



# VINHO DO PORTO: LEGADO HISTÓRICO E DESAFIOS DO FUTURO

David Fonseca Guimaraens

*Portmaker*

PRODOURO

VAMOS  
PENSAR O  
FUTURO  
JUNTOS



17 ABRIL

AUDIR - PESO DA RÉGUA

PALESTRAS | TAPAS E PETIÇOS | DEBATE

40 ANOS DE

50 ANOS DE

Fortificados de

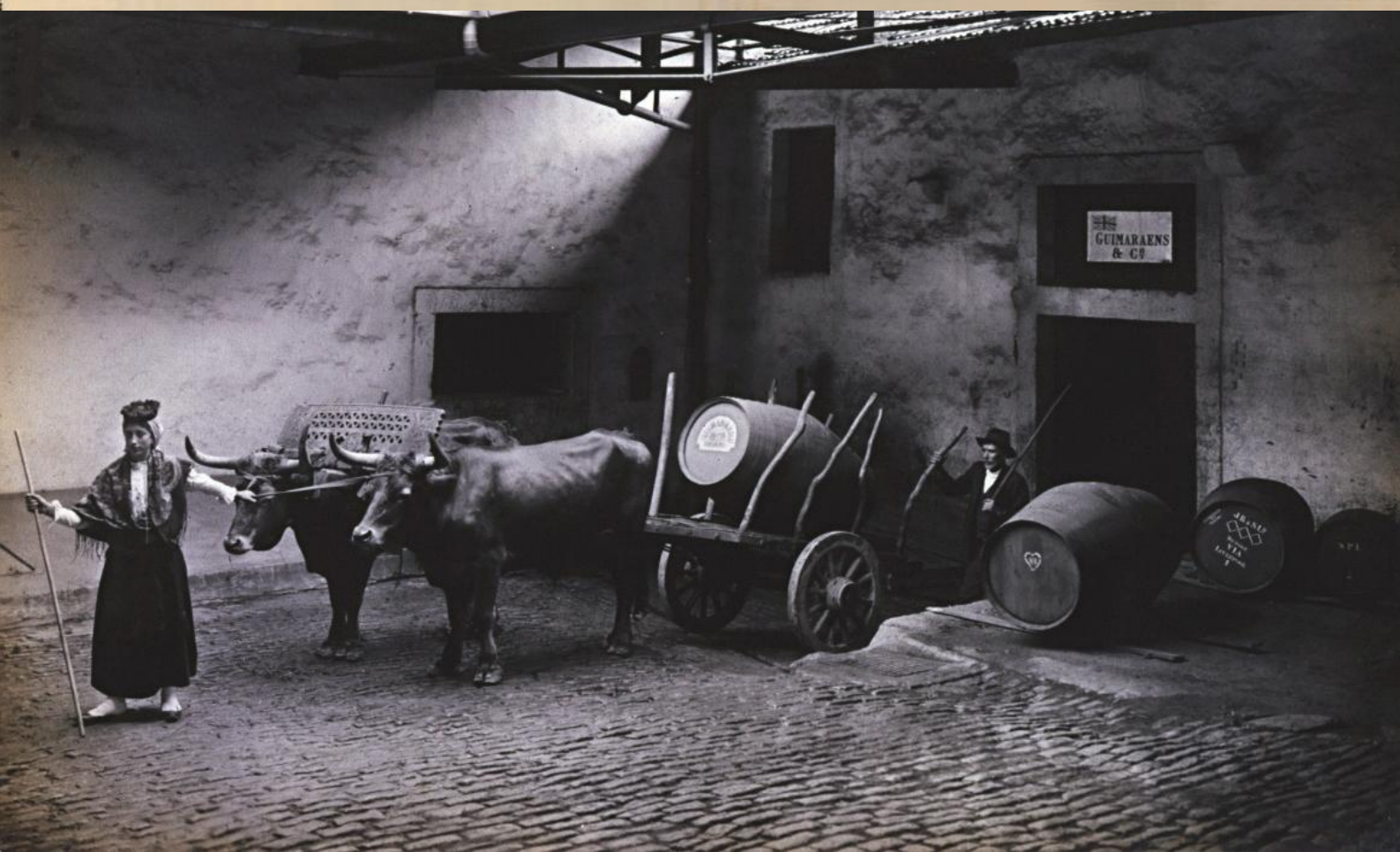
de



VINHOS  
FORTIFICADOS  
SABIOS  
SABERES  
ANTIGOS  
SPAIN  
JEREZ  
VINHO DO  
PORTO  
JEREZ  
MADEIRA  
Tres  
Fortificados de  
Sucesso  
Mundo



THE FLADGATE PARTNERSHIP

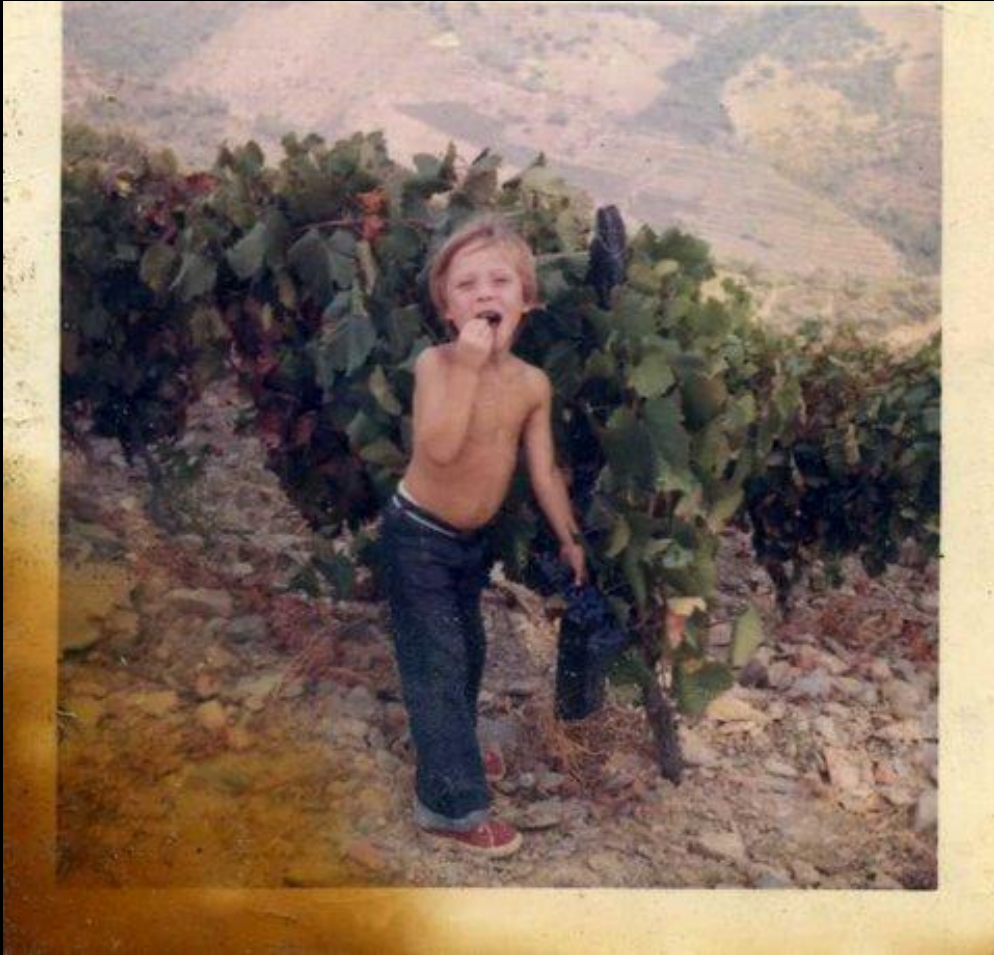




**Empresas como viticultores**



**Viticultores como Comerciantes**



## Mudanças ao longo da História do Vinho do Porto

- Demarcação da Região em 1756
- Phyloxera
- Revolução de 1974

- **Pre 1974:**

- Viticultura tradicional
- Mistura de castas - Field Blend
- Lagares tradicionais de Granito



**Mão de Obra em Quantidade e de Baixo Custo**

# Douro – Novo Mundo do Velho Mundo





 PRODouro

VINHO DO PORTO, JEREZ E MADEIRA – TRÊS  
FORTIFICADOS DE SUCESSO NO MUNDO

# A Construção de Patamares Guiada por *Laser*...



o emissor de sinal *laser* (A), montado sobre um tripé, é regulado para a inclinação longitudinal de 3% (ampliado na fotografia) e o recetor do sinal *laser* (B) é montado na haste que equipa a *bulldozer* que procede à construção.

# Patamares Estreitos: a redução de herbicidas e o controlo da erosão com a cobertura de ervas dos taludes em terra





 PRODouro

VINHO DO PORTO, JEREZ E MADEIRA – TRÊS  
FORTIFICADOS DE SUCESSO NO MUNDO



 PRODouro

VINHO DO PORTO, JEREZ E MADEIRA – TRÊS  
FORTIFICADOS DE SUCESSO NO MUNDO

# Aguardente no Vinho do Porto

## Arte do destilador / Ciência por detrás do lote

- A aguardente dá equilíbrio na prova
- Capacidade de envelhecimento
- Elegância e sabores característicos



**Índice Reatividade** – Trabalho desenvolvido com o Prof. Victor Freitas na FCUP

Desenvolvido utilizando um método espectrofotométrico para determinar a reatividade de uma aguardente ao adicionar ao mosto.

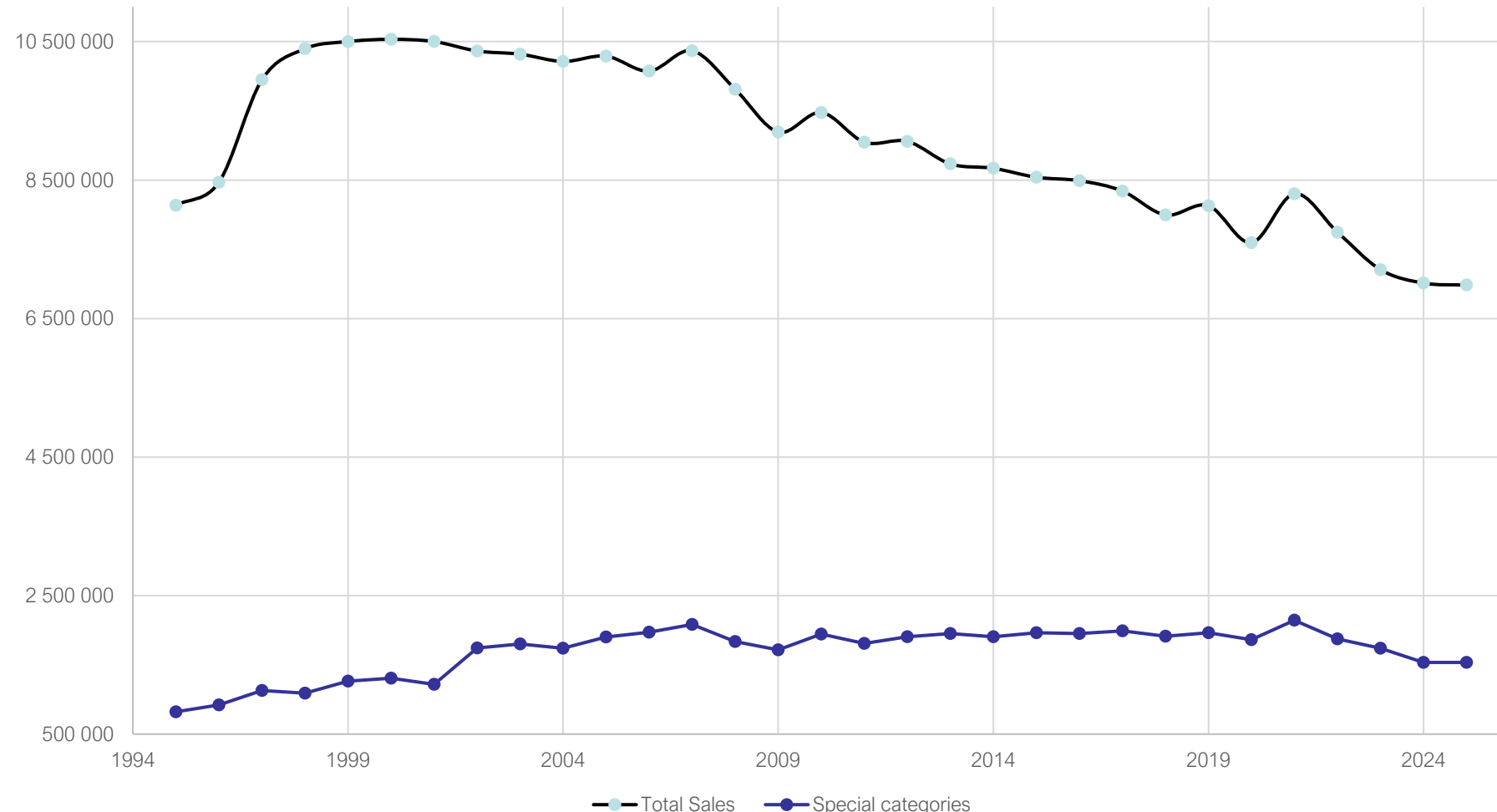
Relação entre a IR e o nível de aldeídos numa aguardente

- Intensidade de Cor
- Qualidade da Cor

- 1991 – Liberalização da compra da aguardente
- **Revolução Qualitativa para o Vinho do Porto**
- Aguardentes com diferentes características organolépticas e químicas para diferentes estilos de Vinho do Porto
- **Aguardente Exclusivamente do Douro?**
  - Preço?
  - Qualidade?
  - Impacto nas vendas de Vinho do Porto?

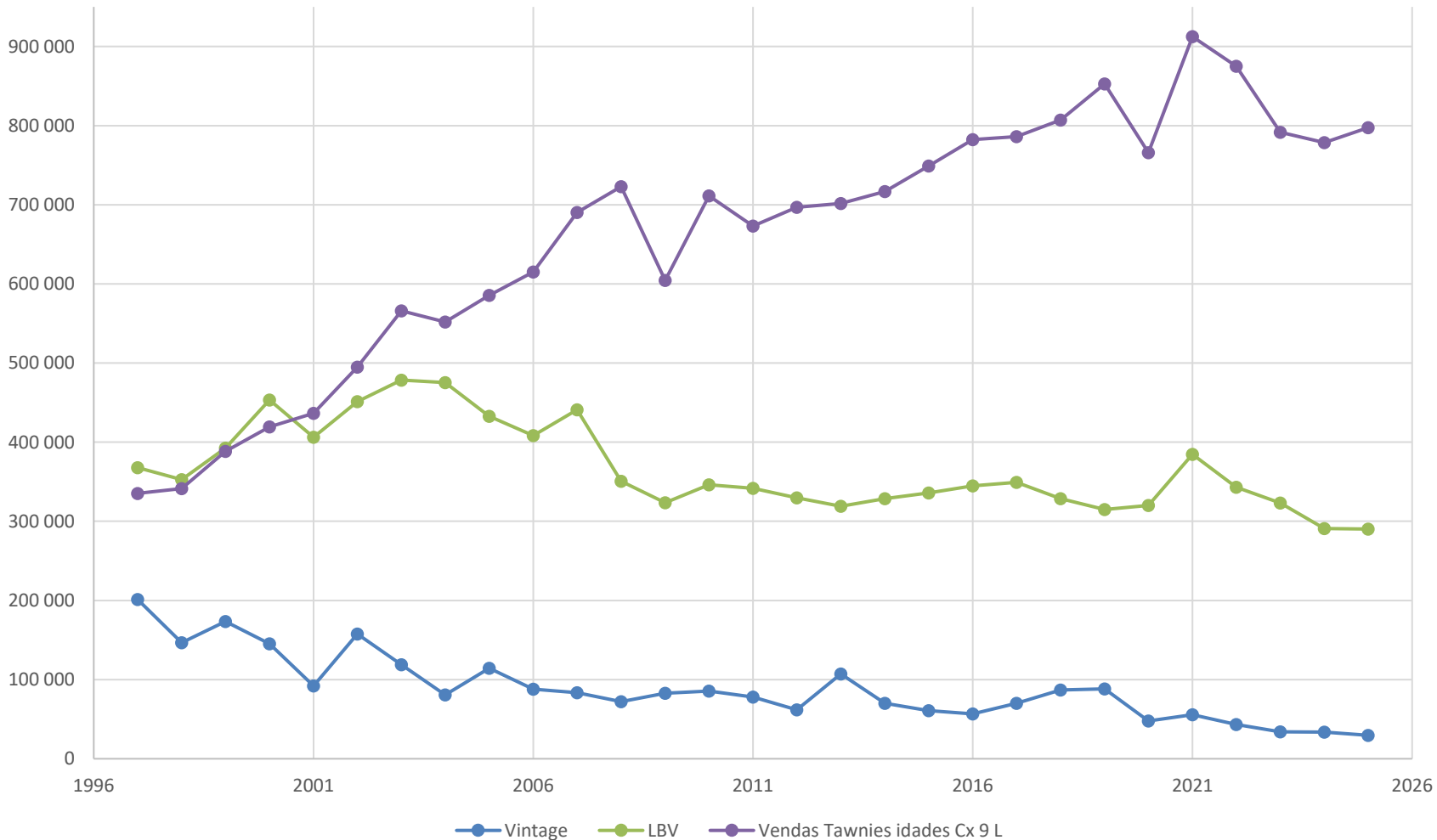


# Vendas Totais Vinho do Porto vs Categorias Especiais 1995-2025



	Vendas Totais	Categ. Esp.	%
2025	6 983 253	1 535 779	22
2024	7 011 871	1 534 896	22
2023	7 206 309	1 740 749	24
2022	7 747 123	1 873 269	24
2021	8 302 024	2 143 562	26
2020	7 594 739	1 861 962	25
2019	8 129 209	1 964 783	24
2018	7 995 516	1 913 689	24
2017	8 341 467	1 989 309	24
2016	8 490 623	1 953 207	23
2015	8 540 388	1 964 014	23
2014	8 669 905	1 904 714	22
2013	8 732 484	1 951 021	22
2012	9 058 478	1 907 405	21
2011	9 047 458	1 810 248	20
2010	9 475 385	1 944 409	21
2009	9 192 173	1 715 689	19
2008	9 811 052	1 838 189	19
2007	10 365 977	2 082 945	20
2006	10 072 432	1 972 563	20
2005	10 288 545	1 902 968	18
2004	10 212 552	1 739 457	17
2003	10 317 527	1 799 987	17
2002	10 363 128	1 742 685	17
2001	10 499 811	1 217 133	12
2000	10 532 237	1 308 871	12
1999	10 499 356	1 264 845	12
1998	10 395 663	1 091 951	11
1997	9 947 635	1 128 401	11
1996	8 468 600	921 200	11
1995	8 135 690	822 578	10

## Vendas Categorias Especiais (Cx 9 L)



	Vintage	LBV	Tawnies idades
2025	29 615	290 239	797 285
2024	33 564	291 028	778 661
2023	34 041	323 282	791 692
2022	43 438	343 159	874 981
2021	55 761	384 648	912 349
2020	47 917	319 969	765 680
2019	88 412	314 993	852 662
2018	86 742	328 766	807 039
2017	70 033	349 422	786 233
2016	56 520	344 826	782 415
2015	60 646	335 957	749 027
2014	70 029	328 813	716 806
2013	107 059	318 925	701 624
2012	61 981	329 571	696 793
2011	77 893	341 772	673 264
2010	85 677	346 234	711 139
2009	82 873	323 361	604 320
2008	71 966	350 599	722 746
2007	83 377	440 851	690 228
2006	87 778	408 204	615 148
2005	114 230	432 755	585 614
2004	80 653	475 273	551 743
2003	118 835	478 475	565 954
2002	157 636	451 430	494 864
2001	91 911	406 400	436 400
2000	145 189	453 356	419 300
1999	173 611	392 378	388 256
1998	146 733	352 556	341 533
1997	201 178	367 711	335 333

# Portos Tawny vs Vintage

*“O ESTILO DO VINHO DO PORTO É DITADO PELO TIPO DE ENVELHECIMENTO”*



# Portos Tawny – A Arte do Proveedor



**Reserva Tawny**

**10,20,30,40 e 50 Tawny**

**10,20,30,40 e 50 White**

**VVOP/80 Anos**

**Colheita**

# Gaia

# Douro

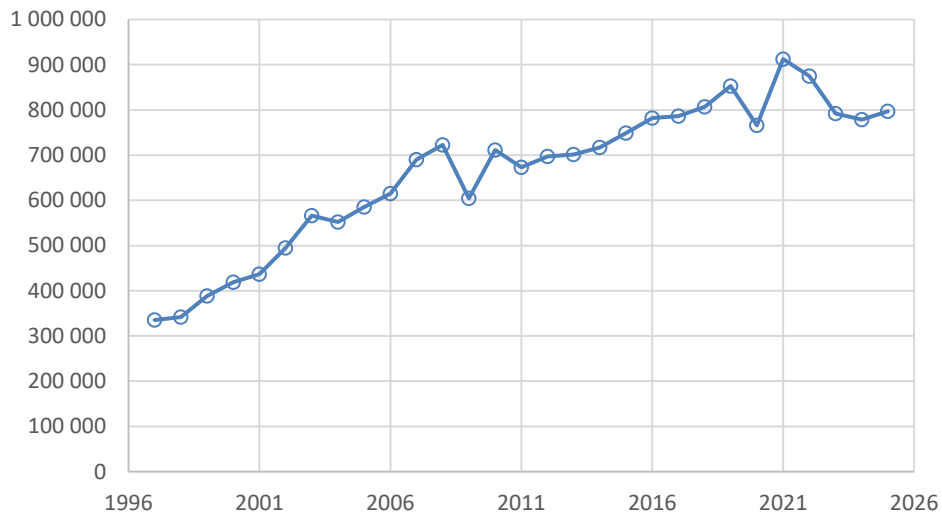


6,196 Cascos de 640 litros

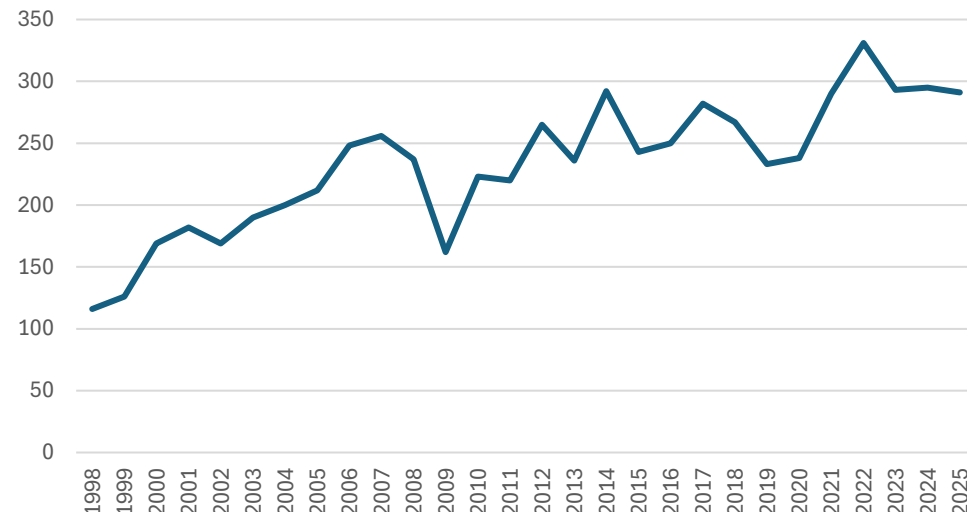
6,232 Cascos de 640 litros

# Portos Tawny

Vendas Tawnies idades Cx 9 L



Taylor 20 Anos (Pipas 550 L)



Evaporation 2%

20 Year Old	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	Total	%	
Age of Port	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
SME REQUIRM.	430	421	413	405	397	389	382	374	367	360	353	346	339	332	326	319	313	307	301	295						7168	
STOCK	200	274	513	362	498	185	510	406	429	346	334	221	127	354	298	360	243	322	166	370	152	54	102			6826	95,2

# PRESENÇA E PRESTÍGIO MUNDIAL

Distribuição em 67 mercados mundiais

- Forte presença nos mercados tradicionais de Vinho do Porto
- Vinhos com grande cotação nos leilões
- Reconhecimento da imprensa especializada



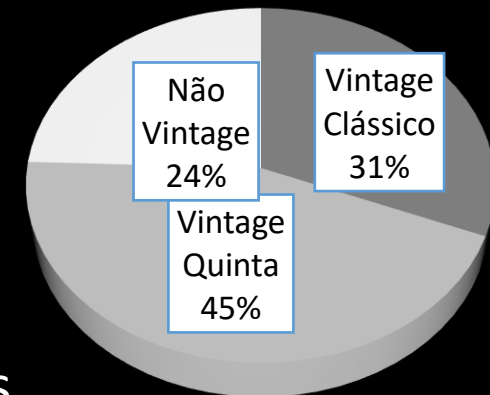
100 Pontos, Vintage 94 Fonseca e Taylor's

# Porto Vintage

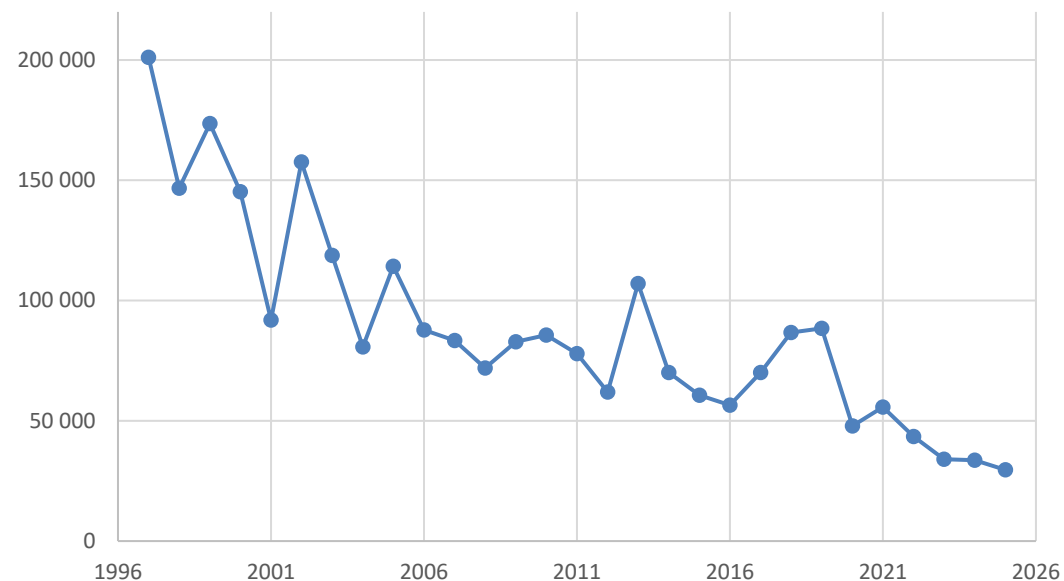


# Porto Vintage

- Vinho do Porto que mais capta as características únicas da RDD
- Engarrafado 2 Anos após a Vindima
  - Envelhecimento na garrafa
- **Vintage Clássico -**
  - reflete o Estilo da Casa
  - Anos Qualidade Excepcional
- **Vintage Single Quinta Vintage –**  
Reflete as características das Quintas (Terroir)



Sales Vintage Port (Cx 9L) Vintage



NEWS

## Auction update: First port of call

11 NOVEMBER 2025

By db staff writer

Port may be inextricably linked to festive consumption, but more and more wine lovers are awakening to its status as a fine wine of great pedigree.

## Porto Vintage

Vendas variam em função de declarações

Hand Sale – categoria que sofre mais com a falta de atenção ao Vinho do Porto





# Tawny

## Vantagens

- Atrativo e fácil consumo
- Inverno e Verão
- Conservação após abertura

## Desvantagens

- Requer stock e madeira em qtd.
- Capital Intensivo
- Desafio de Crescimento

## Oportunidades

- Bloqueio/Reserva Qualitativa
- Serviço ao Copo

# Vintage



## Vantagens

- Valor venda Elevado
- Comercializado a partir de 2 anos idade
- Capacidade envelhecimento em garrafa

## Desvantagens

- Requer conhecimento para apreciar
- Necessita ser decantado
- Consumido dentro prazo 48 Horas

## Oportunidades

- Capta o consumidor Enófilo
- Oportunidade Oferta Especial
- Investimento

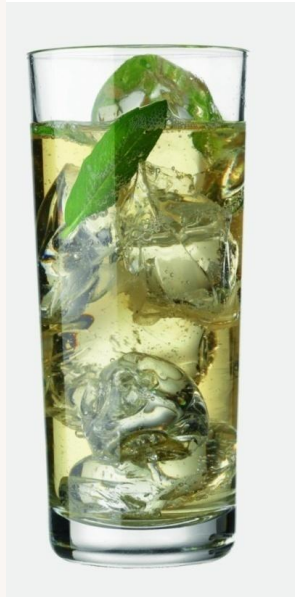
# Consumo de Vinho do Porto em Climas Quentes

CHILLED

Inovação no Vinho do Porto



White



Pink

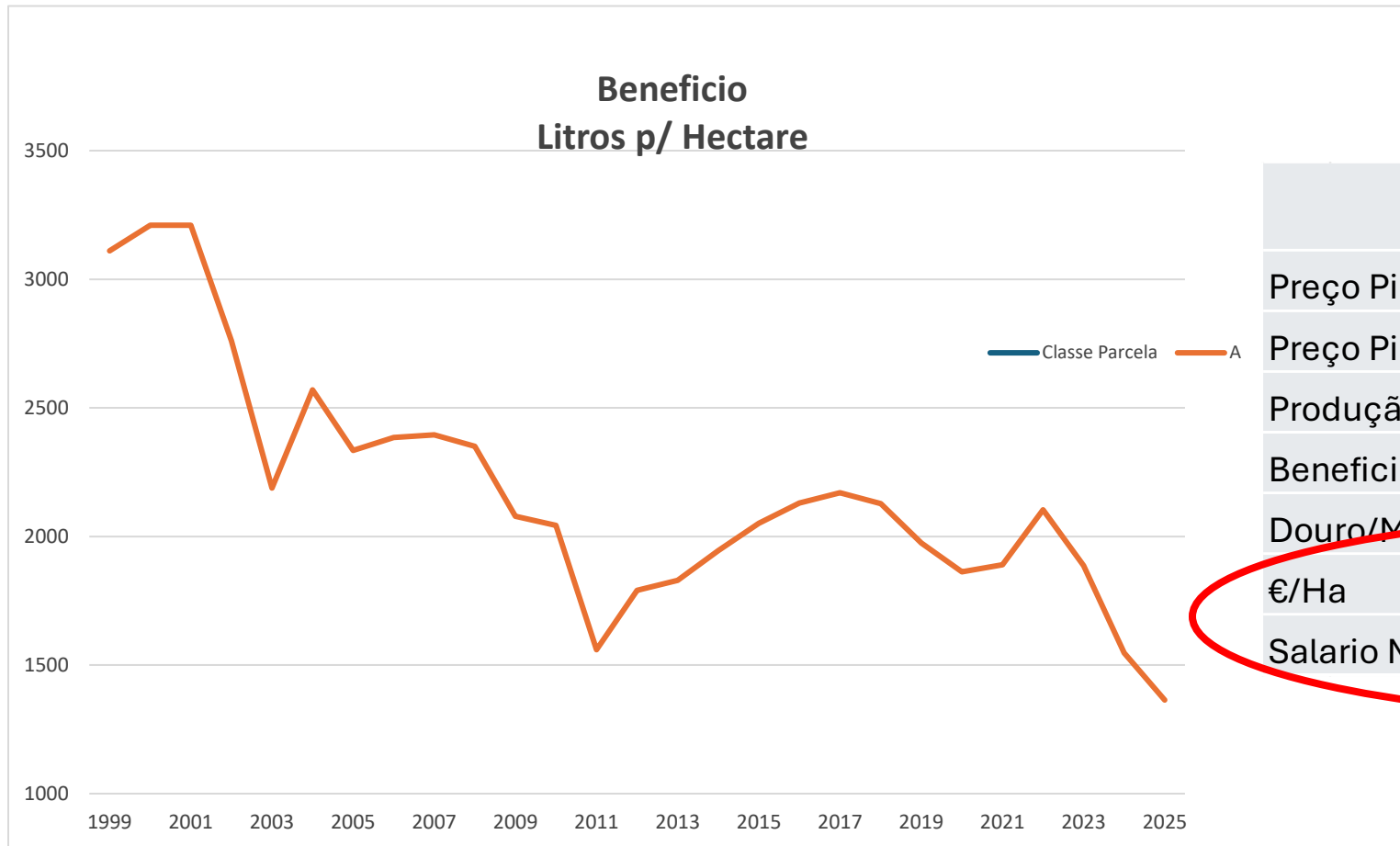


Tawny



## Desafios para o futuro:

- Futuro: Contrariar diminuição vendas categorias Standard
- Especialização nas categorias Especiais
  - Dinamizar os momentos de consumo do Vinho do Porto
  - Importancia de estar sempre a educar o consumidor sobre o Vinho do Porto
- Falsa rentabilidade do DO Douro tira foco ao Vinho do Porto
- Devolver a viticultura Duriense uma rentabilidade económica



	2000	2025	Diff (%)
Preço Pipa Porto (€)	1150	1250	9
Preço Pipa Douro (€)	250	550	120
Produção p/ Há (kg)	3500	3500	0
Benefício Porto (L p/ Ha)	3210	1364	-58
Douro/Mesa (L p/ Ha)	290	2136	637
€/Ha	6844	5236	-23
Salario Minimo (€)	371	870	135

# Uma Videira – 3 Produtos?

1. Uvas Porto
2. Uvas Douro
3. Uvas Mesa



Limite Legal Produção 5500 l / Hectare

Uva com Beneficio	Uva para DO Douro	Uva de Mesa
1364 L/Ha	0 a 4136 L/Ha	0 a 4136 L/Ha
900 – 1300 €/Pipa 750 kg	350 – 600 €/Pipa 750 kg	150 – 300 €/Pipa

**Uma Videira – 3 Produtos? NÃO**

# Opções para o Douro:

1. **Situação Actual** – Para a mesma parcela

Benefício V do Porto rateado por Letra A - F  
Restante Produção DO Douro + Mesa

**FALENCIA DO SISTEMA**

2. **Benefício Único Porto + Douro**

**SOLUÇÃO IDEAL**

3. **Parcelas Individualizada para Porto e Douro, *cada uma com* o seu Benefício.**

**SOLUÇÃO BOA**

4. **Parcelas Porto *com* Benefício e Parcelas Douro *sem* Benefício**

**COMPROMISSO**

5. **Fim Benefício para tudo**

**SALVA-SE QUEM PUDER!**

O Douro não se endireita porque cada interveniente extrema a sua posição, e assim nunca se encontra consenso para a mais pequena das reformas!

**Pensem nisso!**

# PRODOURO

VAMOS  
PENSAR O  
FUTURO  
JUNTOS



# OBRIGADO



# GRACIAS

## 17 ABRIL

10 ANOS DE PRODOURO  
270 ANOS DE DEMARCAÇÃO  
3 FORTIFICADOS DE SUCESSO

