



Aníbal José Simões Coutinho (TM 917.223.808)
1600-471 Lisboa

GUIA COPO & ALMA MELHORES VINHOS 2017 ENVIO DE AMOSTRAS PARA A PROVA CEGA

Lisboa, 19 de Julho de 2017

Assunto: Guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses. Edição 2018.

Caros Produtores, Enólogos e Distribuidores,

Tenciono lançar a nova edição 2018 do **Guia Copo & Alma – ??? melhores vinhos portugueses no próximo período natalício**. 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 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 provarei em Outubro deste ano e que recomendo para o Natal e para o próximo ano. Este guia não terá este ano, como seria habitual, a companhia do outro guia de vinhos de referência.

A seleção, em prova cega certificada, dos melhores vinhos de todas as regiões ocorrerá na sala do Laboratório de Análise Sensorial da CVR da Península de Setúbal, em Palmela, com a preciosa assistência, acolhimento e certificação dos técnicos desta Comissão Vitivinícola, a quem agradeço.

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 seleção.

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.

Obrigado pelo apoio que sempre me manifestaram,
Aníbal José-Coutinho (MSc & PhD ISA)

Especificações do guia Copo & Alma – ??? melhores vinhos portugueses. Edição 2018.

1. Apenas 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 2017 ou durante o primeiro semestre de 2018. 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 1.000 garrafas de 0,75 l). A consulta do guia anterior no site **www.w-anibal.com** “Copo & Alma – 364 melhores vinhos para 2017” 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. Respeite o prazo de entrada em comercialização dos vinhos tintos que pensa enviar. Este guia abrangerá exclusivamente tintos que entrem em comercialização a partir da Primavera de 2017 até à Primavera de 2018 Confirma-se, portanto, a vocação deste guia para fazer uma primeira prova das melhores novidades.

3. Respeite o prazo de entrada em comercialização dos vinhos brancos e rosados que pensa enviar. Este guia abrangerá a última colheita a ter entrado em comercialização, sendo que o prazo não poderá ser inferior a 1 de Janeiro de 2017. Naturalmente, a quase totalidade das amostras em prova corresponderão à colheita de 2016.

4. Quantidade de amostras a enviar de uma mesma referência: Serão enviadas 2 (duas) amostras (garrafas) por cada referência. Para além do custo do envio, a prova e seleção de amostras não acarreta outro custo para o produtor.

5. Cumpra a exigência de 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 selecionadas. No caso de vinhos ainda em estágio de garrafa, estes terão que já estar certificados e 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.

6. 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.

7. Outras informações obrigatórias que deverão acompanhar as amostras: Cada referência enviada deverá incluir, obrigatoriamente, uma ficha técnica com as seguintes informações mínimas: teor alcoólico, pH, 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 Nacional, Lisboa). Caso se trate de uma marca nova, deverá ser indicada a data de início de comercialização.

8. 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-seleção com rótulos à vista, antes das dez sessões de prova cega.

9. TOME BOA NOTA DA MORADA e Referência para o envio de amostras de qualquer região: todas as amostras de vinhos, de todas as regiões do país, que cumpram os requisitos anteriores, deverão ser enviadas, obrigatoriamente, até ao dia 22 de Setembro de 2017 para a CVR da Península de Setúbal, com as seguintes indicações:

GUIA COPO & ALMA DE MELHORES VINHOS PARA 2017
a/c Engº Aníbal Coutinho
Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal
Rua Padre Manuel Caetano, nº26
2950-253 Palmela

10. TOME BOA NOTA DOS PRAZOS DESTE PROJECTO:

A recolha das amostras deverá estar concluída no dia 22 de Setembro de 2017. As sessões de provas ocorrerão a partir do dia 2 de Outubro de 2017. A sala de provas estará aberta a outros enófilos/enólogos/jornalistas que queiram participar neste momento especial. A reserva deverá ser feita através da CVRPS, uma vez que o número simultâneo de outros provadores não poderá ultrapassar os 4 (quatro), por razões logísticas. O lançamento da nova edição 2018 do guia Copo & Alma – xxx melhores vinhos portugueses está prevista para o próximo período natalício, no site .

11. Número de referências seleccionadas: Só após a realização da prova cega com todos os vinhos enviados pelos produtores e distribuidores 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. Nada será publicado ou referido acerca dos vinhos que não ficarem seleccionados.

12. Custos para os Produtores/Distribuidores: Os produtores/distribuidores terão a seu cargo o envio das amostras de acordo com condições atrás expostas. A seleção 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.

