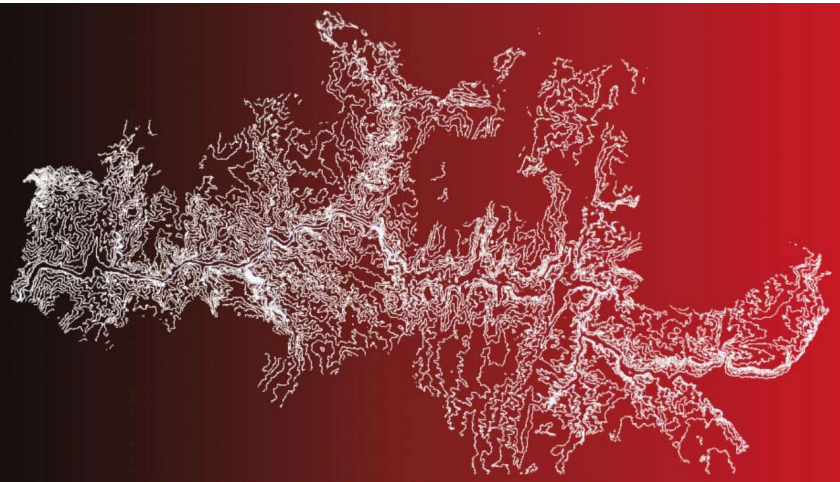


FALEMOS DE VINHO DO PORTO

ANTÓNIO J. T. MAGALHÂES | MANUEL MOREIRA | VISTA ALEGRE

EDGARDO PACHECO
CONVERSA COM 3 GERAÇÕES
DO VINHO DO PORTO

ANA ROSAS | CHARLES SYMINGTON | DAVID FONSECA GUIMARAENS
LUISA BORGES | MAFALDA BAHIA MACHADO
DANIEL NIEPOORT | PEDRO SILVA REIS (FILHO) | THOMAS ROGERSON
TIAGO ALVES DE SOUSA

IV COLÓQUIO PRODOURO
20 NOVEMBRO 2024
UTAD

VINHO DO PORTO

TRADIÇÃO COM VISTA PARA O FUTURO

MANUEL MOREIRA

Vinho do Porto

01 HISTÓRIA

02 REGIÃO

03 CATEGORIAS

04 CONSUMO

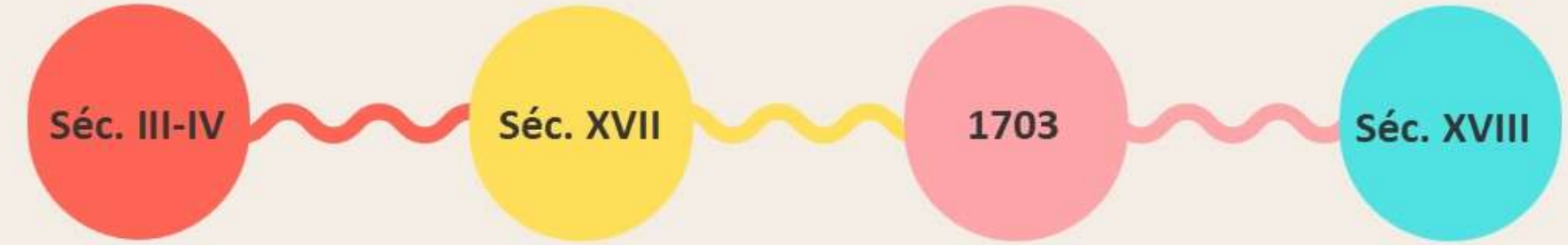
Vinho do Porto

HISTÓRIA

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

VINHO DO PORTO



Vestígios de lagares e vasilhame vinário

Designação Vinho do Porto

Tratado Methuen

Exportações travam
Produção aumenta
Preços baixam

10 de Setembro de 1756

A crise comercial conduzirá, por pressão dos interesses dos grandes vinhateiros durienses junto do governo do futuro Marquês de Pombal, à instituição da **Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro**

Procede-se à primeira «demarcação das serras».

região produtora foi demarcada por **335 marcos de pedra com a designação de Feitoria.** Menção para o vinho de melhor qualidade, único que podia ser exportado para Inglaterra

Região Demarcada do Douro, a mais antiga do mundo

Define-se o conceito de cadastro

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

VINHO DO PORTO
Séc. XVIII

1757-1761

Demarcações pombalinas.

1765

Primeiro Vintage a aparecer num catálogo de leilões da Christies, em 1768.

1788

Demarcações Marianas, implementadas pela rainha D. Maria I. Alarga-se a área demarcada do Douro.

1792

As obras para a destruição do Cachão da Valeira são concluídas.

VINHO DO PORTO

Séc. XX

1926

É criado o entreposto dos vinhos do Douro em Vila Nova de Gaia. Os vinhos do Porto passam a ser armazenados, em exclusivo, neste local.

1932 -1933

É constituída a Casa do Douro. 1933 - Criação do Instituto do Vinho do Porto,

1945-1949

Moreira da Fonseca estabelece o "método de pontuação", sistema para classificação de vinhas. Atribuição do chamado benefício.

1974

Todos os vintage passam a ser obrigatoriamente engarrafados em Portugal.

VINHO DO PORTO

Séc. XX (cont.)

1975

Primeiro Vintage engarrafado totalmente em Portugal, por determinação legal.

1978

Primeiro Vintage de produtor engarrafado no Douro.

1986

É autorizada a comercialização direta a partir do Douro. Reconhecida a Denominação de Origem "Douro"

1996

É suspensa a expedição a granel de vinho do Porto para o exterior da Região Demarcada do Douro e do Entreposto de Gaia.

A região

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Cima Corgo

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Douro Superior

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Xisto

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Estrutura Fundiária

17%

Área Ocupada pela vinha

20 mil

Viticultores

2 ha

Média por Viticultor

CASTAS

- **BRANCAS**
  - Malvasia Fina
  - Códega do Larinho
  - Rabigato
  - Gouveio
  - Viosinho
  - Moscatel Galego do Douro

CASTAS

- **TINTAS**
  - Touriga Nacional
  - Tinta Roriz
  - Tinta Barroca
  - Tinto Cão
  - Touriga Franca
  - Bastardo
  - Sousão

VINHO DO PORTO

ELABORAÇÃO E CATEGORIAS

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Processo de vinificação ao longo dos tempos

- Até cerca de **1756**, a elaboração dos 'vinhos de embarque', como na altura se apelidavam os Vinhos do Porto seguiam o chamado **'processo antigo'** de vinificação.

- A **aguardentação** só tinha lugar **depois de terminada a fermentação**, obtendo-se assim vinhos secos.

Processo de vinificação ao longo dos tempos

- No ano de **1820,** surge o processo de aguardentação dito **'moderno'** em que se **passou a provocar a paragem da fermentação**, daí resultando vinhos mais doces

- Este processo de elaboração só passa a ser generalizado em 1852, altura em que os vinhos começam a se parecer aos que hoje encontramos.

PARAR FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
proporção de 1:4
PRESERVA AÇÚCAR RESIDUAL
FORTIFICAÇÃO
ADIÇÃO AGUARDENTE DE ORIGEM VINICA
18% de volume em vinhos do Porto 'ruby', 'tawny', brancos e rosés correntes
branco leve seco, com 16,5%
VINHO ADQUIRE TEOR ALCOÓLICO ENTRE 19 e 22% DE VOLUME

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

OXIDATIVO

REDUTOR

Envelhecimento do Vinho do Porto

Categorias Vinho do Porto

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

Vinho do Porto Estilo Ruby: Envelhecimento em garrafa

Ruby Reserva

Vinho frutado e encorpado

vinho jovem,
intenso
versátil

Late Bottled Vintage (LBV)

Retinto, muito encorpado e estruturado na boca

Uvas de um só ano

Engarrafado entre 4 a 6 anos após vindima

Vinho do Porto "Vintage"

Intensidade e profundidade
Frutos Vermelhos e Silvestres
Grande Estrutura

Uvas de um único ano,

Engarrrafado 2 a 3 anos após vindima

Vinho do Porto Estilo TAWNY: Envelhecimento em madeira

Porto Tawny Reserva

Alourado, com grande elegância

Estagiado em madeira por um período mínimo de 6 anos.

Tawny com Indicação de Idade

grande intensidade de aromas, complexos e requintados

Porto Tawny 10, 20, 30, 40, 50 anos
Very Very Old ou VVO ou W (+ 80 anos)

Vinho do Porto "Colheita"

Elegância, frescura e complexidade

Vinhos do Porto de uma só colheita
Envelhecidos em madeira por um período mínimo de 7 anos

Categorias especiais do Vinho do Porto Branco

Reserva Branco

Frescura e elegância

Estagiado em madeira por um período mínimo de 6 anos.

Branco com Indicação de Idade

Grande intensidade de aromas, complexos e requintados

Porto Branco 10, 20, 30, 40, 50 anos
Very Very Old ou VVO ou W (+ 80 anos)

Vinho do Porto Branco "Colheita"

Elegância, frescura e complexidade

Vinhos de uma só colheita
Envelhecidos em madeira por um período mínimo de 7 anos

Vinho do Porto
Um só ano
Porto
VINTAGE
Porto
LBV
Porto
"Colheita"
Vinho do Porto de Lote (blend)
COM INDICAÇÃO DE IDADE:
TAWNY ou BRANCO
"10 anos"
"20 anos"
"30 anos"
"40 anos"
"50 anos"
VVO
Porto
Rosé
Pink
Porto Ruby
Ruby Reserva (6 anos)
Crusted
(3 anos garrafa)
TAWNY
BRANCO
TAWNY / BRANCO
RESERVA
(6 ANOS)

aromas
Vinho do Porto

Aromas do Vinho do Porto
Envelhecimento em Garrafa

Framboesa

Morango

Amora

Chocolate

Vegetal

Violeta

Pimenta

Ginja

Aromas do Vinho do Porto
Envelhecimento em Madeira

Marmelo

Caril

Limão

Avelã

Especiarias

Frutos secos

Toffee

Doçura

Classe de doçura	Açúcares (g/l)
Extra-seco	<40
Seco	40 - 65
Meio-seco	65 - 85
Doce	85 - 130
Muito doce	>130

VINHO DO PORTO

CONSUMO

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

COPO PARA VINHO DO PORTO

VINHO DO PORTO PARA CADA MOMENTO

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

COCKTAILS COM VINHO DO PORTO

PORTO BRANCO

VINHO DO PORTO BRANCO • LIMA • AÇÚCAR • GELO

PORTO ROSÉ

VINHO DO PORTO ROSÉ • LARANJA • HORTELÃ • GELO

PORTO BRANCO

VINHO DO PORTO BRANCO • ÁGUA TÓNICA • LIMÃO • HORTELÃ • GELO

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Porto Rosé	4°C
Porto Branco	6-10°C
Porto estilo Ruby	12-16°C
Porto estilo Tawny	10-14°C

Conservação

Vintage	1 a 2 dias
LBV	4 a 5 dias
Crusted	4 a 5 dias
Ruby / Ruby Reserva	8 a 10 dias
Tawny / Tawny Reserva	3 a 4 semanas
Tawny com Indicação de Idade (10/20/30/40)	Entre 1 a 4 meses (os mais novos menos tempo, os mais velhos mais tempo)
Brancos com indicação de idade (10/20/30/40)	Entre 1 a 4 meses (os mais novos menos tempo, os mais velhos mais tempo)
Colheita	Entre 1 a 4 meses (os mais novos menos tempo, os mais velhos mais tempo)
Brancos "standard" dependente do estilo: Moderno (frescos e frutados)	8/10 dias; Tradicionais (estilo oxidativo): 15/20 dias

PRODOURO

Falemos de Vinho do Porto
UTAD, 20 de novembro de 2024

PRODOURO

VAMOS PENSAR O FUTURO JUNTOS

OS PROFISSIONAIS

FALEMOS DE VINHO DO PORTO

DO FUTURO

PRR

REPÚBLICA PORTUGUESA

Financiado pela União Europeia NextGenerationEU