

Promoção dos Vinhos do Tejo assente em três pilares no último trimestre - Media - Media



Eventos de contacto direto com o público, como o Tejo a Copo
Literacia e formação, onde se vai destacar cada vez mais o conceito de Tejo Academia
Concurso de vinhos e iguarias Tejo Gourmet

O último trimestre é de grande importância para o setor do vinho, com motivos para animar o consumo, nos restaurantes e em casa, entre festas e encontros de amigos e família, mas também nas garrafeiras e lojas especializadas, que nesta altura aumentam as vendas, graças à época natalícia e às festividades de final de ano. É também tempo de inúmeros eventos, feiras e dinâmicas extra, com o lançamento de novidades. Os Vinhos do Tejo marcam presença nas grandes feiras nacionais, em cluster ou com produtores em nome próprio, e promovem a edição do Tejo a Copo em Tomar.

O Tejo a Copo iniciou-se em 2017, na capital do gótico. Com dois anos de interregno, conta com sete edições em Santarém. Em 2024, alargou o espetro, somando uma nova data e localização: outubro na cidade templária. Organizado pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo), com o apoio da Câmara Municipal, a segunda edição do TOMAR um Tejo a Copo realizou-se a 11 de outubro deste ano, no Vila Galé Collection Tomar, e voltou a ter casa cheia, ficando a promessa de voltar a realizar-se em 2026.

Para que o consumidor saia satisfeito de uma equação mais global, é importante que os profissionais que os servem estejam dotados de conhecimento sobre a região e os Vinhos do Tejo. É aqui que entra o pilar da literacia, com ações direcionadas a media e a profissionais. Neste âmbito e com o objetivo de dar formação a profissionais do canal HoReCa, em 2020, nasceu a Tejo Academia. Começou-se na região e com uma vertente de vinhos e gastronomia, mas rapidamente se alargou à capital, com provas comentadas dedicadas a profissionais. Para 2026 está previsto um reforço do investimento nesta área,

com o intuito de chegar a mais pessoas, entre elas o consumidor final.

Para este ano, está ainda prevista uma ação, tendo como formadores o sommelier e embaixador dos Vinhos do Tejo Rodolfo Tristão, nos vinhos, e o chefe Pedro Sommer, na gastronomia. Acontece na segunda-feira, 17 de novembro, entre as 15h00 e as 18h30, no Imóvel de Valências Variadas (IVV), em Almeirim. A inscrição é gratuita e, tal como pedidos extra de informação, deve ser feita através do e-mail confraria.enofila.tejo@gmail.com.

Com o objetivo de aumentar a presença dos Vinhos do Tejo nas cartas de vinhos de Portugal Continental e ilhas, a CVR Tejo e a Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo (CNST) criaram, em 2010, o Tejo Gourmet, um concurso de iguarias e Vinhos do Tejo. Com periodicidade bienal, os restaurantes que queiram participar podem fazê-lo de forma gratuita. Devem formalizar a inscrição (até 30 de novembro) e criar um menu à medida (até 15 de dezembro), com entrada, prato principal, sobremesa e respetiva harmonização, feita, em exclusivo, com Vinhos do Tejo certificados com selo de garantia de qualidade e origem DOC do Tejo ou IG do Tejo / Vinho Regional Tejo.

O Tejo Gourmet premeia o melhor restaurante da competição, avaliado em absoluto, assim como os melhores nas categorias de carta de vinhos e de harmonização. São ainda eleitos os restaurantes nas categorias casa de petiscos, cozinha tradicional, cozinha de autor e cozinha internacional. Um concurso com uma dinâmica diferente de outros, uma vez que o menu idealizado com Vinhos do Tejo é submetido à apreciação de um júri, mas também da opinião dos clientes, mesmo que informalmente e sem direito a votações. Faz parte das regras de participação que os restaurantes promovam e tenham o menu idealizado disponível para degustação, durante os meses de fevereiro e março – neste caso, de 2026. Todas as informações, regulamento e ficha de inscrição do Tejo Gourmet estão disponíveis no site da Confraria, em www.confrariadotejo.pt, ou podem ser solicitadas através dos contactos 919 544 548 ou confraria.enofila.tejo@gmail.com.