



# QUALIDADE, FRESCURA E ELEGÂNCIA EM ANO DESAFIANTE

## Relatório de Vindima 2021

A vindima de 2021 em Portugal foi de boa qualidade e superior em volume a 2020, consequência do ano ameno e com alguma instabilidade, sobretudo na vindima. A Sogrape é a principal empresa de vinhos em Portugal, presente nas principais regiões vitivinícolas - Douro/Porto, Alentejo, Vinhos Verdes, Dão, Bairrada e Bucelas (em Lisboa). Os resultados são bastante positivos, em qualidade e quantidade, refletindo a heterogeneidade do país e perspetivando a boa evolução dos seus vinhos.

Portugal é um dos principais produtores de vinho europeus que cresce em 2021, um ano historicamente baixo a nível mundial. A OIV- Organização Internacional da Vinha e do Vinho estima +1% em 2021 face a 2020, com um volume de 6,5 milhões hectolitros. <https://www.oiv.int/js/lib/pdfs/web/viewer.html?file=/public/medias/8561/en-oiv-press-release.pdf>

### Destaques Sogrape

- Ano de boa qualidade global e com produção superior a 2020
- Muito bons brancos, sobretudo em Bucelas
- Menos produção nos Vinhos Verdes
- Qualidade elevada e produção normal no Dão
- Muito alta qualidade e mais volume no Alentejo
- Vinhos do Douro e do Porto de muita qualidade

#### 2020-2021 em Portugal

O IPMA-Instituto Português do Mar e Atmosfera qualificou o **Inverno** como quente e com precipitação normal. O tempo muito frio e seco do Natal e início do ano deu lugar a chuva e temperaturas superiores ao normal em fevereiro. A **primavera** foi muito quente e muito seca para o normal, mas teve variações regionais importantes que afetaram o despertar e desenvolvimento da vinha. Em vários locais, sobretudo a norte e na orla atlântica, houve frio e chuva durante a floração. Maio foi mais fresco do que o habitual, registava-se seca a Sul e no Nordeste houve eventos extremos localizados. O **verão** foi considerado normal e seco, mas a diversidade de situações pelo país foi grande. Em junho houve precipitação forte e granizo no interior centro e norte, e em agosto uma onda de calor a sul. As temperaturas mínimas estiveram sempre abaixo da média e julho foi mais fresco do que o normal. As condições amenas favoreceram boas maturações, mais lentas em zonas mais frescas, criando boas expectativas. A instabilidade climática em setembro marcou a fase final do ciclo e as **vindimas**. Portugal tem uma dimensão pequena, mas a ampla diversidade das suas regiões foi bem evidente em 2021. Locais mais precoces ou que tiveram vindimas secas puderam fazê-las com calma e com bons resultados. Em locais mais tardios e afetados pelo tempo instável, as vindimas foram mais desafiantes na vinha e na adega, obrigando a gestão cuidada dos tempos de maturação e corte, e das chuvas. O tempo quente e seco de outubro (“pena já vir tarde”) permitiu à videira finalizar bem o ciclo e ganhar mais energia para 2022. No final de contas, o balanço do ano é positivo.

- **Sogrape no Douro**

Luís Sottomayor, enólogo responsável pelos vinhos Douro e Porto da Sogrape, diz que a vindima de 2021 foi desafiante, mas originou «**vinhos muito aromáticos, frescos e elegantes, com boa qualidade e quantidade**». A produção da Sogrape aumentou 26% em relação a 2020, superior à média da região que sobe cerca de 20%.



No Douro, o ano foi classificado como “normal e seco” para a média da região. O inverno chuvoso criou boas reservas de água no solo, e a primavera suave viabilizou uma nascença saudável, apesar de heterogénea. As vinhas tiveram grande vigor vegetativo, obrigando a controlar excessos e infestantes. A pressão sanitária foi menor do que em outros anos, mas a recorrência de dias encobertos, com temperaturas agradáveis e humidade alta, promoveu algum oídio. Apesar disso, houve condições e “tempo para cuidados extra para lá do essencial”, como refere José Manso, responsável pela viticultura da Sogrape na região. O ano foi “trabalhoso” nos mais de 600ha de vinhas da empresa, mas elas retribuíram com mais resistência e harmonia. Ao longo do ciclo, alguns eventos meteorológicos extremos (trovoadas, chuvas intensas, granizo “bolas de golfe”) causaram estragos sérios, mas localizados (enxurradas, derrocadas e destruição de colheitas). Nesta roleta russa, as várias quintas da empresa foram poupadas. A vasta diversidade de condições nas quintas e na região refletia-se nos diferentes estados fenológicos das videiras, com bastante heterogeneidade dependendo de castas e locais. No geral, o verão ameno e de noites frescas promoveu boas maturações e muito equilibradas. As expectativas eram elevadas, prevendo-se uma colheita de grande qualidade e quantidade normal para a média da região.

A vindima da Sogrape foi longa, iniciando a 23 de agosto com as uvas Moscatel da Quinta do Seixo (colhidas 2,5 semanas mais tarde do que em 2020), e terminando no final de outubro nas quintas mais a este.

“**As uvas estavam com um sabor extraordinário**”, as brancas e as tintas, comenta Luís Sottomayor. No início, pensava que era “para aguentar e ir fazendo a vindima tranquilamente, porque as uvas estavam em ótimo estado sanitário, com frescura, com acidez e com equilíbrio”. Entusiasmado, lembra o que sentiu ao provar uns bagos de Tinta Francisca e de Touriga Fêmea na Quinta do Seixo (Pinhão) em agosto – “foi a primeira vez, nunca tal me tinha acontecido – estavam com um aroma e intensidade aromática extraordinárias...”, e o olhar revela o que as palavras não conseguem dizer.

“A vindima começou muito bem e com calma”, ao ritmo das maturações. As primeiras chuvas, no início de setembro, forçaram a andar ainda mais devagar para deixar as uvas recuperar. As semanas seguintes repetiram o padrão meteorológico, alternando bom tempo e chuva, a causar inquietação.



**“Há vinhos de qualidade por toda a região, nascidos antes e depois das chuvas”, afirma Luís.**

Quanto a brancos, há “bons vinhos, com boa fruta e frescura”, desde os planaltos de Vila Real (Baixo Corgo) às vinhas das zonas da Meda e da Quinta do Sairrão (São João Pesqueira, Cima Corgo). Em locais mais altos e frescos, sobretudo acima de 500-600m, foi preciso esperar que a fruta atingisse o ponto correto. Muito bem-adaptadas a estes locais, castas como a Rabigato, de película dura e bago pequeno, aguentaram bem o tempo extra, dando mostos ótimos. As uvas mais avançadas e com película mais fina, sobretudo em zonas baixas, tinham risco acrescido a cada chuvada e pediam colheita rápida. A vindima manual é um desafio recorrente na região, um trabalho moroso e que exige muita mão-de-obra, mais escassa a cada ano que passa.

Luís refere também os **“tintos de qualidade e muito interessantes, sobretudo no Douro Superior”**.

A Quinta da Leda (Foz Coa) teve uma vindima longa, quase o dobro do tempo normal, mas que valeu a pena. As uvas próprias foram colhidas entre 2.set-14.out, mas depois a adega continuou a receber uvas de viticultores selecionados na região. Plantada exclusivamente com castas tintas numa grande variedade de locais, os 160ha de vinha da Quinta da Leda tiveram uma maturação calma, com noites frescas. Setembro foi atípico, mais frio e mais chuvoso do que é normal nesta sub-região. Na quinta, poucos dias do mês estiveram acima dos 30º-32ºC e durante a vindima caiu 1/4 da pluviosidade anual (100mm/setembro de  $\cong$ 470mm anuais). Fruto do ciclo ameno e do cuidado na vinha, as uvas estavam em ótimas condições, muito frescas e saborosas. A colheita começou devagar, com todo o tempo do mundo para escolher castas e talhões no ponto ideal. As primeiras a ser vindimadas foram as Tintas Roriz e Barroca, e castas menos comuns, como a Tinta Amarela ou Bastardo. O ritmo de vindima aumentou depois das segundas chuvas (13 e 25.set) seguindo a cadência de maturação. Castas como a Touriga Nacional resistiram bem e deram vinhos de muita qualidade, antes e depois das chuvas.

O conhecimento profundo de castas e locais, a boa gestão dos tempos de vindima e alguma fé (“se São Pedro nos ajudar”), compensaram. A ampla diversidade de condições do Douro mostrar a sua riqueza, num ano bem diferente do anterior. O fresco 2021 realçou zonas mais baixas e mais cálidas, ao invés do seco e abrasador 2020. Sem surpresas, as vinhas velhas (como as da Quinta do Caêdo e da Quinta do Seixo) também estiveram excelentes.

Por toda a região há “vinhos de grande qualidade, muitos bons, muito interessantes e elegantes, com razoável estrutura e muita fruta”. Luís diz que **é um ano “muito promissor” para o Douro**, e está “muito otimista” quanto à sua evolução. Boas notícias, pois, para os vinhos Casa Ferreirinha.

Quanto aos vinhos do Porto, a opinião é idêntica e com um extra importante – **“o perfil elegante e com boa acidez do ano é ideal para envelhecer e criar Tawnies de muita qualidade”**.

Este feliz remate faz refletir sobre o longo trabalho de criação de Portos Tawny Velhos. A sua qualidade e perfil refletem a seleção atenta, desde o início até aos lotes finais, passando por décadas a afinar em caves centenárias. Com saber e visão, Luís e a sua equipa reforçam e cuidam as excecionais caves de vinhos Sandeman, Ferreira e Offley para futuro, continuando o legado de muitas gerações anteriores. Talvez daqui a umas décadas, e já jubilados, recordem estórias desta vindima exigente, inspirados por um delicioso Porto Tawny Velho...

- **Sogrape no Alentejo**

Luís Cabral de Almeida, enólogo da Sogrape no Alentejo, considera 2021 **“um ano mais elegante e de muito boa qualidade”**, superior em quantidade a 2020. A produção na Herdade do Peso aumentou significativamente, bem acima dos +10% previstos para o total da região do Alentejo.



Luís Cabral de Almeida fala de um ano fantástico para a vinha no Alentejo, “mau para a praia, mas para a uva foi excepcional”. A Herdade do Peso teve um ano “muito amigo do viticultor”. A chuva caiu no tempo certo, criando boas reservas de água no solo, e o seco calor primaveril permitiu uma boa floração/frutificação. Com tempo estável, as videiras cresceram de forma harmoniosa e equilibrada, sem grandes pressões fitossanitárias. As intervenções na vinha puderam seguir o seu ritmo natural e as plantas refletiram os cuidados recebidos, mostrando-se saudáveis e resistentes, requerendo menos rega e aplicada mais tardiamente. O verão foi ameno, sem temperaturas exageradas, raramente acima dos 35°C (ao invés do calor excessivo de 2020), e noites frescas, uma combinação ideal para a boa evolução das uvas. Duas semanas de calor intenso no início de agosto (38°C a 43°C) criaram algum impasse na maturação, recuperada assim que as temperaturas baixaram um pouco. O ano de feição e o apurado trabalho de viticultura permitiram ganhos de produção importantes, maximizados pela versatilidade da nova adegas. Quanto à vinha nova, plantada em 2020, “está linda”!

Na **Herdade do Peso (Vidigueira)**, a vindima começou com brancos a 11 de agosto e acabou a 23 de setembro, sob tempo seco e sem surpresas, ocasionalmente esperando que algum talhão mais atrasado atingisse a qualidade desejada. A colheita à máquina, sobretudo noturna (00:00-07:00), e a seletiva vindima manual das parcelas especiais, garantiram a melhor qualidade das uvas na entrada à adegas.

Cortesia do ciclo favorável e do julho mais fresco, as uvas preservaram uma excelente acidez natural, com níveis até “surpreendentes”. O resultado são **“vinhos com boa fruta e bons taninos, muito completos, com princípio, meio e fim”**. Os perfis são distintos do grande ataque, poder e volume típicos da região em anos mais quentes, mas são muito elegantes com final muito longo de excelente qualidade. Luís fala de vinhos **“com acidez e equilíbrio fora do normal”**, da qualidade de brancos e rosés (“frescos e aromáticos”) e, como destaques do ano, elege a Touriga Nacional (“lado mais arbustivo”), a surpresa da Petit Verdot (“profundidade, aroma algo selvagem”) e a **consistência da Alicante Bouschet**, a rainha das planícies e das serras alentejanas, a dar “algo excepcional” em talhões já icónicos (3, 4, 21) da Herdade do Peso.

Ainda no Alentejo, passando da planície à serra, ano muito bom também para a Quinta do Centro (Portalegre), na Serra de São Mamede. O ciclo igualmente favorável e ameno promoveu boas maturações e excelente acidez natural nas uvas. A vindima iniciou mais tarde e durou um mês, entre 1.set-1.out. Também aqui merecem destaque os tintos de Alicante Bouschet e Grand Noir (“longos em boca, com menos entrada e mais final”), a Trincadeira (“com estrutura e longa em boca”), e os brancos de vinhas velhas (“dos melhores até agora!”).

Luís diz que **“foi um ano quase brilhante no Alentejo, com vinhos muito bons e que nos vão alegrar muito”**.

- **Sogrape no Dão**

Beatriz Cabral de Almeida, responsável pela enologia da Quinta dos Carvalhais, diz que **“2021 foi um ano ‘clássico’ do Dão, desafiante e trabalhoso, que deu origem a vinhos delicados, frescos e elegantes”**. A Quinta dos Carvalhais quase duplicou a produção própria relativamente ao reduzido 2020, e a região sobe cerca de 35%.



A Quinta dos Carvalhais junto a Mangualde está plantada com as castas brancas e tintas tradicionais da região, com destaque para Encruzado, Touriga Nacional e Alfrocheiro. A área total de vinha é de 50ha, tendo mais de metade sido replantada em 2020 (28ha), em substituição da área afetada pelos incêndios de 2017. Para a equipa de viticultura, liderada por João Vasconcelos Porto, “o ano foi fantástico para a vinha nova”. Beatriz concorda dizendo que “está em grande crescimento e muito bonita”, e sonha já com uvas a partir de 2022-23. Por agora, conta somente com a vinha mais estabelecida. O ciclo vitícola decorreu “normal e sem grande pressão de doenças”, embora afetado por temperaturas baixas e chuva em momentos cruciais, como a floração e o vingamento. Apesar de alguma heterogeneidade resultante, o potencial produtivo foi muito equilibrado e superior a 2020. Os trabalhos decorreram no tempo certo e a videiras estavam saudáveis, apesar de algum atraso devido ao julho mais fresco que o normal, com poucos dias acima de 30°C. A chuva que caiu em 11 de agosto foi benéfica, refrescando e hidratando a vinha, toda ela sem rega e cuidada em modo de Produção Integrada. O Dão é uma região moderada, com verões de dias quentes e noites frescas, ideais para amadurecer as uvas e preservar a sua acidez. No equinócio, a mudança de tempo é habitual e um risco ao qual a região está habituada.

No final de agosto as maturações decorriam longas e calmas, e as expectativas eram boas. **“O ano prometia ser uma loucura, mas depois veio a chuva”**, lembra Beatriz. E complicou a fase final do ciclo. A vindima foi faseada, ao ritmo das uvas. Entre 1-3 setembro foram colhidas Tourigas Nacional para rosé e as parcelas mais avançadas de Gouveio; Jaen foi colhida em dois dias na semana seguinte, e só a partir de 13 de setembro a vindima avançou “em força”, até 7 de outubro. Como sempre, a adega da quinta recebeu uvas de viticultores selecionados na região, numa parceria cada vez mais próxima com a Sogrape que, a cada ano, aprofunda também o seu conhecimento dessas vinhas e *terroirs*. Em ano de mais nascença, com menos doenças e sem geadas, a sua produção média também aumentou (cerca 50%).

**A vindima foi “trabalhosa e desgastante”**, admite a enóloga. Obrigou a cuidado ainda mais apurado, a atenção redobrada na vinha e a muito trabalho de pormenor e seleção na adega (da mesa de escolha a todos os detalhes de fermentações e estágios). A alternância entre dias de bom tempo e de chuva gerou um misto de emoções, ora confiante ora apreensiva. O resultado final deixa Beatriz contente. **“Temos bons vinhos”** e mais produção. Os brancos e rosés foram vindimados mais cedo, sob tempo seco, e estão muito suaves e aromáticos. Os brancos de Encruzado são elegantes, com estrutura, frescos e delicados. Quanto a tintos, os de Alfrocheiro são bem característicos, “com notas arbustivas, de bosque, alcachofras e cogumelos frescos”, e os de Touriga Nacional mostram também muita elegância, “com cores mais suaves e notas de fruta silvestre, resina e pinhal”.

Beatriz está orgulhosa pelo trabalho realizado em mais um ano complicado para a região. Realça o carácter **“delicado e suave, com estrutura, frescura e elegância”** dos vinhos, e revela que tem muito boas expectativas para os primeiros lançamentos, já na próxima primavera.

- **Sogrape nos Vinhos Verdes**

António Braga, responsável pela enologia da Quinta de Azevedo e pelos Vinhos Verdes da Sogrape, fala de um **“ano desafiante, com menos produção, mas com bons resultados”**, efeito do ciclo fresco e com chuva em momentos decisivos. A quantidade baixou significativamente, com -40% relativamente à média da Sogrape nos últimos 5 anos. A região registou fortes quebras na faixa litoral e alguns aumentos no interior.



A Quinta de Azevedo localiza-se junto a Barcelos, na faixa Atlântica, a uns meros 20km do mar (sub-região Cávado). Os seus 34ha de vinha estão plantados exclusivamente com castas brancas – Loureiro (23ha), Alvarinho (10ha) e vinha mista (1ha).

A nasçença foi abaixo da média e a floração decorreu sob tempo frio e chuva, resultando num vingamento menos uniforme do fruto. Com bastante água no solo, as plantas cresceram rapidamente, assim como toda a vegetação, exigindo atenção constante da equipa de viticultura e repetidas intervenções em verde. O tempo húmido favoreceu doenças fúngicas, como o míldio, exigindo mais tratamentos preventivos, muitas vezes dificultados pela chuva que caiu até mesmo durante os meses de junho e julho. A condução das vinhas da quinta (cordão bilateral, com ampla parede foliar vertical) promoveu a boa exposição e arejamento das videiras, e alguns dias mais quentes no verão permitiram recuperar parte do atraso provocado por dias de temperaturas baixas e encobertos. Regiões frescas como esta estão habituadas a maturações e vindimas mais tardias, com ciclos a terminar sob a ameaça de chuva. Um risco recorrente...

Na Quinta de Azevedo previa-se uma colheita de menor quantidade e mais tardia, mas António recorda que foi preciso gerir as expectativas de maturação devido à perspetiva de chuvas. A vindima decorreu entre 9 e 22 de setembro, com alguns dias de paragem para permitir às uvas atingir a maturação desejada e recuperar das chuvas alternadas e recorrentes que caíram a cada 3-4 dias desde o início do mês.

As uvas da casta Alvarinho tendem a amadurecer mais cedo e, em geral, tiveram **“bons resultados”**, com mais qualidade e um pouco mais de produção nas vinhas mais jovens (8ha plantados em 2017). As uvas de Loureiro (predominantes na quinta) estavam mais atrasadas, mas, assim que atingiram a maturação, foi feita uma vindima rápida para evitar perdas de qualidade. O resultado foi bom apesar do ano difícil e António diz que os **“mostos muito elegantes e delicados originaram vinhos limpos e aromáticos”**.

Numa região com estas características e desafios, António destaca o benefício de ter adegas modernas e bem equipadas, como a da Quinta de Azevedo, toda ela está orientada à obtenção rápida e suave de mostos limpos, fermentados sem contacto de películas e protegidos de oxidações. Os ganhos de qualidade são evidentes em anos difíceis como este. A boa gestão da adega e da vindima dos viticultores com quem a Sogrape trabalha foi também essencial para garantir bons resultados, dada a muita pressão colocada pelo tempo instável na faixa litoral. Efeito conjugado da menor nasçença, do míldio e chuvas, o volume de produção baixou 43% vs 2020.

António Braga diz que foi uma vindima exigente (**“das mais complicadas”** da sua carreira, e já lá vão 23!), **“menor em quantidade, mas com boa qualidade atendendo ao ano”**, e espera uma boa evolução dos vinhos.

- **Sogrape em Bucelas (Lisboa)**

António Braga, enólogo da Sogrape para a região de Lisboa, fala de um “ano muito bom na Quinta da Romeira (Bucelas), com brancos de muito alta qualidade e muito promissores”, efeito do ciclo favorável. A produção aumentou 18% na quinta, mas prevê-se que esteja em linha com o ano anterior na ampla região de Lisboa.



A histórica Quinta da Romeira é a principal propriedade da emblemática região de Bucelas, a poucos quilómetros de Lisboa. Tem 75ha de vinha plantada a diferentes atitudes, em encostas com várias exposições e tipos de solo. Aqui, o ano correu de feição e sem sobressaltos. O inverno foi ameno e choveu no tempo certo, “como não chovia há alguns anos”, criando boas reservas de água no solo. A primavera sem chuva e com temperaturas favoráveis permitiu a boa floração e vingamento do fruto, prometendo uma boa produção. O verão manteve a tendência de temperaturas não demasiado elevadas, poucas vezes a atingir os 32°C-35°C, e sem risco de escaldões, como no quente 2020. As noites foram sempre frescas, promovendo boas maturações e preservando os ácidos naturais da uva. O ano benigno e sem pressões fitossanitárias permitiu à equipa de viticultura intervir no tempo certo, e continuar o importante trabalho de recuperação das vinhas iniciado após a compra da Sogrape em 2019. A vinha retribuiu o cuidado e os “mimos”, apresentando-se muito saudável, com mais energia e vigor, e mais produção.

António Braga diz que, na sua área de influência, a **Quinta da Romeira foi “a estrela”!**

O ano ameno e com menos chuva criou fruta sã e com maturações muito equilibradas. A casta Arinto domina a plantação e, apesar da diversidade de exposições e encostas, as uvas tendem a ficar prontas quase todas ao mesmo tempo. Em 2021, o atempamento gradual das uvas ampliou a janela de vindima, e o maior conhecimento dos Arintos e *terroirs* da quinta, acumulado nestes 3 anos, contribuiu também para o seu corte no ponto ótimo. A vindima iniciou a 1 de setembro e durou um mês, de forma fluída e sob tempo seco. Foi testada a colheita mecânica, com sucesso, e o ritmo mais calmo permitiu fazer algumas experiências na adega, melhorada este ano com novos equipamentos. António fala de uma vindima muito enriquecedora, em termos de conhecimento e dos vinhos criados. “**Temos Arintos muito bons**, com muita expressão de fruta, muita textura, cremosidade e muita presença de boca”. É um ano de muita qualidade e “com muito potencial” para a gama atual de vinhos da marca, e permite até pensar na “possibilidade de coisas novas, coisas diferentes”.

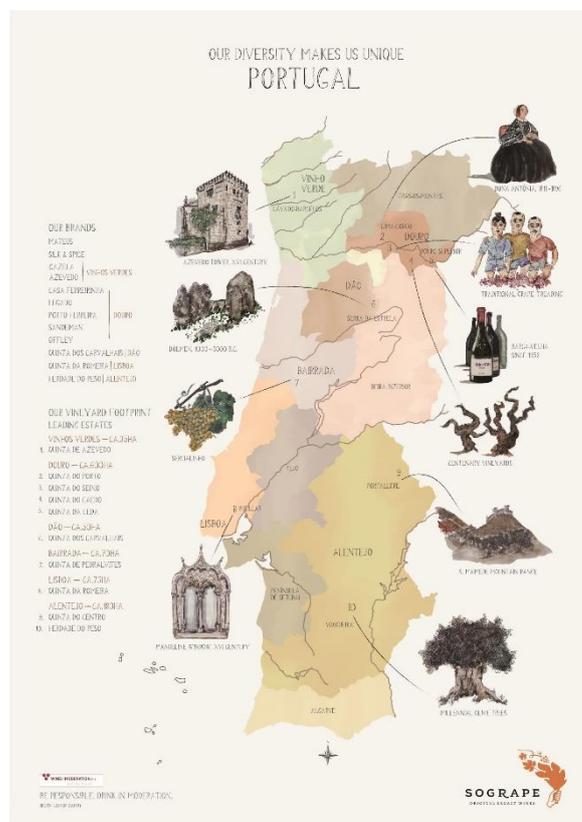
As estrelas estavam alinhadas na Quinta da Romeira, havendo “**muito boas expectativas para estes vinhos**”.

---

• **Outras regiões**

**Bairrada/Beira Atlântico** (na faixa atlântica central de Portugal) e **Trás-os-Montes** (no interior nordeste, junto ao Douro) são zonas de produção essenciais para os vinhos da marca **Mateus**. Nestas regiões, a Sogrape compra anualmente uvas a centenas de viticultores locais, vinificadas nas adegas da empresa na Anadia e na Bemposta, respetivamente. A direção de enologia é da responsabilidade de António Braga que fala de “**rosés com bom potencial**” nascidos nas duas origens, como esperado.

Na Anadia (Bairrada) há boas bases para vinhos tranquilos e espumantes, de qualidade, aromáticos e com muita frescura. Estima-se uma diminuição de produção de 5% na região. Na Bemposta (Trás-os-Montes) as uvas estavam também muito equilibradas e em boas condições, pouco afetadas pelas chuvas, dando igualmente bons mostos, “em qualidade e quantidade”. A produção da Sogrape está praticamente em linha com 2020 (-1%), enquanto a região regista um decréscimo de 5%.



No coração da **Bairrada**, Anadia, a Quinta de Pedralvites integra a Sogrape desde 1980. Os seus 63ha de vinha, maioritariamente plantados com castas brancas da região – Maria Gomes, Bical, Arinto, Cercial, etc. –, incluem 2,5ha de Sercialinho, uma casta muito rara que provou a sua excelente qualidade em dois vinhos excecionais da “Série Ímpar”.

Como em outras regiões da faixa oeste atlântica, o ano foi ameno, mas instável e com chuva a dificultar o ciclo vitícola. A vindima iniciou a 24 de agosto e durou um mês, marcada a partir de 7 de setembro pela chuva quase diária. Neste período caiu o equivalente a 10% da precipitação média anual (95mm em 3 dias!! [13-15.set]).

Apesar destes contratemplos, António Braga faz uma avaliação bastante positiva e fala de “**brancos de grande intensidade aromática e muito boa acidez**”, resultado das maturações equilibradas deste ciclo fresco. Um dos seus destaques é a casta Sercialinho que, muito confortável com o ano e beneficiando do tempo ameno, estava em grande forma e produziu vinhos excelentes”.



## • Conclusão

Em Portugal, a Sogrape tem propriedades em 6 regiões vitivinícolas e trabalha com mais de dois mil viticultores, garantindo o acesso consistente a uvas da melhor qualidade e com variedade. **A avaliação do ano é positiva, fruto de muito trabalho na vinha e na adega**, mas deixa notas para reflexão rumo a um futuro mais sustentável.

O país é pequeno, mas as diferentes situações e resultados ilustram a diversidade de regiões e locais, num ano por todos considerado “desafiante”. Os eventos meteorológicos extremos repetiram-se, com custos elevados e perdas localizadas de colheitas e vinhas. À imprevisibilidade da meteorologia (o novo “normal”?) somou-se a escassez de mão-de-obra, mais relevante a cada ano que passa. A viticultura é uma atividade exigente e a céu aberto, e os *timings* e qualidade da intervenção fazem toda a diferença para obter bons resultados. Este ano confirmou a necessidade de encontrar alternativas viáveis e atrair trabalhadores, especialmente em regiões de difícil mecanização e sobretudo durante o período de vindimas.

O ciclo 2021 mostra também a importância das opções e investimentos feitos pela Sogrape nas vinhas e adegas. A escolha cuidada e conhecimento profundo de castas e *terroirs*, em vinhas próprias e nas regiões onde atua, são essenciais. O reforço e excelência do trabalho das equipas de viticultura vêm garantindo maior diferenciação e qualidade nas vinhas, cada vez mais capazes de resistir aos desafios dos ciclos. Enólogos experientes e adegas bem equipadas permitem responder às exigências das vindimas e obter bons resultados, até em anos difíceis. As relações da Sogrape com os seus viticultores são igualmente fortalecidas anualmente, criando melhor futuro.

A situação de pandemia Covid-19 manteve-se, mas causou poucas perturbações, graças à vacinação e à boa adaptação das equipas que cumpriram os rigorosos planos de contingência adotados. Pelo 2º ano consecutivo, o esforço compensou e a vindima decorreu sem incidentes em todas as adegas da Sogrape em Portugal.

Agora que os vinhos iniciam estágios e perspetivam boas evoluções, é tempo de respirar fundo e recuperar da **vindima heterogénea e desafiante de 2021, recompensada por bons vinhos em todo o país**.

Lígia Marques  
Wine Educator, Sogrape  
Novembro 2021