



IVDP + PRÓXIMO

N.º 11
AGOSTO
2026



**Da vinha ao copo,
o rigor que garante
a autenticidade**

Cada lote passa pelo crivo de provadores antes de receber o selo do IVDP, IP

P. 4-5

Dados de produção, vendas e existências ajudam a decidir quantidade a produzir

P. 6-7

Mais de um século de memória do Douro prepara-se para chegar ao público

P. 8-9

Douro recebe em Nova Iorque prémio de melhor região vinícola internacional

P. 10-11

ÍNDICE

3

Laboratório do IVDP, IP garante a identidade e a segurança dos vinhos

4-5

Câmara de Provedores garante a qualidade dos vinhos antes da certificação

6-7

Pré-comunicado de vindima transforma os números em apoio à decisão

8-9

Gabinete do Conhecimento e Inovação abre a memória do Douro ao público

10-11

Douro recebe prémio de melhor região vinícola internacional

12

Opinião de Pedro Machado, Secretário de Estado do Turismo, Comércio e Serviços



IVDP+PRÓXIMO

FICHA TÉCNICA

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

EDITORIAL

Douro: honrar o legado, valorizar os viticultores e construir o futuro

Por:

Gilberto Igrejas

Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Há datas que não se limitam a assinalar a passagem do tempo: convidam-nos a reconhecer o caminho percorrido e a escolher, com lucidez, o futuro que queremos construir. Em 2026, celebramos os 270 anos da Região Demarcada do Douro (RDD) e os 25 anos da inscrição do Alto Douro Vinhateiro na Lista do Património Mundial da UNESCO. São marcos de uma história de trabalho e perseverança, que transformou um território exigente num património de valor universal.

Honrar este legado não significa apenas preservá-lo. Significa assegurar que o Douro continua a gerar valor e rendimento e a manter vivas as suas comunidades. Perante os desequilíbrios do mercado e a pressão sobre a viticultura, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) tem procurado responder às dificuldades mais imediatas, sem perder de vista as mudanças estruturais de que a Região necessita.

A destilação de crise de 2024 e 2025, a medida «Uvas para vinho para destilar», a redução do rendimento por hectare na vindima de 2024 e o trabalho desenvolvido no âmbito do ajustamento do potencial produtivo traduzem esse compromisso. São instrumentos distintos, mas convergem num mesmo propósito: reduzir excedentes, contribuir para o equilíbrio do mercado, defender o rendimento dos viticultores e valorizar as DOP Porto e Douro.

Salvaguardar o Douro exige também preservar a autenticidade dos seus vinhos. O controlo da entrada e permanência na Região de produtos vinhos não abrangidos pelo Estatuto, o reforço da rastreabilidade, o acompanhamento dos movimentos vinhos e a fiscalização são essenciais para esse objetivo. O protocolo celebrado com a Guarda Nacional Republicana e a articulação com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, a Autoridade Tributária e Aduaneira e o Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. reforçam uma resposta coordenada à fraude e às práticas ilícitas. Defender as denominações de origem é proteger quem cumpre as regras e preservar a confiança de quem escolhe os nossos vinhos.

Mas proteger não basta: é necessário valorizar. O Plano de Promoção e Internacionalização de 2026, o Programa Plurianual de Promoção Internacional e a participação em ações nos mercados externos reforçam a presença dos vinhos do Porto e do Douro, afirmando a sua origem, identidade e qualidade. Paralelamente, os projetos ligados à adaptação às alterações climáticas e aos créditos de natureza procuram preparar a Região para novos desafios e para oportunidades associadas à biodiversidade, à paisagem e aos serviços dos ecossistemas.

O futuro prepara-se igualmente através do estudo sobre a aptidão da Região Demarcada do Douro para produzir aguardente destinada aos seus vinhos licorosos e da conclusão do Plano de Ação para a Gestão Sustentável e Valorização do Setor Vitivinícola da RDD. Desenvolvido com o contributo da Produção, do Comércio e das instituições competentes, este trabalho deverá permitir identificar e estruturar medidas duradouras para o território e para a sua fileira vitivinícola.

É nesta capacidade de construir em conjunto que reside uma das maiores forças da Região. No Conselho Interprofissional do IVDP, IP, Produção e Comércio demonstram que diferentes perspetivas são compatíveis com a procura de convergência nas matérias essenciais. Prossegue o trabalho de identificação de soluções responsáveis, equilibradas e sustentáveis para o Douro.

A aprovação, por unanimidade, de 76 000 pipas de mosto a beneficiar para a vindima de 2026 constitui um sinal dessa capacidade de convergência.

Aos 270 anos, o Douro não celebra apenas a sua história. Reafirma a vontade e a capacidade de continuar a construí-la.



Cada lote candidato às denominações de origem Porto ou Douro passa por análises específicas. Em 2025, a unidade analisou cerca de dez mil amostras

Laboratório do IVDP, IP garante a identidade e a segurança dos vinhos

Quando uma garrafa de vinho do Porto ou do Douro chega ao mercado com o selo de garantia, existe um longo trabalho que começou muito antes do engarrafamento. A vinha, a parcela, as castas, a produção declarada e os movimentos do vinho ficam registados. Só depois desse percurso é que um lote pode ser apresentado ao Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) para certificação.

A Unidade Laboratorial é uma das peças centrais do processo. Verifica se o vinho cumpre os requisitos aplicáveis à denominação e à categoria solicitadas pelo agente económico, cumpre as regras nacionais e europeias, respeita os limites de segurança alimentar e apresenta as características próprias das denominações de origem Porto e Douro.

Natália Ribeiro, vice-presidente do IVDP, IP, explica que o laboratório acompanha o produto “desde o início da certificação e ao longo da sua vida”. O Instituto pode voltar a estudar o vinho quando existem pedidos de exportação, dúvidas de consumidores, ações de fiscalização ou necessidade de confirmar a autenticidade de uma garrafa.

O processo começa ainda na vinha, mas no laboratório inicia-se quando o agente económico entrega quatro amostras representativas do lote. Uma garrafa segue para a Unidade Laboratorial e outra para a Unidade de Análise Sensorial. A terceira fica guardada no IVDP, IP para uma eventual contra-análise. A quarta é selada e permanece na posse do produtor ou da empresa, podendo ser usada em caso de recurso.

As amostras recebem um número de processo e circulam sem a identificação da empresa.



Este anonimato mantém-se até ao final da avaliação. Ana Martins, chefe da Unidade Laboratorial, explica que “as unidades Laboratorial e de Análise Sensorial trabalham de forma independente e emitem pareceres separados”. A decisão final pertence ao diretor de Serviços Técnicos e de Certificação. “Se uma das avaliações for negativa, o produto não pode ser certificado”, acrescenta Natália Ribeiro.

Ana Martins salienta que “a certificação passa pela avaliação da conformidade do produto” perante os requisitos definidos para cada tipo de vinho. Não existe, por isso, uma análise igual para todos. Um Douro jovem, um Por-

to Vintage ou um vinho do Porto com mais de 80 anos têm características e exigências diferentes.

O laboratório verifica, entre outros parâmetros, “o teor de álcool, o açúcar, a acidez e a presença de conservantes autorizados”. O dióxido de enxofre, por exemplo, pode ser usado, mas apenas dentro dos limites legais. Num vinho muito velho podem ainda ser pesquisados “metais como cobre ou chumbo”, porque “as práticas de adegas e os materiais usados há muitas décadas não eram os mesmos de hoje”.

“Fazemos uma primeira análise que nos dá o cartão de identidade do vinho”, prossegue Ana Martins. Depois dessa leitura

geral, os técnicos avançam para ensaios mais específicos, esco- lhidos de acordo com a categoria, a idade e as características do produto. Basta um requisito obrigatório não ser cumprido para existir reprovação na componente laboratorial.

Entre as desconformidades mais frequentes encontram-se “valores de álcool que não correspondem à designação pretendida e, nos vinhos do Douro, teores de dióxido de enxofre acima do permitido”. Um vinho apresentado como Grande Reserva, por exemplo, precisa de cumprir requisitos próprios e de ser também aprovado na prova sensorial.

Em 2025, passaram pela unidade

de cerca de dez mil amostras, que deram origem a mais de 330 mil resultados. A maioria está ligada à certificação, mas o laboratório também trabalha no controlo, na investigação aplicada e na prestação de serviços a outras comissões vitivinícolas, empresas e clientes externos.

O laboratório existe desde 1933 e conserva uma memória analítica rara. Os resultados estão em suporte digital desde 1993, mas o Instituto guarda também registos anteriores em papel. Esta informação permite comparar colheitas, estudar a evolução dos vinhos e responder a pedidos sobre lotes antigos que ainda seguem para exportação.

“Quanto melhor conhecermos os nossos produtos, melhor os conseguimos defender”, resume Ana Martins. Esse conhecimento é usado para confirmar a autenticidade, antecipar problemas e proteger as denominações de origem contra falsificações ou utilizações indevidas.

A Unidade Laboratorial está acreditada segundo a norma internacional ISO/IEC 17025. Isso significa que os métodos, os equipamentos, os técnicos e os resultados obedecem a regras reconhecidas internacionalmente. Um boletim emitido no IVDP, IP pode, por isso, ser aceite em diferentes mercados.

Para o produtor, este trabalho protege o valor do vinho e a reputação da região. Para o consumidor, nota Ana Martins, a vantagem é a de que “a garrafa corresponde ao que está escrito no rótulo, tem a origem anunciada e chega ao copo em condições de qualidade e segurança”. Como sublinha Natália Ribeiro, por trás do selo encontram-se “o sensorial, o analítico, os dados e a vinha”. •

A certificação dos vinhos do Porto e do Douro é sustentada por uma avaliação sensorial rigorosa e independente, com ensaios acreditados pela norma internacional ISO/IEC 17025

Câmara de Provadores garante a qualidade dos vinhos antes da certificação

Antes de receber a certificação como vinho do Porto ou vinho do Douro, cada lote tem de demonstrar, através da avaliação sensorial, que corresponde à categoria solicitada pelo agente económico. Não basta cumprir os requisitos analíticos determinados no laboratório. É também necessário confirmar o aspeto visual, o aroma, o sabor e a perceção global de qualidade.

Esse trabalho pertence à Unidade de Análise Sensorial do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) e à sua Câmara de Provadores. No âmbito da certificação e do controlo, esta Unidade avalia vinhos tranquilos, vinhos licorosos, espumantes, aguardentes e outros produtos abrangidos pelas denominações de origem Porto e Douro e pela Indicação Geográfica Duriense. Também presta serviços a outros agentes económicos e entidades de várias regiões vitivinícolas nacionais.

Manuel Lima, chefe da Unidade de Análise Sensorial, considera esta avaliação "fundamental" para "garantir que os vinhos colocados no mercado correspondem, do ponto de vista sensorial, às características esperadas para a categoria anunciada no rótulo".

Tendo em vista a certificação, o agente económico apresenta o lote ao IVDP, IP e indica a categoria pretendida. Os provadores efetuam uma avaliação técnica seguindo métodos definidos, validados e continuamente monitorizados. Observam primeiro o aspeto visual. Depois analisam o aroma, o sabor e a perceção global de qualidade. O objetivo é verificar se não existem defeitos perceptíveis e se o produto apresenta as características mínimas exigidas para a categoria pretendida.

Manuel Lima explica que "se todos os parâmetros da análise visual, olfativa, gustativa e da perceção global de qualidade estiverem garantidos, o lote obtém parecer favorável da Câmara de Provadores". Essa aprovação ainda não corresponde à certificação final. O lote terá igualmente de cumprir os requisitos da Unidade Laboratorial.

A Câmara de Provadores dispõe atualmente de 17 provadores qualificados. O processo de seleção e qualificação de um provador para a avaliação dos vinhos e aguardentes da Região Demarcada do Douro é particularmente exigente. Envolve várias etapas de formação, a prova de centenas de amostras e uma avaliação rigo-

rosa do desempenho individual. Após a qualificação, os provadores continuam sujeitos a formação contínua, complementada pelo contacto regular com vinhos de outras regiões vitivinícolas nacionais e internacionais, permitindo manter uma perceção atualizada da evolução dos estilos e das tendências do mercado.

A Câmara de Provadores do IVDP, IP realiza as suas avaliações sensoriais no âmbito da acreditação segundo a norma internacional ISO/IEC 17025. De acordo com Manuel Lima, foi o primeiro laboratório de análise sensorial a obter esta acreditação, em 1999. A norma exige a validação e o controlo das condições ambientais da sala de prova (temperatura e humidade), dos métodos utilizados, da qualificação e monitorização contínua do desempenho individual dos provadores e do painel na sua globalidade, bem como do tratamento estatístico dos resultados produzidos. "Procuramos manter a credibilidade, o rigor e a robustez da nossa atuação", afirma o responsável, para "garantir imparcialidade e idoneidade técnica".

As amostras chegam à Unidade de Análise Sensorial identificadas apenas por um número de

processo. Os provadores desconhecem o produtor e a empresa que solicitou a certificação. Este anonimato é essencial para garantir a imparcialidade da avaliação e assegurar que todos os agentes económicos são tratados de forma equitativa.

O júri de prova é normalmente constituído por cinco provadores e todas as decisões são tomadas por maioria de pareceres. Contudo, quando, por exemplo, três provadores emitem parecer favorável e dois entendem que o vinho não reúne qualidade suficiente, ou vice-versa, a decisão fica pendente de confirmação. Nesses casos, a amostra volta a ser apresentada numa nova sessão de prova, geralmente perante um júri de composição diferente. Os pareceres obtidos nas duas sessões são considerados em conjunto para a decisão final, reforçando a robustez, a consistência e a fiabilidade da avaliação.

Manuel Lima esclarece que "só quando existe uma maioria suficientemente consistente" é emitido um "parecer favorável". Se, após a repetição da prova, persistir uma forte divergência de pareceres (empate), o vinho não é aprovado pela Câmara de Provadores. Na dúvida, prevalece sem-



↑ **Entusiastas do vinho do Porto reúnem-se à mesa para uma viagem pelos aromas e sabores**

← **Trabalho dos especialistas incide sobre as várias categorias de vinho do Porto**

pre a proteção da Denominação de Origem.

Quando um agente económico não concorda com a decisão da Câmara de Provadores do IVDP, IP relativamente à DOP Porto, à DOP Douro ou à IGP Duriense, pode recorrer para o respetivo órgão de recurso — a Junta Consultiva de Provadores — onde o vinho é novamente avaliado. As Juntas Consultivas do Porto e do Douro são constituídas por reputados enólogos da Região Demarcada do Douro.

A Câmara de Provadores trabalha igualmente em estreita articulação com as Juntas Consultivas do Porto e do Douro, promovendo a harmonização permanente dos critérios sensoriais e a definição das fronteiras sensoriais para as diferentes categorias. Este trabalho conjunto contribui

para salvaguardar a credibilidade, a coerência e o prestígio das denominações de origem Porto e Douro e da Indicação Geográfica Duriense.

A experiência acumulada permite acompanhar a evolução da qualidade. Manuel Lima assinala uma "evolução técnica notável" nos vinhos do Douro, sobretudo "nos últimos 15 a 20 anos". Destaca que os vinhos com alterações ou defeitos surgem hoje com muito menor frequência do que no passado, enquanto a qualidade média dos lotes apresentados para certificação tem vindo a aumentar de forma consistente.

No vinho do Porto, a evolução passou igualmente pela inovação e pela valorização de lotes muito antigos. A criação das categorias 50 Anos, Very Very Old e, mais recentemente, 80 Anos abriu es-



↑ **Manuel Lima - Chefe da Unidade de Análise Sensorial do IVDP, IP**

paço para colocar no mercado vinhos de enorme complexidade.

Depois de 26 anos de prova profissional, Manuel Lima continua a encontrar vinhos capazes de o surpreender. Alguns vinhos do Porto com mais de 80 anos apresentam "uma concentração extraordinária, sustentada por um equilíbrio e uma complexidade ímpares". São vinhos que classifica como "inesquecíveis". Para ele, continua a ser "um privilégio poder avaliá-los".

Para os produtores, a exigência da Câmara de Provadores do IVDP, IP representa uma importante salvaguarda do valor coletivo das denominações de origem. Uma garrafa com problemas não prejudica apenas a empresa que a colocou no mercado; pode afetar a confiança dos consumidores em toda a região. Ao avaliar cada lote antes da certificação e ao acompanhar o controlo após a certificação, a Unidade de Análise Sensorial protege quem produz de acordo com os padrões qualitativos exigidos e reforça a confiança dos consumidores, garantindo que os vinhos certificados correspondem aos elevados padrões de qualidade associados às denominações de origem Porto e Douro e à Indicação Geográfica Duriense. ●



Vendas, existências, produção e áreas de vinha ajudam a definir a quantidade de mosto destinada a vinho do Porto

Pré-comunicado de vindima transforma os números em apoio à decisão

Antes de o Conselho Interprofissional do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) decidir a quantidade de mosto que poderá ser destinada à produção de vinho do Porto, os representantes da Produção e do Comércio recebem um retrato atualizado da Região Demarcada do Douro.

Esse documento chama-se Pré-Comunicado de Vindima e é preparado pelo Gabinete de Estudos e Economia do IVDP, IP. Criado em 2022, o Pré-comunicado reúne informação sobre áreas de vinha, colheitas, produção, vendas, existências, preços e evolução dos mercados.

Cristina Melo, coordenadora do gabinete, explica que o documento fornece “informação prévia ao comunicado de vindima”. Não fixa a quantidade de mosto generoso a produzir, nem substitui a decisão dos conselheiros. A sua função é dar-lhes uma base comum e atual.

A quantidade de mosto destinada a vinho do Porto tem efeitos diretos nos viticultores e nas empresas. A Produção procura geralmente uma autorização mais elevada, porque as uvas destinadas a Porto têm maior valorização. O Comércio pondera as vendas, as existências e a quantidade que considera capaz de comprar. É neste equilíbrio que os números se tornam essenciais.

Cristina Melo salienta que “o trabalho de base do gabinete é a recolha, o tratamento e a divulgação de toda a informação estatística relativa à região e aos vinhos”.

O gabinete acompanha a área plantada, as parcelas aptas às denominações de origem, a quantidade de mosto colhida, o

vinho produzido, as vendas em Portugal e no estrangeiro, os preços, as existências e a dimensão das explorações. Analisa também a comercialização por mercados e a evolução das empresas.

A informação apresentada resulta de dados recolhidos a partir de documentos entregues ou submetidos pelos agentes económicos do setor, junto dos diferentes serviços do IVDP, IP.

Parte das estatísticas é pública e pode ser consultada no site do instituto público. A outra fica na área reservada aos operadores, que acompanham com atenção os volumes, os preços e os mercados.

Cristina Melo explica que, em períodos de quebra das vendas, é ainda mais importante trabalhar com os dados mais recentes. Uma alteração ocorrida em maio ou junho pode pesar na discussão sobre a quantidade a produzir. Por isso, o gabinete procura fechar a informação o mais perto possível da reunião do Conselho Interprofissional.

Os números permitem ainda acompanhar a estrutura da região. Os registos atuais apontam para cerca de 43.600 hectares de vinha (40.810 aptos a produzir denominações de origem Porto e Douro) e 17.800 exploradores. A área mantém-se relativamente estável, mas diminuiu o número de pequenos viticultores.

O gabinete conserva ainda séries estatísticas antigas, algumas com origem nos primeiros anos do Instituto do Vinho do Porto. Esses registos permitem comparar a atualidade com outras fases do setor e perceber como evoluíram as vendas, as exportações e os mercados. ●

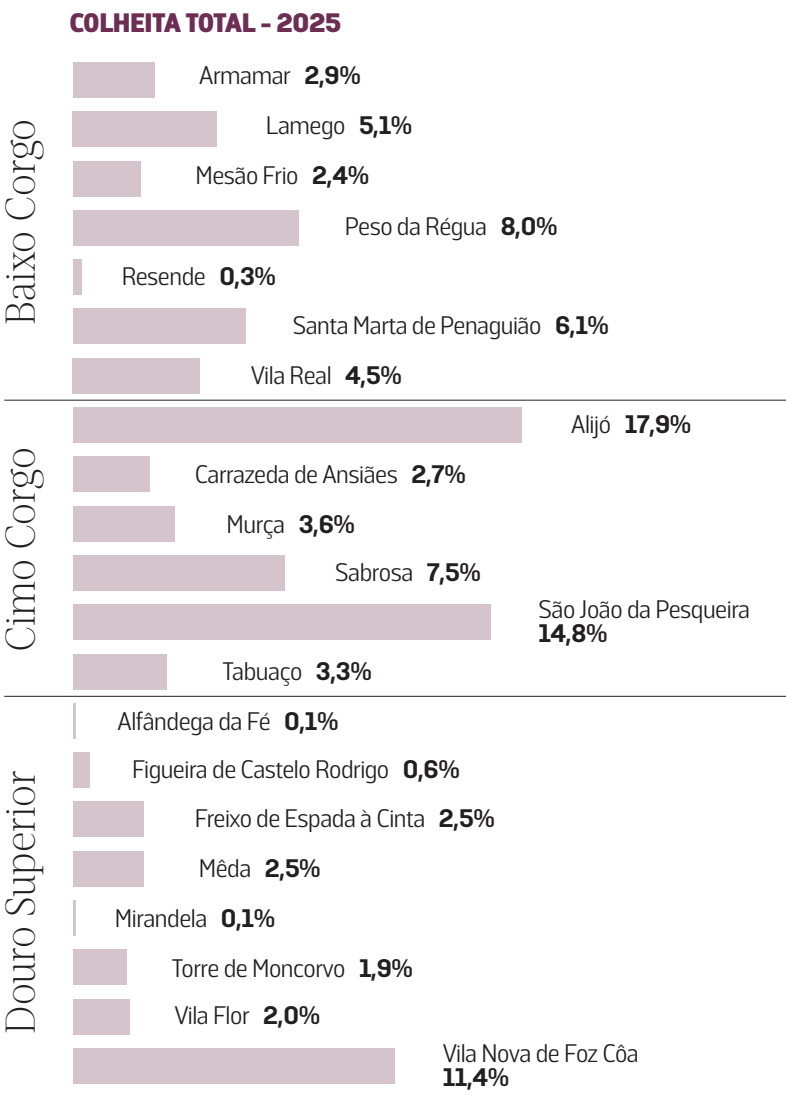
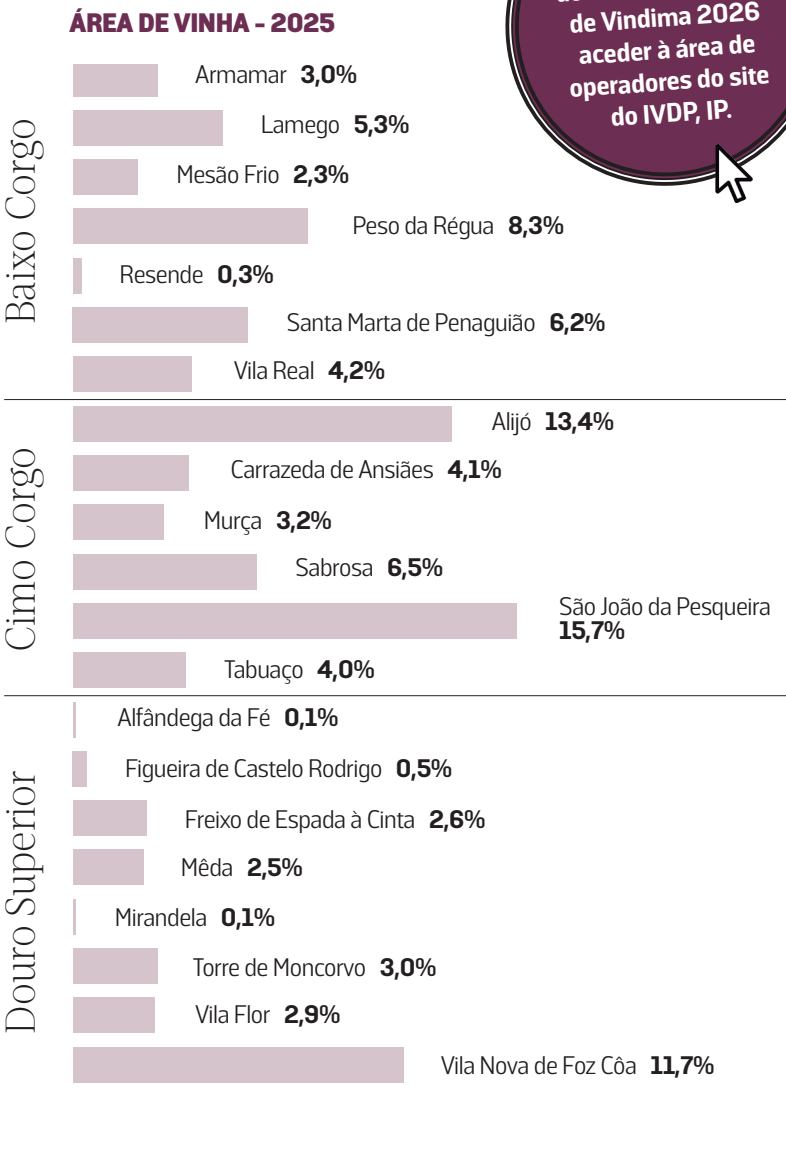


Fiscalização segue o vinho da vinha à garrafa

A preparação da vindima não depende apenas das estatísticas. Os dados precisam de corresponder à realidade da vinha, das adegas e do mercado. Essa verificação pertence à Direção de Serviços de Fiscalização e Controlo.

Alfredo Silva, diretor destes serviços, explica que o trabalho “começa na vinha e acaba na linha de engarrafamento”. O IVDP, IP controla “a classificação das parcelas, as castas, o estado produtivo, se há ou não granjeio” e outros elementos que servem de base à autorização de produção. Antes da vindima, cada viticultor recebe a respetiva autorização de produção, de acordo com as parcelas e os quantitativos autorizados. Durante a colheita, o Instituto “reforça as equipas no terreno, verifica os registos de entrada de uvas e realiza controlos nas estradas para detetar uma eventual entrada irregular de uvas ou mostos de fora da Região Demarcada”. Depois da vindima, a Declaração de Colheita e Produção abre as contas correntes com as quantidades apuradas. A partir desse momento, podem existir movimentos, vendas ou alterações de categoria, mas o volume inicial não aumenta depois da declaração.

Para leitura integral do Pré-comunicado de Vindima 2026 aceder à área de operadores do site do IVDP, IP.



A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO (RDD) – EVOLUÇÃO DE ÁREAS DE VINHA, COLHEITA E PRODUÇÃO

ÁREA DE VINHA (HA)						
ANO	A-F (*)	APTA A DO	NÃO APTA A DO	SEM ENQUADRAMENTO DO	EM REESTRUTURAÇÃO	TOTAL
2021	33.188	40.765	852	1.550	732	43.899
2022	33.283	40.963	687	1.546	648	43.845
2023	32.964	40.585	839	1.555	833	43.813
2024	33.089	40.771	711	1.553	706	43.741
2025	33.121	40.810	734	1.546	554	43.643

(*) não inclui área em reestruturação

nota: áreas em 31 de dezembro

ÁREA DE VINHA (HA) POR CLASSE DE PARCELA										
ANO	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Total
2021	10.536	8.032	10.170	7.515	4.148	1.942	803	455	298	43.899
2022	10.527	8.037	10.141	7.572	4.129	1.919	766	470	284	43.845
2023	10.603	8.055	10.139	7.520	4.124	1.870	753	476	273	43.813
2024	10.621	8.067	10.144	7.475	4.110	1.848	738	460	278	43.741
2025	10.630	8.026	10.102	7.464	4.099	1.865	734	456	266	43.643

COLHEITA (MOSTO EM PIPAS DE 550 LITROS)							
ANO	APTO A PORTO	APTO A DOURO	APTO A MOSCATEL	APTO A DURIENSE	APTO A VINHO	TOTAL	VARIAÇÃO (%)
2021	104.262	151.134	5.623	473	2.732	264.225	29,5
2022	115.954	108.491	6.235	516	1.385	232.582	-12,0
2023	104.239	141.776	6.029	581	2.372	254.997	9,6
2024	89.956	173.585	5.103	961	3.034	272.640	6,9
2025	74.740	97.300	5.744	376	136	178.295	-34,6

PRODUÇÃO (VINHO EM PIPAS DE 550 LITROS)							
ANO	PORTO	DOURO	MOSCATEL	DURIENSE	VINHO	TOTAL	VARIAÇÃO (%)
2021	132.267	139.034	7.173	1.221	14.005	293.700	27,9
2022	146.727	101.927	7.965	893	7.325	264.838	-9,8
2023	131.702	131.693	7.567	891	11.985	283.838	7,2
2024	113.633	159.725	6.442	1.253	16.237	297.291	4,7
2025	93.431	85.149	7.283	939	11.409	198.210	-33,3

Nota: a partir de 2018, espumante incluído na respetiva DO/IG

BALANÇO DA CAMPANHA 2024/2025

MOSTO GENEROSO AUTORIZADO – COEFICIENTES UNITÁRIOS POR CLASSE DE PARCELA (LITROS/HA)

CLASSE DE PARCELA	2021	2022	2023	2024	2025
A	1.890	2.104	1.886	1.633	1.364
B	1.860	2.070	1.856	1.607	1.342
C	1.701	1.894	1.697	1.470	1.228
D	1.654	1.841	1.650	1.429	1.194
E	1.418	1.578	1.415	1.225	1.023
F	586	652	585	506	423

VINHO DO PORTO (PIPAS)			SALDO DA VINDIMA NA POSSE DA PRODUÇÃO (EM 15 DE JANEIRO N+1)		% NO TOTAL PRODUZIDO
ANO (N)	QUANTIDADE AUTORIZADA (MOSTO)	PRODUÇÃO (VINHO)			
2021	104.000	132.267	4.252		3,2%
2022	116.000	146.727	8.091		5,5%
2023	104.000	131.702	7.628		5,8%
2024	90.000	113.633	8.545		7,5%
2025	75.000	93.431	8.554		9,2%

PREÇOS MÉDIOS DE VINDIMA (PONDERADOS PELA QUANTIDADE) EM €/PIPA

ANO (N)	PREÇO MOSTO GENEROSO (ATÉ 15 DE NOVEMBRO ANO N)				PREÇO VINHO GENEROSO (ATÉ 15 DE JANEIRO ANO N+1)			
	TOTAL	Δ%	CVP	CVG	TOTAL	Δ%	CVP	CVG
2021	996	2,8	1.036	932	1.051	0,0	1.051	1.059
2022	1.003	0,7	1.057	920	1.100	4,7	1.098	1.134
2023	1.006	0,4	1.065	907	1.124	2,2	1.124	1.129
2024	1.017	1,0	1.068	912	1.104	-1,8	1.110	907
2025	996	-2,0	1.054	871	1.097	-0,6	1.108	868

CVG – Comerciantes de Vinho Generoso

CVP – Comerciantes de Vinho do Porto

VINHO DO PORTO (PIPAS)				
ANO	VENDAS EFETIVAS (*)	EXISTÊNCIAS INICIAIS	CAPACIDADE DE VENDAS	SALDO CAPACIDADE DE VENDAS
2022	127.104	536.865	170.712	43.608 34,3%
2023	119.180	553.004	176.809	57.629 48,4%
2024	116.265	564.378	181.665	65.400 56,3%
2025	115.850	560.728	181.063	65.213 56,3%
2026 (*)	111.592	535.839	173.110	61.518 55,1%
2026 (**)	110.753	535.839	173.110	62.357 56,3%

(*) em 2026 as vendas correspondem ao Total Anual Móvel (TAM – últimos 12 meses) em maio

(**) em 2026 as vendas correspondem ao Total Anual Móvel (TAM – últimos 12 meses) em junho





Enoteca Histórica do IVP pode ser visitada no Museu do Douro



Interior do Museu do Douro, no Peso da Régua



Salão Nobre e Biblioteca do IVDP, IP no Porto



Entrada do edifício da Delegação do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., no Porto



Traje da Confraria do Vinho do Porto e marco pombalino



Documentos e publicações do arquivo histórico do IVDP, IP

Arquivos, fotografias, livros, rótulos, filmes e objetos contam mais de um século de história. Uma nova rede digital deverá tornar este património mais fácil de consultar

Gabinete do Conhecimento e Inovação abre a memória do Douro ao público

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) não guarda apenas dados sobre vinhas, produção, certificação e vendas. Ao longo de décadas, reuniu também documentos, fotografias, livros, mapas, rótulos, filmes e objetos que contam uma parte importante da história da Região Demarcada do Douro.

A preservação e divulgação desse património cabe ao Gabinete do Conhecimento e Inovação. João Carvalhais, coordenador deste departamento do IVDP, IP, explica que o serviço tem a responsabilidade de “armazenar, controlar e preservar” o vasto arquivo histórico do antigo Instituto do Vinho do Porto e do atual IVDP, IP, bem como a biblioteca e o arquivo fotográfico.

A missão não se limita a guardar. O gabinete está também a “inventariar, classificar e digitalizar” materiais para que possam ser “estudados e conhecidos” por

investigadores, produtores e estudantes. “Não queremos ter tudo fechado em armários ou guardado num sótão, queremos promover através de exposições e outros eventos”, resume João Carvalhais.

O património encontra-se hoje repartido por vários locais. Uma parte da documentação encontra-se depositada junto de uma entidade especializada, em condições adequadas de armazenamento e conservação. O arquivo histórico entre 1933 e 2003 está depositado no Museu do Douro. No IVDP, IP permanece documentação mais recente e material que ainda precisa de ser tratado.

Uma das prioridades é concluir o inventário do período situado entre 2003 e 2011. Nos anos seguintes, a redução do uso de papel e a criação de registos digitais alteraram a forma de guardar a informação. O

gabinete procura agora organizar o arquivo físico, acumulando durante décadas, e o arquivo digital que cresce todos os dias.

Sérgio Almeida, também do Gabinete do Conhecimento e Inovação do IVDP, IP, explica que este trabalho não serve apenas para preservar a memória da instituição. É, sobretudo, uma forma de proteger “a memória da própria região, das pessoas, dos vinhos e dos agentes económicos”. Como o Instituto acompanha a atividade vitivinícola desde 1933, os seus “documentos mostram decisões, crises, transformações e modos de trabalhar que marcam o Douro”.

O arquivo histórico reúne registos de vários organismos, nomeadamente do Instituto do Vinho do Porto, do Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto, da Cooperativa dos Funcionários daque-

le instituto e da Comissão de Viticultura da Região Demarcada do Douro, entre outros.

Alguns documentos são anteriores à criação do Instituto do Vinho do Porto e ultrapassam já os cem anos. Esta riqueza poderá sustentar, segundo Sérgio Almeida, uma futura “classificação do arquivo como património de interesse histórico nacional”.

A biblioteca é especializada no vinho do Porto, nos vinhos do Douro e na região. Inclui obras técnicas e literárias de autores ligados ao território, como “Miguel Torga, Alves Redol, Agustina Bessa-Luís, João de Araújo Correia, entre outros, além de publicações editadas pelo próprio Instituto, como estudos científicos, cadernos de estatística e trabalhos sobre as demarcações pombalinas e marianas.

O arquivo fotográfico da Casa Alvão é uma das partes mais procuradas. As imagens, muitas de-

las realizadas na década de 1940, documentam vindimas, trabalhos agrícolas, adegas, transporte de vinho e a vida das populações. Museus, investigadores, estudantes e autores de livros podem regularmente autorização para as utilizar.

O espólio inclui ainda rótulos históricos aprovados para garrafas de vinho do Porto, antigos equipamentos de laboratório e da Câmara de Provadores, publicações, gravuras, peças de arte e amostras da Enoteca Histórica. Existem também filmes de promoção do vinho do Porto e do Douro conservados pela Cinemateca Portuguesa através de protocolo.

Entre os materiais mais especiais encontra-se um antigo mapa do Douro atribuído ao Barão de Forrester, com anotações a lápis. Há ainda documentação ligada às escavações arqueológicas da Fonte do Milho, na Régua, apoiadas pelo Instituto do Vinho do Porto entre as décadas de 1940 e 1950.

O património do IVDP, IP não se resume a papéis e fotografias. O edifício do Instituto, no Porto, o Solar dos Vazes, azulejos financiados para estações ferroviárias e várias obras artísticas fazem também parte desta história.

O passo seguinte passa pela criação da Rede de Arquivos Vitivinícolas do Porto e Douro, desenvolvida em articulação com o Museu do Douro. A ideia é reunir, numa plataforma comum, registos pertencentes a diferentes instituições.

“Bastará ter um computador e um navegador para pesquisar e aceder a toda a informação”, explica João Carvalhais. O utilizador poderá encontrar um documento mesmo sem saber se está guardado no IVDP, IP, no Museu do Douro ou noutra entidade que venha a integrar a rede.

A digitalização não substitui a conservação dos originais, mas aumenta muito a possibilidade de os conhecer e estudar. Para o Gabinete do Conhecimento e Inovação, preservar o passado não é guardar coisas antigas por obrigação. É dar ferramentas à região para compreender a sua história, afirmar a sua identidade e transmitir às novas gerações o valor construído por quem trabalhou no Douro antes delas. ●

Wine Enthusiast distinguiu a qualidade dos vinhos, a paisagem, a hospitalidade e a inovação. Gilberto Igrejas recebeu o galardão em Nova Iorque

Douro recebe prémio de Região Vinícola Internacional do Ano

O Douro foi distinguido como Região Vinícola Internacional do Ano nos Wine Enthusiast Wine Star Awards 2025, um dos mais prestigiados galardões mundiais do setor vitivinícola. Gilberto Igrejas, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP), recebeu o prémio em Nova Iorque, em representação dos viticultores, produtores e restantes agentes da região.

A categoria oficial, atribuída pela revista norte-americana Wine Enthusiast, reconhece a melhor região vitivinícola internacional fora dos Estados Unidos. O prémio foi anunciado em outubro de 2025 e entregue na 26.ª gala dos Wine Star Awards, realizada no The Glasshouse, em Nova Iorque.

Segundo o IVDP, IP, a distinção reconhece a consistência qualitativa dos vinhos durienses, o património cultural e paisagístico, a capacidade de acolhimento e a inovação desenvolvida pelas empresas da Região Demarcada do Douro.

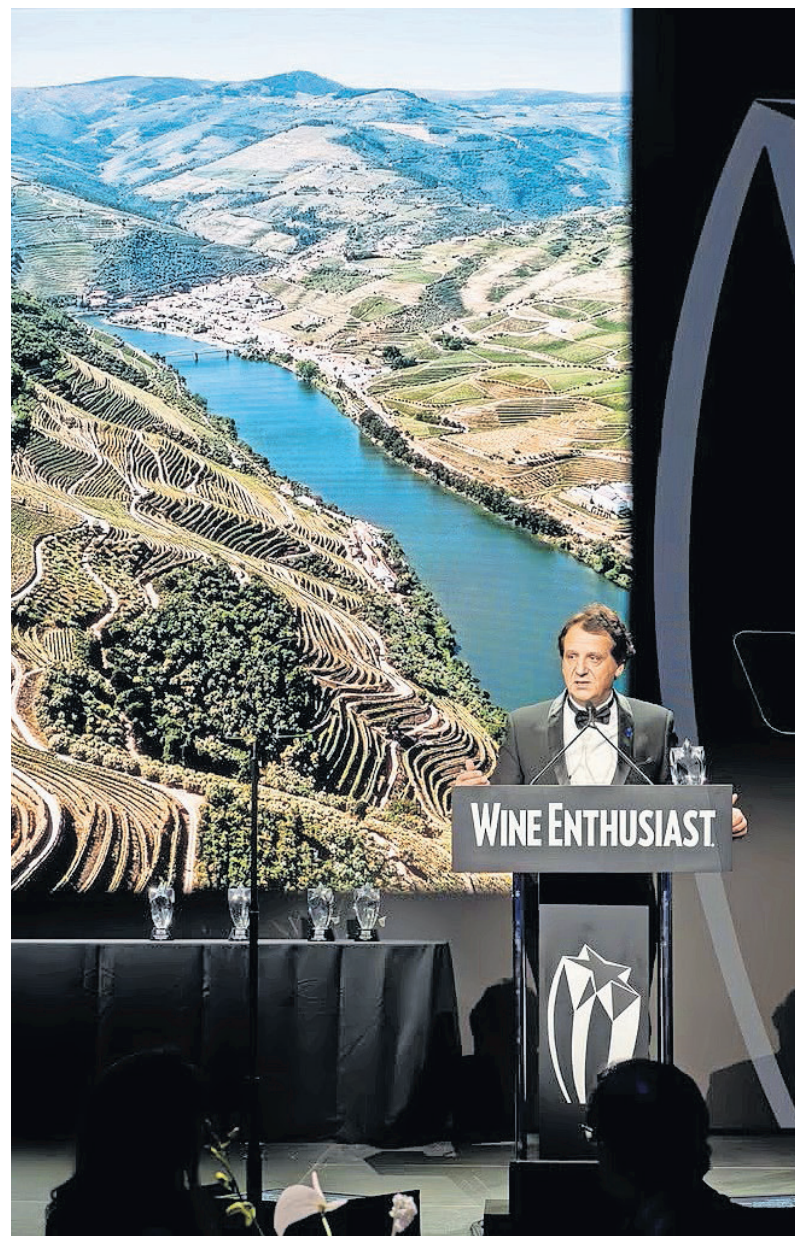
Gilberto Igrejas considera que o prémio “honra o trabalho de gerações que moldaram socos, cuidaram vinhas e preservaram um saber-fazer” hoje presente nos vinhos DOC Douro e na identidade do vinho do Porto. Para o presidente do IVDP, IP, o galardão deve também servir de

estímulo à melhoria da qualidade, da sustentabilidade e do enoturismo.

A Wine Enthusiast apresenta o Douro como a maior região montanhosa de produção de vinhos de qualidade do mundo e destaca a combinação entre as vinhas em socos, o rio, os olivais e os produtores de vinho do Porto e DOC Douro. A publicação salienta ainda a evolução das últimas quatro décadas, durante as quais os vinhos tranquilos ganharam projeção internacional sem apagar a tradição do vinho do Porto.

A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte recebeu o prémio como uma vitória de toda a região. Para a CCDR-N, a distinção valoriza o trabalho de gerações de produtores, enólogos e viticultores e reforça a projeção internacional do Norte, associando o Douro à qualidade, autenticidade, sustentabilidade e inovação.

O IVDP, IP dedica o reconhecimento a quem trabalha diariamente na vinha, nas adegas e na comercialização dos vinhos. A instituição assume agora o compromisso de continuar a promover no país e no estrangeiro o património e os vinhos de uma região que transformou uma paisagem difícil num dos nomes mais reconhecidos do setor mundial. ●



← Gilberto Igrejas, presidente do IVDP, IP, recebe em Nova Iorque o prémio de Região Vinícola Internacional do Ano

→ A gala dos Wine Star Awards, no The Glasshouse, e os vinhos do Porto e do Douro apresentados na cerimónia



OPINIÃO

Por:
Pedro Machado
Secretário de Estado
do Turismo, Comércio
e Serviços

Ter um bom produto não é suficiente



A viticultura no Douro tem uma inegável tradição, sendo responsável pela existência da paisagem única do Alto Douro Vinhateiro, e por notáveis produtos víquicos, como o Vinho do Porto. Qualidade também não falta; no mais recente Concurso de Vinho de Bruxelas o Douro trouxe 32 medalhas de Ouro e seis medalhas Grande Ouro, representando mais de 20% dos premiados nacionais.

Mas qualidade parece já não ser suficiente. As gerações mais jovens mantêm-se, por vezes, afastadas do vinho, afirmando que a cultura báquica é emproada, reservada a ambientes demasiado formais e que é necessário um alto conhecimento técnico para apreciar verdadeiramente o produto.

Adicionalmente, os novos hábitos requerem novos produtos, adaptados ao estilo de vida atual mesmo que desafiantes das ortodoxias do setor co-

mo vinhos para beber com gelo ou vinhos de baixo, ou nenhum, teor alcoólico.

Se da parte do produto, os produtores têm estado atentos às tendências e alguns encontram-se dispostos a inovar constantemente, refrescando a tradição, na parte do conhecimento, a rede de escolas do Turismo de Portugal tem formado um vasto conjunto de profissionais, sendo a entidade responsável pela formação de escanções. Só nos últimos 5 anos, mais de 500 formandos concluíram o curso, com uma alta taxa de empregabilidade para serviços de restauração, hotelaria e enoturismo, para entidades que atingiram, ou almejam atingir, um posicionamento mais elevado dos seus serviços.

Mas o posicionamento de produto num segmento alto, ainda que de modo claramente justificado, pode estar a dificultar o acesso dos novos consumidores a um mercado que, no futuro, dependerá do seu envolvimento.

Isto porque, apesar de os números do consumo de vinho em Portugal parecerem indiciar um crescimento no consumo, os mesmos devem ser vistos com cautela, uma vez que são fortemente impactados pelo crescente turismo, não refletindo necessariamente o consumo nacional.

E se é importante dar a conhecer o que bem se faz em Portugal aos nossos visitantes, não é menos importante que nós próprios sejamos verdadeiros consumidores e embaixadores da riqueza vitivinícola nacional.

Será, por isso, essencial inovar também na forma de comunicar adaptando-a aos novos públicos, e aqui os escanções, as lojas especializadas e até a grande distribuição podem ser responsáveis pela desmistificação dos preconceitos, com a mensagem clara de que, com a devida moderação, há sempre um vinho para cada momento, tornando o que bem se faz no Douro e nas outras regiões do país acessível e compreensível aos vários estratos de consumidores.



SABIA QUE ...

A Região Demarcada do Douro celebra 270 anos em 2026?

Criada em 1756, a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo assinala a data a 10 de setembro, no Dia do Vinho do Porto. A celebração integra o programa Douro 2050, que marca também os 25 anos do Alto Douro Vinhateiro como Património Mundial, assinalados a 14 de dezembro. O ciclo prolonga-se até junho de 2027, com o Concours Mondial de Bruxelles no Douro, em maio, e a apresentação do Livro Verde Douro 2050. Promovido pela CCDR-Norte, CIM-Douro e Liga dos Amigos do Douro Património Mundial, decorre sob o Alto Patrocínio do Presidente da República.