

## A IRREVERÊNCIA DE VINHOS COM SABOR A NORTE

A maior ambição da “Vinhos Norte” era colocar o vinho verde na mesa de todos os portugueses e levar o aroma e sabor do Minho para fora de Portugal. Arriscaram e conseguiram. Com quase 40 anos de existência, a empresa vinícola da família Lima abraçou a globalização e quer mostrar que produzir vinho verde não é coisa de “velhos barrigudos”. No futuro, querem continuar a apostar na internacionalização e reforçar ainda mais a responsabilidade social e ambiental.

O ano de 2009 consolidou a história de empreendedorismo da empresa da família Lima, “Vinhos Norte”, com a conquista de dois prémios pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVVV): Verde Ouro para o Miogo Espadeiro Bruto 2007 e Verde Prata para o Tapada dos Monges Tinto 2008.

Essa longa história começou a ser escrita em 1971, quando Manuel da Costa Carvalho Lima e dois filhos decidiram apostar no grande atractivo da região minhota, o vinho verde. Segundo Vera Lima, neta do fundador, contam-se “três marcos decisivos” na empresa: em 1992, com o lançamento da marca “Tapada dos Monges”, vinhos verdes pioneiros no segmento, em 2005, a criação do centro vinícola e em 2007, a entrada na 3ª geração e o início das exportações da “Vinhos Norte”.

A internacionalização é, aliás, uma das grandes apostas da empresa minhota, facto que não escapa ao olhar de quem entra nas instalações de Várzea Cova, concelho de Fafe: neste momento estão a ser colocados rótulos em chinês de vinhos “Tapada dos Monges”. O destino não engana, é a China. Além dos mercados da saudade, como Brasil e Cabo Verde, a “Vinhos Norte” exporta também para a Bélgica, Suíça, França, Alemanha, Andorra e China.



ESPUMANTE DE  
VINHO VERDE



MIOGO  
BRANCO

RESERVA 2005

Momentos  
festivos

Celebration  
Moments



WWW.VINHOSNORTE.COM



O crescimento da empresa é o reflexo da própria forma de estar no mercado dos vinhos verdes: irreverente, a “Vinhos Verdes” gosta “de provocar, no bom sentido”, conta Vera Lima. Um dos grandes objectivos da família Lima foi levar o vinho verde para fora do Minho e de Portugal, e vesti-lo de um conceito mais jovem e empreendedor.

“As famílias lisboetas até há cinco ou seis anos atrás não consumiam vinho verde. Hoje em dia já trocaram o tradicional vinho branco, pelo vinho verde, porque a nossa imagem mudou. Afinal nós não somos aqueles velhos barrigudos. Estamos a desmistificar a ideia de alguns consumidores têm dos produtores”.

O lançamento da empresa passou assim por uma grande aposta na imagem e na estratégia de marketing, o que conferiu à empresa um reconhecimento a nível nacional e internacional. No “Wine Festival” 2008, no Algarve, a “Vinhos Norte” teve a prova desse salto com a grande adesão do público aos seus vinhos. Neste momento a empresa do Minho conta com mais de 50 marcas, das quais 15 são marcas próprias.

## “DESCUBRA A COR, O AROMA E O SABOR PARA CONVIVER E PARTILHAR A VIDA”

Por detrás das 15 marcas próprias da “Vinhos Norte” está inerente uma filosofia que a família Lima pretende passar ao consumidor: beber um vinho é sinónimo de uma nova experiência feita de sensações e sentimentos partilhados. O conceito passa por seduzir o público através de uma imagem personalizada para cada vinho. Esta aposta numa linguagem sensorial forte é visível sobretudo nas três marcas premium, o Tapada dos Monges, o Miogo Espadeiro e o Cruzeiro, que representa 40 por cento da produção e é líder no seu segmento.

Para cada estação e momento da vida, um vinho especial para marcar a ocasião. É esse o caso do Tapada dos Monges Espadeiro, um vinho feminino pensado para o dia de S.Valentim. Do Tapada dos Monges branco, que representa “a elegância do vinho verde” ao Tapada dos Monges Vinhão, que faz jus à “tradição do vinho verde”, são muitos os adjectivos e cores que combinam a qualidade do vinho e o prazer de o beber.

Para a família Lima o vinho verde é sinónimo de jovialidade, frescura e leveza, atributos que fazem do vinho verde a escolha ideal para partilhar momentos na companhia de amigos ou em família, às refeições ou comemorações especiais, com comida portuguesa ou internacional.

Esta ideia de tornar o vinho verde mais eclético, levou ao projecto das “parceiras de excelência”. O grande objectivo é cultivar o gosto pelo vinho verde no consumidor, oferecendo-lhe a possibilidade de beber vinho verde em diferentes locais, épocas e com gastronomias diversificadas. Todas as quinta-feiras, por exemplo, o restaurante “Porto Pausa”, em Matosinhos, convida o visitante a um jantar de sushi servido com o vinho verde Tapada dos Monges. “A ideia é a de que hoje as pessoas vão ao restaurante comer comida portuguesa e amanhã preferem ir comer cozinha de autor, não há porque entrar nesse conflito”, explica Vera. Esta simbiose de exotismo e tradição traduz a vontade da “Vinhos Norte” em rejuvenescer o vinho verde e “provocar”, com bom gosto, os consumidores. Outro exemplo na linha deste “romper com a tradição”, são as provas de vinho verde no Inverno em lugares junto ao mar, para desmistificar o velho tabu de que o vinho verde só se bebe no Verão.





## RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL, ALIADA AO KNOW-HOW

A valência humana tem um especial significado para a empresa vinícola do Minho: " Pretendemos valorizar sempre ao máximo as pessoas que trabalham connosco, para garantirmos a excelência da produção. Quando merecemos a medalha de ouro no Concurso da CVVV, dedicamos a toda a empresa". Outra das preocupações da empresa a nível social é a de garantir que no mesmo local de trabalho convivem recém-licenciados e pessoas com mais experiência, o que de acordo com Vera Lima, valoriza a empresa, dando-lhe uma dinâmica jovem e empreendedora, e ao mesmo a "necessária maturidade". Actualmente está também a ser desenvolvido um projecto de parceria entre empresas e faculdades do Minho e da Galiza, Espanha, que pretende "trazer para a indústria o que as universidades têm de melhor, através de diferentes valências". A par da responsabilidade social, a "Vinhos Norte" desenvolveu uma elevada consciência ambiental, com a criação de uma ETAR, que no futuro será ampliada, através de um investimento que ronda os 700 mil euros.

Mas a inovação não se faz apenas de vontade. A empresa elegeu a área produtiva como seu core-business, destacando três linhas produtivas: uma linha de enchimento de vinhos em garrafa com capacidade para 10 mil garrafas, outra cadeia para espumantes e uma linha bag-in-box, que veio dar resposta à necessidade de exportar e garantir a qualidade e bom estado dos produtos.

O percurso de excelência da "Vinhos Norte" passa também por um processo de certificação invejável: em 2002 alcançou a certificação segundo a NP EN ISO 9001:2000, e em simultâneo a empresa implementou o sistema HACCP, referente à segurança alimentar. Neste momento a "Vinhos Norte" está a trabalhar no processo de certificação ISO 22000 , que envolve uma preocupação em termos ambientais e de inovação acrescida.



Várzea Cova - 4820-820 FAFE  
Tel: + 351 253 509 040  
Fax: +351 253 502 354  
E-mail: geral@vinhosnorte.com

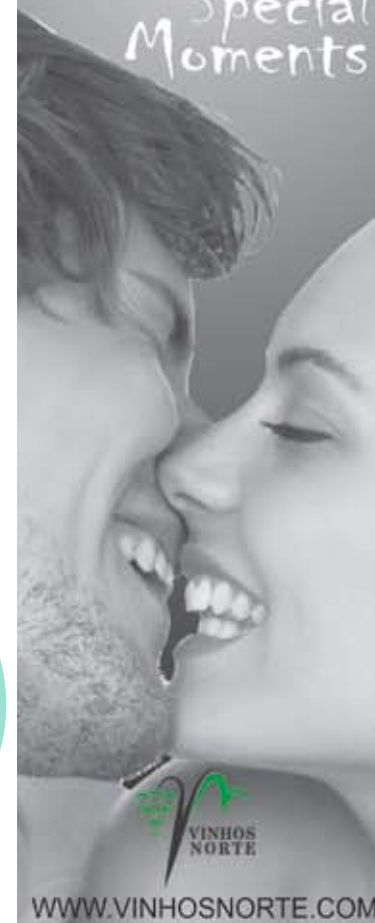
ESPUMANTE DE  
VINHO VERDE



MIOGO  
ESPADEIRO  
BRUTO 2007

Momentos  
Especiais

Special  
Moments



WWW.VINHOSNORTE.COM