VINHOS LICOROSOS
EM PORTUGAL

TEXTO
TERESA MATA
FENADEGAS

A vitivinicultura desempenha um papel cada vez mais importante na agricultura portuguesa, exercendo o vinho um papel socio-económico extremamente relevante no panorama nacional.

Neste sector, iremos destacar ao longo deste artigo os vinhos licorosos, pelo crescimento e importância crescente que têm assumido em termos quantitativos e qualitativos, traduzida no constante reconhecimeto a nivel nacional e internacional. De entre os vinhos licorosos portugueses, aquele que mais sucesso conheceu em Portugal e além-fronteiras foi o Vinho do Porto, sendo um produto chave do sector.

Para além de ser a mais antiga região vitivinícola demarcada do mundo, criada em 1756, quando Marquês de Pombal institui a Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro.As condições particulares (mesológicas e climatéricas) verificadas na região, a seleção criteriosa de castas, a delimitação geográfica e os processos de fabrico, são alguns dos fatores que contribuem para a elevada qualidade dos produtos marca Vinho do Porto, para a enorme diversidade de vinhos, surpreendentes pela riqueza, intensidade e valor.

O Alto Douro Vinhateiro foi, em 2001, classificado pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade pela sua "paisagem cultural, evolutiva e viva", o que também nos revela a importância da região no nosso país.

Mas os Vinhos Licorosos em Portugal não se resumem ao Vinho do Porto. Em termos de vinhos certificados podemos destacar o Vinho da Madeira, Moscatel de Setúbal e Moscatel do Douro e Carcavelos, todos eles com mais ou menos notoriedade e reconhecimento nacional.

O que é então um Vinho Licoroso (por vezes também chamados de fortificados/generosos)?

São vinhos cuja fermentação alcoólica é interrompida pela adição de aguardente e de acordo com o momento da interrupção, e da uva que está sendo utilizada, ficará mais ou menos doce. Vinhos com elevada graduação alcoólica e que em geral, contêm uma quantidade significativa de açúcares. São portanto vinhos muito mais doces e alcoólicos do que os vinhos tranquilos.

O grau alcoólico final destes vinhos pode variar entre 15% vol e 22% vol. (embora em termos de legislação comunitária haja algumas derrogações). (Ver Quadro 1)

Podem ser produzidos Vinhos Licorosos com ou sem **Denominação de Origem Protegida** (DOP) e I**ndicação Geográfica Protegida** (IGP), sendo que hoje em dia muitas regiões demarcadas em Portugal permitem essa possibilidade. De salientar que para além destes (DOP ou IGP), há também no mercado uma variedade de outros licorosos.

Existem igualmente duas indicações facultativas permitidas na rotulagem e que são

1. REGIÃO DO DOURO

QUADRO 1 –VINHOS LICOROSOS COM CERTIFICAÇÃO

DOP (titulo alcoométrico)	IGP (titulo alcoométrico)
Trás-Os-Montes (16,5%) Douro – Moscatel do Douro (16,5 a 22%) Porto (19 a 22%) Bairrada (16%) Carcavelos (15 a 22%) Tejo (17,5%) Setúbal – Moscatel e Moscatel Roxo (16 a 22%) Palmela – (16%) Alentejo (17,5%) Madeira (17 a 22%) Biscoitos (16%) Graciosa (16%) Pico (16%)	Lisboa (15%) Península de Setúbal (16%) Alentejano (17,5%) Algarve (19%) Açores (16%)

designações complementares (Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro):

«Abafado» menção prevista para vinho, em que se procedeu a uma interrupção da fermentação por recurso a processos tecnológicos de vinificação, e para vinho licoroso, em que se procedeu a uma interrupção da fermentação por adição de aguardente de vinho, no decurso da fermentação, em quantidade tal que esta não se possa desenvolver ou persistir, ou ainda, no caso específico do Vinho da Madeira, por adição de álcool vínico ao mosto de uva;

«Jeropiga», menção prevista para vinho licoroso, obtido de mosto de uva adicionado de aguardente de vinho, imediatamente após o início da fermentação, em quantidade tal que esta não se possa desenvolver.

Por análise a dados de produção, constatamos que só a região do Porto e Douro representam mais de 90% da produção total de licorosos produzidos em Portugal, seguida da região da Madeira.

A Península de Setúbal, embora com algum reconhecimento em termos de mercado, apenas representa cerca de 2,65%.

Em todas as outras regiões, a produção de este tipo de vinho é residual, embora se verifique um pequeno crescimento em termos de consumo.

Pelo quadro 2 podemos verificar a importância do Vinho Licoroso, nomeadamente o Vinho do Porto, em termos de volume de negócios na expedição (intra comunitário)/exportação (países terceiros), representando nos últimos três anos mais de 40% do valor exportado, número significativo e que mostra o reconhecimento que este vinho tem em termos dos mercados internacionais.

QUADRO 2 – EVOLUÇÃO DA EXPEDIÇÃO/EXPORTAÇÃO EM VALOR

x 1000 €

Expedição + Exportação Intra + Extra UE	2017		2016		2015	
	valor	%	valor	%	valor	%
Vinho com DO	184 450	23,68%	165 481	23%	158 425	22%
Vinho com IG	127 427	16,36%	105 879	15%	104 069	14%
Vinho	120 139	15,42%	109 885	15%	123 319	17%
Vinho Licoroso	333 645	42,83%	330 225	46%	334 852	46%
Porto	311 965	40,04%	311 438	43%	315 345	43%
Madeira	17 739	2,28%	14 163	2%	15 086	2%
Outros	3 941	0,51%	4 625	1%	4 421	1%
Vinhos Espumantes e Espumosos	8 314	1,07%	7 952	1%	11 073	2%
Outros Vinhos e Mostos	5 060	0,65%	4 247	1%	3 796	1%
Total	779 036		723 671		735 534	

VINHOS LICOROSOS COM MAIOR DESTAQUE

PORTO – distingue-se dos vinhos comuns pelas suas caraterísticas particulares e enorme diversidade de vinhos, em que surpreende pela riqueza e intensidade de aroma e sabor. Possui um teor alcoólico elevado, geralmente entre 19 e 22% de volume, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores.

RUBY – Vinhos que não têm mais de 3 anos e devem ser consumidos jovens, devido à sua frescura e aroma. Neste tipo de vinho, por ordem crescente de qualidade, inserem-se as categorias Ruby, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage.

TAWNY – Vinho elaborado com "blend" de vinhos de várias colheitas, conduzido através do envelhecimento em cascos ou tonéis. São vinhos em que a cor apresenta evolução, onde a palavra Tawny significa aloirado. Os aromas lembram frutos secos e madeira, quanto mais velho é o vinho mais essas caraterísticas se acentuam. As categorias existentes são Tawny, Tawny Reserva, Tawny com indicação de idade (10, 20, 30 e 40 anos) e colheita.

PORTO BRANCO – Elaborado com uvas bran-

cas Viosinho, Malvasia Fina, Rabigato, entre outras, foi o último Vinho do Porto a ser criado (década de 1930). É um vinho com aromas florais, complexo, e com teor alcoólico mínimo de 16,5% de volume. Pode ser bebido puro, bastante fresco, ou não, ou como ingrediente de cocktails.

LBV — (LATE BOTTLED VINTAGE) – Vinho de qualidade elevada proveniente de uma só colheita. É engarrafado entre o 4º ano e 6º ano de envelhecimento em barricas de madeira. São encorpados, macios e de aroma mais ou menos frutado, mas com menos prestígio que o Vintage.

VINTAGE – Vinho de qualidade excecional proveniente de uma só colheita. É obrigatoriamente engarrafado entre o 2º e o 3º ano após a colheita, apresentando-se retinto e encorpado. Com o envelhecimento em garrafa torna-se suave e elegante, adquire com isso um aroma equilibrado, complexo e muito distinto. Nos Vintage com alguns anos em garrafa, encontramos aromas de torrefação (chocolate, café, caixa de charuto, etc.).
Em termos de doçura, o Vinho do Porto pode ser muito doce, doce, meio-seco, seco ou extra seco. A doçura do vinho constitui uma opção de fabrico, condicionada pelo momento da interrupção da fermentação.
Quanto à doçura, podem ser:
– Extra-seco: teor de açúcar inferior a 40 gramas por litro;
– Seco: teor de açúcar entre 40 e 65 gramas por litro;
– Meio-seco: teor de açúcar entre 65 e 90 gramas por litro;
– Doce: teor de açúcar entre 90 e 130 gramas por litro;
– Muito doce: teor de açúcar superior a 130 gramas por litro.

ROSÉ — PORTO PINK – Vinho de cor rosada obtido por maceração pouco intensa de uvas tintas e em que não se promovem fenómenos de oxidação durante a sua conservação. São vinhos para serem consumidos novos, com boa exuberância aromática e com notas de cereja, framboesa e morango. Na boca são suaves e agradáveis. Devem ser apreciados frescos ou com gelo, podendo ainda ser servidos em diversos cocktails.
Apesar de se tratar de uma nova proposta, com caraterísticas próprias para um consumidor mais jovem e de ambos os sexos, o Pink aproxima-se do estilo Ruby ou Frutado. Trata-se do produto mais recente do secular Vinho do Porto, tendo aparecido na primeira década do séc XXI.
As Adegas Cooperativas são responsáveis por 35% da produção de Vinho do Porto, mas apenas representam cerca 3% da sua comercialização, o que indica um enorme potencial de crescimento em termos de volume de negócios.

MADEIRA — varia em grau de doçura e graduação alcoólica de acordo com a casta utilizada na sua produção. Os vinhos da casta Sercial são secos, perfumados e de cor clara. A casta Verdelho origina um vinho meio seco, delicado e de cor dourada, enquanto os vinhos da casta Boal têm cor dourada escura e uma textura mais suave. A casta Malvasia produz a variante doce dos Madeira, um vinho com perfume intenso e de cor vermelha acastanhada.
Relativamente ao "Ano de colheita e Indicação de idade", esta categoria engloba as seguintes denominações: Selecionado, Rainwater, 5 anos, 10 anos, 15 anos, 20 anos, 30 anos, "mais de 40 anos", Solera, Colheita e Vintage.
A categoria "Processo de produção" refere se o envelhecimento é feito em "Canteiro" ou "Estufagem".
A categoria "Grau de doçura" define, em função do teor de açúcar presente no vinho, se é:

AGRO BI
Uma marca registada Consulai

Gestão de informação
profissional e acessível a todos
Simples | Em tempo real | Intuitivo

www.agrobi.pt
www.facebook.com/consulai

MEMBRO BCSD PORTUGAL

– **Extra-seco** tem mais de 49.1 gramas de açúcar por litro;
– **Seco** tem entre 49.1 e 64.8 gramas de açúcar por litro;
– **Meio-seco** tem entre 44.8 e 80.4 gramas de açúcar por litro;
– **Meio-doce** tem entre 80.4 e 96.1 gramas de açúcar por litro;
– **Doce** tem mais de 96.1 gramas de açúcar por litro.
A "Cor", carateriza os vinhos em: muito pálido, pálido, dourado, meio-escuro e escuro. Por fim, na categoria estrutura, o vinho da Madeira pode ser: leve, encorpado, fino, macio, aveludado e por último amadurecido.

O MOSCATEL – Produzido na zona de Setúbal, obtido a partir das castas Moscatel e Moscatel Roxo e o Moscatel produzido na região do Douro, a partir da casta Moscatel Galego.
O Moscatel de Setúbal tem cor dourada e a nível aromático distinguem-se odores florais e frutados (laranja e tâmaras). Diferenciam-se de outros Moscateis económicos não só pela origem e qualidade das vinhas, garantida pela designação D.O. Setúbal, mas pelo seu tempo de estágio, sendo colocado no mercado a partir de 1,5 anos de idade. Pode ostentar na rotulagem o ano de colheita ou as indicações, desde que o vinho em causa, ou cada uma das parcelas do lote que o originou, tenha no mínimo a idade indicada:
5; 10; 15; 20; 25; 30; 35 e mais de 40 anos.
Há ainda as seguintes classificações:
Superior: vinhos com um mínimo de cinco anos de idade e que tenham obtido na câmara de provadores a classificação de qualidade destacada.
Reserva: prevê apenas prova em Câmara de provadores com classificação de qualidade destacada.
Moscatel de Setúbal Datado: ano da colheita. Significa que este Moscatel de Setúbal não é blend ou mistura de lotes de diferentes uvas. É somente Moscatel de Setúbal, daquele ano de colheita
Moscatel de Setúbal Não Datado: significa que este Moscatel de Setúbal é blend ou mistura de lotes de diferentes uvas. No seu lote coexistem Moscatéis de Setúbal de diferentes anos de colheita. As duas Adegas Cooperativas da região de Setúbal são responsáveis pela certificação de 30% dos vinhos produzidos\certificados.
Na região do Douro, particularmente na região de Favaios e Alijó, o Moscatel é produzido a partir da casta Moscatel Galego e aparece essencialmente nas cotas mais altas.
O vinho licoroso **Moscatel do Douro** apenas pode beneficiar de uma das seguintes menções tradicionais:
Reserva: ou respetiva tradução, para vinho de uma só colheita brancos, tintos e rosados, com caraterísticas organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar finos;
Ano: 10 anos de idade; 20 anos de idade; 30 anos de idade; mais de 40 anos de idade, para vinho, de muito boa qualidade, obtido por lotação de vinhos de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de caraterísticas organoléticas;
Indicação do ano de colheita: para vinho com caraterísticas organoléticas de boa qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 6 meses após a vindima.

Destaca-se o papel fundamental que as adegas Cooperativas têm tido na produção\comercialização do Moscatel do Douro.

ADEGAS ASSOCIADAS DA FENADEGAS COM PRODUÇÃO DE VINHOS LICOROSOS:

Porto e Moscatel do Douro
Adega Coop. ALIJO
Adega Coop. FAVAIOS
Adega Coop. FREIXO DE ESPADA À CINTA
Adega Coop. LAMEGO
Adega Coop. MEDA
Adega Coop. MESÃO FRIO
Adega Coop. MURÇA
Adega Coop. SABROSA
Adega Coop. TREVÕES
Adega Coop. VALE DA TEJA
Adega Coop. VILA REAL
CAVES SANTA MARTA
CAVES VALE DO RODO

Moscatel de Setúbal
Adega Coop. Palmela PALMELA
Coop. Agrícola STO ISIDRO DE PEGÕES

Outros Licorosos
Adega Coop. ALCANHÕES
Adega Coop. ALCOBAÇA
Adega Coop. ALMEIRIM
Adega Coop. ARRUDA
Adega Coop. CADAVAL
Adega Coop. CANTANHEDE
Adega Coop. CARVOEIRA
Adega Coop. DOIS PORTOS
Adega Coop. LABRUGEIRA
Adega Coop. VALPAÇOS
Adega Coop. DA VERMELHA
Adega Regional COLARES
Coop. Agric. TÁVORA
Coop. Vitivinícola ILHA DO PICO
UDACA – União das Adegas Cooperativas do Dão. ●