



IVDP+PRÓXIMO

N.º2
DEZ 2021



Douro bate recorde de vendas

P.5

Ministro da
Economia aplaude
papel inovador
do Douro

P.12

Port Wine Day:
houve de tudo
para celebrar
grandes vinhos

P.11

Os rostos
e as histórias
de quem aposta
na sustentabilidade

P.6a8

Há uma “vindima”
que todos os anos
vai de julho
a janeiro

P.4

ÍNDICE

3

Há mais 58 entidades à porta da Rota dos Vinhos do Douro e do Porto

4

Serviços de fiscalização e controlo garantem a concorrência

5

Exportações impulsionam vendas para o valor mais alto de sempre

6-9

Douro Mais Sustentável: caras e histórias dos vencedores

11

Port Wine Day: iniciativas para todos os gostos

12

Ministro da Economia escreve sobre a importância do enoturismo



IVDP+PRÓXIMO

FICHA TÉCNICA

Edição: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP
Sede: Rua dos Camilos, 90
5050-272 Peso da Régua
Tlf: +351 254 320 130 Email: ivdp@ivdp.pt

EDITORIAL

Mais uma vez, o Douro soube crescer e reagir

Por:
Gilberto Igrejas
Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. I.P.



Neste ano, em que se assinalam 265 anos da Região Demarcada do Douro e 20 anos da atribuição da Chancela da UNESCO ao Alto Douro Vinhateiro, a comercialização dos Vinhos com Denominação de Origem Protegida (DOP) na Região Demarcada do Douro (RDD) seguiu uma evolução muito positiva. Destaca-se o facto de a quantidade vendida, o valor total das vendas e o preço médio de Porto e de Douro terem recuperado das quebras provocadas pela pandemia em 2020, situando-se 3,1 % acima da comercialização em igual período de 2019. Importará, urgentemente, repartir esta valorização por toda a fileira, em especial pelos Agricultores, verdadeiros guardiões desta paisagem cultural, evolutiva e viva.

A valorização dos vinhos com DOP decorre, também, do apoio do IVDP à internacionalização dos agentes económicos do sector, numa lógica de valorização transversal, com preocupação pela sustentabilidade económica, social, cultural e ambiental do território duriense.

Perseguindo esses objetivos, e em jeito de prestação de contas do ano que agora termina, permitam partilhar alguns dos projetos estruturantes e iniciativas: i) Modernização administrativa interna e externa, aproximando o serviço IVDP dos agentes económicos, e estabelecendo modelos preditivos que auxiliem na decisão; ii) Protocolos com Municípios numa lógica de serviço público de proximidade; iii) Promoção do pagamento das uvas para elaboração de vinho DOC Douro até 15 de janeiro, diligenciando na sustentabilidade social e económica; iv) Proteção das DOP em todo o mundo, permitindo assegurar o combate à parasitagem, usurpação e fraude; v) Avaliação das premissas de sustentabilidade da RDD em parceria com a European Federation of Origin Wine e no âmbito do Projeto IVDP+; vi) Lançamento do Portonic; vii) Implementação da Rota dos Vinhos do Douro e do Porto; viii) Novo sítio web para o IVDP, com separação entre a informação institucional e a informação promocional, assente numa nova imagem mais atual e de elevada operabilidade; ix) Hackathon Douro e Porto e o Congresso Douro & Porto 2020 – Memória com Futuro e x) Lançamento, muito em breve, do Marketplace do IVDP.

Todavia, qualquer progresso passa obrigatoriamente pelos homens e mulheres que, resilientes, dia após dia, se excedem para além do expectável num esforço desmedido. Homens e mulheres que nos orgulham, com quem diariamente nos cruzamos e de quem queremos continuar a estar próximos.

Ao longo da sua longa história, a Região soube crescer e ultrapassar situações difíceis e de enorme impacto social e económico. Está a demonstrá-lo, uma vez mais, nesta encruzilhada pandémica e permite-nos formular uma nota de confiança para 2022 — Juntos, vamos criar futuro!



Quem pode aderir?

Podem aderir os representantes dos setores vitivinícola e turístico, bem como de outros sectores económicos e entidades públicas, com competências no desenvolvimento do território enoturístico que integra a Rota. Isto é: as entidades diretamente ligadas à cultura e produção de vinho, localizada dentro de cada uma das regiões vitivinícolas, que possam suscitar interesse turístico e que reúnam as condições previstas nos critérios de adesão, bem como outras entidades que, contribuindo para a promoção do vinho e para a valorização da oferta turística da Rota, obedecem a um princípio de complementaridade face ao oferecido por aquelas que estão diretamente ligadas à cultura e produção de vinho. O regulamento e a ficha de inscrição estão disponíveis em www.ivdp.pt

Enoturismo é base do projeto que junta cinco denominações de origem

58 entidades querem entrar na Rota dos Vinhos do Douro e do Porto

São já 58 as entidades que pretendem aderir à Rota dos Vinhos do Douro e do Porto que integra a Rota dos Vinhos e do Enoturismo do Porto e Norte de Portugal, iniciativa que visa criar uma rede que, sob o chapéu do enoturismo, seja capaz de dinamizar, promover e credibilizar os ativos das regiões aderentes, valorizando a cultura e abrindo portas à descoberta de novos territórios. O projeto, baseado nos princípios da boa governança e gestão, assenta em três pilares: desenvolvimento sustentável, cooperação e preservação do meio ambiente (ver ficha).

À iniciativa, lançada pelo Turismo do Porto e Norte de Portugal

(TPNP) Entidade Regional para revitalizar, reestruturar e definir um novo posicionamento para um produto estruturante que associa turismo e vinhos, juntaram-se os quatro organismos que tutelam as cinco denominações de origem que existem na Região TPNP: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos de Trás-os-Montes, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos de Távora Varosa e o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

Com esta junção de esforços e propósitos pretende-se criar um conjunto diversificado de experiências de enoturismo, a partir de

cada uma das quatro rotas, através de uma oferta rigorosamente selecionada e identificada.

Sendo embora possível adaptar estratégias às especificidades de cada uma das rotas, os objetivos mantêm-se comuns: apostar na preservação e valorização dos recursos naturais, paisagísticos e na promoção das atividades vitivinícolas e turísticas, envolvendo a participação e cooperação entre os agentes para formatar uma oferta, a mais rica e diversificada possível.

Antes de entrarem na Rota, os aderentes são sujeitos a um processo de verificação feito por uma entidade externa contratada pelo IVDP. ●



OS TRÊS PILARES

Desenvolvimento sustentável
Prossecução da conservação, gestão e valorização dos recursos territoriais e assunção de responsabilidade em relação ao território e à sua exploração.

Cooperação
Potenciação de sinergias resultantes de complementaridades de atividades e ações comuns quer entre a Rota e aderentes, quer entre a Rota e os demais parceiros do território.

Preservação do meio ambiente
Favorecimento do desenvolvimento socioeconómico do território com respeito pelo meio ambiente e pelos valores paisagísticos.

Serviços de fiscalização e controlo do IVDP garantem regras. Produção chegou às 257 mil pipas

A vindima vai de julho a janeiro



No Douro, a vindima dura uns dias, ou umas semanas, dependendo da extensão da vinha. Mas, para os serviços de fiscalização e controlo do IVDP, o trabalho estende-se de julho até janeiro. Tudo para garantir que as regras são cumpridas à risca, único modo de assegurar que um produto tão rico e singular como as uvas que nascem nas vinhas durienses não é deturpado e que as regras da procura e da oferta são garantidas. O que é raro, como a qualidade dos vinhos durienses, merece todos os cuidados.



SENEDINI/TARCO/VEHREH/STERN/REUTERS

Este ano, as chuvadas que setembro trouxe iam estragando as contas dos viticultores. Sofreram as uvas, sobretudo as que dão tintos (as brancas são apanhadas cada vez mais cedo, para melhor calibrar a graduação e a acidez). A gestão da mão-de-obra, já por si difícil, complicou-se. Mas, no final, o esforço compensou. O ano fechou com uma produção de 257 mil pipas de mosto, o que se traduz numa subida de 10% face à média dos últimos 10 anos.

Para se chegar aqui, a equipa da Direção de Serviços de Fiscalização e Controlo tem que estugar o passo. Depois do Conselho Interprofissional (órgão de representação paritária da produção e do comércio a quem compete a gestão das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro) definir a quan-

tidade de mosto generoso a beneficiar, o quantitativo é repartido pelas diversas parcelas de vinha, de acordo com sua classificação (só as parcelas com as letras "A" a "F" produzem vinho do Porto; as restantes, até à letra "I", só podem vinificar DOP Douro).

SÃ CONCORRÊNCIA

É no comunicado anual da vindima publicado pelo IVDP, que pode

também ser consultado na 2.ª Série do Diário da República, que se define a quantidade litros de mosto generoso alocada a cada parcela, de acordo com a letra que lhe está atribuída. Entra aqui o serviço de fiscalização e controlo administrativo, a quem compete garantir, designadamente, que o registo e entrada de uvas, os documentos de transportes e, sobretudo, a obrigatoriedade de pagamento das

uvas aos produtores pelos comerciantes se fazem de acordo com as regras. Os viticultores sabem, por exemplo, que os comerciantes têm que lhes pagar as uvas até 15 de janeiro, forma de garantir a sã concorrência entre eles.

É esta regulação que permite avaliar o preço pago pelas uvas e o montante do negócio realizado entre as partes: cerca de 100 milhões de euros, no último ano.

O comerciante entrega o montante ao Instituto, que, por sua vez, o faz chegar imediatamente ao produtor.

DE OLHOS BEM ABERTOS

Emitidas as autorizações de produção (os chamados cartões de benefício), a data da vindima pode ser agendada. É a partir daqui que o trabalho da fiscalização acelera. Definido o plano, os recursos humanos e técnicos são deslocados para o terreno. É preciso acompanhar o corte das uvas e a entrega das mesmas nos centros de vinificação, para garantir que o que é deixado para vinificar veio efetivamente da parcela em causa.

E há que aguentar noites sem "baixar a pestana". A tentação, sobretudo em anos de pouca produção, para introduzir no Douro uvas provenientes das regiões vitivinícolas limitrofes é muita. Cumprir a fiscalização garantir que tal não acontece, sob pena de as regras e o produto serem desvirtuados. As noites são mais longas quando se instala a percepção de que o preço da uva paga no Douro é maior do que nas regiões vitícolas da periferia. Mas não há outra maneira de garantir a validade de uma incontornável regra da economia: o que é raro tem mais procura, logo é mais caro. A qualidade das uvas do Douro é, como se sabe, rara. ●

Exportações impulsionam comércio de vinhos da região duriense

Douro à beira de bater recorde de vendas

COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS DA RDD COM DOP/IGP - 2021

(variações em comparação com período homólogo de 2020)

JANEIRO/OUTUBRO

vinho	mercado	EXPORTAÇÃO			MERCADO NACIONAL			TOTAL		
		Mcxs	MC	€/litro	Mcxs	MC	€/litro	Mcxs	MC	€/litro
PORTO		5,7	263,8	5,17	0,9	41,8	5,17	6,6	305,6	5,17
		9,6%	15,8%	5,7%	25,6%	27,8%	1,7%	11,5%	17,3%	5,2%
DOURO		1,5	57,5	4,31	2,3	89,8	4,27	3,8	147,4	4,29
		10,3%	13,5%	2,9%	9,8%	19,5%	8,8%	10,0%	17,1%	6,4%
TOTAL RDD		7,2	323,2	4,98	3,6	144,1	4,39	10,9	467,4	4,78
		9,8%	15,4%	5,1%	13,5%	20,8%	6,5%	11,0%	17,0%	5,4%

A comercialização dos vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro (RDD) até outubro de 2021 regista um aumento muito significativo, quando comparada com o mesmo período do ano passado. Impulsionada pelas exportações, as quantidades vendidas de Porto cresceram 11,5% e as de Douro 10%. Os preços médios também subiram: 5,2% no caso do vinho do Porto e 6,4% nos DOP Douro. Este comportamento permite esperar que as vendas dos vinhos da região venham a atingir, no final de 2021, um total de 13,6 milhões de caixas, correspondentes a cerca de 586 milhões de euros. Este valor de vendas constituiria um novo recorde na comercialização de vinhos da RDD, sendo 2,5% superior ao anterior máximo (572 milhões de euros, registado em 2019).

Trata-se de um facto especialmente relevante, quando se olha para o comportamento do mercado em 2020. Resultado dos impactos da pandemia, designadamente no canal HORECA e no turismo, a quebra das vendas de vinhos em Portugal chegou aos 8,9%, no caso da quantidade vendida de Douro, e a 31,1%, no que se refere ao vinho do Porto.

ACIMA DA MÉDIA

Os dados recentemente divulgados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE) evidenciam o significativo aumento das exportações de vinhos portugueses nos oito primeiros meses de 2021: crescimento de 13% em valor, em comparação com o período homólogo de 2020. O aumento foi acompanhado pela subida do preço médio (aumento de 4%, para 2,70 euros por litro).

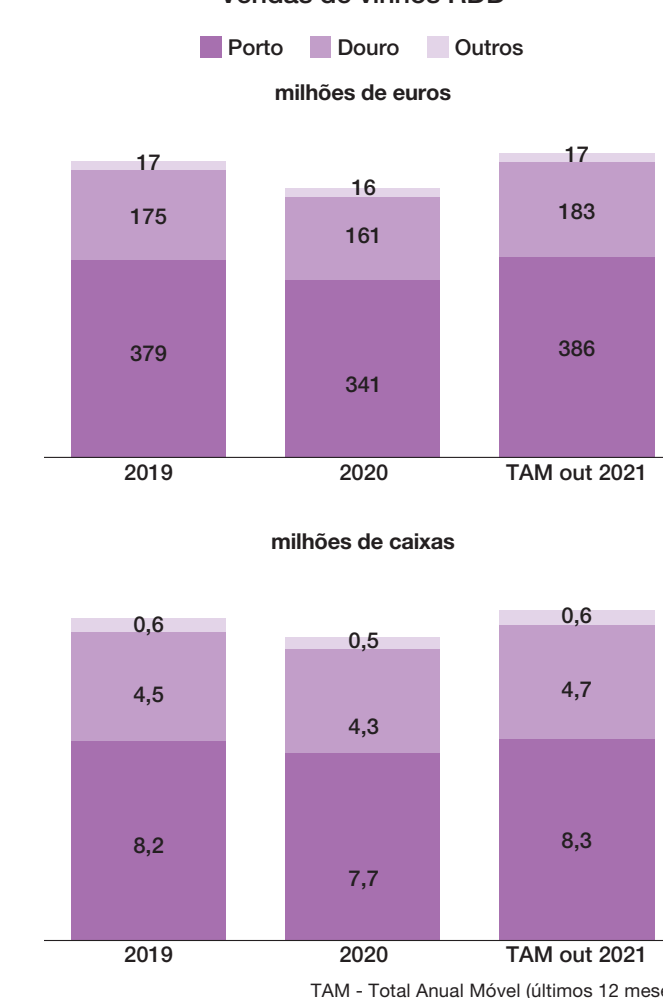
No caso da RDD, o vinho do Porto (o vinho português mais exportado) e o vinho do Douro (o terceiro mais vendido para o es-

trangeiro, logo a seguir ao vinho Verde), registaram percentagens de crescimento superiores à média global das exportações dos vinhos portugueses.

Nos 10 primeiros meses de 2021 as exportações de vinhos da região ficaram acima de 323 milhões de euros, o que se traduz num acréscimo de 15,4%, em comparação com igual período de 2020. O preço médio (4,98 euros por litro) cresceu 5,1%.

Mais do que a comparação com 2020, merece destaque a comparação com os dados pré-pandemia. Para além das exportações se situarem acima das de 2019 (na quantidade exportada até outubro: +3,6% para o Porto e +14,6% para o Douro), também se registaram melhorias ao longo do ano ao nível das vendas no mercado nacional: o valor das vendas de vinho do Porto está ainda abaixo do de 2019, mas com uma diferença que baixou de -30,1% até julho, para -26,2% até outubro; as vendas de vinho do Douro, até outubro de 2021, situaram-se já acima das de 2019, tanto em valor (+5,5%) como em quantidade (+1,8%). ●

Vendas de vinhos RDD



TAM - Total Anual Móvel (últimos 12 meses)



12

Distribuídos por seis equipas, são 12 os Trabalhadores que no terreno garantem o cumprimento das regras

40.000

Número de quilómetros percorridos pelas equipas de fiscalização na última vindima

181

Número de centros de vinificação visitados

21.000

Quilogramas de uvas resultantes das apreensões feitas este ano

DISTINÇÃO **DOURO +**
SUSTENTÁVEL



Os rostos de quem pugna pelo futuro da região

Sustentabilidade é a palavra-chave das distinções atribuídas pelo IVDP

Quem luta pela sustentabilidade da Região Demarcada do Douro - o mesmo é dizer: pelo seu futuro - sabe que tamanha tarefa só é alcançável confiando à terra, todos os dias, o melhor que podemos e sabemos. Quem pugna pela região duriense tem rosto e tem projetos. São estes mesmos que o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) reconhece, quando os distingue com o prémio Douro + Sustentável. Joana Pinhão, com o projeto Somnium. A Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID). A Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID). A Quinta da Casa Amarela da família Regueiro. O projeto Paulo Coutinho Wines, do enólogo Paulo Coutinho. Eis os contemplados, respetivamente, com as distinções Douro + Sustentável para as áreas da Enologia, Viticultura, Enoturismo e Revelação.



JOANA PINHÃO, SOMNIUM

NOVE MARCAS, UM SONHO

O dia vai ainda curto, mas Joana Pinhão chega à adega privada de Santa Marta de Penaguião com cara de atarefada. Não admira: o tempo é de vindimas - e Joana tem nove para fazer! Do Douro ao Alentejo, do Tejo ao Minho, passando por Trás-os-Montes, são nove as marcas que têm o dedo da enóloga. Na verdade são dez, se contarmos com o projeto que lhe compõe a alma: chama-se Somnium (sonho, em latim), resultado de uma parceria com o enólogo Rui Lopes (colega de curso no Instituto Superior de Agronomia) plasmada na produção de vinhos tintos e brancos feitos com uvas provenientes de uma vinha com mais de 70 anos plantada nas terras altas de Murça. O perfil da marca Somnium está bem definido. "Gostamos de vinificar a partir de vinhas velhas. Delas nascem vinhos que, não sendo muito frutados, têm grande longevidade, esclarece Joana, para quem "a necessidade de fazer vinhos cada vez mais diferenciados" é mais facilmente alcançável recorrendo ao potencial das vinhas velhas. "O Douro não pode correr o risco de harmonizar a oferta, apostando apenas em três ou quatro castas. Mas, para que isso aconteça, temos que pagar mais pelo vinho, ajudando os viticultores, sobretudo os mais pequenos", diz a vencedora da Distinção

Douro + Sustentável na área da enologia atribuída pelo IVDP. Uma das faces da nova geração de enólogos que alia a ciência ao conhecimento das tradições durienses em vias de esquecimento e que urge recuperar e manter, Joana Pinhão confessa que o projeto Somnium "é a concretização de um sonho que eu e o Rui temos desde os tempos da universidade". A vida levou-os para lados distintos, até que, em 2011, voltaram a encontrar-se. O sortilégio foi lido por ambos do mesmo modo: era chegado o tempo de concretizar o sonho. O primeiro tinto resultante da parceria viu a luz do dia em 2014. De lá para cá, o projeto dos dois enólogos tem ganho robustez. "Já chegámos às 10 mil garrafas, seis mil de branco e as restantes de tinto. O objetivo é crescer de forma sustentada, para tentarmos colocar no mercado 20 mil garrafas", esclarece Joana. Metade vende-se cá dentro, a outra metade tem a exportação como destino. Trabalhar a vinha "o mais organicamente possível e intervir o menos que pudermos na adega" é ponto de honra para Joana Pinhão, para quem o Douro é "extremamente desafiante, pela heterogeneidade que oferece". É tanta a variabilidade de castas que Joana entende ser "quase possível" fazer "vinhos à medida de cada cliente". E isso é, em abono da verdade, "impagável".



ANDRÉ ROLO / GLOBAL IMAGES

ROSA AMADOR, DIRETORA-GERAL DA ADVID

MAIS AGRICULTURA DE PRECISÃO

É grande o leque de serviços prestados pela Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID) aos produtores da região, disso não há dúvida. Mas é o estudo da diversidade genética da vinha que, estando na génese da instituição, maior valor acrescentado pode trazer aos produtores, na exata medida em que a identificação das castas é decisiva para a viticultura duriense e para a valorização comercial dos vinhos que aqui nascem.

"Quando nasceu, em 1982, por impulso dos exportadores de vinho do Porto, a ADVID tinha como objetivo o estudo, a experimentação e a divulgação de técnicas de valorização da viticultura do Douro. Esse desiderato fundador mantém-se", esclarece Rosa Amador, secretária-geral da associação reconhecida pelo IVDP com a Distinção Douro + Sustentável na área da viticultura. E isso consegue-se com o apoio e formação técnica que a ADVID proporciona aos seus associados.

Em 2001, um paradoxo obrigou os atores durienses a repensar estratégias. "Nesse ano, a Região Demarcada do Douro passou a ser Património Mundial, o que nos alegrou. Mas foi também em 2001 que aprendemos uma lição com as cheias que destruíram muito património na região. Percebemos, definitivamente, que não dominamos a natureza. Foi a partir daí que internalizámos a necessidade de seguirmos o caminho

da sustentabilidade", comenta Rosa Amador. O trabalho foi tomando forma. Logo naquele ano, os princípios da produção e proteção integrada ganharam corpo. "Passámos a medir as necessidades da videira nas explorações agrícolas e, em conjunto com o IVDP, criámos uma metodologia que, em função do polén acumulado numa exploração, permite prever a quantidade de uva que será apanhada", assinala a responsável.

Se é verdade que o caminho da sustentabilidade não tem volta, Rosa Amador entende que é preciso conjugar a aposta com a competitividade. "É fundamental encontrar um equilíbrio entre as duas variáveis", entende. A aposta na chamada "agricultura de precisão" pode ajudar a calibrar os dois valores. "É uma ferramenta indispensável para trabalhar os dois objetivos", ajuíza a responsável da associação.

A ADVID conta com 183 associados, 163 dos quais são empresas vitivinícolas. A área de vinha trabalhada pelos sócios da associação é de 6000 hectares (a área total da Região Demarcada do Douro é de 250 mil hectares): 5700 hectares estão em modo de produção integrada e os restantes 300 em modo biológico.

Em 2017, a associação foi distinguida com o Prémio Gulbenkian para a Sustentabilidade e Redução da Pegada Ecológica.



ANTERO MARTINS, PRESIDENTE DA PORVID

OS GUARDADORES DE CASTAS NATIVAS

Espalhadas pelo território nacional, são cerca de 250 as castas nativas com que se produzem os vinhos portugueses.

Tamanho património merece atenção e cuidado, pela importância que tem no presente, mas sobretudo no futuro. É a Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira (PORVID) que cumpre zelar pela permanência e exploração deste "tesouro". Também por isso, foi agraciada pelo IVDP com a Distinção Douro + Sustentável na área da viticultura (prémio partilhado com a ADVID).

O mérito do trabalho da entidade liderada por Antero Martins traduz-se em números: após 12 anos de existência, no Pólo Experimental de Conservação da Variabilidade das Videiras Autóctones, situado em Pegões (Palmela), estão conservados 30 mil genótipos de castas. "O objetivo é chegarmos às 50 mil", diz Antero Martins. É obra! E é obra reconhecida: o trabalho da PORVID é uma referência para a viticultura mundial.

Para que serve, afinal, a conservação e estudo das castas? "O resultado mais relevante será o desenvolvimento de metodologias inovadoras de base genética para o reconhecimento da diversidade intravarietal e para a realização da seleção, de que é exemplo a seleção policlonal", responde o responsável das PORVID, para acrescentar: "A seleção policlonal mantém a natureza genética essencial da casta antiga (não destrói radicalmente a diversidade e garante a

estabilidade), e acrescenta-lhe elevados ganhos".

Por falar em ganhos: as metodologias usadas permitiram selecionar dezenas de castas com aumento de rendimento superior a 35% e de grau de álcool e acidez acima dos 10%. Quer dizer: o que já era muito bom torna-se ainda melhor. "Largas dezenas de milhares de hectares de vinha têm sido plantadas no país nos últimos 30 anos com estes materiais selecionados, proporcionando ganhos económicos superiores a 10 milhões de euros por ano", assinala Antero Martins.

Além da vertente económica, garante-se o futuro. É que, lembra o professor, há um lado perverso do desenvolvimento da viticultura, que é a destruição da diversidade. Ora, a reserva de diversidade montada em Pegões "autorizará a realização da seleção pelos vindouros em direções diferentes das atuais, contribuindo dessa forma para a sustentabilidade do sector vitivinícola".

Puxando pela reconhecida autoridade, Antero Martins lança, porém, um alerta: é preciso lutar contra a "perda rápida da diversidade resultante do arranque subsidiado das vinhas velhas sem medidas complementares atenuadoras do efeito negativo associado de destruição da diversidade". Esse é um objetivo estratégico para a sustentabilidade da viticultura e, além disso, "o principal foco atual da PORVID", conclui Antero Martins.



ANDRÉ ROLO / GLOBAL IMAGES

QUINTA DA CASA AMARELA

ESTE PROJETO TEM QUATRO PILARES

O Douro segue tranquilo aos pés da Régua. O sol que o aquece lança um brilho dourado sobre a impecável Quinta da Casa Amarela, pertença há muitos e muitos anos da família Regueiro. Laura, a matriarca, 72 anos cheios de vida e de um contagiante entusiasmo, aponta e explica cada canto da propriedade com requinte e regozijo. Percebe-se por quê: as vinhas, já sem uvas, estão impecáveis; a casa de turismo rural que a mãe de Laura julgou nunca ver levantada das ruínas está um mimo; a adega que guarda o vinho do Porto está impecável; os lagares de granito onde ainda se pisa o tinto são uma relíquia; e o enoturismo está a recuperar a quem nos queria visitar. Mas cedo percebermos que não tinha sentido abri-las para vendermos mais uma garrafa de vinho. Muito mais importante do que isso é fazer com que as pessoas que nos visitam se lembrem que estiveram no Douro e na Casa Amarela. De modo que optámos por uma estratégia que permita ligar as pessoas ao território".

Resultado: num ano normal, recebe entre 3.500 a 4.000 pessoas. O turismo rural, por fim. "Recuperámos a verdadeira Casa Amarela, não apenas por uma questão emocional, mas porque entendemos que fazia sentido incluir-la no projeto". E faz: as raízes acolhedoras das casas durienses estão todas lá. Está lá história. Está lá património. Está lá o Douro.

gradua, estando sempre muito atentos à sustentabilidade e à diversidade ambiental. A joaninha presente em muitos dos nossos rótulos é a imagem dessa preocupação", frisa Laura Regueiro. São as vinhas velhas, muitas com mais de 85 anos, espalhadas pelos 12 hectares da propriedade que "garantem a qualidade dos nossos vinhos".

A comercialização, em segundo lugar. Em 2019, foram vendidas 75 mil garrafas, a esmagadora maioria (75%) para o mercado interno. Objetivo: chegar às 100 mil garrafas. Estratégia: "Mantermo-nos nas gamas média-alta e alta". O enoturismo, depois. "Começámos, em 1989, por abrir as portas a quem nos queria visitar. Mas cedo percebermos que não tinha sentido abri-las para vendermos mais uma garrafa de vinho. Muito mais importante do que isso é fazer com que as pessoas que nos visitam se lembrem que estiveram no Douro e na Casa Amarela. De modo que optámos por uma estratégia que permita ligar as pessoas ao território".

Resultado: num ano normal, recebe entre 3.500 a 4.000 pessoas. O turismo rural, por fim. "Recuperámos a verdadeira Casa Amarela, não apenas por uma questão emocional, mas porque entendemos que fazia sentido incluir-la no projeto". E faz: as raízes acolhedoras das casas durienses estão todas lá. Está lá história. Está lá património. Está lá o Douro.



ANDRÉ ROLO / GLOBAL IMAGES

PAULO COUTINHO

NA VINHA DO PAULO CHEIRA A CARIL

Estranha sensação, a que se tem quando se entra nos dois hectares de vinha que o enólogo Paulo Coutinho trata com apuro em Celeirós do Douro, a freguesia do concelho de Sabrosa onde nasceu vai para 52 anos. O olfato aguarda o cheiro a uva, desde logo porque a vindima está a decorrer. Mas é o caril que sobe pelas narinas, para logo a seguir ser substituído pelo cheiro a fruta e, mais adiante, pelo funcho. Tudo tem um sentido: para marcar a sua visão do Douro no vinho, Paulo aposta – e aposta forte – na biodiversidade, ou, como ele prefere dizer, "na minha responsabilidade ambiental".

O resultado vê-se na adega: o vinho que repousa na barrica está coberto por uma finíssima camada de fungos "bons" – são eles que travam a entrada dos fungos "maus", garantindo características distintas ao líquido que há de ser bebido. A prova, de resto, mostra que a acidez do branco caminha impecável e que o tinto já se dá ares de elegância. É este o caminho escolhido por Paulo Coutinho: experimentação de castas, técnicas de produção modernas e seleção de leveduras autóctones. É este o projeto da Paulo Coutinho Wines, distinguido pelo IVDP na categoria "Revelação".

Na verdade, Paulo leva muitos anos a dominar – e a domar – as castas. Mal terminou o curso de Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro,

em 1993, começou a trabalhar na Quinta do Portal, onde permanece há quase 30 anos. Mas foi só em 2006 que comprou à família a Vinha da Fonte, a que juntaria as do Borrajo e da Costeira, vindas da família da mulher (enóloga e colega de curso).

Seguiram-se muito trabalho e paixão, sempre com "intervenção mínima na vinha e atenção máxima". Exemplos: "O trator só entra na vinha se for mesmo imprescindível. A poda é feita por mim e por alguns amigos em que confio plenamente. E as equipas que apanham as uvas são sempre as mesmas". A formação que fez em agricultura biológica, em 2012, enquanto a vinha permanecia em quarentena, ajudou-o "a ver a vinha e o vinho de outra forma". "Digamos que passei a usar mais o sexto sentido e menos a tecnologia. Hoje faço coisas que ninguém me ensinou", aponta o enólogo.

Dessa mescla de experiência e ciência nascem 2.500 garrafas de branco, tinto e rosé (a este Paulo prefere chamar "fusion"). A primeira leva já está no mercado. A ambição do enólogo "não passa por crescer em quantidade, mas antes em qualidade", desde logo porque o mercado reclama "cada vez mais qualidade". A sustentabilidade não pode ser o 'gourmet' dos tempos modernos. Ou se é, ou não se é sustentável, e para sermos é necessário um processo contínuo e o coeso. Não basta ter o carimbo".

Estudo da flora é fundamental para preservar potencial das castas durienses

Herbário guarda 4 mil espécies de plantas

“As plantas contam a história do ser humano. É preciso falar com elas, experimentá-las, prová-las. E, sobretudo, respeitá-las”. Fala assim António Crespi, professor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) que tem a cargo esta tarefa: guardar (melhor dito: conservar) o material genético das quase 4 mil espécies de plantas que existem em Portugal. Crespi é o conservador do herbário da UTAD, uma espécie de Arca de Noé da flora nacional.

Saem-lhe com indisfarçável paixão as frases que (quase) endeusam as plantas. “Elas permitem-nos saber porque estamos aqui e o que estamos a fazer ao Planeta”. São repositórios de memórias ancestrais e, nessa medida, uma indispensável ajuda para as vinhas da região duriense. “As vinhas são beneficiárias diretas da diversidade vegetal. O facto de existirem muitas ‘portas de entrada’ para os fungos permite que eles não se concentrem na videira”, esclarece o professor.

Acresce que, “como o Douro é muito resiliente, a vinha pode recuperar de um ano para o outro, se não exagerarmos nos herbicidas. O número de plantas duplica ou triplica num instante. E, ainda por cima, trata-se de ‘mão-de-obra-barata’”, graceja o docente, para quem “é possível contar a história de uma quinta a partir da flora ali existente”. Daí também a importância de manter um registo atualizado e devidamente conservado do coberto vegetal da região demarcada.

PERDER O MEDO

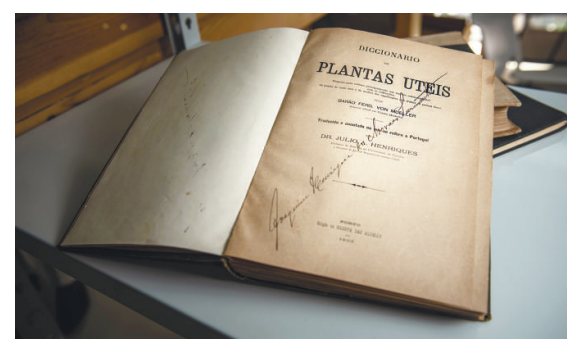
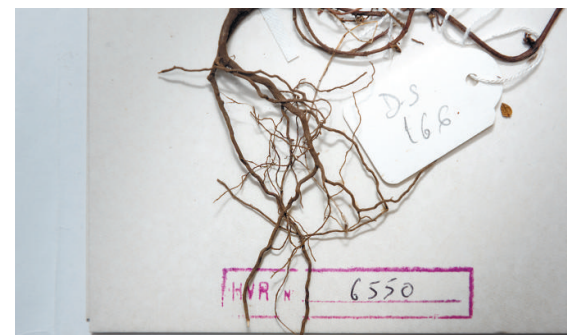
Não é, de resto, por acaso que Crespi é contactado por multinacionais interessadas em perceber “qual é o tipo de técnica que devem usar para enriquecer biologicamente os terrenos, de modo a construir vinhas sustentáveis”. O conservador do herbário percebe por que é mais difícil fazer este tipo de tra-



FOTOS: ANDRÉ ROLLO / GONCALVES

balho com os pequenos viticultores do Douro, mas lança um alerta: “As pessoas têm que confiar nisto. Têm que perder o medo. Não basta olhar para o vizinho do lado para ver como está a fazer. Creio que o IVDP [Instituto dos Vinhos do Douro e Porto] pode ter aqui um papel fundamental”.

Na verdade, o IVDP está na origem do herbário. Por iniciativa do Instituto, na década de 20 do século passado começou a ser estudada a possibilidade de se fazer um levantamento exaustivo da flora existente na região, “para se saber, do ponto de vista bioclimático, que castas se deviam produzir”. O projeto arrancaria 10 anos depois, quando uma equipa de alunos do Instituto Superior de Agronomia (ISA) foi para o terreno. “Deixaram-nos à solta no



António Crespi na “arca frigorífica” que preserva as plantas.

meio do Douro”, brinca Crespi. A recolha demorou 40 anos.

As plantas originais, contudo, foram guardadas nas instalações do ISA, em Lisboa. Só em meados da década de 80 se decidiu duplicar as amostras, colocando-as no herbário de Vila Real. Os ganhos estão à vista, desde logo porque, explica Crespi, “o Douro é um ‘aspirador’: tudo o que entra na região já de lá não sai. Temos plantas com genoma igual a plantas típicas do Irão. Chegaram aqui por alguma razão, e já não saíram. Isto dá ao Douro uma valor e um potencial incrível”.

Único senão para quem quiser conhecer esta maravilha: o espaço de guarda das plantas tem que estar a uma temperatura constante de 6 graus, com uma humidade entre os 42 e os 45 graus. A Arca de Noé é, portanto, uma arca frigorífica... ●

Port Wine day – Harmonizações com Vinho do Porto



Restaurante Sêmea



Port Wine day – Harmonizações com Vinho do Porto



Restaurante Atrevo



Um Port Wine Day recheado de iniciativas

Onze provas de Vinho do Porto dirigidas a jornalistas, profissionais e líderes de opinião orientadas por um especialista do IVDP, com emissão online, juntaram 220 participantes. Desafiados pelo IVDP, os chefes Vasco Coelho Santos e Tânia Durão criaram cinco harmonizações para cinco tipos diferentes de Vinho do Porto. E a divulgação de uma playlist no Spotify associada ao Vinho do Porto com músicas escolhidas por Miguel Araújo, Joana Almeirante, Rogério Charraz, Gisela João e Tiago Nacarato. Foram estas as iniciativas criadas pelo IVDP para comemorar mais um Port Wine Day.



Port Wine day

Provas Comentadas online



GILBERTO IGREJAS
PRESIDENT OF THE PORT AND DOURO WINES INSTITUTE, I.P. - IVDP

OPINIÃO

Por:
Pedro Siza Vieira
Ministro de Estado,
da Economia
e da Transição Digital



Vinhos do Douro: um referencial de cultura, tradição e inovação

Tive a oportunidade de percorrer, no mês de novembro, o Alto Douro Vinhateiro, para testemunhar o impacto da estratégia para o enoturismo iniciada em 2019. No âmbito desta visita, sublinhei a todos os presentes que é por o nosso país ser um produtor vitivinícola de excelência que agora podemos incentivar os promotores a captar turistas para o país; tanto através do apoio à promoção externa, como também do apoio ao investimento na melhoria das infraestruturas. Os dias de trabalho no Alto Douro permitiram-me refletir sobre os efeitos positivos que o dinamismo que o setor vinícola pode trazer. Portugal recebe 2,5 milhões de visitantes por ano, cuja motivação principal ou complementar é o enoturismo e a gastronomia. No sentido contrário, e de maneira igualmente interessante, também o enoturismo potencia vendas atuais e futuras para os nossos vinhos, especialmente para exportação. Tendo presente os diversos impactos que o setor vitivinícola tem na economia portuguesa, importa assegurar o seu vigor. Neste contexto, é especialmente significativo que tenhamos registos saudáveis de comercialização de vinhos da

Região Demarcada do Douro (RDD) ao longo deste ano de 2021. De facto, o comércio de vinhos na RDD atingiu, de janeiro a outubro de 2021, mais de 467 milhões de euros, assinalando uma variação homóloga de 17,0%. Este crescimento reparte-se pelos produtos DOP – Denominação de Origem Protegida – Porto (17%), Douro (17%), Moscatel (8%) e Espumante Douro (51%), e também pelos produtos IGP – Indicação Geográfica Protegida – Duriense (28%). A trajetória transversalmente verificada demonstra a capacidade de resposta do setor e da região, numa altura em que todo o comércio nacional e internacional foi condicionado, tanto por restrições à oferta de matérias-primas essenciais, como, sobretudo, por incerteza generalizada por parte da procura, com especial impacto no canal HORECA. Finalmente, partilho o meu reconhecimento pela trajetória do setor e dos vinhos da região, no que diz respeito à capacidade de criação e retenção de valor acrescentado. É extremamente satisfatório constatar a evolução notável, de 5,4% até outubro, no crescimento do preço médio de venda de todos os vinhos da região. Esta evolução é muito si-

gnificativa e demonstra a capacidade da região em ganhar o seu espaço nas preferências dos consumidores através de um preço superior, da inovação e da qualidade dos produtos. Este é o caminho para trazer valor e reconhecimento para as economias e sociedades da região, reforçando o seu papel como Embaixador da nossa cultura. Na qualidade de Ministro de Estado, da Economia e da Transição Digital, cabe-me congratular o esforço e trabalho desenvolvido pelo setor e pela região, que é novamente reconhecido nos resultados de janeiro a outubro, que desejo e espero que se confirmem para o total do ano de 2021. Finalmente, felicito o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. pelo trabalho que está a desenvolver, nomeadamente o esforço que tem realizado para estimular a adoção das melhores práticas no domínio da vitivinicultura e do desenvolvimento tecnológico e desejo que, as medidas anunciadas de avançar no caminho da Transição Digital tenham o maior sucesso, sabendo-se que uma sociedade digital será mais um pilar para que a RDD se torne cada vez melhor e mais atrativa.

SABIA QUE ...

A “lei do terço” não obriga ao estágio mínimo do vinho do Porto durante três anos.

Esta ideia resulta de uma interpretação incorreta da regra da capacidade de venda. A “lei” define, de uma forma genérica, que cada agente económico inscrito no IVDP como comerciante ou produtor-engarrafador de Vinho do Porto só poderá comercializar, em cada ano, “um terço dos vinhos com mais de um ano”, quantidade que poderá ser acrescida ainda de “30% dos vinhos adquiridos ou elaborados, na última vindima”. A regra define o quantitativo de vinho de Porto que poderá ser comercializado anualmente, que nada tem que ver com a data de início da comercialização de cada categoria de produto. Por exemplo, um vinho do Porto da categoria especial “Vintage” poderá ser comercializado a partir de 1 de maio do segundo ano a contar da respetiva vindima.