



FLASH NEWS N.º 3 - JULHO 2012

CERIMÓNIA DE ENTRONIZAÇÃO E REGATA DE BARCOS RABELOS 2012

CERIMÓNIA DE ENTRONIZAÇÃO DOS NOVOS CONFRADES

Realizou-se no dia 22 de Junho, pelas 18H30, no Palácio da Bolsa - Pátio das Nações, a Cerimónia Anual de Entronização dos Novos Confrades da Confraria do Vinho do Porto que celebra, neste ano de 2012, os seus 30 Anos de existência.



("Clicar" na foto acima para ver as Fotografias da Entronização)

Entre os 50 novos Confrades entronizados, destacaram-se:

com o grau de INFANÇÃO

- Bispo de Norwich
- Bernhard Wrabetz – Embaixador da Áustria em Lisboa
- Nuno Filipe Alves Salvador e Brito – Embaixador de Portugal nos EUA
- AICEP – Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal
- Oporto Golf Club

com grau de Cavaleiro, entronizados pela Chancelaria, destacaram-se :

- George Wolinski – Presidente do Juri do PortoCartoon desde 2005
- Peter Nieuwendjk – Presidente da Federation of Cartoonists Organisations
- Nuno Aguiar Branco – Consultor e colaborador da AEVP, no acompanhamento das negociações laborais.

Para além destas personalidades entronizaram-se com o grau de Cavaleiro mais 30 confrades; com grau de Mestre 4 confrades e com grau de Experto 8 Confrades.

Antes do brinde final o Chanceler, Senhor George Sandeman, fez um breve discurso sobre os 30 Anos da Confraria do Vinho do Porto, que a seguir se transcreve.

“

Este ano celebramos 30 anos de existência da Confraria do Vinho do Porto, uma ideia trabalhada durante algumas décadas que foi finalmente concretizada em 1982. No seu início, a Confraria do Vinhos do Porto começou com **76 Confrades fundadores** – alguns dos quais estão aqui hoje e de certeza que se lembram desse momento marcante.

Hoje, depois desta Entronização, a Confraria terá

- o **46 Cancelários (Reis, Príncipes, e Chefe de Estados),**
- o **25 Infanções,**
- o **1.000 Cavaleiros** e
- o **283 Confrades activos (Mestres e Expertos)**
- o para um total de **1.454 confrades** (est.)

Nos 30 anos desde a fundação, temos visto muita mudança no Vinho do Porto; a entrada na UE, a queda do Muro de Berlim, a abertura e crescimento de novos mercados, o reconhecimento da Denominação de Origem em toda Europa e numa grande parte do mundo, um novo cálice, duas novas categorias, e a criação de novas formas de beber – com o Portotonic, a ligação com gastronomia, e a abertura ao conceito de cocktails.

Contudo, a Confraria continua como guardiã da herança e tradição do Vinho do Porto.

Memórias e histórias com figuras Portuguesas, Inglesas e de muitas outras nacionalidades que contribuíram para o Vinho do Porto ao longo dos anos, personagens reconhecidas como a Dona Antónia ou o Barão de Forrester, mas também muitas pessoas menos conhecidas de quem nos lembramos.

O Vinho do Porto tem uma história que junta tradição e inovação, e é isto que nos dá força para os próximos 30 anos – não olhando para trás com saudade de tempos passados mas tirando da nossa história uma herança que nos inspira para enfrentar o futuro.

As raízes do Vinho do Porto encontram-se na inovação, no século 18, com a adição de aguardente de forma a parar a fermentação e, ao longo dos anos, houve a criação do Vintage Port, o Late Bottled Vintage, Tawnies com Idade, Brancos velhos com Idade e, recentemente, Rosé.

A imagem internacional do Vinho do Porto tem evoluído nas últimas três décadas de um "vinho fortificado", muitas vezes bebido num cálice pequeno que só permitia saborear, para um Vinho com categoria, e com o seu próprio cálice que encoraja o consumidor a apreciar todos os atributos – **aroma, cor e sabor**.

O Vinho do Porto está cheio de tradições, algumas, como a forma de passar o Decantar do Porto Vintage pela mão direita, têm muitas teorias quanto à origem;

- será porque a mão ocupada pelo decantar não podia tirar uma espada?
- Ou será baseada numa superstição Celta ligada ao trajecto do Sol e da Lua?

Qualquer origem em que acredite serve, desde que a passagem do precioso vinho seja de facto feita. Não passar o vinho é considerado um grande "faux pas" e os Ingleses, sentados à mesa, têm o costume de fazer a subtil pergunta no momento em que alguém se esquece de dar seguimento ao decantar : "**conhece o Bispo de Norwich?**", chamando, assim, a atenção para o pecadilho cometido!

Ora, neste ano tão significativa, ao analisar lista de Confrades Honorários da Confraria, tornou-se óbvio que faltava uma pessoa notável na tradição do Vinho do Porto – **O Bispo de Norwich!**

Temos muito prazer em que o Rt Revd Graham James, hoje o Bispo de Norwich, tenha aceite este desafio, talvez com a intenção de corrigir uma injustiça atribuída aos seus antecessores, sem justa causa comprovada, de não passarem o decantar do Vinho do Porto. Muito agradecemos a sua presença!

Mas o Vinho do Porto do século 21 não está *chauvinisticamente* amarrado às tradições na forma de consumir, e todos agarramos entusiasticamente o desenvolvimento de novas ofertas para alargar o conhecimento e consumo do Vinho do Porto num mundo moderno, tal com o Vintage consumido jovem, os "long-drinks", os "cocktails", o "rosé" ou simplesmente desfrutá-lo fresco – **mas sempre com moderação!**

Esta Chancelaria está comprometida a apoiar toda a iniciativa para divulgar o Vinho do Porto, as suas tradições e as suas formas de consumir – novas ou velhas – e, agora, passamos este desafio, **não, esta missão**, a todos os novos Confrades hoje aqui entronizados, a quem saúdo calorosamente, e a quem digo "bem-vindos" à Confraria do Vinho do Porto!

~*~

A Imprensa, com destaque para a Revista Caras acompanhou toda a Cerimónia.

À Cerimónia de Entronização, seguiu-se o cortejo dos novos Confrades e convidados até ao Edifício da Alfândega, onde se realizou o Jantar e Baile de Gala, precedidos pela Cavalaria da Guarda Nacional Republicana, a Banda e dois Carros eléctricos que transportaram alguns dos convidados.

A ementa do Jantar, foi confeccionada pela Empresa Solinca e constou de:

- Lombinho do Bacalhau com sua Emulsão, Legumes Grelhados e Vinagrete de Frutos Sêcos;
 - **Vinho Branco Poças Douro Reserva 2010 – Manoel D. Poças Júnior-Vinhos SA**
 - **Vinho Branco Redoma 2010 – Niepoort, SA**
 - Coxa de Pato Assada com Mel, Puré de Grão com Chouriço Crocante, Reineta Salteada e Infusão de Porto com Sucos de Assadura;
 - **Vinho Tinto Quinta do Noval Touriga Nacional – Quinta do Noval-Vinhos, SA**
 - **Vinho Tinto Pombal do Vesúvio 2009 – Symington Family Estates-Vinhos, Lda.**
 - Tulipa de Nougat de Amêndoas do Douro com Mousses de Chocolate Branco e Negro, Gelado de Café e Confitura de Pêra;
 - **Vinho do Porto 20 Anos Confraria do Vinho do Porto**
 - Queijo da Serra da Estrela e Ilha de São Jorge, com Compota de Abóbora e Geleia de Porto;
 - **Vinho do Porto Vintage 1991**
- Café, Chás e Infusões

After Hours

Preguinhos de Alcatra com Alho
 Creme de Espargos Verdes

O Baile foi muito participado e prolongou-se pela noite dentro.

XXIX REGATA DOS BARCOS RABELOS

No dia 24 de Junho, pelas 17:00, decorreu mais uma Regata de barcos Rabelos da Confraria do Vinho do Porto, a XXIX.



("Clicar" na foto acima para ver as Fotografias da Regata)

Num dia esplendoroso de Sol, a Regata teve início à hora prevista, com saída do Cabedelo em direcção à Ponte D. Luiz I, acompanhada pelo barco Douro Azul, com cerca de 350 pessoas, entre as quais destacadas personalidades da cidade, distintos Confrades e seus convidados.

As margens cheias de gente, emolduravam o rio em festa, pleno de vida e animação para assistirem ao evento mais tradicional que as cidades do Porto e Gaia oferecem aos seus habitantes.

Os 16 barcos Rabelos das várias empresas de Vinho do Porto (Gran Cruz, Quinta and Vineyard Bottlers, Sogevinus, Sogrape Vinhos, Symington Family Estates, Rozès) com as velas coloridas ao vento disputavam os lugares da frente, com toda a garra das equipas navegadoras.

No conjunto colorido das velas, destacavam-se o rosa, o azul, os pretos, o vermelho, o amarelo e as tradicionais velas branco sujo, que com os seus logos fazem a publicidade das grandes marcas de Vinho do Porto.

Ganhou esta regata o Rabelo "Qta. da Cavadinha" , da empresa Warre, do grupo Symington Family Estates, com a sua corajosa equipa, chefiada pelo Mestre José Luis Álvares Ribeiro.

Em segundo lugar ficou o Rabelo "Porto Ferreira " da Sogrape Vinhos e em terceiro lugar, "Infanta D. Isabel " da firma Rozès, SA.

Seguiu-se a entrega dos prémios pelo Chanceler da Confraria, Senhor George Sandeman, os aplausos e as habituais fotos de família. Tudo isto acompanhado por danças e cantares do grupo Rancho Folclórico Lavradeiras, de Sta. Maria Adelaide.

Por fim, as equipas participantes e convidados dirigiram-se para as instalações das Caves Sandeman, onde se realizou um agradável Jantar convívio.



Seja Responsável. Beba com Moderação

O SÍMBOLO "WINE IN MODERATION.EU" É O LOGOTIPO DO PROGRAMA PAN-EUROPEU PARA PROMOVER O CONSUMO MODERADO DE VINHO. MAIS INFORMAÇÃO EM www.wineinmoderation.eu

Confraria do Vinho do Porto
Rua Dr. António Granjo, 207 4400-124 Vila Nova de Gaia - Portugal
Tel. +351 223 745 525 Fax +351 223 705 400 e-mail: confraria@confrariavinhodoporto.com