



Vinhos do **DOURO E DO PORTO**



MARCA | **CONTROLO**

Na época das vindimas no Douro, a fiscalização aperta junto às zonas de fronteira. Os vitivinicultores temem que a produção possa ser desviada para o exterior através do território espanhol. A população ajuda a vigiar as principais estradas da região.

VINHA | **PROTECÇÃO**

Desde o plantio até à vindima, são meses de trabalho para proteger as videiras de infestações. Se forem atacadas, perdem rapidamente capacidade produtiva e em geral não podem ser recuperadas sem o arranque e replantio.



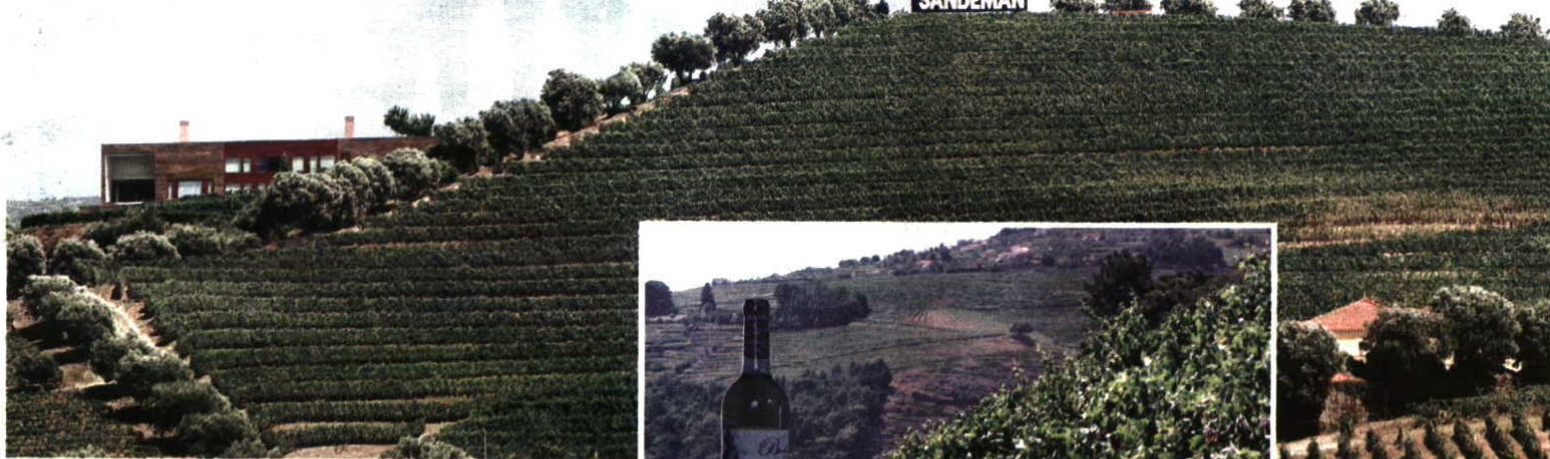
**VITIVINICULTURA** ■ REGIÃO DEMARCADA E PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE

# Douro continua a liderar

■ A crise não chega para infestar as vinhas da época. Em 2010, os vinhos do Douro e do Porto renderam quase 400 milhões de euros



**SANDEMAN**



● **MANUELA TEIXEIRA**

Os enólogos afirmam que os vinhos do Douro são únicos, mas foi o filho mais velho, o inimitável Vinho do Porto, quem iniciou a internacionalização da Região Demarcada do Douro. “Quanto mais velho, melhor”, é a frase popular que define o famoso Vinho do Porto, também chamado de vinho fino.

Em 2010, o Douro vinhateiro produziu 263 mil pipas de vinho, das quais 140 mil foram de Vinho do Porto. A exportação rondou as 115 mil pipas, que corresponde a 315 milhões de euros. E o mercado nacional rendeu 56 milhões.

**Douro produz 263 mil pipas por ano e exporta cerca de metade**

Contas feitas, a produção de vinhos representa 98 por cento do rendimento da região demarcada. São 45 mil hectares de vinha, dos quais 36 mil licenciados para produzir vinhos do Douro, Porto, Rosé, Moscatel e vinhos durienses correntes.

Segundo o presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

(IVDP), Luciano Vilhena Pereira, a actual crise económica poderá afectar ligeiramente o volume de vendas. “Mas a nível da exportação não parece haver problemas. Estamos até a conquistar novos mercados”, frisa.

Actualmente, França, Holanda, Bélgica e Reino Unido são os melhores clientes dos vinhos do Douro. O Vinho do Porto é também muito apreciado nos Estados Unidos, Brasil, África do Sul e, mais recentemente, na Ásia. “O único perigo são as tentativas de imitação do Vinho do Porto. Alguns já arriscaram mas não conseguiram”, refere Vilhena Pereira. “Vamos lá ver se os chineses também vão tentar”, ironiza.

O que faz do Vinho do Porto único e inimitável são as suas características: é encorpado, generoso, de paladar macio e aroma inconfundível. É uma bebida com classe, que conta a história do Douro desde o final do século XVII.

Depois do Vinho do Porto, o Douro Vinhateiro cultivou dezenas

FOTOS: NUNO FERREIRAS/VEGA



■ O homem da Sandeman no alto do vale é uma antiga imagem de marca do Vinho do Porto. A paisagem bucólica convida ao brinde

de castas de vinhos de mesa, que conquistaram também Portugal e o Mundo.

A fama dos vinhos do Douro e em particular do Vinho do Porto foi o motor da promoção turística da região. Desde 2001 que o Douro Vinhateiro é Património Mundial, um título atribuído pela UNESCO. A paisagem cultural no vale do rio Douro, esculpido de vinhas em encostas íngremes, são o postal da região. Nos últimos anos, os empresários apostaram também no rio, com cruzeiros que levam os turistas até ao Peso da Régua, Pinhão e Barca D’Alva. As viagens incluem visitas às caves de Vinho do Porto e quintas de cultivo. ■

**BI DO PRODUTO**

● **PORTO DE HONRA**

O Vinho do Porto é produzido exclusivamente com as melhores uvas do Douro. Os principais centros de produção localizam-se em Peso da Régua e em Pinhão.

● **550**  
litros de vinho é a capacidade máxima de armazenamento de cada pipa de vinho.

● **56**  
milhões de euros foi quanto rendeu a produção no mercado nacional em 2010.



FOTOS: DUBERTUS RESENHOS



ID: 36198494

27-06-2011

**PRÉMIO | ÁSIA E BRASIL**

A Ásia e o Brasil absorvem cerca de 50 por cento dos vinhos que o produtor e enólogo Cristiano van Zeller produz. O Quinta Vale Dona Maria (colheita de 2007) foi eleito o quarto melhor dos 13 néctares de Portugal e França a concurso em Hong Kong.

**45 000**

hectares de vinha. Apenas oito mil hectares não estão autorizados a produzir Vinho do Porto. Os restantes cultivam dezenas de castas de vinho de mesa do Douro, Rosé, Moscatel, entre outros.



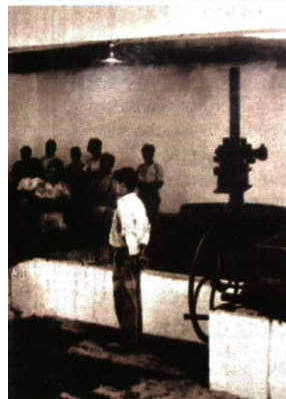
**TRABALHO | SAZONAL**

As vindimas, entre Setembro e Outubro, dão trabalho sazonal a centenas de pessoas fora da região. Alguns vizinhos espanhóis vão trabalhar na colheita das uvas. A época do cultivo requer mão-de-obra mais especializada devido à especificidade de cada casta.

**Amanhã**

Porto de Aveiro tem a totalidade dos navios-fábrica do País

**rar**



**DISCURSO DIRECTO**

**LUCIANO VILHENA PEREIRA**  
Instituto dos Vinhos do Douro

“É o nosso património”

**CM – O Douro Vinhateiro ser Património Mundial faz aumentar as exportações?**

**Vilhena Pereira** – Bastante, sobretudo os vinhos de mesa, porque o Vinho do Porto já tem séculos de notoriedade mundial. Antes de ser Património da Humanidade, o Douro é o nosso melhor património.

**– Como trabalham o futuro?**

– Estamos a realizar vários estudos de perfis dos solos com a abertura de 1500 buracos. É um trabalho em parceria com a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

**– E como defendem a marca?**

– Com muita fiscalização, para travar a saída das castas da região. ■



MIGUEL PEREIRA DA SILVA

**Preservar o passado com os novos vinhos**

■ Fernando Morgado, engenheiro agrário, transmontano de origem e coração, é um dos mais novos vitivinicultores da Região Demarcada do Douro. Criou a marca Quinta de Fiães, com cultivo em Vilar de Maçada, Alijó. O vinho branco Quinta de Fiães é o ex-libris e está inscrito no ranking dos cem melhores vinhos portugueses. Lançou-se no mercado em 1998 e já conquistou vários mercados internacionais.

Habitado à tradição, a família Morgado faz questão de ainda pisar as uvas em tanques, mas apenas por diversão, porque as tecnologias fazem o trabalho maior.

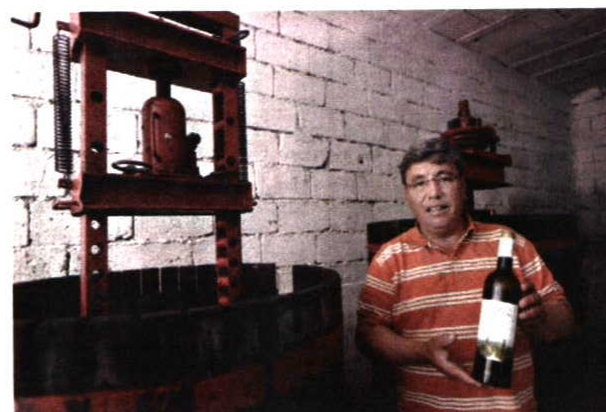
Preservar o passado na construção do futuro é o lema dos Morgado, que estão já a apostar na agro-turismo, com a construção de espaços onde os turistas podem participar no cultivo e também no processo da vindima. “Este ano vamos ter um



O vinho branco Quinta de Fiães está entre os cem melhores

boa colheita. Não houve infestações graves e o tempo tem estado favorável ao desenvolvimento da uva”, explicou ao Correio da Manhã Fernando Morgado.

Os apreciadores de vinhos do Douro definem os Quinta de Fiães como um vinho macio, leve, que se bebe devagar e com prazer. Apesar de ser um maduro, os Morgado gostam de o servir bem frio. ■



Fernando Morgado, engenheiro agrário, aposta na produção dos novos vinhos durienses. Este ano conta com uma das melhores colheitas

**Ciclo Vinho do Douro e Porto**



Preços média	
Vinhos do Douro	Vinho do Porto
Corrente 3 €	Corrente 5 €
Bom 20 €	+ Caro 2500 €
Excelente 80 €	(SION, está esgotado)

Fonte: Elaboração própria

CM

**VINHO: SABOR ESPECIAL À MESA**

■ Os vinhos da região do Douro têm outras utilidades na culinária

● Os vinhos do Douro são excelentes temperos para confeccionar diversos pratos e comida regional. No Douro, quase todos os bons petiscos e doces levam um toque de vinho para dar um gosto especial.



**VINAGRE**  
O mais vulgar produto derivado do vinho não pode faltar nas saladas.



**CARNE**  
As cataplanas de borrego e cabrito, porco e javali bebem muito vinho.



**PUDIM**  
O tradicional pudim francês tem de levar um cálice de Vinho do Porto.

**Sogrape elege melhores castas**

● Há uma grande diversidade de castas do Douro. Um dos maiores produtores, a Sogrape, optou por um número mais reduzido de castas, eleitas pelas suas particularidades. Nas castas tintas, destacam-se a Amarela, Barroca, Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional e Tinto Cão; as castas brancas predominantes são a Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio. ■