

Aníbal José Simões Coutinho (TM 917.223.808)
Azinhaga das Galhardas, 183, 3º B
1600-471 Lisboa

Lisboa, 08 de Julho de 2009

Assunto: Novo guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses. Edição 2010.

Caros Produtores e Enólogos,

Tenciono lançar a nova **edição 2010 do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses** no próximo mês de Dezembro. Trata-se de um projecto editorial que se iniciou em 2004, no seio da revista **Evasões**, e que na edição de 2005 foi acolhido pelos jornais diários **Diário de Notícias** e **Jornal de Notícias**.

Desta vez a selecção, em prova cega certificada, dos melhores vinhos de todas as regiões ocorrerá na câmara de provadores da CVR da Península de Setúbal, em Palmela, com a preciosa assistência, acolhimento e certificação dos técnicos desta Comissão.

De seguida poderão ler as especificações deste meu novo guia de vinhos. A adesão massiva de todos os produtores será um factor de êxito essencial para a representatividade desta selecção.

Informo toda a fileira que é com base nesta grande prova cega (e noutra que faço em Maio) que recolho a maior parte da informação que uso na elaboração de conteúdos para todos os meios escritos, radiofónicos e televisivos com os quais colaboro.

Especificações do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses. Edição 2010.

- 1. Guia exclusivo de vinhos tranquilos topos de gama.** Este guia pretende seleccionar os vinhos de qualidade superior que chegaram ou chegarão às melhores garrafeiras durante o segundo semestre de 2009 ou durante o primeiro semestre de 2010. A **definição de topo de gama** não é fácil mas, no mínimo, deverá tratar-se de um vinho produzido em quantidades limitadas com os cuidados máximos de qualidade vitícola e enológica e a mais fina conservação e educação em cave. (Atenção: não são aceites vinhos com produção inferior a 1500 garrafas de 0,75 l). A consulta do guia anterior “Copo & Alma – 278 vinhos para 2009” poderá dar uma ideia da qualidade mínima exigível a cada referência, esclarecendo o conceito de topo de gama para as três “cores” de vinho: branco, rosado e tinto.
- 2. Selecção curta de vinhos espumantes e generosos.** Convido os produtores a enviarem os seus melhores vinhos efervescentes e fortificados, desde que obedeçam ao critério de novidade no mercado. Esta selecção será curta e, ao contrário dos vinhos tranquilos, feito com o conhecimento do rótulo.
- 3. Prazo de entrada em comercialização dos vinhos tintos.** Este guia abrangerá exclusivamente tintos que entrem em comercialização **a partir do Verão de 2009 até à Primavera de 2010**. Confirma-se, portanto, a vocação deste guia para fazer uma primeira prova das melhores novidades.
- 4. Prazo de entrada em comercialização dos vinhos brancos e rosados.** Este guia abrangerá a última colheita a ter entrado em comercialização, sendo que **o prazo não poderá ser inferior a 1 de Janeiro de 2009**. Naturalmente, a quase totalidade das amostras em prova corresponderão à colheita de 2008.
- 5. Quantidade de amostras a enviar de uma mesma referência:** Serão enviadas 2 (duas) amostras por cada referência.
- 6. Rotulagem das amostras enviadas:** É **obrigatório** que as referências enviadas se encontrem devidamente rotuladas, uma vez que o guia inclui a fotografia de todas as garrafas seleccionadas. No caso de vinhos ainda em estágio de garrafa, o produtor terá que garantir a afixação de rótulo (não é necessário contra-rótulo) e cápsula provisórios mas em tudo idênticos à posterior rotulagem definitiva.
- 7. Referências em estágio em garrafa:** Serão aceites amostras de vinhos que se encontrem na fase de estágio em garrafa, desde que cumpram todos os requisitos anteriores quanto ao prazo de entrada em comercialização e quanto à rotulagem.
- 8. Referências em estágio em barrica ou inox:** Não serão aceites vinhos que se encontrem em estágio de barrica ou em inox. Em resumo, não são aceites vinhos que não se encontrem engarrafados.

Aníbal José Simões Coutinho (TM 917.223.808)
Azinhaga das Galhardas, 183, 3º B
1600-471 Lisboa

- 9. Outras informações obrigatórias que deverão acompanhar as amostras:** Cada referência enviada deverá incluir, obrigatoriamente, uma ficha técnica com as seguintes informações mínimas:
- teor alcoólico,
 - acidez total e volátil,
 - pH
 - açúcar residual,
 - castas,
 - descrição da vinificação,
 - descrição dos estágios,
 - nome do produtor,
 - nome do enólogo,
 - PVP real numa garrafeira, da colheita em prova ou da colheita anterior, caso se trate de uma referência que ainda não se encontre em comercialização. (por ex. €16,00 na Garrafeira da Laje, Santa Maria da Feira). Caso se trate de uma marca nova, deverá ser indicada a data de início de comercialização.
- 10. Número de amostras por produtor:** Não existe um número máximo de referências por produtor. No entanto, pede-se um especial favor na leitura do ponto 1. desta especificação. **Se o número de referências ultrapassar as 600, o autor procederá a uma pré-selecção com rótulos à vista, antes das dez sessões de prova cega.**
- 11. Morada e referência para o envio de amostras:** todas as referências, de todas as regiões do país, que cumpram os requisitos anteriores, deverão ser enviadas, obrigatoriamente, até ao dia **25 de Setembro de 2009** para a CVR da Península de Setúbal, com as seguintes indicações:

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal
a/c Engº Henrique Soares
Rua Padre Manuel Caetano, nº26
2950-253 Palmela

10.1 - As caixas entregues, deverão ir cada uma delas, marcadas por fora, com uma folha colada, a dizer:

Guia Copo & Alma 2010/ Aníbal Coutinho
Empresa
Região
Caixa número (x de um total de y):

- 12. Prazos deste projecto:**
- A recolha das amostras deverá estar concluída no dia 25 de Setembro de 2009.
 - As dez sessões de provas ocorrerão a partir do dia 1 de Outubro de 2009. A sala de provas estará aberta a outros enófilos que queiram participar neste momento especial. A reserva deverá ser feita através do Engº Henrique Soares, uma vez que o número simultâneo de outros provedores não poderá ultrapassar os 6 (seis), por razões logísticas.
 - O lançamento da nova **edição 2010 do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses** está prevista para o próximo mês de Dezembro, acompanhando os jornais diários DN e JN.
- 13. Número de referências seleccionadas:** Só após a realização de todas as provas nas diversas regiões, terei a classificação final e poderei decidir sobre o número de vinhos que seleccionarei. No entanto estimo que este guia contenha aproximadamente 250 referências, que serão organizadas por região e por classificação.
- 14. Custos para os Produtores:** Os produtores terão a seu cargo o envio das amostras seleccionadas de acordo com condições atrás expostas. A selecção dos vinhos para o guia obedecerá, exclusivamente, ao resultado da prova cega que farei e que será certificada pela CVR Península de Setúbal, sendo, portanto, gratuita a entrada dos vinhos seleccionados no guia Copo & Alma.

Obrigado pelo apoio que sempre me manifestaram,

Aníbal Coutinho (IST-ISA)