

Gravato arrecada medalha de prata em Espanha

Vinho da Coriscada foi o único vinho da Beira Interior a ser distinguido na VII edição dos Prémios Arribe

«Onde eu ponho este vinho as expectativas são sempre elevadas». A afirmação é feita por Luís Roboredo, produtor dos vinhos Gravato, que viu o Tinto Touriga Nacional 2006 ser galardoado com uma medalha de prata na categoria de Vinhos Tintos com envelhecimento em madeira superior a 14 meses na VIIª edição dos Prémios Arribe, cujos resultados foram conhecidos dia 9 deste mês. O vinho produzido na Quinta dos Barreiros, na zona da Coriscada, no concelho da Mêda, foi o único da Beira Interior a ser distinguido no certame internacional promovido pela Associação Vinduro-Vindouro na localidade de Trabanca (Salamanca).

O produtor ficou «bastante satisfeito» com a medalha conquistada mas confessa que não ficou surpreendido: «Tenho sempre expectativas elevadas com este vinho porque já foi medalha de prata num concurso nacional de vinhos em Santarém, foi eleito entre os 27 melhores nas “Essências”, no Palácio a Bolsa no Porto o ano passado, recebeu uma medalha de bronze no Bombarral e um dos melhores críticos do mundo pontuou-o com 91 em 100. Já não é por acaso. Tinha uma certa esperança de ganhar nem que fosse uma menção honrosa», frisa. Sobre a mais-valia que a distinção constitui, Luís Roboredo considera que «basta ser uma distinção internacional para já ter alguma importância e ainda por cima estando a concorrer com alguns vinhos de alto calibre», daí que sustente que a medalha de prata é «extremamente importante para nós e também para a região da Beira Interior». Curiosamente, o Gravato Tinto Touriga Nacional 2006 é de um ano que «supostamente não foi grande coisa em Portugal mas mais uma vez nós aqui na região da Beira com os climas que temos conseguimos produzir um vinho dentro da qualidade de 2004 que também tinha sido medalha de ouro já em Portugal. Acho que foi uma prova dada da manutenção da qualidade do produto Gravato e da Quinta dos Barreiros», regozija-se. O Tinto Touriga Nacional 2006 distingue-se por ser um vinho «escuro, que tem um ligeiro travo da Beira, tem um pouco de carvalho francês e outro pouco de carvalho americano, única e simplesmente para amaciar a parte tanínica porque são vinhos com taninos extremamente desenvolvidos».



Gravato foi prata na categoria “Vinhos Tintos com envelhecimento em madeira superior a 14 meses”

O empresário explica que «a madeira aqui só é utilizada mesmo durante seis meses para amaciar o tanino do vinho, para o tornar aveludado e não tão agressivo». De resto, trata-se de um vinho «que vem num caminho de envelhecimento extremamente agradável para nós, casa, e para o nosso público em geral porque um vinho de 2006 a ganhar medalhas de prata nesta altura é uma demonstração da aposta na qualidade e na garantia do produto que está a crescer com o tempo»: «É um vinho escuro, bastante aromático com 14,5 de grau, que liberta bastante geleia no copo e tudo isso faz com que ele progrida de uma forma positiva. A Touriga Nacional é uma casta que se aguenta bastante tempo na garrafa e que evolui positivamente», reforça.

Prémio pode ser «rampa de lançamento» para outros vinhos da região

Luís Roboredo considera que o facto de ser o único produtor da Comissão Vitivinícola da Região da Beira Interior a ser distinguido deve ser «um motivo de regozijo adicional para todos», salientando que é «um grande defensor dos vinhos da Beira Interior», daí que defenda que «esta é uma medalha que poderá servir de exemplo para que outros concorram até porque tenho a certeza que também vão ganhar prémios. É uma rampa de lançamento», realça. Do mesmo modo está ciente de que a medalha poderá servir para abrir algumas “portas” no mercado espanhol: «O vinho que ganhou a medalha foi um Touriga Nacional que é um produto que não há em Espanha porque não o podem produzir lá. Dentro

dessa base para um nicho talvez. Vamos ver o que é que vai dar em novembro na atribuição de prémios. Espero que resulte em algo positivo porque como se sabe Espanha a nível de vinhos está muito evoluída e é complicado competir com eles», reconhece. O empresário defende que «nós podemos competir com eles, por exemplo, com um palhete porque eles também não o podem produzir porque estão proibidos de o fazer». Assim, o Gravato «é um produtor de palhete a nível nacional, um palhete sério, porque também há muito palhete americano, mas aqui produz-se um palhete sério com vinhas de 60 anos e poderá ser uma porta de entrada para se conseguir colocar um vinho que eles não podem fazer lá. E no Touriga Nacional idem, idem porque quem tem Touriga Nacional somos nós em Portugal», frisa. «A ideia é tentar entrar num nicho de mercado que eles não tenham. É tentar colocarmo-nos em vinhos que não sejam copíáveis», sublinha, defendendo que «cada vez mais acho que Portugal tem de exportar o que é genuíno, o que é nosso, e a Beira Interior tem grandes potencialidades para isso porque tem vinhos fantásticos, tem castas tradicionais daqui da região e portuguesas que são fabulosas. Acho que tem tudo para o poder fazer», enaltece.

19 vinhos portugueses conquistaram prémios em 8 das 9 categorias

A sétima edição dos Prémios Arribe decorreu entre os dias 8 e 10 de agosto na localidade de Trabanca e os resultados foram divulgados dia 9 deste mês.

As denominações de ori-

gem Douro, Rioja e Ribera del Duero arrecadaram o maior número de vinhos premiados numa edição que contou com 351 vinhos a concurso, o que constitui um recorde na história do certame. O comité de júris deste concurso internacional de vinhos premiou 19 vinhos portugueses em 8 das 9 categorias, repartidos entre as D.O.C. Vinho Verde, Trás-os-Montes, Douro, Tejo e Beira Interior. O conjunto de avaliadores, formado por 18 enólogos de percurso internacional, avaliou os 351 vinhos presentes a concurso através de provas “cegas” e não comentadas a fim de garantir a máxima objetividade nas suas avaliações. O concurso de vinhos Arribe 2011 estabeleceu dois tipos de prémios: o Arribe de Ouro, que é um prémio único atribuído ao primeiro

vinho de cada categoria com pelo menos 85 pontos e o Arribe de Prata que se concede a todos os vinhos que tenham recebido mais de 85 pontos, exceto ao primeiro de cada categoria. As dez categorias em concurso foram: Vinhos espumantes e champanhes; Vinhos brancos sem amadurecimento em madeira; Vinhos brancos com amadurecimento em madeira; Vinhos rosé; Vinhos tintos sem amadurecimento; Vinhos tintos com amadurecimento em madeira inferior a 6 meses; Vinhos tintos com amadurecimento em madeira de 6 a 14 meses; Vinhos tintos com amadurecimento em madeira superior a 14

meses; Vinhos generosos doces e secos; Prémio especial para o melhor desenho e imagem corporativa. A cerimónia de entrega dos prémios está agendada para 12 de novembro em Trabanca.



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DO NORDESTE DA BEIRA

SERVIÇOS PRESTADOS PELA AENEBEIRA

Informação e Apoio ao Empresário

- Elaboração de projectos de investimento
- Acompanhamento de projectos SIPIE
- Organização de sessões de esclarecimento e divulgação sobre : incentivos ao investimento, alterações fiscais e outros assuntos de interesse para as Empresas
- Consultoria económica e empresarial
- Apoio diverso para as Empresas

Organização de Feiras, Exposições e outros Eventos

Formação Profissional

Consultoria Económica e Empresarial

- Diagnósticos empresariais, consultoria e formação gratuitas para as empresas

Apoio Jurídico

- Consultas jurídicas para associados
- Contratos de arrendamento e de Cessação de exploração
- Constituição de sociedades Comerciais (elaboração pacto social)

OUTROS SERVIÇOS

- Requerimento de certidões Seg. Social
- Inscrição de empresas na Seg. Social
- Requerimento de certidões Finanças
- Elaboração de horários de trabalho
- Elaboração de mapas de pessoal
- Elaboração de contratos de trabalho
- Isenção de horários
- Pedido de certificado. de admissibilidade de firmas
- Pedido de cartão de pessoa colectiva ou equiparada
- Venda de livros de reclamações
- Pedido de inscrição no cadastro comercial

Horário de Funcionamento

9:00 Horas – 12:30 Horas
14:00 Horas --17:30 Horas



Morada

Av. 1º de Dezembro, Pavilhão Multiusos de Trancoso
6420-011 Trancoso

Telefone : 271812138
Fax : 271812543

E-Mail : geral@aenebeira.pt

Contacte-nos

@ @ @
geral@aenebeira.pt