

Lisboa, 15 de Fevereiro de 2007

Assunto: Novo guia Copo & Alma – xxx vinhos entre 2 a 5 euros. Edição 2007/2008.

### ***ESPECIFICAÇÃO AOS AGENTES ECONÓMICOS SOBRE OS VINHOS À PROVA***

Tenciono lançar, pelo segundo ano, o guia de vinhos acima referido. Trata-se de um projecto editorial alojado na prestigiada editora Civilização, com mais de 100 anos no mercado nacional. A primeira edição do guia teve um fantástico acolhimento na imprensa, com mais de 20 citações, mas, sobretudo, junto do consumidor final.

Como no guia anterior, a selecção, em prova cega, incidirá sobre **os mais recentes vinhos tranquilos e efervescentes (espumantes) que cumpram todos os requisitos seguintes:**

- 1. O vinho tem que se encontrar à venda na distribuição moderna e no grande retalho e o seu preço de prateleira deve situar-se exclusivamente entre 2 e 5 euros. O produtor só poderá enviar amostras que o consumidor encontre à venda em lojas alimentares como o Continente, Jumbo, Carrefour, Leclerc, Feira Nova, Intermarché e outros supermercados de âmbito mais local, mas onde qualquer consumidor se abasteça de todos os produtos para o lar.** Estas condições serão escrupulosamente respeitadas, devendo o produtor apresentar, por escrito, o PVP e o local de venda, assim como a respectiva ficha técnica do produto, sob pena de exclusão das amostras apresentadas.
- 2. Todos os vinhos deverão estar certificados.** Em casos de certificação próxima, as amostras serão ou não aceites, segundo o parecer da respectiva CVR. Os vinhos tranquilos **brancos e rosados** deverão ser relativos à **colheita de 2006**. Já os **tintos** terão **maior representação de 2006 mas também serão aceites novas colheitas de 2005 e 2004**. Colheitas anteriores às indicadas serão avaliadas caso a caso. **No caso dos vinhos efervescentes (espumantes) não há limite de colheita e pode ser não datado.**
- 3. Serão apenas admitidos à prova, vinhos engarrafados (750 ml) e em BiB, exclusivamente regionais e DOC. Este ano gostaria de incentivar os produtores a enviar o seu formato “Bag in Box”, desde que o vinho esteja certificado como regional ou DOC. Para este formato, o preço por litro não deverá ultrapassar os 5 euros (PVP).**
- 4. Não serão aceites à prova vinhos de colheitas que já foram provadas no guia anterior.**

Peço a V. Exas que partilhem o meu entusiasmo por este projecto inovador e vocacionado para servir como guia de referência na compra de vinhos de consumo regular. **Este projecto só será viável com a adesão massiva de todos os produtores nacionais que preenchem as prateleiras da moderna distribuição.**

**Cada referência que pretendam enviar deve incluir a seguinte documentação:**

- a) 2 amostras de cada produto que cumpra as condições anteriormente descritas, enviadas para a respectiva CVR com a designação do guia **“Copo & Alma – xxx vinhos entre 2 a 5 euros. Edição 2007/2008”**.
- b) Declaração com o PVP do produto num local comercial específico, onde esse preço pode ser verificado (PVP exclusivamente entre 2 e 5 euros);
- c) Ficha técnica do produto, no mínimo, com: marca, colheita, designativos de qualidade e proveniência (apenas regional ou doc), % vol., pH, acidez total, acidez volátil, açúcar residual, castas e métodos e técnicas de vinificação e estágio. O uso de “alternativos de madeira” na fermentação e/ou no estágio deve ser referido.
- d) Nome do Produtor, do Enólogo e a quantidade produzida da respectiva referência.

**Quanto aos prazos deste projecto:**

- a) A recolha das amostras deverá estar concluída no dia 31 de Março de 2007.
- b) A sessão de provas ocorrerá nas instalações da V/ CVR, de 2 a 13 de Abril, inclusivé. O respectivo calendário de provas será pactado com a CVR em contacto posterior.
- c) A sala de provas estará aberta a todos os que quiserem aproveitar este momento de prova intensa, com o limite de 9 pessoas, para além de mim. Convido todos os profissionais do sector, com destaque para os jovens produtores e enólogos.

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 preço.

Obrigado pelo apoio que sempre me manifestaram.