

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Âmbito: <b>Nacional</b>		Tiragem: <b>16926</b>
Título: <b>Essência do Vinho</b>			Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>		GRP: <b>1.2</b>
2007/02/23	JORNAL DE NEGOCIOS - WEEKEND	Pág.34	Imagem: 1/2	Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>5250.00</b>

**Destaque**

É o único evento do sector do vinho em Portugal dedicado ao consumidor final. Já lá vão quatro edições e o número de produtores/expositores e de visitantes não pára de aumentar, e muito. Este ano, a novidade foi a estreante Essência Gourmet, que no próximo ano será reforçada com mais chefes, nacionais e estrangeiros. Na Essência do Vinho, o copo é obrigatório. Este ano, durante três dias mais de duas mil referências estiveram à prova.

# Essência do Vinho

## Um copo que faz cada vez mais adeptos

Isabel Cristina Costa  
iccosta@mediainf.pt

**A** senha de entrada bem podia ser a palavra "copo". Pois foi com um na mão que milhares de pessoas tiveram a oportunidade de degustar muitos vinhos nacionais e estrangeiros (duas mil referências). Ao todo, a 4ª edição da Essência do Vinho, que se realizou no passado fim-de-semana no Palácio da Bolsa, no Porto, recebeu 16.200 visitantes (um acréscimo de 35% face a 2006), que, depois, com um simples atravessar de rua, assistiram à estreia da Essência Gourmet, no Mercado Ferreira Borges.

"Nunca pensámos que em quatro anos o evento atingisse esta popularidade, sobretudo entre os jovens", regozizou-se Nuno Pires, um dos dois promotores do Essência do Vinho – o outro é Nuno Botelho.

Era tanta gente de copo na mão, que as provas exigiam alguma destreza para nos esquivarmos aos "encontrões". Mas Nuno Pires não está convencido. "O Palácio da Bolsa cria uma magia, é um lugar especial, não queremos sair daqui".

Mas será pensado um novo modelo. "Fazer o Essência do Vinho duas vezes por ano ou passar de três para quatro dias, com um deles dedicado a profissionais.", adiantou Nuno Pires, são hipóteses a considerar. Mas "o Palácio da Bolsa é o espaço ideal", pelo menos por enquanto.

**Nunca será um evento de massas**

O Essência do Vinho é o único evento do sector em Portugal destinado ao consumidor final. Mas nunca será de massas. "Queremos que o evento continue a ser de qualidade, não queremos que seja de massas", frisou Nuno Pires. É que, mesmo do lado dos expositores, há essa pressão. Nuno Pires conta que têm uma lista de espera já com perto de meia centena de produtores. "Privilegiamos, obviamente, quem está desde a primeira edição. Mas temos que ser selectivos. Não nos interessa ter cá qualquer marca, o critério primeiro é o da qualidade do vinho", afirmou. Segundo Nuno Pires, é uma questão de coerência e não de vaidade,

porque a missão do Essência do Vinho é "posicionar o vinho português de outra forma", contribuindo para aumentar a sua notoriedade, dentro e fora de portas.

Em 2004, a primeira edição do Essência do Vinho conseguiu atrair 67 produtores, o que na altura já foi considerado um feito pelos organizadores. No ano seguinte, já contava com 168 até chegar este anos aos 250. O número de vinhos em provas passaram de 408 em 2004 para 2.000 em 2007.

Mas o que os consumidores gostavam era de poder comprar no local alguns dos vinhos que provaram, o que não é possível. "Temos a nossa loja no Palácio da Bolsa, mas claro, não temos as marcas todas. Mas creio que não será fácil os produtores venderem os seus vinhos do local. O problema é que muitos deles têm contratos de exclusividade com distribuidores", explica.

A realização dos dois eventos custou 350 mil euros. Para lá estar, um produtor paga 1.450 euros. E actualmente é mais fácil angariar patrocinadores: "Temos grandes marcas a acreditar no projecto, mais os apoios institucionais, com destaque para as câmaras do Porto e de Matosinhos".

**O "Top 10 de Vinhos Portugueses"**

Além dos prémios atribuídos pelos visitantes (revelados na página seguinte), houve a prova "Top 10 de Vinhos Portugueses". O júri reunia a Blue Wine, de Nuno Pires e Nuno Botelho, e críticos internacionais, entre os quais James Ernest Whalley (Sunday Independent, Irlanda), Jens Leichsenring (Diners Club, Alemanha), José Maria Santana (Gula, Brasil) e Luís Gutierrez (El Mundo, Espanha), entre outros.

Nos brancos, o vencedor foi o Ázoe Douro 2005 da Cunha & Prazeres. Nos tintos, foram distinguidos sete vinhos, pertencendo os três primeiros lugares ao Quinta De La Rosa Reserva Douro 2004 (Quinta da Rosa Vinhos), ao Poieira Douro 2004 (Jorge Nobre Moreira) e Momentos Douro 2004 (Luís Soares Duarte), respectivamente. Na categoria Porto "Vintage", o vencedor foi o Quinta da Roeda Porto Vintage 2004 da Croft e no segundo lugar exequo ficaram o Quinta da Senhora da Ribeira Porto Vintage 2004 da Dow's e o Pintas Porto Vintage 2004 da Wine & Soul.



Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Âmbito: <b>Nacional</b>		Tiragem: <b>16926</b>
Título: <b>Essência do Vinho</b>			Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>		GRP: <b>1.2</b>
2007/02/23	JORNAL DE NEGOCIOS – WEEKEND	Pág. 35	Imagem: 2/2	Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

## E os vencedores da edição de 2007 da Essência do Vinho são...

Quem elege é o público e este ano foram preenchidos 13.245 boletins de voto. Apenas o prêmio de mérito e excelência é atribuído pela Essência do Vinho, distinguindo a personalidade que tem dado o seu contributo ao desenvolvimento e promoção do vinho português.

**Melhor Produtor:** Sogrape

**Melhor Enólogo:** João Portugal Ramos

**Melhor Vinho Tinto:** Abandonado Douro 2004 (Domingos Alves de Sousa)

**Melhor Vinho Branco:** Redoma Douro 2005 (Niepoort)

**Melhor Vinho do Porto:** Kopke Vintage Porto 2003

**Prémio Mérito e Excelência:** João Nicolau de Almeida (administrador e enólogo da Casa Ramos Pinto)



### » Essência Gourmet

## Grande afluência ao “Show Cooking” obriga a convidar mais “chefs” em 2008

Foi uma estreia recheada com muito público. O emblemático Mercado Ferreira Borges, no Porto – junto ao Palácio da Bolsa, onde decorreu a Essência do Vinho –, encheu por causa do novato Essência Gourmet.

Até porque depois de uns copitos (só provas, entenda-se) convém apanhar um pouco de ar, atravessar a rua e entrar no Mercado Ferreira Borges. A barriguinha já estava a pedir sólidos. Os promotores do evento dirão que se tratou de uma lógica de complemento.

O certo é que no Essência Gourmet estiveram muitos chefs e todos eles foram muito aplaudidos por ferverosos adeptos. Uma das ações, talvez a mais concorrida, dava pelo nome de “Show Cooking” e esgotou. Na cozinha montada para o efeito, os chefs mostraram os seus “truques” e no anfiteatro não havia lugares disponíveis (mais de meia centena em cada sessão), mesmo a pagar, tipo uma entrada no cinema. Foi sempre assim, casa cheia.

Por isso, Nuno Pires, um dos promotores do evento, garante que para o ano há mais. “O

“Show Cooking” foi de facto um sucesso, é uma das ações que devemos projectar mais, ter mais chefs de fora para dar a conhecer as novidades, as últimas tendências gastronómicas... Também teremos que ter mais lugares disponíveis, porque a lotação foi uma constante. Esta será a nossa grande aposta”, sublinhou.

A dar “Show Cooking” estiveram os chefs Miguel Castro e Silva (Bull & Bear, Porto), Augusto Gemelli (Galleria, Lisboa), Luís Baena (Quinta de Catalvos, Azeitão), Jerónimo Ferreira (Porto Novo, Hotel Sheraton, Porto) e Henrique Sá Pessoa (Sheraton, Lisboa).

Outra atracção, também muito concorrida, dava pelo nome de harmonizações no “Gourmet Gallery”. Também teve muitos curiosos. Também aqui, a comida e o vinho mostraram-se inseparáveis. Os visitantes foram convidados a descobrir com os chefs os contrastes que intensificam os sabores e quais as melhores combinações para uma degustação perfeita. Os promotores chamaram-lhe “uma autêntica experiência sensorial!”. **icc**



### » Champagne

## Bollinger do agente 007 passa a ser promovido pela casa de vinho do Porto Taylor’s

Bô-lân-gê. Tal e qual. O champagne preferido do agente britânico James Bond, desde o primeiro filme da seqüela de Ian Fleming, em 1953. Bebeu-o Sean Connery, Roger Moore, Timothy Dalton, Pierce Brosnan e Daniel Craig.

Agora, o champagne Bollinger ganha um novo impulso no mercado português com a aliança à casa de vinho do Porto Taylor’s, isto apesar de a marca ter entrado em Portugal há quase duas décadas. Através da empresa QVB - Vinhos, é importada pela Taylor’s desde Novembro de 2005.

Curiosamente (ou não), a Bollinger tem como principal mercado Inglaterra e não França. Deve-o ao agente 007, mas não totalmente. Reza a história que a Bollinger é possuidora de um Royal Warrant, que lhe foi atribuído pela rainha Victória em 1884, data a partir da qual a casa francesa de champagne passou a ser fornecedora oficial da corte de Inglaterra. “Esta distin-

ção tem sido renovada ano após ano, sem qualquer interrupção”, conta Raul Riba D’Ave, “marketing and sales manager” da QVB - Vinhos e “brand manager” da Taylor’s.

Quanto ao mercado português, a estratégia passa por colocar a marca em espaços distintos. Até porque o modelo de negócio assenta em pequenas quantidades. E a Portugal cabem somente 2.400 garrafas e destas apenas 60 garrafas são RD 1996 (Réccemment Dégorgé). A zona do Algarve lidera as vendas. Os preços variam. Uma Bollinger Special Cuvée Brut custa 49 euros. Já uma Bollinger La Grande Année Rosé 1999 Brut atinge os 172 euros. Esta parceria de comercialização com a Taylor’s teve por base a Mentzendorf, de que as duas casas são sócios. A Mentzendorf é uma distribuidora de bebidas alcoólicas no Reino Unido, que representa as duas marcas naquele mercado.

A Bollinger vende 2,1 milhões de garrafas em todo o mundo. O seu vinhedo tem 160 hectares, sendo 83% da melhor qualidade, isto é, estão classificados como Grand Cru e Premier Cru. É mesmo a única casa de champagne que consegue garantir cerca de dois terços das suas necessidades, controlando directamente a qualidade da uva. A casa Bollinger foi fundada em 1829. Está na família há cinco gerações. E segue à risca uma Carta de Ética e de Qualidade para manter o seu estilo e notoriedade.

“Bebo champagne quando estou alegre e quando estou triste. Algumas vezes bebo quando estou sozinho. Se estou acompanhada considero o obrigatório. Bebo uns golinhos quando estou com fome. Fora isso não toco nele, a não ser, é claro, que esteja com sede”, dizia Jacques Bollinger (mais conhecida por “tia Lily”) ao London Daily Mail, em 1961. **icc**