora do evento, "as 200 mulheres presentes são 'chefes de família', preocupadas, atentas, activas, ambiciosas, que apreciam a vida e os seus pequenos prazeres, logo apreciam a riqueza e o valor do Vinho do Porto". E acrescenta, ainda, que "queremos que por uma noite estas senhoras mudem de cenário e ajudem o projecto Artémis. Acreditamos que o Vinho do Porto é dirigido a Mulheres Especiais e é com elas que contamos neste evento".

Caminha vibrou ao sabor dos
cocktails de Vinho do Porto

A companhia ideal

para
um
Verão
mais
cool

Por: Eliana Torres

O Bar "Pra Lá Caminha", em Moledo, uma das praias mais badaladas do Verão no Norte do país, foi o cenário ideal para se provarem e aprovarem os diversos cocktails especialmente preparados com Vinho do Porto, numa festa que teve como tema "Muda de Cenário" e onde se podiam encontrar personalidades ligadas ao mundo social.

"Muda de Cenário ao pôr-do-sol" – uma original campanha promovida pelo IVDP com o objectivo de cativar novos públicos para o consumo do Vinho do Porto. Foi impossível ficar indiferente ao espectáculo de ritmos, cores e sabores dos profissionais da Cocktail Academy que provaram que o Vinho do Porto é mesmo a companhia para um Verão cool e fashion.





Também a Baixa do Porto brindou com cocktails deliciosos Vinho do Porto o Rei da noite



Por: Eliana Torres

Dezoito de Setembro. Em jeito de brinde ao final do Verão foi a vez da Baixa do Porto receber a festa "Muda de Cenário". Aproveitando as inaugurações simultâneas de artes plásticas na Rua Miguel Bombarda – referência na animação cultural da cidade –, os apreciadores de arte foram desafiados "a provar e a aprovar" os cocktails. Espaço

escolhido – a Oficina "Miguel Costa Cabral", onde foi instalado um bar e uma zona lounge com disco-jóqueis. No mesmo dia, mas à noite, a acção "Muda de Cenário" continuou na "Casa do Livro", um dos mais emblemáticos locais da Rua Galeria de Paris. Pela noite dentro, o Vinho do Porto foi o rei da noite, tendo cumprido com a promessa de refrescar os jovens portuenses.





Vinho do Porto marca presença em variadíssimas acções públicas

Uma agenda preenchida

Por: **Eliana Torres**

Além das festas subordinadas ao mote "Muda de Cenário", o IVDP marcou presença, no mês de Setembro, na Inauguração do Hard Club (16 de Setembro) no recuperado

edifício do Mercado Ferreira Borges e, no mesmo espaço ainda (27 de Setembro), na Comemoração do Dia Mundial do Turismo, assim como no evento artístico "Look Up! Natural Porto Art Show", com os cocktails no Atelier Paulo Lobo, no dia 14 de Outubro.

Porto e Douro Wine Show 2010

O Convento do Beato em Lisboa recebeu nos dias 27 e 28 de Novembro a quinta edição do PORTO E DOURO WINE SHOW. Uma iniciativa do IVDP em parceria com a No More e a Dmp+Aso.

O programa que contou com a presença de mais de 50 expositores de vinhos do Porto e Douro e vários produtos Gourmet,



promoveu ainda a realização de Cozinha ao Vivo, Conversas sobre o Vinho, Harmonizações e Provas de

Vinhos numa ambiência 'fashion', com apontamentos assinados pela estilista Katty Xiomara.

Festival de Cannes

Vinho do Porto

faz as delícias das estrelas internacionais

Por: Eliana Torres

A campanha de alargamento da base consumidora de Vinho do Porto não se restringiu ao mercado nacional, com a promoção "Muda de Cenário". O recente aparecimento da categoria Porto Rosé, associado à crescente procura de consumidores mais jovens, informados e interessados, tem levado o IVDP a procurar enquadrar nos seus objectivos de promoção e defesa da denominação de origem estratégias que façam aumentar o grau de percepção de Vinho do Porto

e tornem os cocktails à base de Porto Branco e o Porto Rosé bebidas apreciadas e da moda para públicos mais jovens e descontraídos.

Assim, os cocktails à base de Vinho do Porto foram apresentados, pela primeira vez, no Festival de Cannes, em França, em Maio deste ano, onde fizeram, durante dez dias, as delícias do público e das estrelas internacionais que passaram pela praia do Hotel Majestic Barrière. De entre os famosos destacam-se o realizador Manoel de Oliveira e os actores Terrence Howard e Russell Crowe.





Facebook – uma das janelas do IVDP para o Mundo

Uma nova era de comunicação!

Quando em 2004 um estudante da Universidade de Harvard decidiu criar um site de relacionamento social para ser utilizado pelos estudantes, seguramente não imaginava a revolução que iria causar a nível de ligações sociais e empresariais. Actualmente, já são mais de 500 milhões, os utilizadores inscritos no Facebook.

Por: Marta Leão

Dentro deste número, e aproveitando este novo meio de comunicação e divulgação, estão incluídas inúmeras empresas que aderiram à rede, aproveitando para partilhar de forma quase gratuita com milhões de utilizadores, as mais recentes novidades, eventos, lançamentos de novos produtos e até promoções exclusivas para fãs. Através destas redes, para além de ter sido possível uma troca constante de links, partilha de interesses e distribuição de notícias, tem-se apresentado como um meio eficaz de divulgação de negócios, utilizado por grandes empresas para a apresentação e dinamização das suas marcas e produtos, através de constantes



actualizações, ligando o consumidor a uma página onde pode encontrar mais informações sobre o serviço ou produto oferecido. Acima de tudo, poderá ver-se estes novos meios de comunicação como ferramentas para o fortalecimento das marcas no ambiente virtual, através da agregação de seguidores que recebem em tempo real as actualizações enviadas pelas empresas. Para além desta vantagem notória de divulgação e promoção da marca ou serviço em questão, a curto ou médio prazo é possível uma gestão da reputação da mesma, observando as reacções directas do público aos eventos promovidos e produtos lançados. Perante estas reacções directas, é possível uma rápida resposta da

empresa até perante uma situação de eventual crise.

Acompanhando esta tendência e verificando a necessidade de um maior contacto com os internautas, produtores e utilizadores regulares do site institucional, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) criou a sua própria página no Twitter e no Facebook, contando aqui já com mais de 7.000 fãs.

Durante mais de um ano, o IVDP fez do Facebook uma das suas principais janelas para o mundo e foi através desta rede que foi possível organizar passatempos para oferta de bilhetes para a “Essência do Vinho”, “Encontro com o Vinho e Sabores”, fotoreportagem de eventos em que o IVDP organizou ou se associou”, sugestões para harmonizações gastronómicas e ainda partilha imediata de fotografias em provas de vinhos com jornalistas especializados. Através da inscrição nestas duas redes sociais, o IVDP tem conseguido estabelecer uma maior e mais estreita relação com o Sector, conseguido igualmente cativar o público em geral para participar, comentar e deixar as suas sugestões nessa mesma página. Com esta inclusão, pretende-se assim estabelecer uma relação de proximidade e “alcance” por parte do IVDP e promoção do seu objecto principal: os Vinhos do Douro e do Porto.

Twitter: IVDP_IP

Facebook: Vinhos do Douro e do Porto
Faça parte desta rede!

Luciano Vilhena Pereira

Presidente do IVDP

“Queremos consolidar o consumo e cativar novos públicos”

Luciano Vilhena Pereira é presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) desde Outubro 2008. Afável no trato e incisivo nas suas decisões, tem o mérito de ter associado os vinhos do Douro e Porto aos grandes festivais de cinema do mundo. Em Cannes, San Sebastian e no Douro Film Harvest, os vinhos desfilarão, lado a lado, com as estrelas mais badaladas do grande ecrã. Tudo na busca de um objectivo: partir ao encontro de novos públicos, receptivos a novos sabores e apreciadores da qualidade e da notoriedade da mais antiga Região Demarcada do Mundo. Muda de Cenário foi o nome da campanha que marcou o Verão. Os vinhos, esses, para já, contrariaram a tendência e fecharam o mês de Novembro com valores muito positivos. Com o regresso da Casa do Douro ao Conselho Interprofissional depois de anos de afastamento, Vilhena Pereira acredita e lutará para que se possa criar um clima de diálogo e compreensão para as diferentes sensibilidades das profissões.

Por: Susana Monteiro

Porto & Douro Magazine – Este Verão o Vinho do Porto mudou o cenário?

Luciano Vilhena Pereira – É preciso realçar que esta foi uma campanha de verão. A alavanca do trabalho promocional do IVDP deverá ter sempre e como prioridade a promoção e divulgação das categorias especiais. Com a campanha Muda de Cenário abrimos uma nova forma no modo como o Vinho do Porto se dá a conhecer e como comunica com os

públicos mais jovens. Queremos chegar a todos os apreciadores e potenciais apreciadores e, para tal, temos que nos adaptar às exigências que os mercados nos levantam. A mensagem de que o Vinho do Porto não é uma bebida para desfrutar só no Inverno à lareira, mas sim um vinho com charme e requinte e, ao mesmo tempo, associado a um estilo de vida moderno e actual, tem que passar e foi essa a premissa base da campanha que marcou o Verão. Todavia, e como já referi, o objectivo primeiro na promoção dos vinhos do

Porto é dar a conhecer as categorias especiais: Vintage, LBV, Colheita, Tawnies com indicação de idade e Reserva.

Porto & Douro Magazine – Também implicou uma mudança na comunicação do IVDP que, por norma, não utiliza a publicidade como ferramenta. As empresas aderiram à iniciativa? Há já resultados deste investimento?

Luciano Vilhena Pereira – Não podemos sugerir uma mudança de cenário se

a própria instituição IVDP não dá o exemplo. Só através da reinvenção podemos conseguir mais e melhor. Queremos estar onde por norma não estamos e chegar onde até agora ficávamos pelo caminho. Os ciclos dos mercados e da economia mostram-nos que todos os dias têm que se procurar novos nichos e novas artes para conseguirmos os nossos intentos. As empresas têm aderido de forma muito positiva aos desafios que lhes colocamos, e só assim se justifica que as acções tenham sucesso. Creio que, em termos de números, não será possível precisar se o Muda de Cenário provocou uma causa-efeito directo nas vendas, mas que não passou indiferente, isso garanto que não passou.

Porto & Douro Magazine – Essa reinvenção também se reflecte na presença dos vinhos do Douro e Porto nos grandes festivais de cinema?

Luciano Vilhena Pereira – Queremos atingir um público informado e apreciador. A nossa missão, quer nos mercados nacionais, quer nos internacionais é, acima de tudo, promover as categorias Premium que são as que dão notoriedade à denominação de Origem e apostar numa sensibilização crescente da harmonia entre os vinhos e a gastronomia. Diferenciamo-nos porque o nosso Vinho é notável. Estar em reputadas manifestações artísticas como o Festival de Cinema Douro Film Harvest, que o IVDP ajudou a nascer, ou o Festival de Cinema de San Sebastián

ou o de Cannes, põe-nos na boca e no palato do mundo. Não podemos esquecer que o mercado francês continua a ser o mais importante para o Vinho do Porto representando, no mês de Outubro, 30% da quantidade exportada e 24,4% em volume de negócios. Nem por isso podemos baixar a fasquia. Pelo contrário: consolidar o consumo e cativar novos públicos tem que ser uma persistência.

Porto & Douro Magazine – E o mercado nacional é outra aposta?

Luciano Vilhena Pereira – Voltamos a organizar uma edição do Porto e Douro Wine Show no final de Novembro em Lisboa, em que participaram milhares de apreciadores da capital. Também tivemos um impressionante registo de agentes económicos da Região Demarcada do Douro inscritos que apresentaram os seus vinhos e que apostaram neste mercado para aumentar a sua visibilidade. Neste evento, este ano, apostamos na moda e no glamour como ligação aos vinhos e correu muito bem. Também houve uma componente gourmet no evento. O IVDP pretende reforçar a estratégia de focalização dos vinhos do Douro e do Porto na ligação à gastronomia e à

As empresas têm aderido de forma muito positiva aos desafios que lhes colocamos, e só assim se justifica que as acções tenham sucesso. Creio que, em termos de números, não será possível precisar se o Muda de Cenário provocou uma causa-efeito directo nas vendas, mas que não passou indiferente, isso garanto que não passou.





diversidade de momentos de consumo, promovendo os vinhos Premium. E em 2011 vamos voltar a organizar, entre outras actividades, o concurso de Gastronomia com vinho do Porto, que tem um âmbito nacional e que se pretende afirmar, uma vez mais, como o maior concurso de harmonizações gastronómicas de Portugal.

O contexto económico mundial não é o mais favorável, contudo, os últimos números para os vinhos do Douro e Porto parecem contrariar a tendência... Sempre com as devidas reservas e moderação no entusiasmo, de facto, até Novembro de 2010 tivemos uma evolução positiva. Em relação

ao Vinho do Porto, tivemos um crescimento de 3.7% na quantidade total vendida, que representa cerca de 7,3 milhões de caixas, a par do crescimento do preço médio associado à evolução das categorias especiais, só pode deixar-nos satisfeitos. São boas notícias, nomeadamente se realçarmos o crescimento do preço médio que, desde 2005 estava estagnado, relacionado com a evolução

ao nível das categorias especiais, ainda mais destacada que o total da comercialização. Então o sucesso do Vintage 2007 teve repercussões enormes no crescimento do vinho do Porto.

Porto & Douro Magazine – Para este números contribuem os tradicionais mercados ou há destinos que se começam a evidenciar pelo crescente interesse nos vinhos do Douro e Porto?

Luciano Vilhena Pereira – O trabalho que o IVDP tem vindo a desenvolver de promoção dos vinhos e da protecção da nossa denominação de origem, a par com os investimentos das próprias marcas, começa a reflectir-se em novas aberturas. Tenho que destacar o Canadá que é um mercado cada vez mais representativo para o sector dos vinhos do Douro e no qual temos vindo a manter a aposta nas acções de contacto directo com os públicos informados, exigentes e apreciadores. Estivemos neste país da América do Norte em Outubro porque depois do sucesso da presença dos nossos vinhos, em Fevereiro de 2010, no





de negócios superior a 4,7 milhões de euros. Aliás, neste momento, o mercado brasileiro fica bastante acima da média de expansão das vendas de Vinho do Porto. A verdade é que o Brasil é uma aposta que não temos descurado. Pela afinidade da língua, num país de milhões de habitantes, temos vindo a dar a conhecer os nossos vinhos. Ainda em Maio deste ano, o IVDP promoveu no Brasil um conjunto de acções de promoção, incluindo duas provas de vinhos do Douro e do Porto no Rio de Janeiro e em Brasília e duas provas comentadas com jantar harmonizado nas mesmas cidades. Já em Abril as mesmas iniciativas tinham sido realizadas em São Paulo e Curitiba. Nos dados de Novembro do IVDP, o Brasil figura, também, como o terceiro maior mercado para os vinhos da região do Douro. Com 2,8 milhões de euros em vendas para o Brasil de Janeiro a Setembro, os produtores durienses têm, este ano, um crescimento do negócio com o mercado brasileiro na ordem dos 18%.

Porto & Douro Magazine – Em Outubro de 2008 tinha por objectivo ter a Produção plenamente representada no Conselho Interprofissional e lamentava a relação de tensão entre o Instituto e a Casa do Douro. Dois anos depois, o primeiro concretizou-se...

Luciano Vilhena Pereira – E as relações deixaram de ser tensas! Há dois anos, na tomada de posse, tinha dois objectivos distintos: trazer a Produção para o CI e dar uma nova centralidade ao IVDP na Régua, nomeadamente com a construção de uma nova sede. Trazer a Casa do Douro para o CI era algo que não dependia do IVDP, mas insisti muito, quer com a Direcção da Casa do Douro, quer com o Presidente do seu Conselho Regional acerca da necessidade e até do imperativo moral de integrarem o Conselho Interprofissional do IVDP. É aí que se decidem os problemas que importam aos viticultores e a ausência de parte substancial da Produção desse terreno e de decisão prejudicava muito os

Festival “Montreal en Lumière” e da prova de Vintages emblemáticos no Café Ferreira em Montreal, não havia como não voltar. Montreal e Toronto foram palco de duas provas em dois locais emblemáticos: na Galerie MX, e no Berkeley Church Heritage. É sabido que os consumidores canadianos privilegiam a qualidade e a excelência. Neste contexto, as acções do IVDP surgem com o objectivo de atingirem um público informado e apreciador. A escolha de uma galeria de arte contemporânea foi arrojada mas certa e a prova de Montreal direccionou-se para um público mais jovem, adepto de experiências novas. No total, contactaram com os vinhos do

Douro e Porto cerca de 600 pessoas, entre profissionais e consumidores finais jovens e, embora em Toronto o local fosse mais convencional a, receptividade também foi excelente.

Porto & Douro Magazine – Além do Canadá que outras surpresas positivas revelaram os mercados? Brasil...

Luciano Vilhena Pereira – Indiscutivelmente o Brasil! O vinho é tradicionalmente um dos produtos que Portugal mais exporta para o Brasil, mas os nossos, até ao momento, foram os que se destacaram pelo aumento significativo do número de vendas. O Vinho do Porto cresceu 35,7% face a 2009, atingindo um volume

viticultores. A presença da Produção no Conselho Interprofissional é decisiva para se definirem os rumos da Região Demarcada do Douro e tratar de todas as questões importantes para os durienses.

Porto & Douro Magazine – Como o cadastro?

Luciano Vilhena Pereira – O cadastro está a ser construído pelos serviços do IVDP com base no ficheiro do IVV e nos modernos métodos de medição e controlo de parcelas de vinha. Essa questão esteve em cima da nossa mesa de trabalho e hoje não é nenhum problema para a Região Demarcada.

Porto & Douro Magazine – É essa a “dimensão científica” que defende para o sector?

Luciano Vilhena Pereira – Há, de facto, necessidade de dar “dimensão científica” ao sector vitivinícola nacional e para mim o melhor exemplo é a carta de solos que está a ser elaborada na região duriense. A zonagem é uma espécie de carta de solos do Douro que nos vai dizer o que devemos plantar em determinado sítio e como. É um dos exemplos do trabalho de investigação e de modernização que está a ser feito na mais antiga região demarcada do mundo, com o apoio da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), o Instituto Superior de Agronomia e a Universidade de Madrid.

Porto & Douro Magazine – Este ano, a Região Demarcada do Douro foi autorizada a produzir 110 mil pipas de mosto generoso (tal como em 2009). A produção aplaudiu, o comércio votou contra, e o presidente do IVDP, que preside ao Conselho Interprofissional, desempatou.

Luciano Vilhena Pereira – Com o regresso dos conselheiros da produção indicados pela Casa do Douro, a primeira decisão foi a fixação do quantitativo de mosto generoso. Estiveram a votação duas propostas: a do comércio, que pretendia ver reduzida para 100 mil pipas a autorização de mosto generoso, e a da produção, que era

coincidente com a visão que o presidente do Interprofissional tinha de 110 mil pipas. Os argumentos invocados em contrário não convenceram nem a produção nem o presidente do Interprofissional, por isso foram fixadas as 110 mil pipas. Por um lado, no ano passado houve um abaixamento dos excedentes de dez mil pipas. Ou seja, havia de excedentes 15.900 pipas e passou a haver apenas 5.900 pipas. Isso convenceu os representantes da produção de que, mesmo que as vendas estabilizem, é possível haver um abaixamento do saldo de capacidade de venda. Acontece que as vendas cresceram e mesmo com as 110 mil pipas teremos um abaixamento do saldo da capacidade de

venda. A questão dos preços é essencial para a produção, mas também para o comércio. Face ao acréscimo de vendas verificado até ao fim de Novembro, tudo indica que os preços se irão manter iguais ou muito próximos aos do ano passado. E ainda bem!

O negócio da Região Demarcada do Douro tem que ser cada vez mais um negócio conjunto da produção e do comércio. A venda tem que gerar dinheiro que seja distribuído de forma equitativa entre todos os agentes da produção, desde o comércio aos agricultores e é dentro deste conceito que continuarei a movimentar e a desenvolver a minha actividade como presidente do Interprofissional.





Aldeias vinhateiras em festa

Vamos ao Douro às vindimas?

Aliar o Turismo ao Vinho tem sido um dos propósitos das várias instituições do Douro que, de uma forma organizada e articulada, ofereceram a Festa das Vindimas do Douro 2010, num programa intitulado "Vamos ao Douro

às Vindimas?". Num evento que se estendeu até 30 de Outubro, os visitantes puderam experimentar as principais etapas de uma vindima: o cortar das uvas, a pisa nos tradicionais lagares e a prova dos vinhos já produzidos nas rogas

anteriores. Mas também deliciarem-se com provas de gastronomia e usufruírem de visitas guiadas e sociais. Tudo isto foi possível nas quintas durienses aderentes ao evento.

Além do corte das uvas e das lagaradas, o programa englobou também simpósios e seminários temáticos, de índole nacional e internacional, exposições e o Festival das Aldeias Vinhateiras onde não faltou animação de rua, ranchos folclóricos, bandas de música e peças de teatro encenadas ao ar livre. Os mais curiosos podem aceder ao website www.vamosaodouroasvindimas.com



Rota do Vinho do Porto (e do Douro)

Parta à descoberta de uma **região encantada!**

Por: [Eliana Torres](#) | [Susana Sousa](#)

Inaugurada a 21 de Setembro de 1996, a Rota do Vinho do Porto tem como principal objectivo contribuir para que a Região Demarcada do Douro – a mais antiga do mundo – seja cada vez mais um destino de excelência. A Rota do Vinho do Porto foi criada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, Casa do Douro e Órgãos Regionais de Turismo do Vale do Douro (Região de Turismo do Douro Sul, Região de Turismo da Serra do Marão, Região de Turismo do Nordeste Transmontano e Junta de Turismo da Régua).

Baseados em critérios qualitativos pré-definidos, foram seleccionados para integrarem a Rota do Vinho do Porto 54 locais, situados na Região Demarcada do Douro

Na região dos vinhos do Porto e Douro, turismo e gastronomia correm lado a lado, tal como as margens de um rio. Partir à descoberta desta região é partir ao encontro das suas gentes, dos seus viticultores e de inúmeros locais com interesse patrimonial, histórico e cultural. A paisagem do Douro encanta a vista, a natureza e o rio despertam odores!

e freguesias limítrofes, que se encontram directa ou indirectamente relacionados com a cultura vitivinícola. Em cada um destes locais, o visitante poderá usufruir o que de melhor tem esta região, graças também ao papel desempenhado pelos Produtores Engarrafadores, Adeegas Cooperativas, Comerciantes de Vinho do Porto e Douro, Enotecas, Turismo em Espaço Rural e Centros de Interesse Vitivinícola.

Enquadrada numa incrível paisagem natural, a Rota do Vinho do Porto fornece informações detalhadas sobre a Região Demarcada do Douro e os seus vinhos. Uma rota que ajuda a promover o turismo numa região cuja paisagem natural é património da UNESCO.

A CRIAR CONDIÇÕES PARA O DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO

Através da sua Associação de Aderentes, a Rota do Vinho do Porto tudo tem feito para publicitar e criar condições para o desenvolvimento turístico da Região, quer através das suas actividades de divulgação, quer através da

organização da recepção turística. Desta forma, o visitante poderá encontrar desde o pequeno viticultor ao grande produtor de vinhos da Região Demarcada do Douro – Vinho do Porto, DOC Douro, Moscatel e Espumante – podendo visitar as vinhas e adegas, provar e comprar vinho e participar nos mais diversos trabalhos vitícolas: vindima, pisa em lagar, entre outros. Destaque também para o papel desempenhado pelos centros de interesse arquitectónico, museus e enotecas, bem como pelo Turismo em Espaço Rural, com diversas quintas espalhadas pela Região que possibilitam a realização dos mais variados eventos (das pequenas reuniões empresariais às grandes festas), sempre marcado por uma vincada componente vitícola e com o artesanato regional a complementar esta oferta turística.

A Rota do Vinho do Porto propõe aos visitantes (individuais ou em grupo) um conjunto de mini-rotas com o objectivo de concentrar todo o potencial da Região em variados programas, possibilitando o contacto directo com as

formas de cultivo e produção dos Vinhos do Porto e Douro e com as suas gentes e costumes. Desses programas distinguimos as visitas e provas de vinhos nas Quintas produtoras de vinho, refeições em grupo (para apreciar a gastronomia tradicional duriense) e alojamento nas mais belas e seculares Quintas da Região do Douro. Um vasto leque de programas que poderão sempre ser complementados com passeios de barco no Rio Douro, de Comboio Histórico com Máquina a Vapor na linha do Douro e Corgo ou ainda de Helicóptero.

E, para finalizar, a Rota do Vinho do Porto proporciona ainda animação cultural, da qual se destacam actividades como os “Laboratórios de Sabores” que permitem aos visitantes efectuar provas de Vinhos do Porto e experimentar os sabores dos Produtos Regionais.

É em Setembro que a região atinge a plenitude com a animação proporcionada pelas Vindimas. E a Rota do Vinho do Porto convida todos a participar nesta Festa. Os visitantes podem participar na vindima com o “Dias de Vindima” que inclui almoços e jantares de vindima e assistir e participar nas “Lagaradas”. A Rota organiza também actividades com desportos radicais, em parceria com empresas da região, criando, deste modo, programas de animação turística com o objectivo não só de usufruir de todo o potencial do Rio Douro, mas também das Serras que cercam esta Região.



Os trajectos turísticos da Rota do Vinho do Porto

Um espectáculo de impressionante beleza

Por: Eliana Torres | Susana Sousa

O Vale do Douro, cuja região vinhateira foi demarcada em 1756 (provavelmente

a mais antiga do mundo) por legislação redigida pelo Marquês de Pombal, é uma das nossas jóias da coroa. Se há coisas que merecem ser conhecidas em Portugal, esta é uma delas. É preciso,

porém, saber o que ver, pois a região é grande – 250 mil hectares, abrangendo os distritos de Vila Real, Viseu, Bragança e Guarda – e sinuosa. Da nossa parte, aqui ficam algumas sugestões.



ONDE DORMIR?

Em pleno Vale do Douro, instale-se num dos muitos alojamentos disponíveis...

- **Hotel Aquapura Douro Valley** (Lamego)
- **Casa D'Alem** (Mesão Frio)
- **Casa da Quinta Sta Eufémia** (Parada do Bispo – Lamego)
- **Casa da Quinta de S. Martinho** (Mateus – Vila Real)
- **Casa da Timpeira** (Timpeira – Vila Real)
- **Casa das Torres de Oliveira** (Oliveira – Mesão Frio)
- **Quinta da Cumieira** (Cumieira – Santa Marta de Penaguião)
- **Quinta da Pacheca** (Lamego)
- **Quinta do Vallado** (Peso da Régua)
- **Quinta de Marrocos** (Valdigem – Lamego)
- **Pousada Solar da Rede** (Mesão Frio)
- **Outros Tempos - Turismo de Aldeia** (Armamar)
- **Casal Agrícola de Cevêr** (Santa Marta de Penaguião)
- **Quinta da Barroca** (Armamar)
- **Quinta da Azenha** (Folgosas do Douro - Armamar)
- **Casa de Santo António de Britiande** (Lamego)

ONDE DORMIR?

...e desfrute da espectacular panorâmica que cada alojamento lhe pode oferecer!

- **Quinta de Mosteiro** (Sande – Marco de Canaveses)
- **Hotel Rural Casa dos Viscondes da Várzea** (Várzea de Abrunhais – Lamego)
- **Casa de Canilhas** (Mesão Frio)
- **Quinta da Graça** (Resende)
- **Casa de Casal de Loivos** (Casal de Loivos – Pinhão)
- **Quinta do Portal** (Celeiros do Douro – Sabrosa)
- **Quinta do Passadouro** (Pinhão)
- **Quinta Nova de N. Sra. Do Carmo** (Covas do Douro)
- **Casa de Gouvães** (Gouvães – Pinhão)
- **Quinta do Tedo** (Armamar)
- **Quinta da Foz** (Pinhão)
- **Quinta do Monte Travesso** (Barcos – Tabuaça)
- **Quinta de Sto António de Adorigo** (Adorigo – Tabuaça)
- **Quinta das Avelheiras** (Torre de Moncorvo)
- **Quinta da Pereira** (Vila Flor)
- **Casa do Coro**



Baixo Corgo

Nesta zona, onde o verde predomina na paisagem, as estradas que se percorrem levam-nos aos principais centros urbanos da região, como Mesão Frio, Peso da Régua e Vila Real.

Iniciamos este percurso em Mesão Frio – uma das portas de entrada da Região Demarcada do Douro – que surge nas encostas da Serra do Marão, rodeada de vinhas, com a Igreja Matriz onde os seus tectos do século XVI são dignos de se admirar, bem como as sete arcas tumulares românicas que se encontram no adro. O cultivo da vinha em socalcos, com a terra sustentada por muros, foi a melhor maneira de aproveitar o precioso terreno de xisto das encostas do rio. Mais recentemente,

recorreu-se a terraços e a outras formas de aproveitamento dos declives.

Seguimos para o Peso da Régua, na foz do rio Corgo. É lá que ficam as sedes da Rota do Vinho do Porto, do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (organismo que gere as Dominações de Origem Porto e Douro) e da Casa do Douro – histórica associação de produtores, com o seu belo vitral onde as figuras de mão dadas simbolizam o pacto de honra e cavalheiros, entre a produção e o comércio do vinho do Douro.

É também no Peso da Régua que encontramos o Museu do Douro que, inaugurado no final do ano de 2008, é a casa de enaltecimento da memória que este rio, e a região que em volta dele vive, há muito

mereciam. Instalado num antigo armazém de vinhos, situado junto à marginal do Peso da Régua, que pertenceu à Real Companhia Velha, foi convertido num moderno edifício onde se expõem diversos elementos que ajudam a definir a identidade do vale que é Património da Humanidade. Existe também um núcleo de exposições permanentes, na Rua da Ferreirinha.

Prosseguimos na rota para Santa Marta de Penaguião (ou não fosse esta a Santa padroeira do Douro), percurso ao longo do qual percebemos bem que esta é uma das zonas de maior concentração de vinhas de toda a região.

Continuamos até Vila Real, onde merecem visita a Sé Catedral (datada do séc. XV), a Capela Nova (com uns belos tectos da autoria do arquitecto italiano Nicolau Nasoni), a casa do navegador português Diogo Cão e a fabulosa Casa de Mateus (palácio do séc. XVII, também da autoria de Nicolau Nasoni).

ONDE COMER?

Nem só de vinho se faz o Douro, perca-se nos aromas da gastronomia Duriense...

- **Restaurante DOC** (Folgosa - Armamar)
- **Restaurante Flor de Sal** (Mirandela)
- **Restaurante Castas & Pratos** (Peso da Régua)
- **Sé Gourmet** (Lamego)
- **Pastelaria Gomes** (Vila Real)
- **Quinta de La Rosa** (Pinhão)
- **Quinta do Panascal** (Valença do Douro – Pinhão)
- **Quinta de S. Luiz** (S. João da Pesqueira)
- **Doces da Puri** (Parembos – Carrazeda de Ansiães)
- **Quinta de Nápoles** (Santo Adrião – Armamar)

ONDE PISAR UVAS?

Conheça os locais onde pode participar na pisa da uva.

- **Quinta da Pacheca** (Lamego)
- **Quinta da Fonte** (Nova (Viseu)
- **Quinta da Foz** (Pinhão)
- **Quinta da Avassada** (Alijó)
- **Quinta N. Sra. Da Graça**
- **Lagarada de Celeiros do Douro** (Sabrosa)

ONDE VINDIMAR?

Desfrute das vindimas em ambiente de festa e convívio.

- **Quinta Nossa Sra. Do Carmo** (Covas do Douro)
- **Casal Agrícola de Cever** (Santa Marta de Penaguião)
- **Quinta do Panascal** (Valença do Douro)
- **Quinta da Pacheca** (Lamego)
- **Quinta da Foz** (Pinhão)
- **Quinta da Avessada** (Alijó)
- **Quinta de N. Sra da Graça**

Destaque ainda para o Teatro de Vila Real, já considerado uma das obras referência da arquitectura contemporânea portuguesa e a obra pública de maior expressão na cidade de Vila Real.

A rota sugere também um pequeno desvio até terras de Cima Corgo, indo até São Martinho da Anta (a recém inaugurada variante que liga Vila Real a São Martinho de Anta encurta substancialmente os tempos de deslocação) e Sabrosa e descendo depois até ao rio Douro e ao Pinhão, ao redor do qual se situam algumas das mais famosas quintas do vinho do Porto. Ainda antes de deixarmos esta localidade, impõe-se uma visita à estação de comboios para ver os painéis de azulejos do séc. XIX, que representam a paisagem e os costumes da região. Seguimos ao longo do rio para jusante, com paragem no miradouro de São Leonardo de Galafura, cujas vistas inspiraram Miguel Torga, uma grande referência das letras portuguesas do século XX.

O percurso termina com o regresso à Régua ou então com um percurso na bela cidade de Lamego, com uma imperdível subida ao magnífico Santuário de Nossa Senhora dos Remédios (reconhecido pela sua escadaria de acesso com 686 degraus) e um passeio pela parte antiga da cidade, com paragem obrigatória na Sé Catedral (de origem gótica) fundada em 1129, Teatro de Lamego e no Museu de Lamego.

Cima Corgo

A sub-região do Cima Corgo é considerada pelos especialistas como a mais favorável do Douro para produzir vinhos do Porto e de mesa de grande qualidade.

Iniciamos o percurso ao Sul do Douro, mais concretamente em Tabuaço, onde nos arredores podemos visitar a igreja românica de Barcos e, a cerca de 10 km, um outro exemplar de estilo românico – a igreja de São Pedro das Águias, na Granjinha.

Seguimos depois em direcção às margens do Douro até chegarmos a São João da Pesqueira. Aqui podemos aproveitar para apreciar os belos solares, como o dos Soverais, e a fantástica e empolgante vista a partir do miradouro de São Salvador do Mundo, em Valeira. A não perder também a fabulosa paisagem que se usufrui a partir do miradouro de S. Domingos, em Armamar. Durante a época das vindimas, de Setembro a Outubro, as encostas do Douro são animadas por milhares de



peças a colher e transportar as uvas em cestos. E no final do Inverno um outro espectáculo a não perder nesta região – as amendoeiras em flor.

Seguimos para Norte em direcção a Alijó, uma povoação antiga com vários locais de interesse como a Igreja Matriz do século XVIII, o Pelourinho do século XII e o Santuário de Nossa Senhora da Piedade (Sanfins do Douro). Paragem aconselhada também na Casa Museu Maurício Penha – o único museu de autor do distrito de Vila Real.

ONDE CONTEMPLAR?

“O Douro é um excesso da Natureza... para além dos limiares plausíveis da visão...”

- **Miradouro de Nossa Sra. da Piedade (Alijó)** | Elevação: 750 m
GPS: coordenadas – lat. 45° 72' N; longitude 6° 25' O
Acessos: N322 de Alijó a Sanfins do Douro (passando por Favaços). Segue-se numa estrada municipal até ao Miradouro
- **Miradouro de S. Pedro (Sta. Marta de Penaguião – São João de Lobrigos)** | Elevação: 430 m
GPS: coordenadas – N41° 11' 05, 06; W7° 46' 15, 86
Acessos: N2 de Santa Marta à Régua, em Lobrigos virar na indicação Miradouro – S. Pedro
- **Miradouro de S. Leonardo (Galafura)** | Elevação: 630 m
GPS: coordenadas 41° 10' 22, 12 N latitude 45° 59' N; longitude 6° 12' O
Acessos: N313-1 até Galafura, estrada municipal até ao Miradouro
- **Miradouro da Rota do Douro – Bela Vista (Carrazeda de Ansiães)** | Elevação: 400 m
GPS: coordenadas – latitude 45° 58' N; longitude 6° 42' O
Acessos: N632 de Carrazeda de Ansiães até Seixo de Ansiães; N632-3 de Seixo de Ansiães, passando pela Beira Grande até Miradouro.

ONDE CONTEMPLAR?

...um poema geológico.
A beleza absoluta”. Miguel Torga, Diário XII

- **Miradouro de S. Silvestre (Mesão Frio)** | Elevação: 530 m
GPS: coordenadas – latitude 45° 56' N; longitude 5° 22' O
Acessos: N101 até ao cruzamento com N581-1, N581-1 até estrada municipal de acesso ao Miradouro.
- **Miradouro de Casal de Loivos (Alijó)** | Elevação: 430 m
GPS: coordenadas – latitude 45° 62' N; longitude 6° 23' O
Acessos: N322-3 de Favaços ao cruzamento a N585; N585 até cruzamento com N585-1; N585-1 até Casal de Loivos; estrada municipal até ao Miradouro.
- **Miradouro de S. Salvador do Mundo (S. João da Pesqueira)** | Elevação: 430 m
GPS: coordenadas – latitude 45° 62' N; longitude 6° 23' O
Acessos: N322-3 de Favaços até ao cruzamento com N585-1; N585-1 até Casal de Loivos - estrada municipal até ao Miradouro.



Douro Superior

Apesar de ser a mais vasta das três, a sub-região do Douro Superior é aquela onde a presença da vinha é menos frequente, coexistindo na paisagem com oliveiras e amendoeiras. Estas últimas, na época da floração do final do Inverno, oferecem uma visão fabulosa, cobrindo de branco a região. Este percurso da Rota do Vinho do Porto tem início em Carrazeda de Ansiães, seguindo através de estradas panorâmicas até Vila Flor, cuja antiga entrada é marcada pela Porta de D. Dinis e ladeada pelas muralhas que restaram do castelo medieval. Depois, desce-se em direcção ao Douro até chegarmos a Torre de Moncorvo, com o seu conjunto de ruas medievais, casas nobres e edifícios religiosos.

No Douro Superior, a paisagem das amendoeiras em flor, no final do Inverno, proporciona também um espectáculo de impressionante beleza que se estende por muitos quilómetros. Um outro destaque vai para o Pocinho, onde se localiza a última barragem do Douro português, antes de entrarmos em território espanhol, com o rio navegável até à fronteira, em Barca d'Alva.

Atravessando o rio, a rota segue então para Castelo Melhor onde encontramos o centro de recepção aos visitantes do parque Arqueológico do Vale do Côa, cujas gravuras foram classificadas como Património da Humanidade, em Dezembro de 1998. São mais de

150, num percurso de 17 quilómetros, com extraordinárias representações de animais e de seres humanos, muitas delas gravadas há mais de 20 mil anos. Também em Vila Nova de Foz Côa, merece visita o Museu do Côa, construído com o objectivo de divulgar e contextualizar as gravuras e achados arqueológicos deste vale.

Este percurso termina em Freixo de Espada à Cinta, cujo curioso nome tem origem desconhecida, havendo quem o atribua à lenda de que o rei D. Dinis teria amarrado a sua espada a um freixo quando fundou a cidade.

Sugerimos ainda um passeio pelas belas ruas do centro histórico e uma visita à admirável Igreja Matriz do século XVI que no seu interior tem um magnífico conjunto de painéis, provavelmente pintados por Grão Vasco, um dos principais nomes da arte quinhentista portuguesa.



Terminamos este percurso em Murça, conhecida pela escultura de granito de uma porca da Idade do Ferro – o ex-libris de Murça – que muitos julgam associada a antigos cultos de fertilidade. Incluída na rota está ainda a visita à Igreja Matriz e à barroca capela da Misericórdia, cuja fachada está significativamente decorada com esculturas de vinhas e cachos de uvas.

ONDE CONTEMPLAR?

A partir dos miradouros, consegue-se uma vista fantástica da paisagem vinhateira.

- **Miradouro Cristo Rei (Tarouca)** | Elevação: 919 m
GPS: coordenadas – latitude 45°42'N; longitude 6°00'O
Acessos: N1173 vinda de Tarouca até ao povoado de Gondomar; - estrada municipal até ao Miradouro.
- **Miradouro de Boa Vista (Lamego)** | Elevação: 860 m
GPS: coordenadas – latitude 45°52'N; longitude 5°98'O
Acessos: N539 na saída de Lamego e depois estrada municipal até ao Miradouro.
- **Miradouro de Nossa Senhora das Neves (S. João da Pesqueira)** | Elevação: 860 m
GPS: coordenadas – latitude 45°52'N; longitude 5°98'O
Acessos: N539 na saída de Lamego e depois estrada municipal até ao Miradouro.

ONDE PROVAR VINHOS?

Venha provar o Sol Engarrafado.

- **Showroom Rota do Vinho do Porto**
(Largo da Estação – Peso da Régua)
- **Solar do Vinho do Porto**
(Peso da Régua)
- **Enoteca Douro – Quinta da Avesada**
(Favaios – Aljô)

O QUE VISITAR?

Conheça os espaços culturais da Região Duriense

- **Casa Museu Maurício Penha**
(Sanfins do Douro – Aljô)
- **Casa dos Lagares**
(Sanfins do Douro – Aljô)
- **Enoteca Douro – Quinta da Avesada**
(Aljô)
- **Museu do Douro**
(Peso da Régua)
- **Museu do Côa**
(Vila Nova de Foz Côa)



com registo de uma fraca precipitação no mês de Setembro.

Em relação à temperatura registou-se um abaixamento dos valores em Março e observou-se sobretudo um significativo aumento durante os meses de Junho, Julho e Agosto, com desvios máximos relativamente aos valores médios na ordem de 2°C.

Assistimos assim a um ano com forte precipitação durante o Inverno e Primavera, mas seco e quente durante o Verão.

Clima, Ciclo Vegetativo e Aspectos Fitossanitários

Evolução do Ano Vitícola 2009 – 2010

Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense | "Cluster" dos Vinhos da Região do Douro

EVOLUÇÃO DO CICLO VEGETATIVO

Em consequência das condições climáticas, registou-se, em toda a região, um atraso de cerca de duas semanas no abrolhamento da vinha. A partir do mês de Maio verificou-se um aumento do desenvolvimento vegetativo, consequência do elevado teor de humidade existente no solo e da subida das temperaturas. A floração iniciou-se, no Baixo Corgo e Cima Corgo, na terceira semana de Maio tendo ocorrido na última semana do mesmo mês no Douro Superior. A temperatura manteve-se amena durante a Primavera, verificando-se a uma retoma do crescimento da vinha, dando origem nos locais mais férteis do Baixo e Cima Corgo a situações de forte expansão vegetativa, dificultando a execução dos trabalhos devido à ineficácia dos tratamentos e falta de oportunidade na realização destes. Durante o início do verão até ao pintor, o qual se registou uma a duas semanas mais tarde relativamente a 2009, assistimos ainda a um forte crescimento da videira, motivado pela elevada temperatura e boa disponibilidade de água no solo. Não se

Por: Fernando Alves

EVOLUÇÃO DO CLIMA

O ano vitícola, no período compreendido entre Novembro de 2009 e Outubro de 2010, caracterizou-se pela elevada quantidade de precipitação distribuída por toda a região no período de Inverno e início de Primavera, registando-se um

total acumulado de 1238 mm no Baixo Corgo, 964 mm no Cima Corgo e 978 mm no Douro Superior, o que correspondeu a 44%, 47% e 82 %, respectivamente, a mais quando comparada com a média de 30 anos. Verificou-se em todos os meses, à excepção de Maio, um valor acumulado de precipitação muito superior, com destaque para o mês de Dezembro. O verão foi seco,

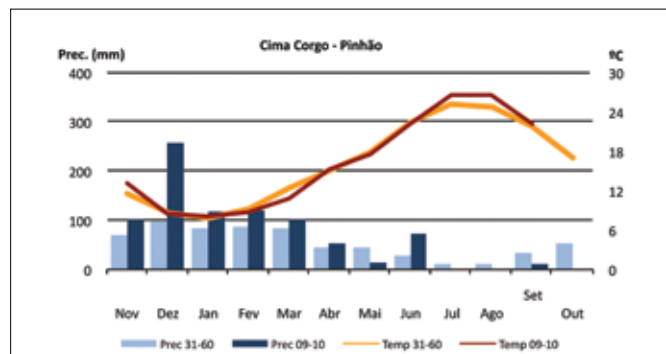
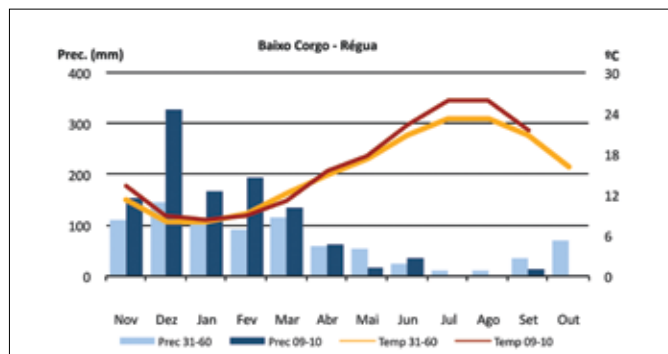


GRÁFICO 1 - Evolução da temperatura e precipitação mensais na RDD de Novembro de 2009 a Junho de 2010 e comparação com os valores médios para o Baixo Corgo (Régua), Cima Corgo (Pinhão) e Douro Superior (Vilarça).

observaram neste ano, os efeitos do stress hídrico, habituais na parte final da maturação, nas zonas mais quentes e expostas.

ASPECTOS FITOSSANITÁRIOS

As condições de humidade verificadas durante o Inverno e início de Primavera contribuíram para uma boa conservação do míldio na fase de oósporos, tendo-se registado as primeiras infecções primárias muito cedo (15 de Abril) em locais onde a vegetação se encontrava mais adiantada (lançamentos com mais de 10 cm), tendo surgido as primeiras manchas de óleo, ainda que com muito pouca intensidade, no dia 26 do mesmo mês.

Ainda em consequência das condições climáticas (precipitação e temperatura) ocorridas durante os meses de Maio e Junho, registaram-se novas infecções primárias, tendo algumas delas, dado origem a infecções secundárias quando o cacho se encontrava em pleno crescimento. A doença manifestou-se com alguma intensidade até ao final do mês de Junho (Rot Brun), em zonas mais húmidas e em vinhas cujos tratamentos não foram efectuados oportunamente.

O oídio, doença mais importante e preocupante nos vinhedos do Douro, surgiu no final de Abril na folha e no final de Maio no cacho, quando a vinha se encontrava no vingamento, manifestando-se com alguma agressividade até ao fecho do cacho. O rápido crescimento da vegetação associado às condições climáticas conduziu à obrigação de um esquema de tratamentos sempre preventivos para que a doença



não se instalasse durante os períodos mais sensíveis. A doença manteve uma pressão elevada, mesmo depois do fecho do cacho. Relativamente às principais pragas, as condições climáticas contribuíram também para um atraso da primeira geração das principais pragas da região (traça-da-uva e cigarrinha verde).

A traça-da-uva caracterizou-se pelo seu atraso no primeiro voo e pela sua reduzida importância em termos de nocividade em ambos os locais. O segundo voo, teve início em meados de Junho, tendo-se registado capturas semanais elevadas, principalmente, no Baixo Corgo. A temperatura e elevada precipitação registadas contribuíram para uma boa viabilidade das posturas que evoluíram para perfurações de cachos. O primeiro voo da cigarrinha verde, apesar de ser significativo em termos de

população de adultos, não teve qualquer importância uma vez que nesta fase a vegetação é muito intensa e os estragos são toleráveis.

EVOLUÇÃO DA MATURAÇÃO

A forte disponibilidade de água registada em 2010, deu origem a condições de boa alimentação hídrica pelas plantas, durante toda a fase da maturação, conforme as observações realizadas na evolução do potencial hídrico de base (dados não mostrados), situando-se no entanto abaixo do observado em 2007.

A maturação desenvolveu-se de forma lenta e prolongou-se no tempo, devido por um lado às condições climáticas anteriores, ao forte vigor das plantas e também em algumas situações, pelo

temperatura máxima registada, com valores significativamente acima dos tidos como ideais para a realização da fotossíntese pelas plantas.

O peso dos bagos assim como o seu rendimento, foi acima da média, com acréscimos que em alguns casos atingiram 50%, não se registando a habitual perda de rendimento no final de Agosto e Setembro. Os valores de álcool provável, tiveram uma evolução lenta. Inicialmente situavam-se abaixo dos observados em 2009, para as mesmas datas, com uma recuperação nas vindimas realizadas tarde.

A expectativa de produção, que se previa alta relativamente a 2009, confirmou durante a vindima uma colheita acima da média regional, conforme a previsão apresentada.

NOTA: Dados divulgados em 07 de Julho de 2010

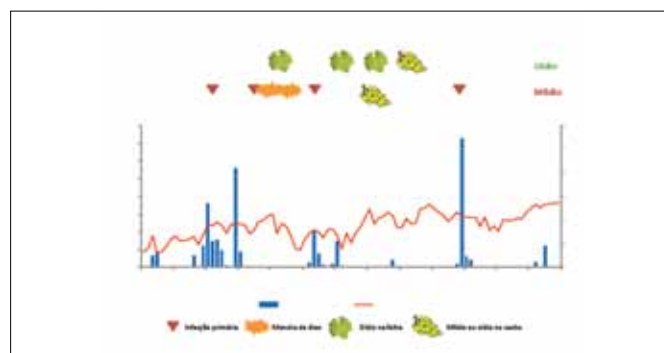


GRÁFICO 2 - Evolução do míldio e oídio na região (exemplo para o posto climático da Régua (Baixo Corgo)).



Porto acolhe Organização Internacional
da Vinha e do Vinho

A Construção do Vinho Uma Conspiração de

Por: **Eliana Torres**

De 20 a 27 de Junho de 2011, a cidade do Porto vai ser palco do XXXIV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho e da 9ª Assembleia Geral da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Sob a égide do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas,

a realização deste evento estará a cargo de uma associação propositadamente constituída para o efeito e que reúne um conjunto de instituições de relevante prestígio nacional e internacional: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), Município do Porto, Fundação Gomes Teixeira da Universidade do Porto,

Associação das Empresas do Vinho do Porto, Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID), Ordem dos Arquitectos – Secção Regional Norte, ALABE – Associação dos Laboratórios de Enologia, Associação para o Museu dos Transportes e Comunicações, Associação de Turismo do Porto – Porto Convention & Visitors Bureau.



Internacional da Vinha e do Vinho. “A Construção do Vinho, Uma Conspiração de Saber e de Arte” é o tema central do XXXIV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, que decorrerá na cidade do Porto.

O Centro de Congressos e Exposições da Alfândega será o palco onde decorrerão as conferências e reuniões técnicas, ao passo que o jantar de gala terá lugar no Palácio da Bolsa, mais concretamente no Pátio das Nações.

Esta iniciativa, de alcance internacional, pretende ser o ponto de encontro de especialistas mundiais, e posicionar a cidade acolhedora, o Porto – berço de um dos mais famosos vinhos licorosos – como pólo de convergência do Saber ligado aos vinhos com os saberes que se cruzam no seu negócio, nas cidades, nas suas construções, nos seus mercados. É objectivo criar uma plataforma de Saber, geradora de Progresso, que certamente acrescentará valor ao Produto de forma permanente e progressiva.

Reunindo especialistas de inquestionável reconhecimento internacional, o Congresso abordará temáticas da maior actualidade e pertinência: a construção do vinho, as construções para o vinho, a construção das cidades do vinho, a construção dos mercados do vinho. Organização Intergovernamental Internacional de âmbito científico e técnico com competências reconhecidas no domínio da vinha, dos vinhos e dos demais produtos vitivinícolas, a OIV congrega actualmente cerca de meia centena de Estados Membros e Observadores, sendo sucessora do “Office International de la

Vigne et du Vin”. Sedeada em Paris, a realização dos Congressos e Assembleias Gerais Ordinárias ocorrem rotativamente nos países signatários, mediante candidatura apreciada pelas estruturas competentes da Organização.

O congresso contará com a participação das mais relevantes individualidades do panorama vitivinícola mundial, assim como outras que assistirão motivadas pela abertura pragmática a temas diversos, tais como a Arquitectura, os Estudos do Território e a Sociologia.

Segundo dados já confirmados, o congresso contará com cerca de 900 participantes, entre congressistas (600) e acompanhantes (300), maioritariamente oriundos dos países signatários da OIV. Iniciativa de inegável alcance internacional A realização do XXXIV Congresso Mundial da Vinha e do Vinho da OIV e da 9ª Assembleia Geral no Porto constituem iniciativas de inegável alcance internacional, que perspectivam vantagens relevantes para o sector vitivinícola nacional, ao projectar a imagem e o prestígio de Portugal e, designadamente, a cidade do Porto como centro vitivinícola mundial.

De facto, ainda no âmbito do congresso está prevista a criação de roteiros do vinho na própria cidade do Porto, o desenvolvimento de conteúdos e programas na área da arquitectura e do território, a organização de visitas guiadas a obras de arquitectura (as novas adegas), o que constitui um meio de valorizar o património edificado, projectando o potencial da arquitectura nacional no Mundo.

Assim, e de forma a dar continuidade à dinâmica que se prevê gerar com o Congresso OIV 2011, está prevista a realização, na cidade do Porto, de um fórum internacional sobre vinhos licorosos – o Fortified Wine World Forum (FWWF), onde o Vinho do Porto seja vector fundamental. Pretende-se, assim, organizar um evento que se constitua como um pólo de encontro de especialistas mundiais da ciência na cidade do Porto, projectando-se numa iniciativa de âmbito mundial para a divulgação do Saber ligado aos vinhos fortificados produzidos em todo o mundo, com enfoque especial no Vinho do Porto.

Saber e de Arte

O congresso terá a participação de especialistas nas áreas da viticultura, enologia, investigação bioquímica, análise química, áreas científicas emergentes, direito, economia, nutrição e saúde.

É em Junho de 2011 que Portugal volta a acolher mais uma edição do Congresso Mundial da Vinha e do Vinho e da Assembleia-geral da OIV – Organização



XXXIV WORLD CONGRESS
OF VINE AND WINE

A natureza jurídica do IVDP

Um obstáculo ao desenvolvimento económico da RDD

Por: Ribeiro de Almeida

A competitividade que hoje se impõe ao tecido produtivo e empresarial da região vitivinícola demarcada do Douro (RDD) exige uma entidade reguladora e certificadora dinâmica, competente, pró-activa e internacionalizada.

O quadro legislativo (nacional, comunitário e internacional) actualmente vigente empurra o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP (IVDP) em dois sentidos contraditórios.

No plano interno temos uma crescente subordinação à lógica da administração pública, uma redução substancial da despesa e um aumento da burocracia inerente à máquina administrativa pública.

No plano externo, o IVDP tem de estar dotado de um saber-fazer que o permita competir com as entidades certificadoras de países tecnologicamente mais avançados, tem de ter capacidade e competência para promover e proteger internacionalmente os direitos de propriedade industrial de que é titular (em especial as denominações de origem Porto e Douro), e intervir nas organizações internacionais disciplinadoras do sector económico em que o IVDP, IP se insere.

O mercado dos vinhos do Porto e do Douro é o mercado internacional. O IVDP, IP tem de responder às exigências do mercado, das empresas e de progresso económico da RDD.

O leitor poderá neste momento questionar-se: afinal o que mudou no IVDP?

Entre a lei orgânica de 1988 (aplicada ao IVP – Instituto do Vinho do Porto) e a lei orgânica actual de 2007 existem múltiplas diferenças. O leitor permita-me, com alguma perda de rigor científico e sem ser exaustivo (o que seria fastidioso), que seja esquemático (perdoe-me, igualmente, o leitor por não efectuar apreciações críticas):

a) O IVP (Instituto do Vinho do Porto) regia-se pela sua lei orgânica, pelo seu regulamento interno e pelas normas aplicáveis às empresas públicas. Agora, o IVDP rege-se pela sua lei orgânica e pela Lei-quadro dos institutos públicos.

b) O IVP estava sujeito às normas de direito privado nas suas relações contratuais com terceiros, não estando sujeito a visto do Tribunal de Contas os respectivos actos e contratos. Agora o IVDP está sujeito às normas de direito público nas suas relações contratuais com terceiros, nomeadamente ao Código dos Contratos Públicos.

c) Aos trabalhadores do IVP aplicavam-se as normas do contrato individual de trabalho. Agora, aos trabalhadores do IVDP aplicam-se as normas do contrato de trabalho em funções públicas. Uma inconstitucionalidade não detectada!

d) Os membros da direcção do IVP estavam sujeitos ao estatuto dos gestores públicos. Agora a presidência do IVDP está sujeita ao estatuto do pessoal dirigente (cargo de direcção superior).

e) A gestão patrimonial e financeira do IVP regia-se pelas normas aplicáveis às empresas públicas. Agora aplica-se o regime da



OS DO
RO



administração financeira e patrimonial do Estado.

Talvez, neste momento, o leitor esteja confuso. Permita-me a ousadia de fornecer três casos hipotéticos. A) O IVDP pretende locar o Solar de Vinho do Porto na Régua instalado em edifício registado (registo predial) em nome do IVDP. B) O IVDP pretende contratar os serviços no valor de 900€ de uma empresa transportadora para colocar vinhos numa feira em Itália. C) O IVDP pretende contratar serviços para a promoção dos vinhos do Douro e do Porto nos EUA (mercado prioritário) para três anos no valor de 600.000€.

Vejamos, em termos muito sumários, o que a Presidência do IVDP tem de fazer:

A) Primeiro caso hipotético (locação do Solar). O Decreto-Lei n.º 280/2007, de 7 de Agosto, estabelece que a gestão dos bens imóveis do domínio privado do Estado cabe à Direcção-Geral do Tesouro e Finanças. Nestes termos, a referida locação necessitaria da autorização prévia da referida Direcção-Geral à qual cabe, ainda, toda a fiscalização da cedência.

B) Segundo caso hipotético (contratação de serviços de transporte). O Presidente do IVDP só pode contratar os serviços de transporte após parecer do membro do Governo responsável pelas áreas das finanças e da administração pública – vide o art. 44.º do Decreto-Lei n.º 72-A/2010, de 18 de Junho, em conjugação com o disposto na Portaria n.º 371-A/2010, de 23 de Junho.

C) Terceiro caso hipotético (contratação de serviços para promoção nos EUA). O Presidente do IVDP teria de seguir os seguintes passos até poder pagar uma primeira factura da empresa:

a) Autorização prévia da despesa por parte do Sr. Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas;

b) Parecer prévio do membro do Governo responsável pelas áreas das finanças e da administração pública – vide o art. 44.º do Decreto-Lei n.º 72-A/2010, de 18 de Junho, em conjugação com o disposto na Portaria n.º 371-A/2010, de 23 de Junho;



c) Portaria conjunta do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e do Ministério das Finanças e da Administração Pública;

d) Concurso público com publicação no Jornal Oficial da União Europeia e obrigatoriedade de recurso por parte de qualquer concorrente (designadamente norte-americano – pois aí se realizará a prestação do serviço) a uma plataforma electrónica utilizada obrigatoriamente pelo IVDP (só existe, neste momento, em língua portuguesa e implica custos de certificação para o concorrente a que o IVDP é alheio).

e) Visto prévio por parte do Tribunal de Contas.

Num quadro crescente de competitividade do sector vitivinícola, de privatização das entidades de certificação, de internacionalização dos vinhos do Porto e do Douro (90% da comercialização do vinho do Porto é efectuada no exterior da fronteira portuguesa), de necessidade de regulação pública do sector, de protecção das denominações de origem e das indicações geográficas, o IVDP não pode continuar com a mesma natureza jurídica. Impõe-se a subordinação do IVDP a um regime de natureza empresarial, mas sem perda das suas funções públicas de fiscalização, de regulação e de sanção. Igualmente não pode o IVDP perder a sua natureza interprofissional, manifestação de participação dos interessados na regulação de um sector económico (ainda) de sucesso.

EVENTOS INTERNACIONAIS

9 FEVEREIRO 2011

FORMAÇÃO ESCOLAS
DE HOTELARIA
Lycée Privé Sainte Marie
Bailleul - França

Discover the Origin 
www.discovertheorigin.co.uk

FEVEREIRO 2011

DISCOVER THE ORIGIN
Seminários Educativos
Reino Unido
www.dicovertheorigin.co.uk

23 E 24 FEVEREIRO 2011

PROVA DE COLHEITAS
Colónia - Alemanha



20 A 23 FEVEREIRO 2011

FÒRUM GASTRONÒMIC
Girona – Espanha
info@forumgastronomic.com
www.forumgirona.com

MARÇO 2011

PROVA DE VINHOS
RDD – Washington
EUA



27 A 29 MARÇO 2011

PROWEIN
Dusseldorf – Alemanha
prowein@messe-duesseldorf.de
www.prowein.com

19 A 23 JUNHO 2011

VINEXPO
Bordéus – França
www.vinexpo.com

EVENTOS EM PORTUGAL



23 - 27 FEVEREIRO
FIL / PARQUE DAS NAÇÕES

23 A 27 FEVEREIRO 2011

BTL- BOLSA DE TURISMO
DE LISBOA
btlaaip.pt
www.btl.fil.pt

03 A 06 MARÇO 2011

ESSÊNCIA DO VINHO 2011
Porto
info@essenciadovinho.com
www.essenciadovinho.com



27 A 30 MARÇO 2011

ALIMENTARIA
FIL – Lisboa
www.alimentariahorexpo-lisboa.com

20 A 27 DE JUNHO 2011

XXXIV CONGRESSO MUNDIAL
DA VINHA E DO VINHO
Porto
oiv2011@gmail.com
www.oiv2011.pt



XXXIV WORLD CONGRESS
OF VINE AND WINE

EVENTOS E INICIATIVAS IVDP

Esteja sempre actualizado quanto às iniciativas desenvolvidas pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Aceda à página oficial no Facebook (Vinhos do Douro e do Porto) e acompanhe diariamente as novidades que temos para si!



Com vinhos do Douro e do Porto Um brinde ao Natal!

Por: Bento Amaral

O Natal é a época de excelência para as reuniões de família e para estar com as pessoas de quem gostamos. Nada melhor do que estes momentos de confraternização para abrir os vinhos que nos são especiais. Certamente que entre esses néctares terá umas garrafas de vinhos do Douro e do Porto. É sobre a forma como melhor os poderá harmonizar com os acepipes natalícios que lhe quero falar.

Se é apreciador do tradicional bacalhau cozido "com todos" ou do peru, a magnífica região do Douro proporciona-lhe o vinho adequado para os acompanhar. Sendo fã do "fiel amigo" poderá escolher um vinho branco D.O. Douro Reserva ou Grande Reserva com estágio em madeira. Apesar de ser um vinho branco tem o volume e intensidade aromática para acompanhar o bacalhau. Pode também escolher um tinto D.O. Douro mas neste caso, para não "esmagar" o peixe e não ficar com uma sensação metálica na boca, deve ter cuidado e optar por um que tenha os taninos amaciados pelo tempo. Encontrará um, com facilidade, na gama dos Reserva e Grande Reserva com uma idade entre os cinco e os dez anos.

Se prefere essa ave que tem o nome de um país sul-americano, pegue numa garrafa de um D.O. Douro tinto Reserva ou Grande Reserva com três a seis anos.

A carne do peru é mais proteica do que a do bacalhau pelo que precisa de um vinho com um pouco mais taninos, mas os vinhos jovens mais encorpados, guarde-os para as carnes vermelhas.

Quando chegar a hora das sobremesas é a vez do Vinho do Porto. Os doces de Natal têm ingredientes como a canela, os ovos, ou os frutos secos (amêndoas, nozes...) que clamam por um Colheita ou um Tawny com Indicação de Idade (10 anos, 20 anos, 30 anos ou 40 anos). Ao harmonizá-los reparará nas semelhanças aromáticas que se encontram entre as rabanadas, a aletria, os sonhos, as filhós, ou as fatias douradas e estes vinhos que envelheceram por longos anos adormecidos em cascos de madeira usada. Aproveite ainda para apreciar a suavidade e persistência destes Tawnies velhos.

Se é um indefectível apaixonado pelo



Vintage, não terá dificuldade em convencer o resto dos convivas que vale a pena combiná-lo com um bolo de chocolate ou um queijo azul, por exemplo. Para não fugir à doçaria da época, pode experimentá-lo com uma receita com raízes alemãs e francesas, o tronco de Natal (na sua modalidade de chocolate, claro).

Caso o vinho eleito seja um Tawny ou Vintage com mais de 30 anos, poderá valer a pena bebê-lo sem nenhum acompanhamento. A companhia das pessoas de quem gosta será suficiente e uma pausa à volta de um Vinho do Porto para conversar, valorizará as suas amizades e far-se-á Natal com todo o seu espírito. Em qualquer caso não se esqueça de servir os vinhos às temperaturas que proporcionem retirar o maior partido deles. Não se esqueça de o refrescar antecipadamente. Sim refrescar! As nossas casas são hoje bem mais aquecidas do que outrora e para beber os vinhos a temperaturas adequadas entre os 6°C para brancos doces e os 18°C para os tintos jovens encorpados, terá que os servir a uma temperatura mais baixa do que a ambiente. Vá lá, não se esqueça! Seguindo estes conselhos, estou convencido que até aquele par de meias que a sua tia insiste em oferecer-lhe anualmente no Natal, parecerá mais bonito. Afinal os vinhos da região do Douro também contribuem para o espírito e união do Natal!



www.ivdp.pt
facebook:vinhos do douro e do porto