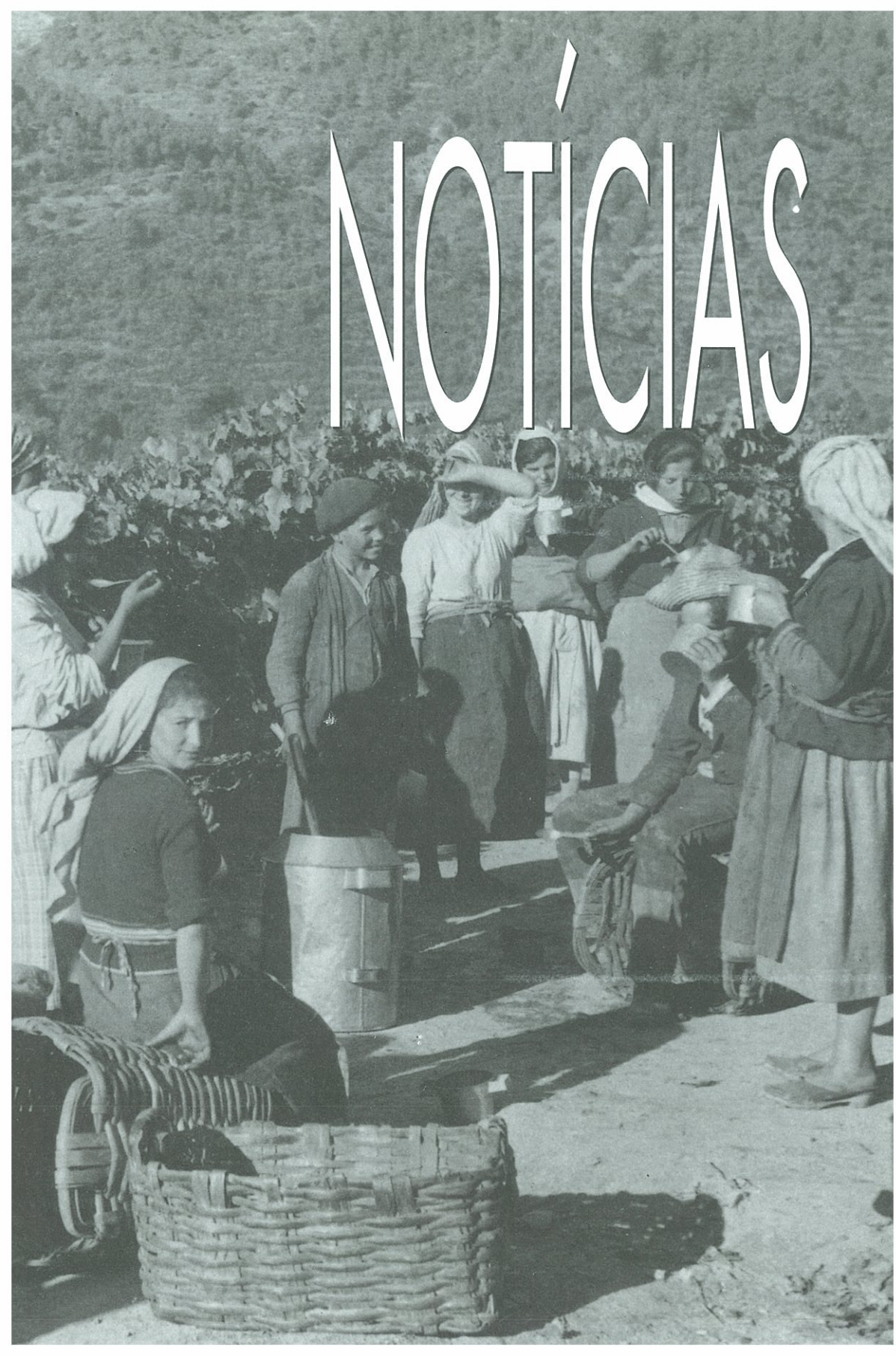


NOTÍCIAS



Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho

Nos passados dias 18 a 20 de Março realizou-se, em El Puerto de Santa María, o I Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, ao qual assistiram cerca de 150 investigadores. Deste encontro ressaltou a grande diversidade de nacionalidades dos participantes, bem como das comunicações apresentadas durante as sessões simultâneas (num total de 135).

No final de cada dia de trabalhos, realizaram-se mesas redondas com intervenções de especialistas nos temas propostos a debate.

O ponto alto desta reunião foi a formalização da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho e a aprovação da sua Comissão Executiva, cuja presidência foi entregue ao Prof. Philippe Roudié (Universidade de Bordéus), ficando a vice-presidência a cargo do Prof. Gaspar Martins Pereira (Universidade do Porto) e da Prof. Giuliana Biagioli (Universidade de Pisa), ficando a Secretaria Geral confiada a Javier Maldonado Rosso (Universidade de Cádiz). A sede da Associação ficou instalada em El Puerto de Santa María.

Ficaram já estabelecidas as datas e locais dos próximos encontros da Associação: Congresso no Porto, em 2001, e II Simpósio na Madeira, em 2003, cujos coordenadores são, respectivamente, o Prof. Gaspar Martins Pereira e o Dr. Alberto Vieira.

Foi ainda apresentado o *site* da Associação (www.histovid.org), que irá facilitar a troca de informações bibliográficas sobre historiografia vinícola entre os sócios, bem como permitir a difusão das novas investigações.

Paralelamente ao Simpósio, foram efectuadas visitas às tradicionais *bodegas* da região, onde foi possível conhecer de perto a elaboração do Xerez e do Manzanilla.

Vintages do Século

O Instituto do Vinho do Porto em colaboração com o sector do Vinho do Porto, as empresas do sector e o ICEP, levou recentemente a efeito, no Palácio da Bolsa, no Porto, o evento «Vintages do Século», acção de alcance promocional amplo.

O momento principal deste evento foi a prova de *Vintages* que teve lugar no dia 12 de Junho no Pátio das Nações do Palácio da Bolsa. Estiveram presentes 62 jornalistas especializados em vinhos, provenientes do Reino Unido, França, Dinamarca, Alemanha, Irlanda, Bélgica, Holanda, Brasil, Áustria, Japão, Macau, Hong Kong, Finlândia, Canadá, Estados Unidos da América, Portugal, Suíça, Espanha, Suécia, Polónia e Rússia.

Quarenta e duas empresas do sector colocaram em prova um total de 270 *Vintages*, desde vinhos produzidos no longínquo ano de 1900, até outros, mais recentes, engarrafados em 1999.

Numa sessão de rara beleza e mestria, valorizada pela magnífica sala do Restaurante «Telégrafo», assistiu-se à abertura de grandes *Vintages* das várias companhias de Vinho do Porto, em muitos casos obedecendo ao ritual da decantação que lhe é próprio. Esta sessão decorreu entre as 7h00 e as 11h00 da manhã, tendo sido presenciada pela grande maioria dos jornalistas presentes. Cada empresa foi responsável pela decantação dos seus *Vintages*.

A prova teve início às 11h00. Debaixo de um silêncio sábio, quase misterioso, os jornalistas fizeram os seus pedidos e provaram tantos vinhos quantos desejaram. Para o serviço dos vinhos, o Instituto contou com a excelente colaboração da Escola de Hotelaria de Sta. Maria da Feira. A prova decorreu até às 17h00, tendo sido servido, em sala separada, um almoço ligeiro.

Para suporte e complemento informativo para a prova, foi elaborado um «Catálogo de Prova» que reúne, além das notas de prova para cada um dos *Vintages* da responsabilidade de cada uma das firmas participantes, o relatório de vindima dos anos em prova.

Pelas 19h30 teve lugar a cerimónia de lançamento do livro «Porto Vintage» seguida de um jantar de gala no Salão Árabe, com a presença de Sua Excelência o Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. A ementa, da autoria do conceituado Chefe Hélio Loureiro, privilegiou a harmonia dos pratos servidos com os vinhos tranquilos do Douro e com o Vinho do Porto.

Nos dois dias que antecederam a prova, os cerca de 40 dos jornalistas participantes visitaram a Região Demarcada do Douro tendo sido recebidos por várias empresas do sector.

Vintages do Século (recortes de imprensa)

(...) É a quinta-essência do vinho do Porto. Criado no Douro, uma das paisagens mais belas e humanizadas do mundo, o Porto enfrenta a prova do tempo ganhando qualidades únicas. Isso mesmo ficará patente neste prova de um século de «vintages». Serão bebidos vinhos de 1900 a 1996. Um acontecimento histórico (...).

David Lopes Ramos, *Público*, 12 de Junho de 1999

(...) No princípio da manhã de ontem, do Pátio das Nações (Palácio da Bolsa, no Porto), começou a exalar uma inebriante paleta de aromas. Enólogos e escanções começaram a decantar 270 «vintage» criados por 42 empresas ao longo de todo o século XX e os odores de frutas vermelhas, da idade e da evolução libertaram-se das garrafas e transformaram a atmosfera do pátio. Como que por mistério, a opulenta sala de negócios da burguesia portuense converteu-se num lugar de sagração. Nas horas que se seguiram, 62 jornalistas especializados de vários países puderam avaliar nos aromas dos vinhos, na evolução cores ou na enorme variedade de paladares 100 anos de trabalhos nas vinhas do Douro e nas caves de Gaia. E ficaram contentes (...).

Manuel Carvalho, *Público*, 13 de Junho de 1999

(...) Poucos vinhos do mundo se podem dar ao luxo de exhibir as suas criações ao longo de um século inteiro. Os representantes das empresas constataavam esse privilégio com incontida vaidade. Dirk Niepoort fazia questão de testemunhar o «orgulho» com que assistia à celebração. João Nicolau de Almeida, da Ramos-Pinto, não escondia a satisfação pelo sucesso da iniciativa, e todos os jornalistas presentes subscreveram este balanço. A prova dos «Vintages do Século», organizada pelo IVP, pelo ICEP e pelas empresas, foi sem dúvida um dos acontecimentos mais profissionais e mais marcantes do vinho português nos últimos anos (...).

Manuel Carvalho, *Público*, 13 de Junho de 1999

(...) Os mais extraordinários aromas e sabores que nascem nas encostas da Região Demarcada do Douro estiveram ontem em alguns milhares de copos para serem apreciados por várias dezenas de provadores, na sua esmagadora maioria verdadeiros especialistas, numa sessão considerada como a mais inesquecível prova de vinho do Porto de que há memória (...).

José Gomes Bandeira, *Jornal de Notícias*, 13 de Junho de 1999

(...) Prova inédita, pelas suas características e nível dos participantes (enólogos, jornalistas, críticos de vinhos de revistas portuguesas e estrangeiras, algumas de grande prestígio, importadores, etc.), ficou ainda marcada por algumas particularidades que toda as pessoas com quem falámos reconheceram: as condições verdadeiramente excepcionais do Pátio das Nações (a luz era, ontem, deslumbrante para o êxito de um trabalho desta natureza), o seu espaço e a sua beleza, a organização cuidadosa e rigorosa da prova –, «tudo perfeito», disse-nos um médico e enólogo de S. Paulo, que integrava uma boa delegação brasileira –, a prontidão do serviço e o silêncio de que carece uma prova desta importância e desta dimensão (...).

José Gomes Bandeira, *Jornal de Notícias*, 13 de Junho de 1999

Lançamento da obra *Porto Vintage*

Inserida nas iniciativas do evento *Vintages do Século*, decorreu no passado dia 12 de Junho, no Palácio da Bolsa, no Porto, a cerimónia de lançamento da obra *Porto Vintage*, que contou com as presenças de Sua Excelência o Ministro da Agricultura e do Senhor Secretário de Estado da Modernização Agrícola e Qualidade Alimentar.

Porto Vintage é um estudo com a assinatura do historiador Gaspar Martins Pereira e do enólogo João Nicolau de Almeida. O livro insere ainda as colaborações de José Maria Soares Franco, Bruce Guimaraens e Peter Symington.

Com a edição da obra *Porto Vintage*, disponível também na versão inglesa, o Instituto do Vinho do Porto pretendeu colmatar a lacuna existente em publicações vocacionadas para este tipo de vinho, contribuindo assim para a sua divulgação e, sobretudo, para consolidar a imagem de prestígio que o Vinho do Porto detém nos mercados mundiais.

Concurso de Gastronomia

O Instituto do Vinho do Porto em parceria com a UNIHSNOR – União das Associações da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal – está a organizar um concurso gastronómico que irá decorrer no início do próximo mês de Outubro, com o objectivo de promover o Vinho do Porto, elegendo-o como vinho indispensável ao acompanhamento harmonioso das refeições.

Assim, uma série de restaurantes da cidade do Porto e da Região Demarcada do Douro serão desafiados a participar nesta iniciativa, sendo-lhes proposto que, durante a semana do evento, confeccionem um ou vários dos pratos que combinem com os diferentes tipos de Vinho do Porto.

O júri do concurso será composto por conceituados nomes do sector e a entrega dos prémios decorrerá em cerimónia a realizar no Solar do Vinho do Porto.

«Receitas para Vinho do Porto»

Com o objectivo de dar a conhecer ao consumidor as diversas oportunidades para abrir uma garrafa de Vinho do Porto, o Instituto de Vinho do Porto vai editar uma obra intitulada *Receitas para Vinho do Porto* que terá a assinatura de Hélio Loureiro, Chefe de Cozinha de reconhecido mérito internacional, Director de Alimentos e Bebidas do Porto Palácio Hotel.

João Nicolau de Almeida, Miguel Castro Silva e Alfredo Hervias y Mendizabal seleccionaram os vinhos a incorporar no princípio, meio ou fim da refeição, sempre com a preocupação de aconselhar uma vasta gama de tipos de Vinho do Porto, brancos, *ruby* e *tawny*, assim como de todas as categorias especiais.

Pensamos que com a publicação de *Receitas para Vinho do Porto* estão dados os primeiros passos para desmistificar o Vinho do Porto como sendo um produto de luxo, de garrafeira ou sobremesa e colocá-lo ao nosso serviço, criando no consumidor hábitos de apreciação das múltiplas variedades desta bebida durante as refeições, desfrutando de todas as potencialidades deste magnífico produto.