

# CA

## REVISTA

GRUPO CRÉDITO AGRÍCOLA

N. 46 | 4.º TRIM. | 2017



# 06

RESULTADOS 3.º TRIMESTRE 2017  
LUCROS DO CA QUADRIPLICAM

# 24

ENTREVISTA  
Vasco D'Avillez

# O vinho português casa bem com o futuro

## AMBICIONE MAIS PARA O SEU



Se a vida nos dá limões, há um banco que nos ajuda a saber o que fazer com eles. Por isso, o Crédito Agrícola oferece soluções personalizadas para todos os negócios, de A a Z.

INFORMAÇÕES NA AGÊNCIA OU LINHA DIRECTA:

**808 20 60 60**

Atendimento 24h/dia, personalizado 2ª a 6ª feira: 8h30 às 23h30 sábados, domingos e feriados: 10h às 23h.

[www.creditagricola.pt](http://www.creditagricola.pt)



**Crédito Agrícola**

O Banco nacional  
com pronúncia local

Desde 1911



# Tempos Dinâmicos

Os conteúdos que dão substância a este número da revista sinalizam bem os tempos dinâmicos que vivemos – desde logo, no Grupo CA. A primeira nota a sublinhar tem precisamente a ver com o desempenho reportado ao terceiro trimestre de 2017, em que os lucros do Crédito Agrícola quadruplicaram até Setembro, ultrapassando os 127 milhões de euros. Entre os destaques principais, uma referência é devida também à 4.ª edição do Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola, onde foram distinguidos 59 vinhos nacionais. Justamente na mesma área, temos a grande entrevista com Vasco d’Avillez. O presidente da

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa explica-nos as razões do sucesso dos vinhos portugueses em todo o ano, não tendo a menor dúvida em considerar que o futuro será um dado adquirido se estratégia continuar a privilegiar a qualidade, pelo que é imperativo afinar, melhorar e aperfeiçoar o que já produzimos. Entretanto, fomos a Beja conhecer os últimos desenvolvimentos de um grande projecto português – a Olivomundo. Um dos maiores lagares de azeite do mundo, no contexto de um grupo empresarial que já factura acima dos 45 milhões de euros por ano. Depois, no capítulo das fileiras, a produção

animal foi pretexto para ouvir Eduardo Mira Cruz, presidente da Direcção da ACBM – Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos. E dessa conversa resulta a urgência de emergir, nas estratégias europeias apontadas à produção animal, uma visão de longo prazo que confira mais confiança ao investimento dos produtores. Nota, ainda, para o projecto Porta de Mezio, vencedor do Prémio Empreendedorismo e Inovação CA 2016, na categoria Desenvolvimento Rural. Uma porta aberta à excelência ambiental no Parque Nacional da Peneda-Gerês. Em resumo, boas leituras, Boas Festas e Excelente Ano Novo!

06

**06**  
LUCROS DO CA  
QUADRIPLICAM



**08**  
CONCURSO  
DE VINHOS CA

08

**24**  
ENTREVISTA  
VASCO D'AVILLEZ



24



**28**  
PORTUGAL  
NO TOPO DO MUNDO



28

**32**  
PORTA ABERTA  
À EXCELÊNCIA AMBIENTAL



32

**42**  
O SEU CRUZEIRO  
NAS CARÁIBAS



# UM BOM ANO DE 2018

O ano de 2018 pretende-se um ano cheio de realizações pessoais e profissionais para todos os nossos Clientes, Amigos, Colaboradores e de um modo geral a toda a população para quem, de alguma forma, o Crédito Agrícola faz parte das suas vidas.

Os desafios do ano, estamos certos, serão mais facilmente ultrapassados com um espírito de entajuda e mutualismo.

O Crédito Agrícola é o único Banco Cooperativo português e faz da relação com as pessoas a sua principal virtude. É com as pessoas e para as pessoas que o Crédito Agrícola se afirma como principal parceiro do desenvolvimento local e regional.

Desejamos que em 2018 o Crédito Agrícola possa ser, tal como o tem sido no passado, o Banco parceiro de todos os anseios dos portugueses.

*Um bom e excelente 2018.*

Licínio Pina  
Presidente do Conselho de Administração Executivo  
da Caixa Central

Carlos Courelas  
Presidente do Conselho Geral e de Supervisão  
da Caixa Central



— NO TERCEIRO TRIMESTRE DE 2017

# Lucros do Crédito Agrícola quadruplicam até Setembro e ultrapassam os 127 milhões de euros

O Grupo Crédito Agrícola (Grupo CA) apresentou resultados líquidos positivos de 127 milhões de euros nos primeiros nove meses de 2017, mais 103,6 milhões de euros que o registado em igual período de 2016. Os recursos de clientes sob a forma de depósitos bancários totalizaram os 12,1 mil milhões de euros, evidenciando um crescimento, em termos homólogos, de 6,8%, que corresponde a 776 milhões de euros. Em Setembro, o rácio de transformação de depósitos em crédito líquido ascendeu a 69,8%,

o que denota que o CA continua bastante confortável com os seus níveis de liquidez. Por sua vez, o rácio Common Equity Tier 1, que se fixou em 13,2%, confirma a solvabilidade do Grupo CA. A rentabilidade alcançada pelo Grupo Crédito Agrícola nos primeiros 9 meses do ano (+9,4% de ROE face ao período homólogo) espelha os resultados positivos conseguidos nas diferentes componentes do Grupo (Caixas Agrícolas, Caixa Central, companhias de seguros vida e não vida e gestão de activos e fundos de

investimento), sendo de assinalar os contributos positivos de 6 milhões de euros da CA Vida, de 2,5 milhões de euros da CA Seguros e de 0,2 milhões de euros da CA Gest. Em 30 de Setembro de 2017, a carteira de crédito (bruto) a clientes do Grupo Crédito Agrícola ascendeu a 9,150 mil milhões de euros, uma variação positiva de 6,3% nos últimos 12 meses que contrasta com a variação negativa de 3,3%<sup>1</sup> registada pelo conjunto das instituições financeiras em Portugal para o mesmo período.

Em termos de qualidade da carteira de crédito do Grupo Crédito Agrícola, o rácio de crédito vencido há mais de 90 dias, em Setembro de 2017, situou-se nos 5,9% e o rácio de crédito em risco (segundo Instrução 24/2012 do Banco de Portugal) fixou-se em 9,0%. Estes resultados denotam a forma de actuação do Grupo Crédito Agrícola, que se caracteriza por uma política de gestão sã e prudente. O Crédito Agrícola, único banco a operar em Portugal filiado no sector bancário cooperativo europeu (que integra alguns dos maiores bancos mundiais), constitui um Grupo de referência no sistema bancário português, com capitais exclusivamente nacionais, do qual fazem parte um conjunto de empresas financeiras, entre as quais as seguradoras CA Vida e CA Seguros, e que apresenta uma oferta universal de produtos e serviços financeiros e de protecção. O Grupo CA, através da implementação de uma estratégia coordenada entre os 81 Bancos regionais que o compõem, prossegue empenhado em dinamizar a economia das cidades e vilas e em contribuir para a coesão social e territorial de Portugal.

<sup>1</sup> Valor referente a 31.08.2017 publicado pelo Banco de Portugal para o conjunto das instituições financeiras em Portugal em Outubro de 2017.

# GRANDE PLANO

Valores em milhões de euros, excepto percentagens

Indicadores consolidados do Grupo CA	Set.2016	Set.2017	Δ Abs. 17/16	Δ % 17/16
<b>Balço</b>				
Activo líquido total	15.489	17.574	2.085	13,5%
Crédito a clientes total (bruto)	8.605	9.150	545	6,3%
do qual: Crédito a empresas e administração pública (bruto)	n.a.	4.739	n.a.	n.a.
Recursos de clientes no balanço	11.366	12.142	776	6,8%
Imparidades e provisões acumuladas	834	669	-165	-19,7%
Provisões técnicas de contratos de seguros	1.660	1.368	-293	-17,6%
Situação líquida	1.231	1.420	189	15,3%
Recursos fora do balanço <sup>1</sup>	2.345	2.273	-71	-3,0%
<b>Resultados</b>				
Resultado líquido consolidado	23,4	127,0	104	442,9%
do qual: Resultado líquido do negócio bancário (SICAM)	42,8	119,3	76	178,4%
do qual: Empresas Seguradoras (CA Vida e Seguros)	6,1	8,5	2	40,1%
do qual: Veículos de investimento imobiliário <sup>2</sup>	-52,3	-13,0	39	-75,1%
do qual: Outros	26,8	12,3	-14	-54,0%
Margem financeira	248,0	255,0	7	2,8%
Margem técnica da actividade de seguros	10,4	11,7	1	12,3%
Comissões líquidas	65,2	70,3	5	7,8%
Produto bancário	332,9	410,4	77	23,3%
Custos de estrutura	247,5	247,3	-0	-0,1%
Imparidades e provisões do exercício	41,5	-4,0	-45	-109,7%
<b>Principais rácios</b>				
Rácio de transformação <sup>3</sup>	68,4%	69,8%	1,5 p.p.	n.a.
Rácio de crédito vencido há mais de 90 dias <sup>4</sup>	6,2%	5,9%	-0,2 p.p.	n.a.
Rácio de crédito em risco <sup>4</sup>	9,4%	9,0%	-0,3 p.p.	n.a.
Rácio de cobertura do CV <sup>4</sup>	129,8%	120,4%	-9,4 p.p.	n.a.
Custos operacionais / Produto bancário	74,3%	60,3%	-14,1 p.p.	n.a.
Rentabilidade do activo (ROA)	0,20%	0,96%	0,8 p.p.	n.a.
Rentabilidade dos capitais próprios (ROE)	2,5%	11,9%	9,4 p.p.	n.a.
Rácio common equity tier I ( <i>phased-in</i> ) <sup>5</sup>	13,0%	13,2%	0,2 p.p.	n.a.
Rácio common equity tier I ( <i>fully-implemented</i> )				
# de agências bancárias <sup>4</sup>	673	669	-4	-0,6%

(1) Inclui recursos gerados em CCAM fora do perímetro do SICAM.

(2) Fundos de investimento imobiliário e CA Imóveis, Unip. Lda.

(3) Rácio calculado segundo a Instrução 23/2012 do BdP, determinado pelo quociente entre crédito líquido concedido a clientes e depósitos de clientes.

(4) Valores com referência a 31.Dez.2016.

(5) Os valores de rácio CET 1 apresentados não incorporam o resultado líquido gerado no período.



## — 4.ª Edição do Concurso de Vinhos Crédito Agrícola

# Distinguidos 59 vinhos nacionais

O Crédito Agrícola revelou a 24 de Novembro, em cerimónia realizada na Estufa-Fria, em Lisboa, os vencedores do 4.º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola, uma iniciativa dinamizada em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal.

Dos cerca de 200 vinhos brancos, tintos e espumantes colocados à prova por 120 produtores nacionais das várias regiões vitivinícolas do país, o júri distinguiu, durante as provas cegas realizadas a 20 e 21 de Outubro no Mercado de Vinhos do Campo Pequeno, 59 vinhos com a Tambuladeira dos Escanções de Portugal, 21 com medalhas de ouro e 38 com medalhas de prata. Com a presença do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação,

Luís Medeiros Vieira e da directora regional da Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo, Elizete Jardim, a cerimónia de entrega dos prémios foi conduzida por Sílvia Alberto e reuniu duas centenas de convidados entre produtores, representantes de cooperativas, enólogos, escanções e responsáveis do Crédito Agrícola de todo o país. Nesta 4.ª edição foram distinguidos vinhos oriundos das regiões vitivinícolas dos Vinhos Verdes,

Douro, Távora-Varosa, Beiras, Dão, Bairrada, Tejo, Lisboa, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve. Nas três edições anteriores registou-se a inscrição de 650 vinhos e foram premiados 187 brancos, tintos e Espumantes com as medalhas de Ouro, Prata e Bronze. Com este concurso, que coloca à prova a qualidade dos vinhos nacionais, o Crédito Agrícola reafirma o seu apoio ao sector vitivinícola e ao desenvolvimento das economias locais.

DESTAQUE



DESTAQUE



DESTAQUE





## MEDALHADOS COM A TAMBULADEIRA DE PRATA

- @batista's Reserva V.R. Tejo Tinto 2015 | Pitada Verde
- 100Hectares Sousão DOC Douro Tinto 2016 | 100HECTARES Sociedade Agrícola
- Abaladiço Reserva V.R. Tejo Tinto 2015 | Casal da Fonte
- Absurdo V.R. Alentejano Tinto 2015 | Agro Sanjas unipessoal
- Adega de Palmela Reserva DOC Palmela Branco 2015 | Adega Cooperativa de Palmela
- Alento Reserva V.R. Alentejano Tinto 2014 | Adega do Monte Branco
- Alva Magna Reserva Vinhas Velhas DOC Dão Tinto 2015 | Quinta Vale do Cesto
- AR Reserva DOC Alentejo Tinto 2014 | Adega Cooperativa de Redondo
- Casa Ermelinda Freitas - Alicante Bouschet Reserva V.R. Península de Setúbal Tinto 2015 | Casa Ermelinda Freitas - Vinhos
- Castelo de Azurara - Encruzado DOC Dão Branco 2015 | Adega Cooperativa de Mangualde
- Dona Anca V.R. Tejo Tinto Reserva 2015 | Anca Nicoleta Poiana Martins – Casal Martins
- Dona Berta Reserva DOC Douro Tinto 2013 | H. & F. Verdelho
- Encostas da Cabana - Alvarinho Biológico DOC Verde Branco 2016 | Abílio José Pires (Quinta da Cabana)
- Fonte Mouro Reserva V.R. Alentejano Tinto 2015 | Soc. Agrícola do Monte Novo e Figueirinha
- Herdade da Barrosinha Reserva V.R. Península de Setúbal Tinto 2012 | Companhia Agrícola da Barrosinha
- Herdade da Comporta V.R. Península de Setúbal Tinto 2013 | CW-Comporta Wines | Herdade da Comporta
- Marquês de Marialva - Arinto Grande Reserva DOC Bairrada Branco 2014 | Adega Cooperativa de Cantanhede
- Marquês de Marialva - Bical e Arinto Reserva Espumante Bruto DOC Bairrada Branco 2014 | Adega Cooperativa de Cantanhede
- Mundus - Alicante Bouschet V.R. Lisboa Tinto 2015 | Adega Cooperativa da Vermelha
- Mundus Espumante Meio-Seco Lisboa Branco 2013 | Adega Cooperativa da Vermelha
- Os Xistos Altos - Rabigato DOC Douro Branco 2014 | Muxagat Vinhos
- Pai Horácio Grande Reserva DOC Douro Tinto 2013 | Vinilourenço
- Pinhel Celebração 65º Reserva DOC Beira Interior Tinto 2015 | Adega Cooperativa de Pinhel
- Poliphonia Signature V.R. Alentejano Tinto 2013 | Granacer
- Prior Lucas – Baga | Tinta Roriz | Syrah DOC Bairrada Tinto 2015 | Prior Lucas
- QP. - Chardonnay V.R. Alentejano Branco 2016 | Marcolino Sebo Wines And Oils
- Quinta da Deserta Reserva DOC Douro Tinto 2012 | Quinta da Deserta - Acácio Pinto Ribeiro
- Quinta da Devesa DOC Douro Branco 2014 | Sociedade Agrícola da Quinta da Devesa
- Quinta de S. Sebastião Reserva V.R. Lisboa Tinto 2014 | Multiwines, Lda. (Quinta de S. Sebastião)
- Quinta do Escudial DOC Dão Branco 2016 | Quinta do Escudial - Vinhos
- Quinta do Serrado Reserva DOC Dão Tinto 2012 | Sociedade Agrícola Castro de Pena Alba
- Real Batalha - Baga & Syrah DOC – Encostas D'Aire Tinto 2015 | Adega Cooperativa da Batalha
- Reserva do Paul DOC do Tejo Tinto 2014 | Vinibatalla
- Roquevale Reserva DOC Alentejo Tinto 2012 | Roquevale
- Tapada das Lebres Premium V.R. Alentejano Tinto 2016 | Sociedade Agrícola da Herdade das Mouras de Arraiolos
- Terras do Demo Malvasia Fina Bruto Espumante DOC Távora-Varosa Branco 2016 | Cooperativa Agrícola do Távora
- Touriga Portuguesa DOC Dão Tinto 2014 | Carlos Espírito Santo
- Vidigueira Reserva DOC Alentejo Tinto 2015 | Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito



## MEDALHADOS COM A TAMBULADEIRA DE OURO

- Adega de Pegões - Syrah V.R. Península Setúbal Tinto 2015 | Cooperativa Agrícola Sto. Isidro de Pegões
- Cardeal Dom Guilherme Reserva DOC do Tejo Tinto 2015 | Adega Cooperativa de Alcanhões
- Casa da Ínsua - Encruzado DOC Dão Branco Reserva 2016 | Empreendimentos Turísticos Montebelo – Casa da Ínsua
- Casal das Freiras Reserva V.R. Tejo Tinto 2015 | Agrovalente
- Comenda Grande 6 Castas V.R. Alentejano Tinto 2014 | Monte da Comenda Agroturismo
- Couquinho Superior DOP Douro Branco 2016 | Quinta do Couquinho Sociedade Agrícola
- Encostas do Enxó Colheita Seleccionada Reserva V.R. Alentejano Branco 2015 | Sociedade Agrícola de Pias
- Folha do Meio V.R. Alentejano Branco 2016 | Terrenus Veritae
- Herdade Grande Gerações V.R. Alentejano Tinto Colheita Seleccionada 2012 | António Manuel Baião Lança
- Mamoré de Borba Reserva DOC Alentejo Tinto 2015 | Sovibor - Soc. De Vinhos de Borba
- Marchalégua V.R. Algarve Tinto 2014 | Agrolares
- Monte dos Cabaços Reserva V.R. Alentejano Tinto 2010 | Monte dos Cabaços
- Nunes Barata Grande Reserva V.R. Alentejano Tinto 2013 | Nunes Barata Vinhos
- Prior Lucas - Baga Espumante Bruto DOC Bairrada Branco 2015 | Prior Lucas
- Quinta de Vale Mourisco – Touriga Nacional & Syrah V.R. Lisboa Tinto 2016 | Quinta de Vale Mourisco Sociedade Agrícola
- Quinta do Monte Alegre Reserva V.R. Península Setúbal Tinto 2015 | Fernando Santana Pereira (Quinta Monte Alegre)
- Quinta do Rol - Pinot Noir V.R. Lisboa Tinto 2010 | Sociedade Agrícola Quinta do Rol
- Segredos do Dão Encruzado DOC Branco | Caves Vinícolas Martinho Alves – Produção e Comércio de Vinhos
- Tyto Alba - Merlot DOC Tejo Tinto 2014 | Companhia das Lezírias
- Varandas Grande Escolha DOC do Tejo Branco 2015 | Adega Cooperativa de Almeirim
- Vida Nova - Syrah/Aragonês V.R. Algarve Tinto 2014 | Adega do Cantor Sociedade de Vitivinicultura





O Clube do Cristas é uma comunidade infanto-juvenil com diversas actividades lúdicas, que pretende inculcar nas crianças o hábito de poupança de forma divertida. Esta aplicação está disponível para tablet e smartphone, nas versões Android (versão 4 ice cream ou superior) e iOS (versão 8 ou superior) em [www.clubedocristas.pt](http://www.clubedocristas.pt). O Clube apresenta agora novas funcionalidades: novos jogos, uma agenda cultural e um Banco virtual CA Júnior com a criação de uma poupança virtual.

# Com o Cristas, poupar é coisa de crianças

CA JUNIORES com campanha a decorrer até 12 de Janeiro de 2018

O CA convida as crianças a juntarem-se ao Clube do Cristas, onde há novidades bem fresquinhas à sua espera. E numa mensagem dirigida aos pais, tem para lhes propor a solução financeira Poupança Cristas, complementada com o Seguro de Acidentes Pessoais Protecção Jovem e o Seguro CA Universitário (Protecção).

## POUPANÇA CRISTAS

Um produto com taxas de juro muito atractivas. Com um montante mínimo de abertura de 10 euros e possibilidade de reforços do mesmo valor, a Poupança Cristas atribui um jogo de cartas “Tabuada do Cristas” e um de dois acessórios para o mealheiro Cristas: uns óculos ou uma prancha de surf.

## SEGURO CA UNIVERSITÁRIO PROTECÇÃO

Um seguro de vida para garantir a continuidade dos estudos dos jovens na ausência ou redução do rendimento familiar. Tem um desconto de 20% no prémio do seguro de vida durante a vigência do contrato.

## SEGURO CA ACIDENTES PESSOAIS PROTECÇÃO JOVEM

Oferta da 1.ª anuidade deste seguro (plano base) para crianças dos 3 aos 18 anos. A subscrição terá de ser efectuada até aos 17 anos de idade.

Mais informações nas Agência CA ou em Linha Directa 808 20 60 60 ou, ainda, em [www.creditoagricola.pt](http://www.creditoagricola.pt)

## FRUTO DAS BOAS PARCERIAS

CA NO 3.º CONGRESSO DA PORTUGAL FRESH  
A APOIAR AS EXPORTAÇÕES HORTOFRUTÍCOLAS

A Associação Portugal Fresh (PF) discutiu a 28 de Novembro, em Lisboa, a estratégia de promoção para o aumento das exportações hortofrutícolas nacionais, de modo a superar os dois mil milhões de euros em 2020. Foi o terceiro Congresso da Portugal Fresh, em cuja sessão inaugural estiveram presentes, designadamente, o Ministro da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Capoulas Santos, e o presidente do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central, Licínio Pina. Parceiro financeiro da PF nestes seis últimos anos, o CA tem estado mais perto das empresas deste sector, apoiando-as na sua internacionalização. A maioria das empresas/cooperativas associadas da PF são já Clientes de referência do Crédito Agrícola, pelo que esta parceria reforça a relação com estes Clientes, e potencia o estabelecimento de relações comerciais com os que ainda não o são. De assinalar ainda que a parceria do CA com esta entidade contribui para reforçar o seu posicionamento de banco cooperativo apoiando o desenvolvimento de um dos sectores em curva ascendente (o sector hortofrutícola está muito desenvolvido do ponto de vista tecnológico). Registar que em 2016 as exportações nacionais de produtos hortofrutícolas fixaram-se em 1.310 milhões de euros, sendo que para 2017 a PF prevê que se ultrapassem os 1.500 milhões de euros.



## NO CENTRO DO DEBATE

CA NO 1.º CONGRESSO DA ECONOMIA SOCIAL

Licínio Pina, presidente do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central e membro do Conselho Nacional para a Economia Social (CNES), participou na Mesa Redonda sob o tema “A Economia Social e as Instituições Financeiras”, iniciativa no âmbito da sessão final do 1.º Congresso da Economia Social, que decorreu a 14 de Novembro, no Grande Auditório do ISCTE-IUL, em Lisboa. Com moderação de Jerónimo Teixeira, vice-presidente da Confederação Cooperativa Portuguesa e presidente do Conselho de Administração da Mútua dos Pescadores, esta Mesa Redonda contou ainda com a participação de António Tomás Correia, presidente do Montepio e membro do CNES. O 1.º Congresso da Economia Social decorreu ao longo de 2017, envolvendo diferentes sessões temáticas descentralizadas e esta sessão final.

## ENTRE AS MELHORES

CA SEGUROS ELEITA A MELHOR EMPRESA PARA TRABALHAR NO SECTOR FINANCEIRO

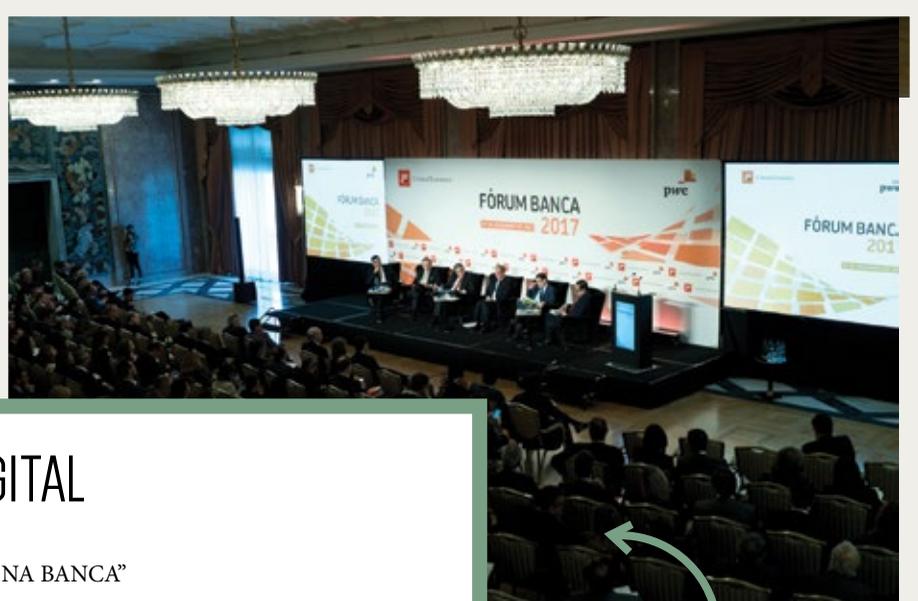
A Crédito Agrícola Seguros, seguradora não vida do Grupo Crédito Agrícola, foi distinguida como a melhor empresa para trabalhar no sector da banca, seguros e serviços financeiros, na edição 2017 da iniciativa “Melhores Empresas para Trabalhar”, promovida pela Revista Exame, em parceria com a consultora Everis e a AESE Business School. Esta iniciativa visa distinguir as organizações que, tendo um bom clima organizacional, se destacam pela sua atitude responsável perante os seus Colaboradores e a sociedade. A edição de 2017 contou com um universo de 43 mil Colaboradores, espalhados por várias zonas do país, de centenas de empresas. Com base na análise dos dados recebidos, foram eleitas as 100 Melhores Empresas para Trabalhar, com especial destaque para as 25 melhores. Neste contexto global, a CA Seguros foi também reconhecida como a 4ª Melhor Empresa para Trabalhar em Portugal. O estudo consiste numa análise multidimensional que conjuga aferição do índice global de satisfação do Colaborador com o grau de actuação responsável da empresa perante a sociedade.



## RELEVANTES EM MACAU

MISSÃO EMPRESARIAL DO CA À 22.ª FEIRA INTERNACIONAL DE MACAU

O Crédito Agrícola foi, mais uma vez, o único banco português com presença oficial na Feira Internacional de Macau (MIF), tendo agora a sua participação envolvido um total de 22 empresas Clientes, cinco das quais integradas directamente na Missão do CA, realizada em estreita colaboração com a AJEPC – Associação de Jovens Empresários Portugal-China. O stand do Crédito Agrícola, cuja decoração foi elogiada por numerosos participantes, recebeu a visita do Secretário de Estado para a Internacionalização, Eurico Brilhante Dias, que considerou esta missão do CA da maior importância para a internacionalização das empresas portuguesas e uma excelente representação do nosso sector financeiro.



## A REVOLUÇÃO DIGITAL

LICÍNIO PINA NO DEBATE  
SOBRE “O ESTADO DA NAÇÃO NA BANCA”

“A nova geração de Clientes precisará sempre de uma conta bancária para fazer as suas transacções, mesmo que para tal recorra essencialmente a uma plataforma digital”. A afirmação é do presidente do Conselho de Administração Executivo da Caixa Central. Licínio Pina foi um intervenientes no painel que debateu o “Estado da Nação da Banca” no Fórum Banca 2017. Uma iniciativa do Jornal Económico e da PwC, realizada a 29 de Novembro, no Hotel Ritz, em Lisboa, e que reuniu os CEO dos principais bancos a operar no mercado nacional. No contexto dos desafios e oportunidades que se colocam ao CA, Licínio Pina sublinhou que o banco “está a avançar de forma muito acelerada”. E ainda sobre a nova tipologia de Clientes, revelou que o CA “tem parceiros identificados na área das novas tecnologias, e vem desenvolvendo o seu trabalho nesta revolução digital que está a fazer da banca actual uma banca de futuro”.

## OUTRAS LATITUDES

CA NA FRUIT ATTRACTION  
A APOIAR A EXPORTAÇÃO NACIONAL

O Grupo CA participou na *Fruit Attraction*, a maior feira internacional destinada aos profissionais do sector hortofrutícola, realizada em Madrid, de 18 a 20 de Outubro. A presença do banco, patrocinador da Associação Portugal Fresh, reafirmou o seu apoio aos produtores nacionais de frutas e legumes na exportação. O evento, cuja inauguração contou com a presença do Secretário de Estado da Agricultura e Alimentação, Luis Medeiros Vieira, registou a participação de mais de 60 mil profissionais, oriundos de 110 países, sendo que o espaço da Portugal Fresh envolveu mais de duas dezenas de empresas e associações de produtores nacionais que ali apresentaram as últimas variedades de frutas e vegetais e as mais recentes inovações do sector.



## LUXEMBURGO MAIS PORTUGUÊS

CA PROMOVEU MISSÃO  
EMPRESARIAL AO LUXEMBURGO

O CA recebeu a 27 de Setembro, no seu Escritório no Luxemburgo, uma missão empresarial com o objectivo de promover, naquele país de forte expressão lusófona, os negócios e produtos das empresas Clientes do Grupo Crédito Agrícola. A referida missão agregou três empresas: Caves Rendeiro, de Alenquer, com um relevante portefólio de vinhos; Prados de Melgaço, empresa de Melgaço, altamente cotada na produção de queijo de cabra; e Sabores do Vez, de Arcos de Valdevez, que é referência de topo na produção de enchidos e fumados. Uma iniciativa muito valorizada pela degustação de produtos das três empresas portuguesas, e bem acolhida pelos vários representantes do sectores alimentar, financeiro e associativo.





## GRANDES VINHOS

CA PATROCINOU MERCADO DE VINHOS E PROMOVEU “PROVAS CEGAS” DO SEU 4.º CONCURSO DE VINHOS

O Crédito Agrícola apoia a produção e divulgação do vinho português e é nesse sentido que voltou a patrocinar o Mercado de Vinhos, iniciativa promovida pelo Campo Pequeno e a House of Wines, que decorreu de 20 a 22 de Outubro, na Praça do Campo Pequeno, em Lisboa. Sob o tema “Pequenos produtores, grandes descobertas” o evento confere visibilidade aos pequenos produtores, num encontro de novas descobertas e de autêntica cultura do vinho. Esta edição teve a CVR Tejo como região convidada e contou com mais de 120 produtores de vinho, de norte a sul do país, com o objetivo de divulgar produtos nacionais exclusivos e de qualidade a preços competitivos. No decorrer do Mercado de Vinhos, foram realizadas as provas cegas dos vinhos inscritos na 4.ª edição do Concurso de Vinhos Crédito Agrícola, destinado a Produtores e Cooperativas de todas as regiões vitivinícolas do país, promovido em parceria com a Associação dos Escanções de Portugal.

## CIDADANIA ACTIVA

CA NAS ESCOLAS DE AGUIAR DA BEIRA EM ACÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOCIAL

A Fundação da Caixa Agrícola do Vale do Távora e Douro esteve, a 14 de Setembro, no Agrupamento de Escolas de Aguiar da Beira com fruta para oferecer aos alunos do 1º ciclo, no seguimento de um projecto que pretende conciliar a educação alimentar com a necessidade de suprir algumas das carências que possam existir, precisamente, no contexto da alimentação das crianças. Este projecto vai assim ao encontro do PERA – Programa Escolar de Reforço Alimentar, sob a tutela do Ministério da Educação e da Ciência, para garantir que as crianças da sua área de acção têm acesso a uma primeira refeição do dia, procurando ainda sensibilizar os alunos e as suas famílias para uma alimentação saudável e a importância do pequeno-almoço tomado em casa. O apoio a atribuir será mensal e tem por destinatários todos os alunos do 1º ciclo, cujos Agrupamentos de Escolas aceitaram colaborar na implementação deste projecto, nomeadamente os Agrupamentos de Escolas de Aguiar da Beira, Penedono, Armamar, Tabuaço e Trancoso.



## PARA A HISTÓRIA

CA NO APOIO AO FILME “NAZARÉ, UMA ONDA PARA A HISTÓRIA”, COM O SURFISTA CALIFORNIANO DAVID LANGER

O documentário “Nazaré, Uma Onda Para a História”, cuja estreia aconteceu a 5 de Novembro, no Cinema S. Jorge, em Lisboa, teve o apoio do CA. Integrado no âmbito do SAL – Surf At Lisbon Film Festival, o filme é assinado por Rita Fernandes (realização, argumento e edição), abordando várias temáticas sobre o Surf da Nazaré; desde a arte de *shaper* (criar pranchas até ao processo de criação de uma prancha em cortiça, especialmente concebida para o surfista californiano David Langer (à direita na imagem), um dos protagonistas desta narrativa e referência entre os especialistas mundiais em ondas grandes. De assinalar, ainda, no contexto do filme a prática de *tow in* na Nazaré – ou surf assistido por motas de água – assim como a iniciação à modalidade pelas gerações mais jovens.



## EM CASA

CARTEIRA DE IMÓVEIS CA EM DESTAQUE NO SALÃO IMOBILIÁRIO DE PORTUGAL

O Crédito Agrícola apresentou no Salão Imobiliário de Portugal (SIL), realizado de 18 a 22 de Outubro, na FIL, no Parque das Nações, em Lisboa, a sua carteira de imóveis (cerca de 2.700) e respectivas condições especiais de financiamento. Para os imóveis do Grupo, o Crédito Agrícola atribui financiamento até 100% do valor do imóvel com *spreads* competitivos, seja para habitação permanente ou secundária, para além de isentar de comissões de abertura, de avaliação e de análise. Com esta participação o CA reforça a sua proximidade junto dos players especializados do sector imobiliário e do público em geral com intenções de adquirir imóveis e/ou recorrer a soluções de financiamento. Em [www.caimoveis.pt](http://www.caimoveis.pt) é possível conhecer toda a oferta disponibilizada pelo Grupo CA.





## FINALISTAS JÁ APURADOS

JÚRI DO PRÉMIO EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO CA APUROU OS FINALISTAS

O Prémio Empreendedorismo e Inovação Crédito Agrícola teve reunião de Júri, a 7 Novembro, na Caixa Central, em Lisboa, com a finalidade de apurar os três finalistas de cada categoria. Presidiu ao Júri, em representação do Crédito Agrícola, Licínio Pina, tendo como jurados base Luís Mira da Silva, da Inovisa, Renato Feitor, do Crédito Agrícola, José Vale, do IAPMEI - Agência para a Competitividade e Inovação, Custódia Correia, da Rede Rural Nacional – Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Firmino Cordeiro, da Associação de Jovens Agricultores de Portugal, e Aldina Fernandes, da Confagri. Para além dos elementos base, o Júri do concurso foi ainda constituído pelos seguintes elementos adicionais, diferenciados por cada categoria: *Cereais*, com Tiago Silva Pinto, da ANPROMIS – Associação Nacional dos Produtores de Milho e Sorgo; *Floresta*, com Nuno Calado, da UNAC – União da Floresta Mediterrânica; *Hortofruticultura*, com Maria do Carmo Martins, da COTHN – Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional; *Produção Animal*, com Eduardo Jorge Mira Cruz, da ACBM – Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos; *Inovação em Colaboração*, com Nuno Canada, do INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, e João Mendes Borga, da Rede Nacional de Incubadoras, que não pôde estar presente na reunião do Júri. O Prémio Empreendedorismo e Inovação Crédito Agrícola tem por objectivo reconhecer o mérito e a excelência na agricultura, contribuindo de forma efectiva para a disseminação de uma cultura de empreendedorismo e inovação nos sectores agrícola, agro-industrial e florestal em Portugal.

## O NOSSO INCENTIVO

CA DE CANTANHEDE E MIRA  
PREMEIA OS MELHORES ALUNOS

Pelo 14.º ano consecutivo, o CA de Cantanhede e Mira distinguiu os alunos com melhor desempenho escolar, cuja entrega de prémios teve lugar no Centro Paroquial de São Pedro, em Cantanhede. Foram premiados os alunos mais relevantes do último ano escolar de cada instituição de ensino dos concelhos de Cantanhede e Mira. De Cantanhede, participaram a Escola Básica dos 2.º e 3.º Ciclos, a Escola Secundária Lima-de-Faria, a Escola Pedro Teixeira e a Escola Técnico-Profissional e a Academia de Música. De Mira, a Escola Secundária com 3.º Ciclo Dra. Maria Cândida e a Escola Básica do 2.º Ciclo. Da Tocha, a Escola Básica 2.º e 3.º Ciclos João Garcia Bacelar. De Febres, a Escola Básica 2.º e 3.º Ciclos Carlos de Oliveira. E de Ancã, o Centro de Estudos Educativos. Para o CA de Cantanhede e Mira, pioneiro a nível nacional nestas iniciativas, “o Crédito Agrícola está sempre disponível para apoiar as instituições de ensino locais e as iniciativas desenvolvidas pelos alunos e entidades com eles relacionadas, nomeadamente no apoio à produção dos cartões dos alunos e colaboradores das escolas, iniciativas de literacia e actividades desportivas”.





## NOTA 20

PREMIAR OS MELHORES ALUNOS PELO SEU ESFORÇO E DESEMPENHO ESCOLAR, É UM COMPROMISSO DO GRUPO CA

O Crédito Agrícola premiou 120 alunos do 7.º ao 12.º ano de escolaridade pelos resultados escolares alcançados no ano passado, do norte ao sul do País. O Programa CA Nota 20 atribuiu aos 20 melhores alunos de cada ano, Clientes do Crédito Agrícola, prémios monetários que variam entre os 100€ e os 1.000€, num total de 25 mil euros, para depósito nas respectivas contas poupança. Com esta iniciativa o Crédito Agrícola valoriza o esforço e o desempenho escolar dos jovens, incitando-os aos bons resultados escolares e à cultura de mérito, ao mesmo tempo que lhes incute hábitos de poupança – uma das competências básicas face ao dinheiro e que deve ser trabalhada desde cedo. Destacamos aqui alguns dos premiados.

E

# O VINHO PORTUGUÊS CASA BEM COM O FUTURO

— VASCO D'AVILLEZ

Dizer que o nosso entrevistado é um notável e prodigioso contador de histórias, ainda que seja verdade, talvez peque por redutor. É que logo nos primeiros minutos da conversa que se estenderá por uma hora, percebemos que o homem que preside desde 2011 à Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lisboa) é acima de tudo um pedagogo que conhece a sua região e o seu país, muito especialmente no contexto da vinha e do vinho, e desse conhecimento profundo só guarda para si a alegria do eterno aprendiz. A essência do que aprendeu é para compartilhar. Seja com o simples curioso que o interpela no dia-a-dia. Seja com o estrangeiro mais entendido na matéria que o questiona sobre o talento de Portugal para produzir vinhos que, pelas melhores razões, estão a deixar literalmente o mundo boquiaberto... Vasco d'Avillez fala de tudo com uma vivacidade expressiva no gesto e no sorriso. Um sorriso de menino ao revelar-nos a felicidade infinita de ver crescer os seus catorze netos, e a satisfação vibrante de ver reconhecidos e cada vez mais afirmados os vinhos portugueses. E assim a vida merece um brinde.

Nem de propósito... Precisamente hoje, dia em que decorre a nossa conversa, a revista norte-americana *Wine Spectator*, considerada a 'bíblia' dos especialistas do vinho à escala universal, publicou o seu Top 100 para 2017. Nessa seleção dourada figuram quatro vinhos portugueses: o Tinto Quinta das Carvalhas Touriga Nacional 2014, da Real Companhia Velha; o Tinto Colossal Reserva 2015, da Casa Santos Lima; o Porto Vintage

Guimaraens 2015, da Fonseca; e, a fechar a 'constelação' lusitana, o Tinto Chryseia 2014, da Prats & Symington. Isto é, um vinho da Região de Lisboa na companhia de três Durienses... É verdade. Quatro vinhos que muito honram Portugal. E a circunstância de lá estar um DOC Alenquer em representação da Região de Lisboa é algo que, naturalmente, me enche de orgulho. Mais uma boa notícia, a juntar a tantas outras, numa sucessão de

prémios e distinções que só nos motivam a continuar a trabalhar em busca da perfeição. E é essa utopia que a todos nos deve mover em tudo o que fazemos, para que o possamos fazer cada vez melhor. É razão para dizer, numa observação e avaliação mais amplas, considerando o todo nacional, que o vinho português anda – pelas melhores razões, bem entendido – nas bocas do mundo? Com certeza que sim. É manifesto que o vinho português tem feito um esforço

O NOSSO CAMINHO É O DA  
QUALIDADE. TEREMOS, ISSO  
SIM, DE CONTINUAR A AFINAR,  
A MELHORAR E A APERFEIÇOAR  
O QUANTO JÁ PRODUZIMOS



fantástico para estar no lugar que hoje ocupa nas percepções, nos gostos e, por isso mesmo, nas recomendações dos entendidos e dos simples apreciadores e consumidores. Os nossos vinhos podem ombrear com qualquer *Chateaux* de Bordéus ou *Domaine* da Borgonha, só dar para dar dois bons exemplos, a que poderia juntar ainda importantes vinhos com a assinatura do Chile, da Argentina, da Austrália ou até dos Estados Unidos, leia-se Califórnia.

**O que nos distingue realmente e poderá abrir novos mercados e uma sólida perspectiva de futuro?**

A história, a memória, o saber de experiência feito e partilhado com cada nova geração. Vejamos: os norte-americanos, por exemplo, estão a fazer um excelente trabalho na área dos vinhos, mas tiveram de recrutar o tal ‘saber’, seja na América do Sul, seja sobretudo na Europa. Nós portugueses, muito pelo contrário, não precisamos de comprar o *know-how*. Temos uma experiência humana na nossa geografia ligada à cultura do vinho que andarà perto dos mil anos de história. Os norte-americanos ainda não chegaram aos sessenta... Ora isso é muito relevante, muito benéfico para aqueles nossos argumentos que podem ser – e são – diferenciadores. Além disso, há outro factor que pende claramente a nosso favor: a versatilidade.

**Pode concretizar?**

Com todo o gosto. Enquanto os países produtores de referência apresentam vinhos de qualidade inquestionável, mas invariavelmente em torno das mesmas castas, os vinhos portugueses são uma constante vertigem criativa, um permanente desafio aos sentidos, uma sempre aguardada novidade pela nossa propensão natural para o *blend*, para a sábia conjugação de castas, numa reinvenção que nos coloca num patamar cada vez mais alto de superação. E se



tivermos presente que em Portugal ainda temos mais de trezentas castas disponíveis para dar suporte a essa dimensão criativa, é fácil concluir que o futuro vai certamente ‘casar’ bem com o vinho português.

**Do ponto de vista do investimento na alta cultura do vinho, se assim podemos dizer, também teremos evoluído muito. Que lhe parece?**

Os citados mil anos de sabedoria popular são coisa tangível quando falamos, por exemplo, em localidades que levam o nome de Ventosa – e assim é por referência aos ventos generosos que vêm do mar, originários da Corrente (Quente) do Golfo, refrescando e regando as videiras de noite e secando as uvas de dia – ou quando somos confrontados com terras chamadas de Barro ou Bombarral – aqui dando testemunho de terras de bom barro – em alusão aos terrenos argilosos e, por isso, férteis para a cultura da vinha e do vinho. Combinando os ensinamentos da memória com o conhecimento académico, científico e tecnológico, cumprimos Portugal na sua dimensão de produtor de vinho de superior qualidade. E nesta equação devemos render tributo a um núcleo de professores catedráticos que, a partir dos anos setenta, modificou os padrões produtivos do vinho em Portugal – até então o que é importava era o grau de álcool do vinho bruto acabado de fazer, tendo por padrão os 12 graus. Acima disso valeria mais, abaixo disso valeria menos... O importante era o grau alcoólico. O restante era secundário. Sucede que com os referidos académicos, tudo mudou. E para sempre. Entre esses mestres, tenho de destacar duas figuras marcantes: Manuel Vieira, professor do Instituto Superior de Agronomia, e Bianchi de Aguiar, docente da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Do seu trabalho muito beneficiaram os alunos e a fileira do vinho em Portugal. Com

a sua intuição abrimos definitivamente novos horizontes. Nunca antes, as uvas haviam sido apanhadas separadamente em função das respectivas castas. Nunca antes, as uvas foram tão cuidadosamente tratadas e transportadas. Nunca antes, a figura do enólogo emergira como peça-chave em todo este contexto.

**Situando a realidade actual face ao futuro, podemos seguramente falar da existência de uma estratégia para o vinho português?**

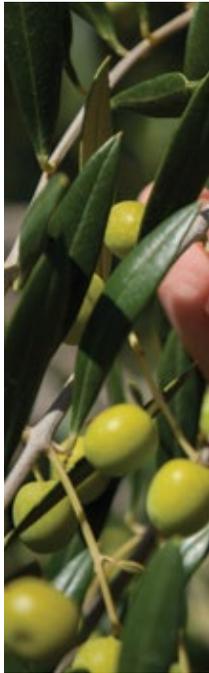
Seguramente. A estratégia existe e quem a define e executa é a ViniPortugal. Uma entidade que, devo sublinhar, tem feito um trabalho estupendo na afirmação consistente do vinho português. Se recuarmos vinte anos, é fácil lembrarmos de uma realidade em que o Vinho do Porto, cujo capital de notoriedade era já então destacadíssimo, fazia o seu caminho paralelo como se de uma realidade à parte se tratasse. Hoje, mantendo intacto todo esse capital, o Vinho do Porto e os Tranquilos e Espumantes fazem parte de um mesmo todo, e isso mesmo é reconhecido nos mais destacados certames e avaliações, de onde sobressai justamente o ‘barómetro’ *Wine Spectator*. É bom termos presente que Portugal tem uma produção média anual de 7,5 milhões de hectolitros, enquanto outros países produtores, com maior escala, têm médias de 40, 50, quase 60 milhões... O nosso caminho é o da qualidade. Por isso, as futuras estratégias não podem entrar em derivas que comprometam esse objectivo. Resulta daí que, globalmente, não teremos de produzir mais. Teremos, isso sim, de continuar a afinar, a melhorar e a aperfeiçoar o quanto já produzimos. Se olharmos os números mais actualizados, vemos que o vinho português está a crescer em valor, devendo superar este ano os 1.200 milhões de euros, 70% dos quais em exportações. Sem dúvida, um excelente desempenho.

**Se eventualmente convidado para uma prova cega internacional, ser-lhe-ia fácil identificar os vinhos portugueses?**

Talvez os tintos fossem mais fáceis... Até porque os nossos tintos têm a sua singularidade, principalmente o final de boca, aquela nota adstringente que é óptima e nos convida logo a seguir a mais um gole, mais um brinde... Nos brancos, vejo a tarefa mais complexa – é que a sua grande evolução qualitativa coloca-os lado a lado com os melhores do mundo num registo de avaliação muito equiparado, sem a tal nota distintiva dos tintos. Já nos rosés, arrisco a dizer que o trabalho estaria mais facilitado – e por uma razão: os nossos vinhos, neste caso, são substantivamente melhores que todos os outros, seja na cor ou no sabor. No que respeita aos espumantes, é praticamente válido o que digo em relação aos brancos, isto é, estamos quase ao nível dos mais cotados e reconhecidos.

**E em relação à sua ‘dama’, a Região de Lisboa, quando faz as respectivas apresentações que argumentos elege para definir os vinhos do seu portefólio?**

São vinhos especiais. Os tintos aproveitam bem o sol abundante, que lhes confere aroma especial, textura e corpo geralmente médio para alto – mas não alto de mais; são, por assim dizer, vinhos muito versáteis e que bem beneficiam, para além do sol, da frescura que vem do mar, frescura feita humidade que o vento traz e o que o vento leva. Os brancos são muito agradáveis na boca, suaves (12 graus é a média) e frutados, tanto mais leves quanto mais fruta tiverem. Nos últimos cinco anos, construíram-se em Portugal sete nove adegas de raiz, seis das quais aqui entre nós. Está à vista toda dinâmica e o potencial de crescimento da Região de Lisboa. Uma região que brinda com o País inteiro ao futuro dos vinhos portugueses.



# Portugal no topo do mundo

...ou, simplesmente, Olivomundo. É muito provável que um dos maiores e mais sofisticados lagares de azeite do universo esteja aqui mesmo, no Alentejo, a escassos cinco quilómetros de Beja. Não por acaso, algumas das marcas de azeite mais relevantes nos mercados internacionais são Clientes da Casa.



O Grupo Olivomundo\* já factura acima dos 45 milhões de euros por ano. “Está a crescer cerca de 15% ao ano e a tendência é para que esse crescimento siga em curva ascendente, desde logo porque algumas das suas herdades [12 no total, envolvendo quatro mil hectares] ainda não estão a produzir, dado que vários olivais só muito

recentemente foram instalados”. A revelação é de José Manuel Gonçalves, presidente do Conselho de Administração. Aqui, produz-se azeite de grande qualidade para ser comercializado a granel, tendo por destino embaladores portugueses que abastecem o mercado interno e operam nos mercados internacionais, mas os parceiros de negócio chegam também directamente de Itália e Espanha, com o propósito de aqui suprirem parte das suas necessidades de produção e assim satisfazerem as encomendas que têm, sobretudo, origem na Alemanha e nos Estados Unidos. Resulta daí que, actualmente, cerca de 10% da produção da Olivomundo serve o mercado nacional, sendo o remanescente canalizado para o exterior, ao serviço de marcas de azeite da maior notoriedade à escala universal, algumas das quais com mais de um século de presença em muitos países. É razão para dizer que, além de todas as certificações de referência nacionais e internacionais que atestam a actividade da Olivomundo, a satisfação dos mais altos padrões de produção definidos por essas marcas é como que a ‘certificação’ final de um produto de excelência. “Os nossos parceiros iniciam o seu trabalho aqui, à saída do lagar, exactamente quando nós terminamos o nosso”. A explicação dada por José Manuel Gonçalves vem assim clarificar o papel que cabe aos dois intervenientes-chave nesta actividade. “O nosso projecto é muito simples. Assenta no investimento nos melhores olivais e, a partir daí, na garantia da melhor matéria-prima ao serviço daquele que, acreditamos, será um dos maiores e tecnologicamente mais avançados lagares do mundo”. Tudo começou em 2004, com um primeiro olival de 110 hectares na Herdade dos Falcões, seguindo-se várias aquisições de outras propriedades contíguas, em 2008 e 2010, chegando-se assim aos actuais quatro mil hectares.

Entretanto, em 2012 foi construído o lagar para transformação da azeitona dos olivais próprios e prestação de serviços a outros olivicultores da região. No primeiro ano foram transformadas sete mil toneladas de azeitona, no terceiro ano passou já para 30 mil, este ano serão 40 mil e, para 2018, o objectivo aponta para as 60 mil toneladas. E a partir desse registo, a estratégia é consolidar. Neste crescimento notável, seguido de perto e apoiado pelo Crédito Agrícola, cuja relação com o Cliente sempre se afirmou pela transparência, valor a que José Manuel Gonçalves atribui a maior importância “em todos os momentos da nossa vida profissional e pessoal”, a Olivomundo é hoje um grupo empresarial sólido e relevante, agregando um conjunto de empresas que, dos olivais ao lagar, somam diferentes competências no compromisso comum de contribuir para o sucesso do produto final. “Temos tudo para conseguirmos ser dos melhores do mundo a produzir azeite. É para isso que investimos, é para isso que trabalhamos todos os dias, noite e dia, porque a nossa laboração é contínua”. Ao avistarmos numa panorâmica de 360 graus, a partir do lagar, todos estes campos a perder de vista, imensa tela verde de olival, metade intensivo, metade superintensivo, quase tudo azeitona arbequina, sendo o restante das variedades picual, cobrançosa e hojiblanca, de uma coisa estamos certos: ao voltarmos para dentro, para o interior deste imponente e moderno lagar, sabemos que nos espera, no final, um produto que é, na descrição do presidente do Grupo Olivomundo, “praticamente 100% azeite virgem extra, ou seja, verdadeiro sumo de um fruto que é a azeitona”. Por estas e por outras, é que Portugal está (a)provado. Naturalmente, com distinção.

*\*Cliente do Crédito Agrícola de Beja e Mértola*



— PRODUÇÃO ANIMAL

# Carne portuguesa faz a boa mesa

Visão de longo prazo para a fileira, atenções especiais à evolução da balança comercial, aposta no conhecimento e na informação ao consumidor e defesa das raças autóctones são notas bem sublinhadas no diálogo com Eduardo Mira Cruz, presidente da Direcção da ACBM

A dependência de Portugal face aos mercados externos no capítulo da produção animal global supera os 50%, dependência que na fileira dos cereais é esmagadora ao situar-se nos 90%, sendo que tudo isto nos torna especialmente vulneráveis face ao exterior. “Em contraponto, eu diria que o facto de vários produtores nacionais estarem actualmente a investir na internacionalização não deixa de ser relevante para os seus negócios e, além disso, afirmativo da qualidade do produto português, mas ao mesmo tempo deve suscitar uma reflexão atenta e cuidada. Desde logo porque exactamente essa aposta nas exportações pode, em certa medida, estar a afectar as necessidades internas de auto-abastecimento”, assinala o presidente da Direcção da ACBM – Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos, Eduardo Mira Cruz. E se olharmos a situação que respeita especificamente às DOP [Denominação de Origem Protegida], envolvendo raças autóctones de bovinos como a alentejana, a mertolenga, a barrosã e a cachena, designadamente, a produção nacional não ultrapassa 12% das necessidades de consumo interno, com os restantes 88% a surgirem da importação de carne indiferenciada. “É mais um registo que nos deve fazer pensar. A circunstância de estarmos a fornecer mercados não apenas externos, como fora do contexto da própria União Europeia, com a cadência com que estamos a exportar, de duas... uma: ou o preço da carne vai sofrer um aumento considerável, que o mesmo dizer provavelmente incomportável para muitas famílias, ou então vamos ter problemas de abastecimento porque a carne vai faltar”. Ao reflectir genericamente sobre a fileira da produção animal, Eduardo Mira Cruz defende que Portugal tem de reivindicar, nos centros de decisão europeus, o investimento numa

estratégia que definitivamente olhe para esta realidade com uma visão a longo prazo. “Fazer agricultura ou fazer pecuária não pode cingir-se a sete anos de um quadro comunitário. E por uma razão muito simples: cada quadro comunitário lança-nos sempre novos desafios, muitas vezes dissonantes – para não dizer contrários – dos anteriores. Ora, no nosso caso, sete anos é precisamente quando o bovino está em plena produção, pelo que mudar de lógica e de estratégia produtiva nessa altura é algo impensável”. Para além da necessidade de se consagrarem medidas que garantam uma gestão mais tranquila, o presidente da ACBM propõe a adopção de políticas públicas que confirmem importância maior ao investimento nas raças autóctones. “É justo que assim seja. Não estamos a falar de outra coisa que não seja preservar e valorizar um património genético que é único – e que é português. Tudo o que fizermos nesse sentido dará os seus frutos. Até do ponto de vista da fixação das populações no mundo rural. Não tenhamos, a esse propósito, a mínima dúvida”. Numa altura em que tanto se fala de conhecimento como factor crítico de desenvolvimento, Eduardo Mira Cruz considera ser bem-vindo tudo quanto signifique esclarecer as pessoas, o cidadão comum, sobre “coisas mal explicadas e, por isso, mal percebidas”. Por exemplo, a razão de ser dos apoios à agricultura. É que se não existissem esses apoios, “o rendimento das famílias não chegava para comprar muitos dos bens alimentares; ou seja, se retirássemos à produção todos os apoios que vêm da União Europeia, a mesma carne que hoje custa 15 euros o quilo passaria muito provavelmente a custar... 60”. Ainda nesta vertente do conhecimento, o presidente da ACBM não hesita em dizer que os portugueses têm de aprender a comer carne de vaca, com

um critério mais apontado à qualidade e menos à quantidade. “A qualidade tem de ser o primeiro critério. Na nossa Associação, já aconteceu perdermos algumas oportunidades de negócio, mas há imperativos na vida que falam mais alto. Se pensarmos e, pior ainda, se agirmos de outra forma, sacrificando a qualidade do produto, estamos inevitavelmente a hipotecar o futuro. Talvez isso explique, no caso da carne mertolenga, o facto de termos sempre crescido em contraciclo. Sinal de que o consumidor conhece e reconhece a qualidade dos nossos produtos”.





# PORTA ABERTA À EXCELÊNCIA AMBIENTAL

Sucedem-se os franceses, os belgas, os espanhóis e, felizmente, cada vez mais os portugueses que entram no Parque Nacional da Peneda-Gerês pela Porta de Mezio. Mais que uma ‘porta’ ou referência física, este é um conceito exemplar de promoção, valorização e fruição do turismo de natureza em todas as suas declinações, saberes e sabores... Reunindo diferentes competências, colaborações e talentos locais há aqui em Arcos de Valdevez, já em terras do Soajo, um futuro bem presente que promete ser surpreendente...

Se alguém duvidar do inconformismo português, da nossa disponibilidade permanente para recriar, reinventar e abrir caminho a novas dinâmicas, o melhor é vir aqui. É que à promoção dos produtos locais e ao desenvolvimento do turismo de natureza, com propostas muito criativas – e por isso mesmo apelativas – em matéria de fauna e flora do

único Parque Nacional português e, simultaneamente, Reserva Mundial da Biosfera, junta-se uma série de outros argumentos. É o caso das condições irrepetíveis para contemplar as estrelas, numa plataforma astronómica absolutamente privilegiada. Tudo isto se revela a dois passos do perímetro urbano de Arcos de Valdevez, ao chegarmos à Porta de Mezio. Uma das

portas ‘mágicas’ do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Neste caso, a ‘magia’ do projecto que dá corpo, alma e consequência à dinamização de um conceito sonhado e desenvolvido pela ARDAL – Associação Regional de Desenvolvimento do Alto Lima, que lhe valeu o Prémio Empreendedorismo e Inovação CA 2016, na categoria Desenvolvimento Rural. Um ano



depois, é tempo de saber novidades do projecto, perceber a sua evolução, alguma obra feita e os próximos passos. Estamos no terreno com João Manuel Esteves (à direita na pág. 32), presidente da Câmara Municipal de Arcos de Valdevez e presidente da ARDAL, associação que nos recebe também através do seu coordenador, Pedro Teixeira. “Sem dúvida que o Prémio CA nos conferiu notoriedade acrescida e, um ano volvido, é perceptível um conjunto de avanços em torno desta aventura fascinante e mobilizadora que começa logo ao abrir da Porta de Mezio, num grande exemplo de inovação em termos colaborativos”, assinala João Manuel Esteves. Concretizando, o presidente do Município e líder da ARDAL sublinha o trabalho em marcha, muito especialmente em três frentes, envolvendo o Parque Biológico, o Dark Sky e a Presença do Homem no Território. Mas antes

disso, o responsável deixa uma nota de grande satisfação ao ver afirmar-se o centro de promoção de produtos locais, “espaço aberto à degustação e venda de sabores e saberes da nossa terra, como seja a carne cachena, o cabrito, o porco bísaro ou o cogumelo, mas também o artesanato, sendo que esta é apenas uma referência neste polo privilegiado e de grande potencial de atracção turística. Depois, em termos de alojamento, importa ter presente o hotel – neste momento, em obras de expansão, reajustando-se à tipologia específica da procura –, enquanto que no contexto das propostas de animação turística estamos a estudar, junto com os respectivos proprietários, a revitalização do centro hípico já instalado.” No que reporta concretamente ao Parque Biológico, a ideia é potenciar a divulgação da flora que desponta logo à entrada da Porta de Mezio, ao mesmo tempo que

a fauna terá um núcleo especialmente dedicado, na linha de um parque zoológico centrado nas espécies autóctones, incluindo um espaço de preservação ao longo de cinco hectares, com lugar reservado à reabilitação de animais no seu habitat natural e não em cativeiro. Em relação ao Dark Sky, o que se pretende é posicionar esta porta de acesso ao Parque Nacional da Peneda-Gerês no ‘caminho das estrelas’, como reserva para um céu escuro, sem luz artificial, plataforma essa muito valorizada pelos amantes da astronomia, desde o cientista ao cidadão comum. No que respeita à terceira componente, a presença do Homem no território tem aqui uma história muito singular e muita rica, cujos vestígios mais longínquos datam de há cinco mil anos. No capítulo da valorização arqueológica, os próximos tempos vão por isso incidir na fruição cuidada do património que é visível e também daquele que não se vê mas que pode ser apreciado com recurso a novas tecnologias. Moral da história: entrar no Parque Nacional da Peneda-Gerês pela Porta de Mezio é, para o coordenador da ARDAL, a oportunidade de aceder a “um sítio mágico”. E assim é porque “estamos numa área protegida de excelência ambiental, coisa rara na Europa, com muito para oferecer em turismo de natureza”, destaca Pedro Teixeira.

# OBRIGADO aos nossos Campeões

## SURF

**Kathleen Barrigão**  
Campeã Nacional  
Long Board Feminino

## RÂGUEBI

**CDUL**  
Campeões Nacionais

## AUTOMOBILISMO

**Rui Ramalho**  
Campeão Nacional  
Camp. Nacional de  
Montanha

## SNOOKER

**João Salgado**  
Campeão Nacional  
Camp. Nacional  
Interbancário

## CICLISMO

**Julian Espinoza**  
Vencedor  
Taça Nacional  
- Cadetes

## CICLISMO

**Pedro Lopes**  
Vencedor  
Taça de Portugal  
- Juniores

## CICLISMO

**Tiago Santos**  
Vencedor Nacional  
de Escolas de Infantis

## CICLISMO

**Guilherme Mota**  
Campeão Nacional  
de Fundo

## KART

**Pedro Rilhado**  
Vice-Campeão  
Nacional - Troféu  
Rotax Max Challenge

## SURF | BODY BOARD

**Teresa Almeida**  
Vice-Campeã Europeia  
Campeonato  
da Europa

## MOTOCICLISMO

**Mário Patrão**  
3.º Classificado - Camp.  
Nacional de TT | 20.º  
Classificado- Dakar 2017

## AUTOMOBILISMO

**Rafael Lobato**  
3.º Classificado  
Campeonato  
Nacional TCR

## AUTOMOBILISMO

**Pedro Ramalho**  
3.º Classificado  
Campeonato Nacional  
de Montanha

O Grupo Crédito Agrícola dá os parabéns a todos os seus patrocinados pelo brilhante desempenho em 2017, fruto de muito trabalho e entrega total nas suas diferentes modalidades. A filosofia de patrocínios do Grupo CA, cada vez mais agregadora de público jovem e urbano, vem alargando o seu contexto a novas áreas do desporto, com a missão de credibilizar e revitalizar os projectos desportivos que envolvem a participação activa da marca CA.



## CASAS DE HUALDO ARBEQUINA

**ORIGEM:** Espanha  
Casas de Hualdo  
**VARIEDADES DE AZEITONA:** Arbequina  
**NOTAS DE PROVA:** Frutado Maduro

## ORO BAILÉN RESERVA FAMILIAR PICUAL

**ORIGEM:** Espanha  
Aceites Oro Bailén  
**VARIEDADES DE AZEITONA:** Picual  
**NOTAS DE PROVA:** Frutado Verde Intenso



## OLIVEIRA DA SERRA SELECÇÃO OURO

**ORIGEM:** Portugal  
Velhas Folhas  
**VARIEDADES DE AZEITONA:** Cobrançosa, Arbequina e Arbosana  
**NOTAS DE PROVA:** Frutado Verde Ligeiro



## CASAS DE HUALDO PARTIDA REAL

**ORIGEM:** Espanha  
Casas de Hualdo  
**VARIEDADES DE AZEITONA:** Arbequina e Picual  
**NOTAS DE PROVA:** Frutado Verde Médio



# Ainda bem que a vida tem coisas destas...

Novas propostas, novas sugestões da nossa Seleção distinguidas no 7.º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra – CA / Ovibeja (2017)





# CELEBRAR SEM EXAGERAR

A CA Revista convidou Filomena Nascimento, autora do livro *Mindful Eating*, para partilhar alguns tópicos, dicas e recomendações tendo por pano de fundo a boa mesa portuguesa nesta quadra festiva. A ideia é celebrar este tempo de festa com todas as letras, mas... sem exageros. Para entrar no novo ano com todas as razões para sorrir

Bem sei. O Verão acabou e os fatos de banho já deram lugar aos casacos, às camisolas, tudo o que tapar o corpo até ao pescoço. E, já agora, a alimentação a condizer. Uma espécie de dois em um: aquece o corpo e reconforta a alma, que basta um dia cinzento e já reclama atenção. Digamos que é uma introdução ao que se segue: a época natalícia e tudo o que a envolve.

Há, portanto, muitas desculpas para todas aquelas delícias que só figuram nas nossas mesas no mês de Dezembro. O resto, pensa-se depois... Certo?

Errado. Para quem não tem a genética, o metabolismo e a hereditariedade a ajudar, convém não deitar tudo a perder. Isto, sem falar no factor saúde. É que sem ele não há Natal.

Ao mesmo tempo, ainda que lhe pareça muito longe, não há-de demorar muito para que o sol regresse e a praia convide.

Para quem esteja eventualmente a pensar que, a partir daqui, vou passar sem demoras à lista das proibições, pode ficar descansado... Primeiro, porque não é preciso. Segundo, porque esta



época perderia parte da sua magia. E terceiro, porque também eu sou capaz de vacilar perante cada uma das iguarias que se apresentam (irresistíveis) na minha mesa durante uns dias...

Em bom rigor, aquilo que vos vim dizer é que é possível socializar, sentar-se à mesa sem medos e não ouvir reclamações nem da balança nem dos exames médicos. Tudo comprovado por mim ao longo dos anos. Fui uma espécie de co-baia de mim mesma e há dicas e truques simples que fazem toda a diferença.

## NOS DIAS FESTIVOS

Comece por actuar mesmo antes de sair de casa ou antes dos convidados chegarem.



Uma salada, por exemplo, faz com que ao sentar-se à mesa não esteja perdida de fome, de tal forma que nem consegue ter consciência dos alimentos e respectivas quantidades. Se o evento for em casa de alguém, seja simpática e leve um prato para que todos possam experimentar. As fatias douradas no forno com canela ficam com o mesmo sabor e as calorias descem consideravelmente. E, sendo saudável, já sabe que por ali está segura.

Use pratos pequenos: assim serve-se com porções menores. Isso ajuda a comer de tudo, mas ingerir menos quantidades. Desta forma é possível participar integralmente da festa (há pessoas que não fazem

mais nada que não perguntar se não queremos mais qualquer coisa. Se o prato estiver completo, não sugerem porque não há espaço).

Nas bebidas, as escolhas devem ser igualmente equilibradas. Um copo de vinho e água são as melhores opções. Na altura de algum brinde faça o truque de molhar apenas os lábios.

Use condimentos. Estes incluem vinagre, sumo de limão, ervas aromáticas e especiarias. Utilize-os nos seus cozinhados para dar mais sabor aos alimentos, nalguns casos aceleram o metabolismo e diminuem a quantidade de sal e açúcar.

O estilo sedentário não se quer. Faça uma caminhada por dia em

conjunto (aproveita e põe a conversa em dia) ou em modo introspecção. Durante esse tempo não tem comida por perto e ainda chega a casa com a sensação de bem-estar.

Parece difícil? Nada disso. Experimente e verá.

Última nota: não se esqueça daquele pormenor que faz a diferença – o Natal são dois dias e a passagem-do-ano também. Multiplicá-los não vale...

E, se não puder fazer tudo, faça tudo o que puder.

A produção destes conteúdos teve o apoio do Restaurante Naked, Príncipe Real, Lisboa  
<http://naked.com.pt/>

— CONFRARIA GASTRONÓMICA AS SAINHAS DE VAGOS

# A SINGULARIDADE DO PORTUGAL GENIAL

As mãos treinadas numa cozinha de alimento diário souberam transformar e dar o sabor ao “véu” que cobre o intestino do porco. O saber-fazer implícito não é mais do que o produto do génio culinário português traduzido em tantas cozinheiras que souberam fazer do pouco muito, dando singularidade a estas sainhas.





# 1

A importância da mulher enquanto “alma mater” de um lar, habitual responsável pela boa e sábia utilização dos recursos, cuidadora presente da família e fazedora de uma cozinha de sentimentos onde em cada prato, cada receita, cada produto esconde um mimo de carinho, que as “Sainhas” (confrades) querem também enaltecer. Por isso, esta Confraria é constituída apenas por elementos do sexo feminino e muitas das suas actividades são centradas na valorização do papel da mulher na sociedade presente e passada.

# 2

Dotadas de uma grande capacidade de trabalho e de uma espantosa organização, mostram estas “Sainhas” serem capazes de levar mais longe o nome de Vagos e a fama do produto que defendem. Criado o vínculo entre estas mulheres de Vagos, a Confraria serve de forma de expandir um associativismo que assume a sua feminilidade e o enaltece. Mostram, assim, que a Confraria é espaço de sentimento, de amizade, de fraternidade, de expressão, de trabalho, de coesão e de partilha de tudo o que exprime Vagos e a sua cozinha.

## O PETISCO PERFEITO

No dia 8 de Março de 2008, nasce em Vagos a Confraria “As Sainhas”. Tal designação acrescida ao facto de na data em que nasceu, habitualmente, se festejar o Dia da Mulher levamos a pensar que “as sainhas” estão relacionadas com alguma forma de trajar feminina. No entanto, a surpresa completa-se quando provamos as saborosas e estaladiças sainhas e percebemos que esta entrada, qual perfeito petisco, é feita com o redanho (membrana gorda) que ao ser frígido folheia tomando a aparência de uma saia. Compreende-se, assim, esta curiosa designação que por todos é conhecida em Vagos.

# 3

Por isso, para além das saborosas e loiras sainhas, também outros produtos resultantes das mãos vaguenses preenchem os sabores que esta Confraria divulga. O “pão da Celeste” feito com farinha de trigo é, ainda hoje, amassado à mão e cozido em forno de lenha. Por isso, diz quem o prova que é saboroso e cala a vontade de saborear os sabores de outrora das “padas”. A broa mimosa surpreende, pois, ao milho e trigo são adicionados ovos, açúcar e canela dando-lhe um toque que, embora adocicado, é um bom acompanhamento do carneiro assado no forno, prato habitualmente confeccionado em dia de festividade em honra do padroeiro local, Santo Inácio do Boco. O pão de Cornos, de origem centenária, era dádiva das famílias abastadas em dia de casamento às crianças que iam atirar flores aos noivos à porta da igreja.

# 4

É importante realçar que muitas destas tradições caíram no esquecimento e que só o trabalho das confrades da Confraria Gastronómica As Sainhas de Vagos tem permitido recuperar. É, por isso, de notar a relevância deste trabalho de recuperação e de contextualização das tradições gastronómicas que, necessariamente envolvem outras vertentes da vida social dos indivíduos, pois, através da alimentação conhece-se um povo e os seus hábitos culturais, religiosos e sociais do passado. Esta tem sido uma tarefa muito bem desempenhada pelas “Sainhas” que sabem o quão importante é recuperar a memória de outros tempos como forma de dar identidade a um povo.



## DISCO

**O ÁLBUM MÍTICO DE JOÃO GILBERTO**, *Chega de Saudade*, considerado o registo inaugural do movimento bossa nova, em 1959, aí está em novíssimo relançamento em vinil, com a etiqueta DOL. O LP de 33 rotações inclui temas de Tom Jobim e Vinícius de Moraes, a começar pelo icónico tema de capa, e também de Dorival Caymmi, entre outros, sendo que das raras composições do próprio João Gilberto, estão lá *Hô-Bá-Lá-Lá* e *Bim Bom*, também lá constam.

## FIGUEIRA DA FOZ É OUTRA MÚSICA

Depois do Réveillon, não faltarão bons motivos para continuar a celebrar a entrada no Ano Novo. É exactamente essa a proposta da Orquestra Metropolitana de Lisboa, sob a direcção do maestro Sebastian Perłowski, num concerto cujo programa apresenta três fortes argumentos: Johann Strauss II, Tchaikovsky e Dvořák. Centro de Artes e Espectáculos, Figueira da Foz, 7 de Janeiro, 16h00.



JOEL SANTOS



MUSIDANÇAS

## MUSIDANÇAS EM TONDELA

Um festival que reúne artistas representativos das várias culturas lusófonas. Criado em 2001, o Musidanças é ponto de encontro de áreas tão distintas como a música e o artesanato, na afirmação de que a arte, seja qualquer forma de se expressar, é sempre uma boa justificação para estabelecer pontes de diálogo, neste caso em língua portuguesa. Tondela, 2 e 3 de Fevereiro.



## PORTO CONTEMPORÂNEO

Um dos “50 Most Exciting Artists in Europe Today”, assim considerado pela Artnet News, estará em Portugal com uma das suas exposições contemporâneas – “Daniel Steegmann Mangrané: Uma folha translúcida no lugar da boca”. Inspirado pela arquitectura e pelas estruturas organizacionais da natureza, a exposição de Mangrané inclui os mais variados formatos artísticos. Desenho, escultura, luz e filme são algumas das peças elaboradas, numa sintonia plena entre a obra e o espaço, criando um ambiente vivo e cheio de simbolismo. Fundação de Serralves, Porto, até 30 de Janeiro.

## FUNCHAL NO CENTRO DAS ARTES

A exposição anual Islands 2018, promovida pelo Art Center Caravel, é a oportunidade ideal para conhecer a bela cidade do Funchal e, de caminho, estabelecer contacto com diferentes artistas internacionais, através das suas obras e da interacção pessoal com os próprios artistas. A decorrer em pleno no coração da cidade, numa impressionante demonstração de vários estilos de arte, da pintura à escultura, passando pela fotografia. Centro do Funchal, de 18 a 29 de Janeiro.



## LIVRO

**UM DOS MAIS RELEVANTES POETAS DE SEMPRE**, associado ao movimento simbolista que emergiu em França na segunda metade do século XIX, Charles Baudelaire continua a influenciar novas gerações de artistas – e não forçosamente literários. Dos seus trabalhos mais destacados, temos a obra póstuma *Spleen de Paris*, conjunto de pequenos poemas em prosa inicialmente pensado por Baudelaire como complemento da sua colectânea *Les Fleurs do Mal*. A nossa sugestão de livro tem tradução de Jorge Fazenda Lourenço, e integra a colecção Biblioteca Editores Independentes da Relógio D’Água.

LOJA CA

# CARAÍBAS, AÍ VOU EU!

A sua viagem de cruzeiro nas Caraíbas, com o navio Pullmantur Zenith, em regime de **TUDO INCLUÍDO A BORDO**.  
Quatro opções de viagem exclusivas CA e Halcon Viagens.  
Reserve já na sua Loja CA.



DESDE

**789 €**

+ 210 € TAXAS  
TOTAL: 999 €

PARTIDAS

20.01 | 10.02 (Carnaval)  
10.03 | 24.03 (Semana Santa)

INCLUI VOO  
MADRID-SANTO DOMINGO  
E REGRESSO



**12 x**  
sem juros

\* TAEG de 0,84% para 12 prestações sem juros, calculada para o PVP indicado em cada exemplo. Vigoram as condições de pagamento acordadas para o seu cartão. Mais informações na Loja CA ou em [www.creditoagricola.pt](http://www.creditoagricola.pt)

# 4º CONCURSO DE VINHOS DO CRÉDITO AGRÍCOLA PARABÉNS AOS PREMIADOS.

Adega de Pegões Syrah Vinho Regional Península de Setúbal Tinto 2015 • Cardeal D. Guilherme Reserva DOC Tejo Tinto 2015 • Casa da Insua Encruzado DOC Dão Branco Reserva 2016 • Casal das Freiras Reserva Vinho Regional Tejo Tinto 2015 • Comenda Grande 6 Castas Vinho Regional Alentejano Tinto 2014, Couquinho Superior DOP Douro Branco 2016 • Encostas do Erxóe Colheita Seleccionada Reserva Vinho Regional Alentejano Branco 2015 • Folha do Meio Vinho Regional Alentejano Branco 2016 • Herdade Grande - Gerações Vinho Regional Alentejano Tinto Colheita Seleccionada 2012 • Mamoré de Borba Reserva DOC Alentejo Tinto 2015 • Marcha Léguas Vinho Regional Algarve Tinto 2014 • Monte dos Cabaços Reserva Vinho Regional Alentejano Tinto 2010 • Nunes Barata Grande Reserva Vinho Regional Alentejano Tinto 2013 • Prior Lucas - Baga Espumante Bruto DOC Bairrada Branco 2015 • Quinta de Vale Mourisco Touriga Nacional & Syrah Vinho Regional Lisboa Tinto 2016 • Quinta do Monte Alegre Reserva Vinho Regional Península de Setúbal Tinto 2015 • Quinta do Rol Pinot Noir Vinho Regional Lisboa Tinto 2010 • Segredos do Dão Encruzado DOC Branco • Tyto Alba - Merlot DOC Tejo Tinto 2014 • Varandas Grande Escolha DOC Tejo Branco 2015 • Vida Nova Syrah I Aragonés Vinho Regional Algarve Tinto 2014



@batista's Reserva Vinho Regional Tejo Tinto 2015 • 100 Hectares - Sousão DOC Douro Tinto 2016 • Abaladiço Reserva Vinho Regional Tejo Tinto 2015 • Absurdo Vinho Regional Alentejano Tinto 2015 • Adega de Palmela Reserva DOC Palmela Branco 2015 • Alento Reserva Vinho Regional Alentejano Tinto 2014 • Alva Magna Reserva Vinhas Velhas DOC Dão Tinto 2015 • AR Reserva DOC Alentejo Tinto 2014 • Casa Ermelinda Freitas - Alicante Bouschet Reserva Vinho Regional Península de Setúbal Tinto 2015 • Castelo de Azurara - Encruzado DOC Dão Branco 2015 • Dona Anca Vinho Regional Tejo Tinto Reserva 2015 • Dona Berta Reserva DOC Douro Tinto 2013 • Encostas da Cabana - Alvarinho Biológico DOC Verde Branco 2016 • Fonte Mouro Reserva Vinho Regional Alentejano Tinto 2015 • Herdade da Barrosinha Reserva Vinho Regional Península de Setúbal Tinto 2012 • Herdade da Comporta Vinho Regional Península de Setúbal Tinto 2013 • Marquês de Mariaiva - Arinto Grande Reserva DOC Bairrada Branco 2014 • Marquês de Mariaiva - Bical e Arinto Espumante Bruto Reserva DOC Bairrada Branco 2014 • Mundus - Alicante Bouschet, Vinho Regional Lisboa Tinto 2015 • Mundus Espumante Meio Seco Lisboa Branco 2013 • Os Xistos Altos - Rabigato DOC Douro Branco 2014 • Pai Horácio Grande Reserva DOC Douro Tinto 2013 • Pinhel Celebração 65ª Reserva DOC Beira Interior Tinto 2015 • Poliphonia Signature Vinho Regional Alentejano Tinto 2013 • Prior Lucas - Baga I Tinta Roriz | Syrah DOC Bairrada Tinto 2015 • QP - Chardonnay Vinho Regional Alentejano Branco 2016 • Quinta da Deserta Reserva DOC Douro Tinto 2012 • Quinta da Gevesa DOC Douro Branco 2014 • Quinta de S. Sebastião Reserva Vinho Regional Lisboa Tinto 2014 • Quinta do Escudial DOC Dão Branco 2016 • Quinta do Serrado Reserva DOC Dão Tinto 2012 • Real Batalha Baga & Syrah - Encostas D' Aire DOC Tinto 2015 • Reserva do Paúl DOC Tejo Tinto 2014 • Roquevale Reserva DOC Alentejo Tinto 2012 • Tapada das Lebres Premium Vinho Regional Alentejano Tinto 2016 • Terras do Demo Malvasia Fina Bruto Espumante DOC Távora-Varosa Branco 2016 • Touriga Portuguesa DOC Dão Tinto 2014 • Vidigueira Reserva DOC Alentejo Tinto 2015



INFORMAÇÕES NA AGÊNCIA OU LINHA DIRECTA:  
**808 20 60 60**  
Atendimento 24h/dia, personalizado 2ª a 6ª feira: 8h30 às 23h30 sábados, domingos e feriados: 10h às 23h.  
[www.creditoagricola.pt](http://www.creditoagricola.pt)

**Crédito Agrícola**  
O Banco nacional com pronúncia local  
Desde 1911

