

BOLETIM DA CASA DO DOURO

Propriedade: CASA DO DOURO

Direcção, Administração e Redacção: DIRECÇÃO DA CASA DO DOURO — RÉGUA

Rua dos Camilos — 5050 Régua — Telef. 23811/2/3

Composição e impressão: Minerva Transmontana, Tip., Ld.ª - Vila Real - 2 000 ex. - 9/90

SUMÁRIO

- Nota de Abertura
- Comunicado do Instituto do Vinho do Porto
 - Vindimas de 1990
- Comunicado da Casa do Douro
 - Vindimas de 1990

INFORMAÇÕES

- Circular n.º 1614/90 - Plantações de novas vinhas (Legislação)
 - Portaria n.º 605/90
- Circular n.º 1615/90 - Declaração de Existência de Vinhos Generosos e Vinhos não beneficiados
 - Primeira Exposição de Vinho do Douro no Algarve
- O Douro irá exportar
 - Compra da Real Companhia Velha
 - Documentos anexos
- Firms Exportadoras "atiram" Lavoura para a exportação
- Comunicado da Casa do Douro e da Real C.ª Velha
- Comunicado para a Imprensa
- Casa do Douro - Estudo Económico

PREÇOS DO VINHO DO PORTO

ESTATÍSTICA

- Exportação de Vinho do Porto e Preparados — 2.º Trim./90

COMUNICADO DA CASA DO DOURO

VINDIMAS DE 1990

No uso das suas competências e em complemento do fixado pelo Instituto do Vinho do Porto ouvido o seu Conselho Geral, vem a Direcção da Casa do Douro divulgar as normas que regerão a próxima vindima na Região Demarcada do Douro.

A - VINHO GENEROSO

I

Não é possível manter na presente vindima o crescimento que vinha sendo considerado na fixação do quantitativo a beneficiar. Infelizmente já há algum tempo se previa a necessidade de uma redução, para este ano, do quantitativo a beneficiar, como forma de normalizar a situação actual; tal, de resto, foi também a opinião unânime dos membros presentes no Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto, ao proporem um decréscimo da ordem dos 17% em relação ao fixado para a última vindima, (o que

rondaria as 120.000 pipas) contudo o decréscimo acabou ainda por vir a ser aumentado por decisão do Instituto do Vinho do Porto, do que resultou o quantitativo de 115.000 pipas.

Na verdade a existência de excedentes de colheita de 1989 que tiveram que ser escoados pela Casa do Douro e ainda, a constatação de uma possível quebra no volume de exportação este ano, aconselharam alguma precaução na fixação do quantitativo para a próxima vindima.

Quanto aos preços a fixar para as diferentes classes foi apresentado pela Direcção da Casa do Douro o resultado de um estudo económico de que ressalta por um lado que os preços hoje praticados à produção, são na realidade inferiores aos praticados em 1980 e por outro lado, que aqueles preços representam hoje uma percentagem muito mais baixa do preço de exportação conforme se pode ver no mapa junto.

exportada quer dos preços médios) e da quebra de rentabilidade das empresas exportadoras.

3 — Possibilidade de aumentos reais dos preços na Produção a prazo se:

- houver alternativas credíveis e significativas de exportação directa a partir do Douro;

- a estratégia globalmente prosseguida no negócio do Vinho do Porto fôr de preço alto acompanhado de um reforço da qualidade.

Face à conjuntura actual parecem pois que os aumentos verificados de 15 - 15,3 - 15,6 - 15,9 por ordem decrescente de diferentes classes, se insere perfeitamente no proposto naquelas conclusões.

Já quanto à subida de aguardente determinada pelo Governo, esta se mostra perfeitamente inadequada e inoportuna, não se enquadrando de forma alguma no que deveria ser a política de defesa e promoção do Vinho do Porto. Na verdade, ao contrário, do que aconteceu no sector do Vinho do Porto, em que todos os seus intervenientes têm visto diminuir os preços reais, no caso da aguardente o Governo manteve-se sempre, até hoje, a embolsar apreciáveis mais valias facto que deveria determinar a sua intervenção, este ano, como amortecedor de uma subida tão rápida como a fixada para esta vindima, da ordem dos 20%, podendo criar, naturalmente, graves dificuldades à comercialização no exterior.

Assim, tendo em conta a fixação pelo Instituto do Vinho do Porto do quantitativo para esta vindima, foi elaborado pela Casa do Douro um estudo de distribuição dos respectivos coeficientes por classes, tendo em conta ainda as consequências decorrentes das condições climáticas anormais, com calor excessivo e falta de chuvas que determinaram condições muito penosas de vegetação, com videiras a secar, bago miúdo e cachos pequenos, principalmente nas zonas de maior declive. A previsão de uma excelente produção que se adivinhava à nascença, e ainda há pouco tempo, acabará, certamente, por não passar de um ano igual a tantos outros, com uma produção próxima da média geral.

CUSTO MÍNIMO DE 1 LITRO DE VINHO TRATADO

(em Mosto e Aguardente)

* VINHO TINTO *

ANOS	Preços Correntes	Preços Costantes de 1980	% no Preço Médio de Exportação
1980	60\$34	60\$34	51%
1981	66\$18	55\$15	49%
1982	74\$70	50\$82	44%
1983	98\$01	53\$27	43%
1984	112\$58	47\$30	42%
1985	128\$20	45\$14	40%
1986	142\$29	44\$89	39%
1987	153\$79	44\$32	38%
1988	167\$44	44\$06	38%
1989	192\$00	44\$86	40%

Como conclusão daquele estudo são apontadas três formas de actuação:

1 — Necessidade de aumentar os preços base acima da taxa de inflação.

Um incremento dos preços base do mosto da ordem dos 5 pontos percen-

tuais acima da taxa de inflação conduzirá a um aumento real de 28% ao fim de 5 anos.

2 — Dificuldade a curto prazo de aumentos significativos do preço na Produção:

Em virtude das dificuldades comerciais actualmente verificadas (com reflexo quer ao nível da quantidade total

O factor qualidade tem vindo a aumentar anualmente, devido às reestruturações e reenxertias levadas a cabo pelos Viticultores, principalmente das classes D, E, e F, prevendo-se que este ano a regra se mantenha. Pelos motivos expostos houve necessidade de reduzir os quantitativos de cada classe, protegendo-se mais as classes A. e B., como é lógico.

Foram pois fixados os seguintes quantitativos:

	Vinhos Normais	Vinhos da Lei 43/80
Classe A/B	550	500
Classes C/D	500	450
Classes E	450	400
Classes F	230	200

II

1 — É de 115.000 pipas o quantitativo de mosto a beneficiar, de acordo com o referido em I, com a tolerância de 5% à carregação.

1.1 — Os preços mínimos fixados por classes são os seguintes, por cada 550 litros de mosto tinto ou branco:

Classe A e B	126.500\$00
Classes C e D	120.000\$00
Classe E	111.000\$00
Classe F	102.000\$00

e por quilo de uvas:

Classe A e B	169.00
Classe C e D	160.00
Classe E	148.00
Classe F	136.00

1.2 — Estes preços entendem-se para os mostos e uvas com graduação mínima de 11. Vol. (alcoól em potência), tendo uma sobrevalorização de 375\$00 por décima de grau acima do 11. Vol.

1.3 — As uvas comercializadas na vindima serão liquidadas por intermédio da Casa do Douro até 31 de Dezembro de 1990.

1.4 — Os mostos comercializados na vindima serão pagos por intermédio da Casa do Douro a pronto, ou no máximo de três prestações, como segue:

40% do valor da transacção por ocasião da vindima

45% do valor da transacção até 15 de Janeiro.

15% do valor da transacção até 31 de Março.

1.5 — Os vinhos comercializados ao abrigo da Base V serão igualmente pagos por intermédio da Casa do Douro de acordo com o estipulado

naquela Base do Comunicado do I.V.P.

1.6 — A Casa do Douro processará os pagamentos referidos nos números anteriores — 1.3, 1.4, e 1.5 — através da sua sede na Régua ou das suas Delegações, devendo, para bom cumprimento dos prazos indicados, os respectivos depósitos serem efectuados com o mínimo de oito dias de antecedência salvo o caso da entrega em numerário ou de cheque visado.

1.7 — Os recibos serão assinados pelo próprio interessado ou interessados, ou seus representantes legais, devendo a autenticidade das assinaturas e tudo o mais efectuar-se segundo instruções constantes do verso do recibo.

1.8 — Os comerciantes serão obrigados a fazer na Casa do Douro, até 15 de Novembro em impresso próprio, a adquirir na Tesouraria, as suas declarações de compra — sem prejuízo do estabelecido na Base V — obrigatoriamente organizados por Adegas ou Armazéns onde se vinificou e armazenou o vinho.

1.9 — De harmonia com o Comunicado do Instituto do Vinho do Porto os V.L.Q.P.R.D. (Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Regiões Demarcadas) não são passíveis de intervenção, em sentido próprio.

Contudo, a casa do Douro poderá adquirir toda a produção que não seja comercializada, não ficando limitada aos tradicionais 10% acima dos valores das classes A. e B. do Comunicado de Vindima.

2 — A Aguardente vínica, sempre na base 77.x20. (graus), será fornecida pelo Instituto do Vinho do Porto, directamente no Entrepasto de Gaia e através da Casa do Douro na Região Demarcada, aos preços:

2.1 — De 225\$00 por litro até ao máximo de 115 litros por 435 litros de mosto a beneficiar.

2.2 — De 286\$50 por litro para toda a restante até 15 litros por cada 535 litros de vinho feito e até 2% do stock total das colheitas anteriores reportadas a 31 de Dezembro quer no Douro quer em Gaia, até 31 de Agosto de 1991.

3 — As aguardentes levantadas posteriormente a 30 de Novembro serão pagas no acto da requisição, sofrendo o seu preço um agravamento correspondente à taxa que virá a ser fixada pelo I.V.P.

4 — Condições de pagamento, da aguardente referida em 2.1:

4.1 — A pronto pagamento, no acto da requisição.

4.2 — A crédito, com vencimento em 30 de Novembro, desde que levan-

tada até 31 de Outubro, para o que a Casa do Douro exigirá a apresentação prévia do "Título de Constituição de Penhor" devidamente legalizado, onde cons-tem expressamente as normas a observar.

4.3 — A crédito, à Lavoura não Associada, até ao limite de tempo da Base V, com acréscimo de juros nos termos do ponto 3., a partir de 1 de Dezembro.

5 — No termo contratual deverão ser indicadas as cláusulas seguintes:

5.1 — Se se verificarem requisições de aguardentes feitas em excesso, a reposição das quantidades requisitadas a mais, será feita em espécies e entregues no local a indicar pela Casa do Douro, mediante a aprovação da amostra pelo Instituto do Vinho do Porto.

5.2 — Na falta de cumprimento da cláusula anterior, a aguardente adquirida em tais condições será paga ao preço a fixar pelo Instituto do Vinho do Porto.

6 — A transferência de vinhos da presente colheita para o Entrepasto de Gaia só poderá ser feita após resgate integral da aguardente correspondente ao volume a transferir, e do respectivo mosto.

7 — A data limite para a requisição e levantamento de guardente de "Lotas", aos preços estipulados para a presente campanha, é de 31 de Agosto de 1991, quer para o Comércio, quer para a Lavoura.

8 — A aguardente destinada a beneficiação de mostos em regime de "Garrafeira" será fornecida a dinheiro, ao preço estabelecido para os "Stocks":

— 286\$50 por litro, na base de 77.x20. (graus).

8.1 — As autorizações em regime de "Garrafeira", serão dadas até ao limite máximo de 550 litros de mosto por proprietário, desde que requeridas até 15 de Outubro; sendo essa autorização entregue na Secção de Cadastro ao próprio, mediante identificação.

9 — Durante o período da vindima, o trânsito de uvas e de mostos, só poderá fazer-se, quando acompanhado das respectivas guias, que serão fornecidas pela Casa do Douro.

9.1 — As firmas exportadoras e os comerciantes legalizados requisitarão as guias de trânsito em caderneta (Mod. C.D. 271), passadas em quadruplicado, para acompanhar cada carregamento, devendo enviar à Casa do Douro dentro das 48 horas seguintes à sua emissão, o seu original.

10 — É proibida a cedência de litragem autorizada entre vinicultores e entre estes e comerciantes. Apenas se

admite a transferência de litragem em propriedades do próprio vinicultor de igual ou inferior classificação para superior e até ao limite da respectiva produção.

10.1 — Todo o vinicultor que não produzir uvas suficientes para o preenchimento da litragem que lhe foi atribuída para benefício, poderá solicitar, por escrito, à Casa do Douro, o seu crédito em conta corrente a utilizar no ano ou anos seguintes.

Neste pedido, o vinicultor indicará o nome da propriedade, freguesia e local para a qual requiere esse crédito da litragem, que deverá dar entrada, em simultâneo, com a declaração de produção.

10.2 — O não cumprimento do determinado em 10 implica a instauração de processo respectivo, sujeitando-se os prevericadores às sanções previstas na lei e que, sendo lavradores, poderão ir até à perda da autorização de benefício por período a determinar, segundo a infracção.

11 — E, no entanto, autorizada a junção de mostos autorizados a benefício de freguesias limítrofes do local de fabrico; ficando, no entanto, a autorização dependente do requerimento obrigatório a fazer à Casa do Douro, pelo "Cabeça de Junção" e donde constarão os nomes, residência e litragem dos misturantes.

11.1 — Para eventual escoamento pela Casa do Douro só são de considerar os mostos de produção própria e os da junções até à sua totalidade, desde que tenha sido integralmente cumprido o determinado em 11.

12 — Não é permitido este ano o benefício dos mostos em regime de "Bloqueio".

13 — A Casa do Douro fornecerá aos Exportadores e Comerciantes os impressos Mod. C. D. 46, que servirão simultaneamente de confirmação de compra e de livro auxiliar (depósitos C/ Produtores).

14 — A entrega de declaração de produção far-se-á nos prazos previstos, nas Delegações da Casa do Douro ou nas Casas de Vinicultores em área a que cada um respeita.

15 — Serão aplicadas, rigorosamente, as sanções legais recomendadas à Casa do Douro pelo Instituto do Vinho do Porto em relação aos vinhos que, em face dos respectivos elementos analíticos, se verifique estarem incorrectos, por motivo de aguardente imprópria (nomeadamente o butanol 2) ou de práticas enológicas não permitidas.

16 — Finalmente, se transcrevem na íntegra alguns conselhos dos Serviços Técnicos do Instituto do

Vinho do Porto, certos de que os mesmos contribuirão para o esclarecimento dos vinicultores, bem como para a valorização qualitativa do Vinho do Porto.

III

NORMAS GERAIS A ATENDER NA PREPARAÇÃO DO VINHO DO PORTO

Como nos anos transactos, os Serviços Técnicos do Instituto do Vinho do Porto, reco-mendam a necessidade de se atenderem a certas normas que devem ser seguidas na vinificação dos mostos durienses destinados à preparação do Vinho do Porto.

Tais recomendações têm essencialmente em vista obter um vinho licoroso com o equilíbrio físico-químico que satisfaça as exigências impostas pelas determinações legais portuguesas e internacionais, e que garanta a qualidade e características próprias que o definem.

Estes problemas são de relevante importância. Bem poderiam ser evitadas certas deficiências, por vezes observadas na composição de vinhos, se não fossem descorados princípios basilares da tecnologia das fermentações e da escolha dos mostos, e para os quais deverá ser prestada toda a atenção.

Considerem-se, assim, como princípios indispensáveis a seguir na feitoria do Vinho do Porto, as seguintes recomendações:

1 — Só utilizar uvas sãs e de boas castas da Região do Douro, que dêem mostos com graduação igual ou superior a 11 graus de álcool em potência (limite exigido pela legislação nacional e internacional para vinhos licorosos, a que o Vinho do Porto pertence).

2 — Proceder à beneficiação, apenas, quando o mosto-vivo tenha adquirido, por fermentação, 4 graus ou mais de álcool.

3 — Na preparação de Vinho do Porto tinto devem evitar-se as misturas de uvas brancas, mesmo em pequenas quantidades, pois que só assim se obtém vinhos com melhor cor e maiores teores de substâncias polifenólicas e aromáticas.

4 — Desengaçar, total ou parcialmente, a uva, sempre que esta não tenha atingido a maturação devida.

5 — Proceder a intensas maceirações na preparação de Vinho do Porto tinto e meia cortimenta, na preparação do Vinho do Porto branco.

Para o efeito, efectuar frequentes remontagens, regando bem a manta

com o mosto da uva e, se possível, mergulhando-a para homogeneizar e facilitar a extracção das substâncias e das leveduras nela contidas.

6 — Não deixar que as temperaturas de fermentação ultrapassem 29º e 30º C.

7 — Desinfectar com S02 o mosto, usando doses mais elevadas nos casos de uvas infectadas.

8 — No caso de se pretender provocar ou activar as fermentações, deve utilizar-se somente iscos ou leveduras seleccionadas regionais.

9 — Utilizar no transporte das uvas apenas material de madeira e de metal convenientemente revestido, previamente limpo e desinfectado. É de excluir, para este efeito, o uso de sacos plásticos.

10 — Juntar o vinho da primeira prensagem ao Vinho do Porto de gota, desde que não apresente defeitos ou infecções bacterianas.

11 — Acompanhar as fermentações com diagramas de densidade e temperatura, e, se possível, com observações microscópicas.

B - VINHO LICOROSO MOSCATEL

Para a sua produção na colheita de 1990 é fixado em 400 litros por milheiro o volume a produzir nas parcelas respectivas.

C - VINHO NÃO BENEFICIADO

O início da segunda etapa da adesão de Portugal à Comunidade em 1991 vai naturalmente determinar algumas alterações aos hábitos da Vitivinicultura nacional.

Não é fácil, desde já, quantificar as vantagens e desvantagens daquela situação, mas a obrigatoriedade do cumprimento das prestações vínicas, a fixação do preço de orientação de que decorrem depois as das intervenções obrigatórias ou facultativas, a livre circulação dos produtos, são factos com que em breve passaremos a confrontar-nos.

Para já fica-nos a certeza de um ano de produção média, que naturalmente virá a influenciar um reajustamento dos preços de mercado que deverão sofrer uma baixa.

Espera-se neste momento a fixação pelo Governo do Preço de Orientação a vigorar na próxima Campanha, podendo servir de suporte a impedir o aviltamento indesejável dos preços na produção.

Casa do Douro, 14 de Agosto de 1990

A DIRECÇÃO