



P. 3

Academia Douro & Porto puxa pelos mais novos

IVDP
reforça promoção
em França
e no Brasil

P. 4

Prémios Douro
+ Sustentável:
rostos e histórias
dos vencedores

P. 6

Acréscimo acima
do previsto
na produção
e colheita

P. 11

Secretário
de Estado da
Agricultura avalia
desafios do Douro

P. 12



ÍNDICE

- 3**
Academia Douro & Porto cria novos embaixadores dos vinhos durienses
- 4**
Há um Porto que está melhor do que nunca: é o Vintage 1994
- 6**
Quem são e que histórias contam os vencedores do Douro + Sustentável
- 10**
Recuo de meio ponto percentual na venda de vinhos até outubro
- 11**
Bom tempo na vindima impulsiona subida de 7% na produção e colheita
- 12**
Secretário de Estado escreve sobre os desafios colocados à região do Douro

EDITORIAL

Reforçar a resiliência e competitividade do Douro

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

O setor vitivinícola enfrenta uma crise marcada pela redução do consumo global, que em 2023 caiu 2,6%, para 221 milhões de hectolitros, pressionado pela inflação e pelo aumento dos custos de produção e distribuição. Portugal, apesar de ocupar o décimo lugar no consumo mundial, registou uma quebra significativa de 9,2%. No comércio internacional, embora o volume exportado tenha diminuído, o valor das exportações atingiu um recorde de 36 mil milhões de euros, devido ao aumento dos preços médios.

Este contexto reflete os desafios estruturais que afetam não só o mercado global, mas também regiões emblemáticas como a Região Demarcada do Douro (RDD). A queda do poder de compra e a instabilidade económica agravam as dificuldades, exigindo medidas concretas para assegurar a sustentabilidade do setor. Este ano agrícola foi especialmente difícil no Douro, com produção de uva a ficar por comercializar, um reflexo do excesso de stock de vinho acumulado, que bloqueia a renovação da cadeia de valor.

Exemplos de adaptação de outras regiões podem inspirar o Douro. Rioja, com o seu plano de equilíbrio plurianual, e Champanhe, que ajustou os rendimentos por hectare, mostram como a gestão da produção e a dinamização das vendas podem responder à volatilidade do mercado. No Douro, a aposta em medidas específicas é fundamental para reforçar a resiliência e competitividade da região.

A reavaliação dos rendimentos por hectare e da gestão das DOP/IGP é crucial para ajustar a oferta à procura, promovendo a valorização do setor. Paralelamente, a diversificação agrícola em áreas marginais de vinha pode ajudar a proteger o estatuto da UNESCO do Alto Douro Vinhateiro, garantindo que a sustentabilidade ambiental se alie à económica e social. Além disso, é urgente reforçar a promoção das duas denominações de origem protegidas – DOP Porto e DOP Douro – valorizando a autenticidade e a qualidade dos vinhos nos mercados internacionais. Em simultâneo, a discussão sobre a possibilidade de utilização de aguardente, obtida pela destilação de vinhos da RDD, como medida de controlo dos excedentes deve ser equacionada.

Estas denominações são pilares essenciais da região: enquanto a DOP Porto mantém o prestígio do emblemático vinho fortificado, a DOP Douro afirma a excelência dos vinhos tranquilos. Esta dualidade não é apenas uma vantagem competitiva, mas uma ferramenta para a preservação do património cultural e vitivinícola.

Num momento de incerteza global, o Douro deve assumir uma visão de longo prazo, capaz de inovar e proteger o que o torna único. A sustentabilidade económica, social e ambiental será o alicerce para garantir que a região continue a prosperar, reafirmando a sua posição como um dos grandes símbolos da viticultura mundial. Apesar das adversidades, o setor vitivinícola do Douro tem mostrado uma resiliência histórica. Com medidas corretas, estamos certos de que a região conseguirá não só ultrapassar os desafios, mas também emergir mais forte, reafirmando o seu papel como símbolo de excelência e autenticidade no mundo do vinho.



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



Comunicação valiosa

Com cerca de 250 anos de história, o vinho do Porto caracteriza-se pela sua diversidade de categorias e especificidades. Tal riqueza torna a sua comunicação complexa, mas também valiosa, por se tratar de um produto versátil para diversas ocasiões e de elevado prestígio internacional. É essa complexidade que exige um esforço formativo contínuo.

Formação ajuda alunos a valorizar a comercialização do vinho do Porto

Academia Douro & Porto já arrancou

O IVDP lançou, em novembro, a primeira formação da Academia Douro & Porto. A iniciativa visa proporcionar aos alunos camadas de conhecimento que, tendo por base o rigor e a credibilidade, permitam aos estudantes conhecer os vinhos do Douro e Porto a partir de vários e distintos prismas, desde os estilos aos métodos de produção, passando pela história e consumo. Tudo para que a comercialização do vinho do Porto seja devidamente valorizada.

As formações são ministradas por especialistas do IVDP e por profissionais de renome no se-

tor. No âmbito da formação são desenvolvidos temas como a viticultura, a vinificação e o envelhecimento dos vinhos do Porto. A academia disponibiliza três níveis de formação: no módulo inicial, os conteúdos são mais simples e ministrados em formato e-learning; no nível três, mais exigente e abrangente, os conhecimentos são aprofundados de modo significativo.

A segunda edição da formação "Vinho do Porto" (nível 3) aconteceu a 11 de dezembro. Em 2025, o IVDP continuará a investir na academia, num esforço contínuo para reforçar o conhecimento e a valorização dos vinhos do Douro e do Porto. ●





IVDP reforça visibilidade dos vinhos do Douro e Porto em mercados-chave

Âncoras lançadas em França e no Brasil

A presença dos vinhos do Porto e do Douro nas principais feiras e montras da especialidade internacional é decisiva. Não apenas pelo aumento de visibilidade que proporciona, mas também pelo contacto de proximidade com um público amplo e diversificado, a aposta em mercados-chave ajuda a acentuar perceções e a acompanhar as tendências de consumo. As mais recentes âncoras foram lançadas no Brasil e em França



BRASIL

SEIS DIAS, 16 ATIVIDADES, 16 MIL PRESENCAS



No Brasil, os certames “Vinhos de Portugal no Rio de Janeiro” e “Vinhos de Portugal em São Paulo”, uma iniciativa dos jornais Público, Valor Económico e O Globo, em parceria com a ViniPortugal, são momentos incontornáveis da promoção dos vinhos do Douro e do Porto. Este ano, foram batidos todos os recordes: às 16 atividades promovidas nas duas cidades, durante seis dias, acorreram 16 mil participantes. O IVDP foi, de resto, a entidade participante com mais ações promovidas, de entre as entidades certificadoras nacionais. Há justificações para este sucesso. O “Vinhos de Portugal”, por exemplo, é, para muitos produtores, o melhor evento de vinhos portugueses organizado fora do nosso País. O crescimento do certame, ao longo das várias edições, é disso prova.

O ano de 2024 fica marcado pela mudança de local em São Paulo: do Shopping JK Iguatemi para o Parque do Ibirapuera. A exemplo do Rio de Janeiro, um dos mais belos locais para realizar eventos de vinhos à escala mundial, o Pavilhão da Bial no Parque Ibirapuera permitiu criar uma importante área de fruição do público. A área de convívio, uma das características mais relevantes do evento, triplica o prazer: desfruta-se do enquadramento do parque, bebe-se vinho e juntam-se familiares e amigos. Não menos relevante: o espaço permite ativar devidamente as marcas das entidades que apoiam a iniciativa. Igualmente importante é a circunstância de, este ano, ter aumentado o espaço disponível para produtores e provas.



FRANÇA

ENCHANTÉ: UM MENU PARA VÁRIOS PORTOS



A presença do Embaixador de Portugal em França, José Augusto Duarte, no almoço exclusivo que o IVDP organizou, em outubro, no Hôtel de Crillon, em Paris, acentuou a relevância deste momento de promoção do vinho do Porto, naquele que é um dos seus mais importantes mercados de exportação. O repasto, que contou com a presença de 19 convidados (jornalistas e influencers), resultou numa harmonização única entre o vinho do Porto e o menu elaborado pelo chef Boris Campanella. Do aperitivo à sobremesa, a experiência ficou no palato e na memória de todos os comensais. O serviço do vinho esteve a cargo de Xavier Thuizat, sommelier residente do Hotel de Crillon que recebeu a distinção de Meilleur Sommelier de France. A harmonização do vinho do Porto com a gastronomia foi apre-

sentada e explicada por Paulo Russell-Pinto, Wine Educator do IVDP. No âmbito da estratégia de promoção do IVDP, houve ainda lugar para uma noite de festa com cocktails de vinho do Porto, com o objetivo de fortalecer ainda mais a sua imagem, apostando nas categoriais especiais e em novos momentos de consumo entre figuras influentes no mercado francês. Aumentar a visibilidade, fortalecer a imagem e a presença do vinho do Porto em França, destacando a sua versatilidade e potencial para harmonizações gastronómicas e cocktails inovadores, foi a matriz desta duplação na capital francesa. As ações visaram aproximar jornalistas e influencers do vinho do Porto, incentivando a sua divulgação e a partilha de experiências nas redes sociais e noutros canais de comunicação.



Masterclasse no Salão Nobre do IVDP

“Melhor do que nunca”: eis o Porto Vintage 1994



“**Harmonia** incrível”. Uma “acidez assertiva”. “Ótimos para beber agora, mas ainda com um grande futuro pela frente”. “Melhor do que nunca”. Os elogios que saíram da boca dos jornalistas, escançotes e líderes de opinião que participaram na masterclasse “Os 30 anos do Porto Vintage 1994” não deixam dúvidas: estamos perante um grande vinho. Ou melhor: estamos na presença de grandes vinhos, uma vez que foram oito os néctares provados (ver ficha).

Gilberto Igrejas, Presidente do IVDP, resumiu assim o fim da tarde passada no Salão Nobre do Instituto: “Estivemos na presença de grandes vinhos que, após três décadas, conseguiram mostrar todo o seu potencial e fazer justiça à fama de estarem entre os melhores Porto Vintage produzidos em todos os tempos”.

Inserida nas comemorações do Port Wine Day, a prova foi conduzida por especialistas do IVDP, contando com a presença de enólogos e representantes das marcas.

UM “ANO CLÁSSICO”

Considerado um “ano clássico” pela Confraria do Vinho do Porto e uma das referências qualitativas do século XX, a prova comentada permitiu explorar e confirmar a excelente evolução do Porto Vintage 1994. Na verdade, poderoso como é, este vinho nasceu da conjugação de um inverno extremamente chuvoso e húmido em toda a região do Douro (a maioria das vinhas atingiu rendimentos muito baixos) com um março e abril quentes, o que originou o desenvolvimento rápido das videiras. No resto da Primavera e Verão, o clima revelou-se ideal, oferecendo às videiras as melhores condições para o seu desenvolvimento.

É também isto que torna ímpares os vinhos do Porto Vintage: à cor retinta no momento da aprovação juntam-se sabores e aromas de excepcional qualidade e com um grande potencial de guarda. O equilíbrio é sempre a nota dominante.

Recorde-se que os Porto Vintage são aprovados pelo IVDP entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. ●



OS 8 VINHOS EM PROVA

- Calem
- Churchill's
- Dow's
- Noval
- Poças
- Ramos Pinto Quinta de Ervamoira
- Rozés
- Taylor's

DISTINÇÃO **DOURO** +
SUSTENTÁVEL

Os rostos que fazem e preservam o Douro

O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) aproveitou o Dia Internacional do Vinho do Porto para distinguir os rostos dos projetos que fazem do Douro uma região (mais) sustentável. Trata-se, nas palavras de Gilberto de Igrejas, presidente do IVDP, de valorizar quem contribui “para o desenvolvimento economicamente viável, com boas práticas ambientais” e quem ajuda à “elaboração de projetos consistentes que valorizem a proteção da região e do seu património”. A Geodouro foi distinguida na área da viticultura, a enóloga Joana Maçanita arrecadou o prémio na secção de Enologia, o projeto Quanta Terra, dos enólogos Celso Pereira e Jorge Alves, conquistou a distinção na categoria Enoturismo e a Adega Cooperativa de Favaioz destacou-se na categoria Revelação.



VITICULTURA

24 ANOS DEPOIS, CHEGOU A HORA DO RECONHECIMENTO



JOSÉ ALVES
GEODOURO

A Geodouro começou há 24 anos em Armamar. Atualmente está em Lamego. São mais de duas décadas de experiência na prestação de serviços ligados às ciências geográficas (cartografias, tipografias, cadastros e expropriações) para várias áreas de atividade, na sua maioria para o setor agrícola.

O administrador, José Alves, olha para o galardão atribuído pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto como “um reconhecimento, ao fim de 24 anos a trabalhar na região do Douro”. “Não estávamos à espera”, acrescenta, evidenciando a satisfação e, ao mesmo tempo, “a responsabilidade de o manter” e “demonstrar cada vez mais que é possível evoluir mais e trabalhar numa região com problemas”.

Há cerca de uma década, a Geodouro começou a apostar no “desenvolvimento de aplicações próprias” e a usar sofisticados equipamentos tecnológicos, como drones. Segundo José Alves, o objetivo é dar resposta quer à parte geográfica, quer à parte agrícola, no sentido de promover “uma agricultura mais sustentável” e de “maior precisão”. Desta forma é possível “diminuir os custos e diminuir os efeitos poluentes”.

Na vinha, o trabalho da Geodouro consiste em fazer “a chamada topografia pura e dura”. Depois, “me-

dante a altitude, o declive e a exposição solar”, é definido o desenho da vinha. Ou seja, “se é ao alto ou em patamar”. A partir daí trata de todos os dossiês relativos a pareceres de diversas entidades. O viticultor pode ligar-se à plataforma da empresa e “definir, mesmo longe, os trabalhos que quer fazer!”.

Outra tarefa é a catalogação e a georreferenciação de vinhas velhas, cuja informação fica registada numa plataforma. Permite que as grandes empresas possam “gerir a vinha e o seu património genético”. José Alves acredita que este tipo de informação vai “criar valor sobre o vinho e na gestão do património vitícola, nomeadamente através da preservação de determinados exemplares”. “Temos umas 400 mil plantas georreferenciadas e sabemos de que casta são”, refere.

Atualmente, a Geodouro tem 14 trabalhadores no quadro. Uma equipa multidisciplinar em que predominam engenheiros agrónomos, civis e informáticos, além de geólogos e enólogos, entre outros. Mantém parcerias com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, o Instituto Politécnico de Bragança, o Instituto de Engenharia de Sistemas e Computadores, Tecnologia e Ciência, entre outras entidades, e está envolvida em vários projetos de investigação.



SCOTT WARE/ISTOCK

ENOLOGIA

FAZER MAIS DO MESMO:
EIS O QUE JOANA NÃO QUER
JOANA MAÇANITA
VINHOS MAÇANITA

“De certa forma, este prémio apanhou-me de surpresa”, confessa Joana Maçanita, enóloga, produtora de vinhos, consultora e formadora na área da viticultura, enologia e enogastronomia. Sobretudo vindo do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), que é “bastante exigente na forma como encara os vinhos e a sua evolução”.

A exigência a que alude a galardoadada é justificada num contexto de “proclamação da identidade dos vinhos de altitude” e em que teve “muitos vinhos chumbados”, porque “não se identificavam” com o que chama de “novo Douro”. Recorda que “houve uma certa resistência por parte do IVDP em aceitar esta identidade”.

Joana Maçanita, que tem vinhas na zona de Carlão (Alijó), não se deu por vencida: convocou os provadores do Douro e fez várias apresentações para tentar mostrar a autenticidade do Douro, que acredita ser “o do futuro”. Refere-se a “vinhas com mais de 100 anos que mostram o Douro do vinho de consumo e não o do vinho do Porto”.

Ora, receber a distinção do IVDP parece-lhe ser a “confirmação de que o trabalho e o esforço de tentar que estes vinhos fossem reconhecidos como autênticos da região valeu a pena”.

Formada em Engenharia Agronómica pelo Instituto

Superior de Agronomia, Joana Maçanita, nascida em Lisboa, apaixonou-se pelo mundo dos vinhos por influência do irmão, António Maçanita, e decidiu acrescentar ao currículo a licenciatura em Viticultura e Enologia.

Joana confessa que o projeto Maçanita não procura fazer no Douro “vinhos que o mercado moderno ou o novo consumidor gosta”. O seu foco está em “fazer vinhos que falam sobre a região, que são autênticos e, naturalmente, o consumidor vai aceitá-los pela sua autenticidade”. Acredita que “não há nenhum consumidor que não fique agradado com um estilo de vinho que o Douro pode fazer e que é autêntico”.

O que a Maçanita tem feito, insiste Joana, é “mostrar que esta região não é só vinho do Porto”. Que também é feito de “vinhos de altitude, brancos, minerais e frescos”, e de vinhos de concentração e potência, quando nos aproximamos do rio Douro”. Entende que “o mais importante é a região não se uniformizar e não procurar sempre fazer mais do mesmo”.

Para Joana Maçanita há um caminho: “ver o potencial que temos na mão, a região incrível que temos e pegar nela e mostrá-la sem pretensões de ser o maior produtor de Portugal, mas sim o melhor. É o futuro de qualquer região vitícola num país pequeno como o nosso”.



SCOTT WARE/ISTOCK

ENOTURISMO

O MUNDO DO VINHO
CRUZADO COM A ARTE
**JORGE ALVES
E CELSO PEREIRA**
QUANTA TERRA

Em 2022, o projeto Quanta Terra, em Favaios (Alijó), abriu uma nova perspetiva sobre o que pode ser uma adega. Continua ligada à produção de vinho, claro, mas passou a juntar-lhe Cultura. Tudo junto transportou para o espaço da antiga destilaria número 7 da Casa do Douro um novo conceito de enoturismo.

O Quanta Terra, dos enólogos Celso Pereira e Jorge Alves, está a comemorar 25 anos de existência. A caminhada passou a incluir uma “multidisciplinaridade”, há dois anos, quando convidaram a artista plástica Joana Vasconcelos para ter uma exposição na antiga destilaria. Foi como “trazer a arte para o mundo do vinho”, resume Celso Pereira.

Depois de Joana Vasconcelos em 2022, o Quanta Terra levou a Favaios uma exposição da artista plástica neerlandesa Leni van Lopik, em 2023. Em 2024, a aposta foi numa mostra com curadoria da galeria Underdogs que juntou uma obra do pintor e artista de arte urbana Vhils (Alexandre Farto) e AkaCorleone, Pedrita Studio, PichiAvo, Raquel Belli e Vasco Maio.

Este percurso do Quanta Terra incluiu um concerto de blues e um espetáculo de teatro em parceria com a Casa de Mateus, de Vila Real. “De facto, temos vindo a trazer uma dinâmica completamente diferente ao mundo do vinho através da arte”, admite Celso Pereira.

O enólogo recorda que o projeto inicial para a antiga destilaria era para ser uma adega. Ponto. Mas, “com a ajuda do arquiteto Carlos Santelmo, foi transformada num espaço que é quase uma galeria”. O sucesso tem sido tanto que o desafio de juntar a arte ao vinho deverá “manter-se para sempre”. Os dois enólogos do Quanta Terra já estão “em negociações com vários artistas plásticos” para continuarem a ter a matriz de espaço de arte e vinhos. “Já tivemos quem nos contactasse a perguntar se não queríamos ter a arte deles, pintura, escultura e fotografia exposta aqui”, recorda.

O espaço dedicado ao enoturismo, com provas de vinhos que podem custar entre 40 e 200 euros, passou a incluir também gastronomia. Existe uma parceria com o G Restaurante de Bragança, que possui uma Estrela Michelin. “Quando é solicitado e previamente agendado, fazemos também refeições, em colaboração com o chef Geadas”, nota Celso Pereira.

Em suma: “Creio que podemos fazer uma coisa diferenciadora num meio cada vez mais despovoado. Esperamos que outros possam fazer o mesmo”, deseja o enólogo, satisfeito com a distinção do IVDP, que, juntamente com outras, “dá visibilidade e chama pessoas ao espaço”.



SCOTT WARE/ISTOCK

REVELAÇÃO

ESTA ADEGA É AMIGA DA
ECONOMIA E DO AMBIENTE
MÁRIO MONTEIRO
ADEGA COOPERATIVA
DE FAVAIOS

A Adega Cooperativa de Favaios é uma referência no Douro e no país, pela sua capacidade de se manter sustentável em termos económicos e pelos passos seguros dados na sustentabilidade ambiental. De resto, foi a primeira cooperativa em Portugal a receber certificação pelo Referencial Nacional de Certificação de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola, que foi desenvolvido pelo Instituto da Vinha e do Vinho e é gerido pela ViniPortugal.

O título pesou, na hora de o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto lhe atribuir, este ano, a distinção na categoria Inovação, no âmbito dos prémios Douro + Sustentável. “Ficámos surpreendidos e bastante agradados. Obviamente, para nós foi uma honra”, assume o presidente da adega que produz o famoso Moscatel de Favaios, Mário Monteiro.

Todavia, o dirigente admite que o reconhecimento “faz todo o sentido”. Afinal, frisa, é “uma empresa que labora com qualidade” e que se “esforça bastante” para implementar uma série de medidas que acabaram por “permitir obter o selo da sustentabilidade”.

Mário Monteiro explica que a Adega Cooperativa de Favaios, que existe desde 1952, é “um dos maiores empregadores do concelho de Alijó”, além de dependerem dela “cerca de 500 associados”, que ali entregam a colheita

de uvas todos os anos. Daí que, economicamente, a instituição tenha “um peso muito grande no concelho”.

Além de lhes ficar com as uvas, os associados também podem beneficiar de “algumas ajudas que a adega implementa de vez em quando”. Há entidades, como jardins de infância e escolas, às quais a cooperativa presta apoio através do financiamento de obras. Do ponto de vista social e económico, o galardão do IVDP é “merecido há muito”.

No que diz respeito à sustentabilidade ambiental, a adega possui um gabinete de engenheiros agrícolas que dá apoio aos sócios. “Cerca de 60% deles já estão na produção integrada”, o que significa que, ambientalmente, está a “trabalhar para que os associados sejam produtores com a consciência de que é preciso tratar bem a terra e o ambiente, para que haja futuro”.

Mário Monteiro salienta que a certificação da sustentabilidade dá à cooperativa “uma maior competitividade em mercados que são exigentes neste aspeto”. Exemplo deles são a “Suécia, Finlândia, Alemanha, Canadá, entre outros”. Este ano, a adega terminou um investimento de 1,4 milhões de euros num novo armazém para cubas de fermentação. Falta investir mais 300 mil euros em equipamentos.

Recuo de 0,5%, na venda de vinhos, nos primeiros dez meses do ano

A venda de vinhos da Região Demarcada do Douro com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida (DOP/IGP) cifrou-se, nos primeiros dez meses do ano, em 489 milhões de euros. Quando comparado com o mesmo período do ano passado, o valor traduz uma quebra de 0,5%. A queda é um pouco mais acentuada (-1,2%) em termos de quantidade, para um total de 10,2 milhões de caixas vendidas em 2024, em comparação com igual período de 2023.

Apesar de continuar em terreno negativo, a comercialização dos vinhos da região duriense registou, em outubro, dados positivos, sobretudo no que concerne às exportações. Este facto é particularmente relevante, por contrastar com o recuo nas vendas registado em outubro do ano passado. A instabilidade económica e a perda de poder de compra, impactada pela inflação e pela subida das taxas de juro, tiveram então um peso muito significativo no recuo das vendas para o exterior.

EVOLUÇÃO IRREGULAR NAS EXPORTAÇÕES

Importa assinalar que, este ano, apesar do abrandamento da inflação, o poder de compra man-

teve-se fragilizado em muitos mercados, o que se traduziu numa evolução irregular das exportações.

A tendência negativa verificada em março inverteu-se em abril e maio, mas, em junho, a evolução degradou-se substancialmente no caso da DOP Porto, em resultado da comparação com o mês homólogo do ano anterior, que fora anormalmente elevado. A antecipação de importações de vinho do Porto por parte do Reino Unido, antes da entrada em vigor nesse mercado, em 1 de agosto de 2023, de uma alteração no regime fiscal das bebidas alcoólicas, foi especialmente gravosa para os vinhos licorosos. Já em outubro, quando se compararam as exportações de 2024 com as do ano anterior, verifica-se que o impacto negativo daquela antecipação de importações é progressivamente menor.

No mercado nacional, este continua a ser um ano com evolução positiva, embora com percentagens pouco significativas, o que é natural, ao comparar com um ano de 2023 de consideráveis acréscimos nas vendas, sobretudo influenciados pelo dinamismo do setor turístico e do canal HORECA. ●



Dinamarca e Reino Unido em destaque

Nos primeiros dez meses do ano, quando considerado o top 10 dos mercados externos, merecem destaque os mercados em que se verificaram evoluções positivas, simultaneamente, em valor, quantidade e preço médio. No caso do Porto, o destaque vai para a Dinamarca; no caso do Douro, a referência mais saliente é o Reino Unido (ver quadros nesta página).

COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS DA RDD COM DOP/IGP - JANEIRO/ OUTUBRO 2024 (VARIAÇÕES EM COMPARAÇÃO COM PERÍODO HOMÓLOGO DE 2023)

MERCADO	EXPORTAÇÃO			MERCADO NACIONAL			TOTAL			
	VINHO	MCXS	ME	€/LITRO	MCXS	ME	€/LITRO	MCXS	ME	€/LITRO
PORTO	4,7	230	5,50	1,0	60	6,38	5,7	290	5,66	
	-3,3%	-2,4%	0,9%	0,7%	1,7%	1,0%	-2,6%	-1,6%	1,0%	
DOURO	1,2	55	5,10	2,9	127	4,91	4,1	182	4,96	
	-2,1%	0,5%	2,6%	0,7%	1,3%	0,6%	-0,1%	1,1%	1,2%	
TOTAL RDD	5,9	286	5,42	4,3	203	5,23	10,2	489	5,34	
	-3,0%	-1,8%	1,3%	0,5%	1,4%	0,9%	-1,5%	-0,5%	1,1%	



EXPORTAÇÕES DE VINHOS DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO - JANEIRO / OUTUBRO 2024

MERCADOS TOP 10	PORTO			VARIAÇÃO (%)		
	MILHÕES EUROS	MIL CXS	€/LITRO	VALOR	QUANTIDADE	PREÇO MÉDIO
FRANÇA	52,6	1453	4,02	0,3	0,6	-0,2
EUA	29,8	296	11,17	5,5	-1,4	7,0
REINO UNIDO	26,8	479	6,20	-28,8	-31,5	4,0
PAÍSES BAIXOS	26,6	650	4,55	8,8	10,4	-1,5
BÉLGICA	22,3	588	4,21	1,7	3,8	-2,0
DINAMARCA	14,0	168	9,28	18,1	17,8	0,3
ALEMANHA	11,8	275	4,76	-6,1	-8,8	3,0
CANADÁ	8,7	100	9,66	-3,9	-2,1	-1,8
ESPAÑA	3,5	82	4,76	0,6	2,5	-1,8
SUIÇA	2,9	50	6,34	-8,1	-8,0	-0,1
TOTAL	230,3	4653	5,50	-2,4	-3,3	0,9

MERCADOS TOP 10	DOURO			VARIAÇÃO (%)		
	MILHÕES EUROS	MIL CXS	€/LITRO	VALOR	QUANTIDADE	PREÇO MÉDIO
REINO UNIDO	8,3	232	3,95	21,2	15,2	5,2
CANADÁ	7,9	169	5,18	-4,5	-8,1	3,9
BRASIL	4,8	96	5,54	2,8	-16,4	23,0
EUA	4,2	78	5,91	8,8	15,1	-5,5
SUIÇA	3,2	57	6,25	-19,8	-23,0	4,2
ALEMANHA	2,9	58	5,48	-16,0	-16,2	0,3
FRANÇA	2,0	36	6,14	2,8	-4,6	7,8
ANGOLA	1,5	51	3,30	11,5	20,1	-7,2
POLÓNIA	1,4	29	5,51	-12,0	-6,2	-6,2
BÉLGICA	1,3	29	5,03	-7,2	-12,5	6,0
TOTAL	46,9	1020	5,11	-5,3	-2,0	3,4

Boas condições edafo-climáticas permitem crescimento de 7%

Colheita e produção aumentam acima do previsto

As boas condições

edafo-climáticas do ano vitícola geraram um crescimento acima do previsto na produção de vinho na Região Demarcada do Douro (RDD). Apesar de provisórios, os dados assinalam um aumento global de 7% na colheita e também de 7% no total da produção, ambos fora dos valores previstos pelo

IVDP, com base no modelo previsional do potencial de produção da RDD e do posterior acompanhamento efetuado na região.

No que concerne à produção de vinho do Porto, a diminuição do número de pipas autorizadas à produção de mosto apto a este produto foi determinante para a quebra de 10%

na produção de vinho apto a DOP Porto.

Já o aumento de 29% na produção de vinhos aptos à DOP Douro reflete não apenas o resultado de um bom ano vitícola, mas também a diminuição da atribuição de mosto apto a DOP Porto. Relevante é também o aumento de 64% na produção de vinho sem

DOP/IGP, reflexo da diminuição do rendimento por hectare previsto na circular n.º 3/2024 do IVDP.

As condições climatéricas obrigaram a uma vindima mais tardia, face a 2023. Por outro lado, o facto de a vindima ter ocorrido sem chuva permitiu que a mesma decorresse com toda a normalidade. ●



VINDIMA - RESUMO DE CAMPANHA 2024

INDICADOR	VALOR
N.º VITICULTORES COM AUTORIZAÇÕES DE PRODUÇÃO DECLARADAS	17.454
N.º VITICULTORES C/ ENTREGAS DE UVAS EM ADEGAS COOPERATIVAS	7.157
ÁREA TOTAL DE PARCELAS COM PRODUÇÃO (HA)	41.384
MOSTO GENEROSO DECLARADO NA COLHEITA (PIPAS)	90.159
AGUARDENTE ADICIONADA AO MOSTO GENEROSO (PIPAS)	23.491

COLHEITA DE UVAS (PIPAS)

UVAS/MOSTOS	2020	2021	2022	2023	2024*	DIF (2024/2023)
APTO A DOP DOURO	94.537	151.134	108.491	141.776	172.507	22%
APTO A IGP DURIENSE	154	473	516	581	953	64%
MOSTO APTO A MOSCATEL DOURO	4.598	5.623	6.235	6.029	5.103	-15%
MOSTO APTO A DOP PORTO	103.580	104.262	115.954	104.239	90.159	-14%
VINHO	1.189	2.732	1.385	2.372	2.983	26%
TOTAL	204.057	264.225	232.582	254.997	271.706	7%

*valores provisórios (dezembro 2024)

PRODUÇÃO DE VINHOS (PIPAS)

VINHOS	2020	2021	2022	2023	2024*	DIF (2024/2023)
APTO A DOP DOURO	87.074	139.034	101.927	131.693	158.668	29%
APTO A IGP DURIENSE	827	1.221	893	891	1.258	0%
APTO A MOSCATEL DO DOURO	5.733	7.173	7.965	7.567	6.442	-5%
APTO A DOP PORTO	128.255	132.267	146.727	131.702	113.650	-10%
VINHO	7.781	14.005	7.325	11.985	16.130	64%
TOTAL	229.671	293.700	264.838	283.838	296.148	7%

*valores provisórios (dezembro 2024)

OPINIÃO

Por:

João Moura
Secretário de Estado
da Agricultura

Douro é história, com futuro

A Região Demarcada do Douro (RDD) é uma referência mundial na produção de vinhos de origem, onde o Vinho do Porto é único. Para fortalecer a sua posição, é crucial iniciar um novo ciclo de reafirmação das denominações de origem Douro e Porto. Este é um momento de reflexão sobre o futuro da RDD, os desafios que enfrenta e as oportunidades que surgem, convocando todos a participar num ciclo de transformação.

Apesar do elevado reconhecimento mundial da qualidade dos vinhos desta região, há vários fatores/ameaças que temos de considerar nesse caminho. Elenco por exemplo a evolução das preferências dos consumidores mundiais que estão a adotar novas formas de consumo, e as constantes campanhas de ataque ao consumo de álcool que tem vindo também a penalizar o consumo de vinho. Considero que é essencial promover um consumo moderado, informado, valorizando a nossa cultura, os nossos hábitos alimentares e reconhecendo a importância económica que o setor tem para o País e em particular para a RDD. Estamos atentos a este movimento e estamos empenhados em encontrar um ponto de equilíbrio que afas-

te o registo proibicionista que tem sido disseminado.

Os desafios são enormes, mas os fins são muito maiores, assumo por isso a ambição de uma aposta forte na promoção que será a chave para uma verdadeira valorização de toda a cadeia de valor, produção e comércio.

Importa estarmos focados em abrir novos mercados, mantendo naturalmente os mercados já estabelecidos. Uma promoção eficaz, robusta e estrategicamente implementada é fundamental. Podemos aspirar um novo posicionamento, mais forte no contexto mundial. Este objetivo está ao nosso alcance, deixo o desafio a todos os agentes para que se mobilizem nesse sentido.

Contudo, numa estratégia de promoção da RDD devemos estar cientes da inclusão de alguns compromissos firmes, como a sustentabilidade e a inovação, e tendo em linha de conta a constante a biodiversidade e as alterações climáticas.

Devemos estar atentos aos desafios globais em toda a sua amplitude e avançar para o futuro, firmes do nosso potencial, não esquecendo que a redução do consumo de vinho, causada por fatores como in-

certeza global e erosão do poder de compra, é uma ameaça real.

Perante todo este cenário de evidente transição, é essencial que a produção e o comércio se congreguem, e desenvolvam mecanismos de ação mais dialogantes e concertados. Quanto mais alinhados nos objetivos estratégicos da RDD estiverem, mais sucesso virá para todos.

Para fortalecer a RDD, é essencial criar um ambiente construtivo e de união. Dada a complexidade organizacional da região, é crucial equilibrar a redistribuição de valor entre produção e comércio. O diagnóstico está feito e é hora de implementar uma valorização efetiva que conjugue o que já funciona bem e reconstrua o que necessita de atenção.

Empenhados em fomentar a reorganização de uma RDD virada para o futuro como grande marca reconhecida pela UNESCO, salientando também o fato de ser a primeira Região Demarcada e Regulamentada do Mundo, é dever de todos nós preservar essa herança e ultrapassar os desafios com a mesma determinação e resiliência de quem escreveu a história que nos fez aqui chegar. A RDD, tal como a sua própria paisagem, vive em constante evolução.



+ SABIA QUE ...

não há vinhos do Porto monovarietais?

Uma das expressões mais valiosas do Douro é o seu património genético, com mais de uma centena de castas que se adaptam aos diferentes *terroirs* durienses. O Vinho do Porto exprime esta diversidade, pois é um vinho de lotação de diferentes castas: é esta característica que o torna tão especial na sua estrutura e no seu paladar único.

Os vinhos do Douro, produzidos a partir das mesmas castas, já podem ser vinhos de lotação de diferentes castas ou produzidos a partir de uma só casta, neste último caso destacam-se a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão (tintas) e Moscatel Galego Branco, Rabigato e Códéga do Larinho (brancas).