



FLASH NEWS N.º 4 - 8 DE JULHO 2013

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 foi dedicada em Homenagem, a Fernando Nicolau de Almeida, seu primeiro Chanceler e que exerceu este cargo de 1982 a 1991.



("Clicar" na foto acima para ver as Fotografias da Entronização 2013)

Entre os 51 novos Confrades entronizados, destacaram-se:.

Com o grau de **INFANÇÃO**

OHMI – Office of Harmonization for the Internal Market - O Instituto de

Harmonização no Mercado Interno (IHMI) é a agência oficial da União Europeia com o registro de marcas comunitárias e projetos comunitário que são componentes essenciais do mercado único europeu. Estes registos fornecem protecção a marcas e desenhos em toda a União Europeia, abrangendo 27 países e quase 500 milhões de pessoas

Como Cavaleiro destacamos:

ANDRÉ JORDAN– Falar sobre o Turismo, o Imobiliário e sobre o Golf e fazer referência a André Jordan, é falar de uma personalidade que tem uma visão empreendedora, significativamente avançada em relação à época em que vivemos. Muitas vezes descrito como o “visionário”, o “empreendedor”, o rei do Turismo em Portugal, é hoje um dos empresários mais importantes na actividade turística no nosso país, tornando-se uma referência para muitos outros.

MANUEL FERREIRA DE OLIVEIRA– Presidente da GALP. Apreciador de Vinho do Porto, brinda todos os negócios efectuados com o nosso produto e oferece nas suas deslocações ao estrangeiro, Vinho do Porto de referência

ANTÓNIO RIOS AMORIM– Presidente do Conselho de Administração da Corticeira Amorim. É responsável pela administração de um universo de 78 empresas que se dedicam à transformação integrada da cortiça, à investigação e desenvolvimento e à promoção e comercialização de produtos e novas soluções de cortiça

Para além destas personalidades entronizaram-se com o grau de Cavaleiro mais 32 confrades; com grau de Mestre 2 confrades e com grau de Experto 11 Confrades.



Antes do brinde final, o Chanceler, Senhor George Sandeman, fez um breve discurso que a seguir se transcreve:

“Minhas Senhoras e meus senhores, manda a tradição que o Chanceler diga algumas palavras neste ponto da cerimónia.

Cada ano, preparo um discurso que tento seja relevante para os acontecimentos da nossa

Confraria e a audiência pacientemente aguarda até o fim para bater palmas – mas, de facto, há dois ou três dias quando comentei isto com um Confrade amigo, ele disse: “ a acústica não é grande coisa e a maioria das pessoas não percebem o que estás a dizer”.

Não estou a pedir que batam palmas sem discurso, mas só a explicar porque este ano falarei pouco.

Este ano recordamos o nosso primeiro Chanceler, Fernando Moreira Pais Nicolau de Almeida. Nasceu em 1913, na cidade do Porto, no seio de uma família com tradição na produção de Vinho do Porto.

Não me atrevo a contar histórias sobre este homem visionário e criativo, mas como enólogo e criador de vinhos acreditando que o Douro podia produzir vinhos que se aproximavam aos grandes Vinhos do Porto e que em 1952 declarou o seu primeiro “Barca Velha”.

Em 1982 foi um dos fundadores da Confraria do Vinho do Porto e seu primeiro Chanceler e é por isto que hoje celebramos a sua memória.

Este ano também permite a celebração de um outro acontecimento, a Declaração do VINHO DO PORTO VINTAGE 2011.

A tradição de “declarar” um Porto Vintage é algo que foi crescendo ao longo do tempo.

Tendo começado há bem mais de um século antes do Instituto do Vinho do Porto e uns 150 anos antes da fundação da nossa nobre Confraria, a “declaração” era um acto comercial para informar os Comerciantes e negociantes de Vinhos que um exportador tinha decidido pôr à venda um determinado Vintage pela extraordinária qualidade dos seus vinhos.

Ontem, a Confraria do Vinho do Porto celebrou este momento alto do vinho do Porto com a Declaração do Porto Vintage 2011 – representada por 37 casas e Quintas – e um simbólico “blending” do Vintage 2011 da Confraria. Com este acto devemos lembrar o espírito de inovação daqueles que aqui estiveram antes de nós e devemos ser inspirados pelas suas criatividade e tenacidades quando enfrentarmos os desafios do negócio de hoje.

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!”

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 um Carro eléctrico que transportou alguns dos convidados.



A ementa do Jantar, foi confeccionada pelo Chef Executivo da Empresa Solinca, Fernando Santos, e constou de:

- Filete de Robalo tostado com Molho de Vinho Tinto do Douro, salteado de Feijão Verde com Pinhões e Folhado de Tomate.

Vinho Branco Casa Amarela Selection 2012 – Quinta Casa Amarela

- Postinha de Alcatra salteada com Azeite de Rosmaninho, Batatas recheadas com Alheira de Mirandela e Involtini de Pimentos Assados.

Dalva Tinto Reserva 2011 – C. da Silva Vinhos, S.A. Quinta do Passadouro Tinto 2010 – Quinta do Passadouro, Sociedade Agrícola, Lda.

- Creme de Abóbora e Laranja com Terrina de Chocolate Trufada de Caramelo

Vinho do Porto Tawny 20 Anos Confraria do Vinho do Porto

- Selecção de Queijos Portugueses com Marmelada de Framboesa e Mini Pão de Ló em Massa Brik com redução de Porto 10 Anos.

Vinho do Porto Vintage 2000

After Hours

- Pinguinhos de Alcatra com Alho

- Creme de Espargos Verdes

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



A Imprensa acompanhou toda a Cerimónia.

Duas equipas de filmagens acompanharam o percurso de dois novos confrades para a realização de dois filmes – “A Year in Porto” da InCa Productions/ EUA e “Georges dos Santos – Marchand de Rêves” da Amatar Filmes.