

Lisboa, 01 de Agosto de 2012

Assunto: Novo guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses. Edição 2013.

Caros Produtores e Enólogos,

Tenciono lançar a nova **edição 2013 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**. A partir da edição de 2010, o guia saltou para o meu novo site www.w-anibal.com, sendo o primeiro guia electrónico de vinhos no país e, talvez, no mundo. É nesta plataforma que darei a conhecer os melhores vinhos portugueses que provei e que recomendo para o próximo ano.

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 e nas parcerias que tenho nos ramos da Hotelaria, Restauração e Moderna Distribuição.

Especificações do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses. Edição 2013.

- 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 2012 ou durante o primeiro semestre de 2013. 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 no site www.w-anibal.com “Copo & Alma – 319 melhores vinhos para 2012” 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, feita 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 2012 até à Primavera de 2013**. 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 2012**. Naturalmente, a quase totalidade das amostras em prova corresponderão à colheita de 2011.
- 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.

- 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 **23 de Setembro de 2012** 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

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

Guia Copo & Alma 2012/ 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 23 de Setembro de 2012.
 - As dez sessões de provas ocorrerão a partir do dia 24 de Setembro de 2012. 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 provadores não poderá ultrapassar os 6 (seis), por razões logísticas.
 - O lançamento da nova **edição 2013 do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses** está prevista para o próximo mês de Dezembro, no site www.w-anibal.com.
- 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 350 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)