

Conteúdos

- Porto, Jerez e Madeira: o que as une e o que as separa?
- O contexto global actual
- Boas práticas e visão de futuro

**Porto, Jerez e Madeira: o
que une e o que separa estas
3 denominações de origem?**

**Que palavras vos
vêm à cabeça
quando pensam
em vinhos
fortificados?**



Respostas de consumidores



Respostas @ ProDouro

Localização e clima

Douro, 41°N, até 150m, clima continental quente

Andalucía, 36°N, entre 0 a 90m, clima mediterrânico

Madeira, 32-33°N, até 800m, clima marítimo quente

Relevância histórica

Douro como a 1ª região demarcada e regulamentada do mundo (1756)

Madeira como vinho usado para brindar à independência dos E.U.A. (1776)

Jerez como um dos primeiros vinhos “globais”, principalmente depois da chegada de Cristovão Colombo às Américas



Xisto
(Douro)

Quevedo



Albariza (Jerez)

WSET



Basalto
(Madeira)

Justino's



Calcário
(Porto Santo)

Justino's

Castas

Tradição de field blend (mais de 100 autorizadas,
mas foco em 5 desde os anos 1980)

Palomino (97%)

Tinta Negra (83%), Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia

Vinha

26 000 ha

Benefício atribuído
segundo classificação
da vinha

7 142 ha

Pagos: distritos
vitícolas tradicionais
Jerez Superior:
área para vinhas
de maior qualidade

380 ha

São Vicente,
Câmara de Lobos
(90%)

O elemento da fortificação

Aguardente vínica a 77%

Álcool vínico a 95-96%

Álcool vínico a 96%

Momento da fortificação

Durante ou após a fermentação

Nível de doçura

Extra-Seco >17g/L a Muito Doce >130g/L

Extra-Seco <49g/L a Doce >96g/L

Seco <4g/L* a Doce

Estilos: intencionalmente oxidados ou não?

Tawny	Ruby, Rosé e alguns brancos
Envelhecimento oxidativo (em solera)	Envelhecimento biológico (sob flor)
Estufagem e canteiro	X

Nível de álcool

19 a 22% (16,5% para Branco Leve)

>15% envelhecimento biológico ou >17% para
envelhecimento oxidativo

17 a 22%

Vinhos tranquilos

D.O. Douro

D.O. Madeirense

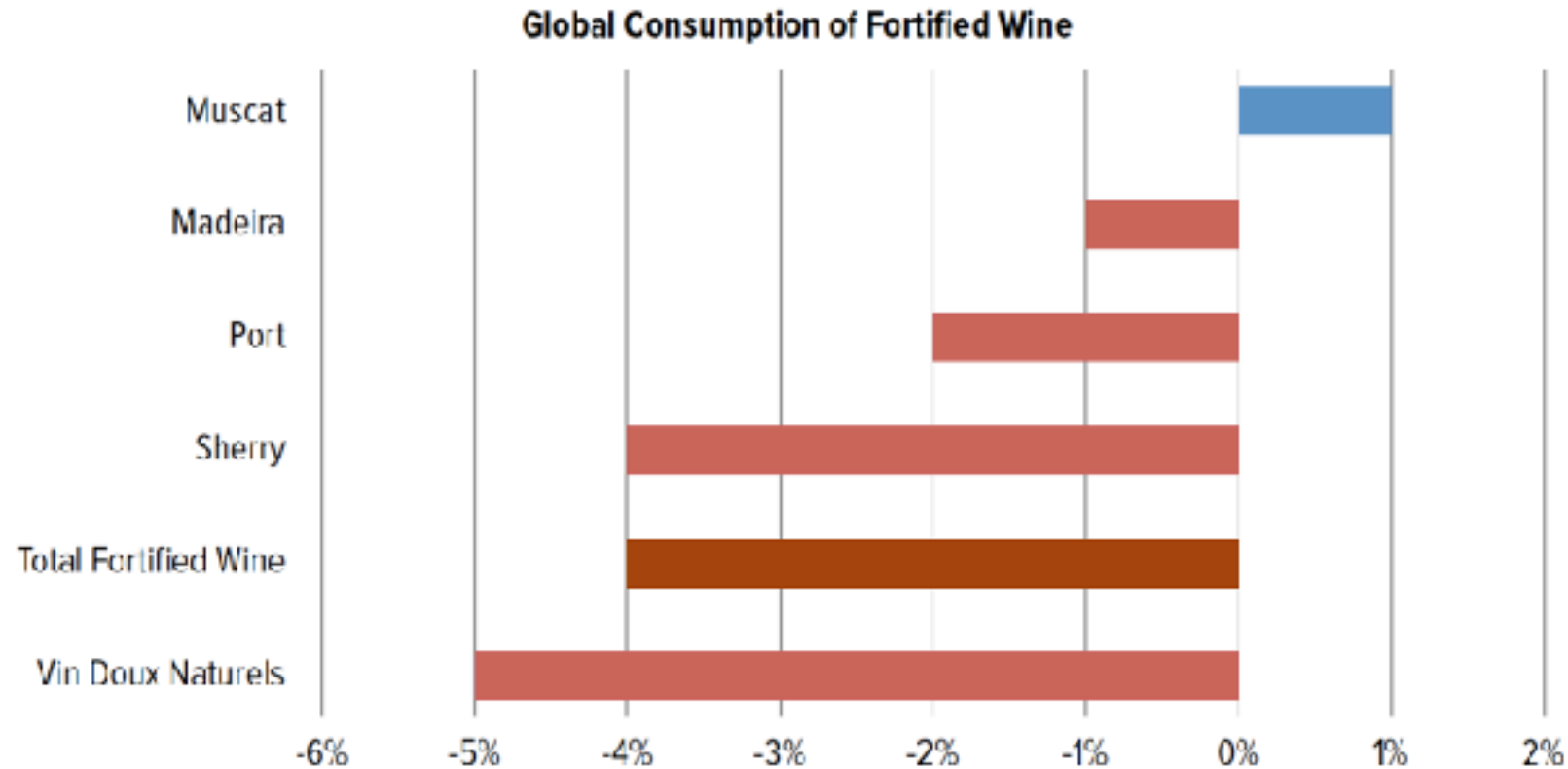
VdIT Tierra de Cadiz?

O contexto global do vinho

Os consumidores procuram estilos mais secos e com menos álcool. Por razões de saúde e bem-estar, económicas, culturais, legais e governamentais.

De qualquer forma, bebe-se menos, melhor e de forma mais diversificada (o fenómeno global da premiumização).

O contexto global dos fortificados



Compound annual growth rate from 2002 to 2022. Source: IWSR

Boas práticas

O discurso da moderação e da educação

Certified Port Educator, Certified Sherry Educator,
Madeira Wine Educator e academias online

A formação por escolas de vinho e escolas de hotelaria

Boas práticas

A diversificação e a democratização

Consumidores, produtos, formatos

O copo (exemplo do espumante)
e a temperatura de serviço

PRODouro

VAMOS
PENSAR O
FUTURO
JUNTOS



OBRIGADO



GRACIAS

17 ABRIL

10 ANOS DE **PRODouro**
270 ANOS DE **DEMARCAÇÃO**
3 FORTIFICADOS DE **SUCCESSO**

