

VINDIMA DE QUALIDADE E VOLUME

- ANO AMENO, CICLO FAVORÁVEL, INSTABILIDADE NA VINDIMA -

Relatório de Vindima 2023

A colheita 2023 em Portugal é de qualidade alta a muito alta e volume variável por região, resultado do ciclo globalmente ameno, eventos meteorológicos extremos e instabilidade durante a vindima.

A Sogrape é a principal empresa de vinhos em Portugal, com c.1.000 hectares de vinhas em seis regiões de referência, onde nascem os seus DOCs Alentejo, Bairrada, Bucelas, Dão, Douro e Porto, e Vinho Verde. Adicionalmente, compra uva a mais de 2.000 viticultores no país. A produção própria é de qualidade alta, reflete as condições do ano nas várias quintas e regiões, dando boas expectativas quanto à evolução dos vinhos.

Em Portugal, o IVV-Instituto da Vinha e do Vinho previa em julho [\[IVV-Previsão de Colheita 2023\]](#) uma colheita de boa qualidade e superior em volume à anterior, resultado do ano favorável. O verão ameno (ao invés do calor extremo sentido em grande parte da Europa) fez antecipar os ciclos e maturações, com boas previsões. Alguma instabilidade e as chuvas intermitentes na vindima mudaram as expectativas. Em várias regiões, as vindimas precoces evitaram perdas mais significativas causadas pelo mau tempo. [Dados finais IVV previstos para dezembro 2023]

❖ Destaques Sogrape

- **Branco de muita qualidade e menos volume nos Vinhos Verdes**
ano húmido e desafiante, ciclo antecipado e vindima precoce
- **Branco de muita qualidade e mais produção em Bucelas**
ano favorável, com tudo a acontecer no tempo certo
- **Qualidade alta a muito alta e mais volume no Dão**
ciclo favorável, vindima precoce antes do pior das chuvas
- **Produção de muito boa qualidade e menos volume no Alentejo**
ciclo favorável e promissor, afetado pelo calor excessivo de agosto
- **Qualidade alta a muito alta e boa produção nos Vinhos do Douro e Porto**
ciclo favorável e boas previsões, eventos extremos, instabilidade na vindima



❖ Douro

O ciclo 2023 foi diferente do anterior (muito quente e seco) na “normal atipicidade” da região. Luís Sottomayor, enólogo dos vinhos do Douro Sogrape, lembra que este ano *“tivemos muita água, muita chuva, noites frias, dias quentes, enfim tivemos aquilo que há muito tempo não tínhamos e começámos a vindima extremamente otimistas”*. Em resultado, *“os primeiros vinhos nasceram muito bem”* (brancos, rosés e tintos), mas depois foi preciso estar atento às chuva(da)s de setembro, e adaptar para ver o que se seguia. As equipas estão habituadas a desafios e, no final, *“há vinhos com muita concentração, boa fruta e muita intensidade”*, e volumes superiores à colheita anterior.

A diversidade de perfis de vinhos – por quintas, parcelas, castas, vinhas velhas ou novas, datas de vindima, técnicas de vinificação – deixam Luís *“convencido que vamos ter um excelente ano”*, em vinhos «Douro» e «Porto».

A Sogrape tem várias quintas de referência e grande diversidade em quase 600ha de vinha sob o seu cuidado. O inverno chuvoso e primavera amena permitiram a boa nascença e evolução da vinha. Apesar da menor pressão, foi necessário prevenir doenças (míldio) e controlar pragas mais presentes (cicadela). Eventos extremos e tormentas localizadas são cada vez mais frequentes na região e ocorreram aleatoriamente. Ex: Quinta da Muxagata (Sogrape), 15’ de granizo e chuva intensa (67mm) destruíram >80% da produção. Em julho e parte de agosto, um final de ciclo sem temperaturas excessivas promoveu boas maturações, criando uvas muito equilibradas, em qualidade e quantidade. A chuva surgiu, benéfica, inócua ou prejudicial dependendo dos locais e intensidades. A vindima própria, toda manual, durou quase dois meses entre 17 de agosto e 11 de outubro. Os volumes de produção são superiores ao diminuto 2022, com crescimentos quer nas quintas próprias quer nas uvas compradas pela Sogrape a muitos viticultores por toda a região.

❖ Alentejo

Enólogo da Sogrape no Alentejo, Luís Cabral de Almeida estima que *“vamos ter vinhos muito bons”*. Os brancos e rosés são *“vinhos com muita fruta, muito atrativos e equilibrados, com boa acidez e boa frescura”*. Nos tintos, Luís destaca *“Alicante Bouschet muito bons, Petit Verdot e Tinta Miúda”* de qualidade, a validar a opção feita por castas de ciclo longo que, ao atempar mais tarde, beneficiam das noites mais frescas nas maturações. As vinhas novas no sistema tradicional de vaso/gobelet, mais protegidas do sol, mostraram bons resultados e *“a fruta é realmente diferente, muito mais viva”*, com um sabor que permite pensar em ter coisas diferentes. *“É um ano muito bom”*, de apostas ganhas.

Na Herdade do Peso, Vidigueira, o ciclo iniciou seco, houve menos nascença e menor vigor. Dias frios (-4°C) e geadas em março causaram alguma perda, mas depois a primavera quente ajudou à boa evolução das videiras, apoiada por rega criteriosa nos seus 160ha. O ano foi desafiante ao exigir muita intervenção em tempo útil (devido à rapidez de crescimento de plantas e ervas), sem doenças, mas com pressão de ácaros. Um *“julho espetacular, fora do normal a nível de temperaturas noturnas”*, raramente >14°-16°C, permitiu ótimas maturações nas castas mais precoces. O calor intenso de agosto dificultou o final do ciclo com *“duas semanas que castigaram a vinha (e as pessoas!)”*, mas o trabalho rigoroso na vinha criou videiras saudáveis que, apesar de tudo, conseguiram dar boa fruta. A vindima na Herdade decorreu entre 2 de agosto e 21 de setembro. Os volumes de produção própria e de uva comprada a viticultores vizinhos são inferiores à colheita anterior, consequência da menor nascença e das temperaturas altas que fizeram baixar o peso das uvas.



❖ Vinhos Verdes

Diogo Sepúlveda, enólogo da Quinta de Azevedo define 2023 como *“altamente desafiante para as equipas”* na vinha e adega. Foi exigente e trabalhoso, mas compensou e *“estamos muito contentes”*. As uvas, exclusivamente brancas, colhidas à mão e à máquina antes do pior das chuvas, chegaram em ótimo estado de maturação e com muito equilíbrio entre acidez, açúcares e parte aromática. Os *“vinhos resultaram muito bem”*, refere Diogo, *“com ótimos perfis aromáticos, em linha com o pretendido para os Loureiros e Alvarinhos da quinta”*.

A chuva, humidade e conseqüente risco de doenças foram uma constante nesta quinta da Sogrape, em Barcelos, situada na faixa atlântica da Região dos Vinhos Verdes. A atenção e cuidado foram essenciais, com muitos tratamentos de prevenção e intervenções. Água no solo e temperaturas amenas aceleraram o ciclo nos 34ha de vinha, e anteciparam a vindima. Foi das colheitas mais precoces na quinta, iniciada a 28 de agosto e concluída a 13 de setembro, antes do pior das chuvas. Tivemos menos produção devido à menor nascença, à pressão fitossanitária, e a algum escaldão nos Alvarinho causado por dias muito quentes (+39°C) em agosto. Este ano, a Sogrape selecionou mais viticultores na região aumentando a produção em uva comprada.

❖ Dão

Na Quinta dos Carvalhais, Beatriz Cabral de Almeida fala de uma vindima de extremos e ano trabalhoso, mas está *“muito contente”* com os resultados. Destaca os *“Encruzados, muito elegantes e frescos”*, os *“rosés com boa complexidade de nariz e boca”* e *“a consistência dos tintos”* de Alfrocheiro e Touriga Nacional. As vinhas novas estão *“ótimas!”*, atemparam mais cedo e começam a mostrar a sua identidade. *“É espetacular poder ter esta diversidade!”* confirma Beatriz.

Situada em Mangualde, esta quinta da Sogrape tem 54ha de vinha, 28ha replantados desde 2020. O ciclo equilibrado fazia antever uma boa colheita, até que dias de muito calor no final de agosto e chuvas em setembro alteraram as previsões. Após um verão seco e dias de calor extremo (+44°C) as primeiras chuvas de setembro, comuns na região, foram benéficas para as uvas, colhidas em excelente condição. A vindima iniciou cedo, a 23 de agosto e durou até 21 de setembro. A sucessão das chuvas obrigou a ajuste constante e a maior seleção na vinha e na adega. A experiência das equipas e antecipação evitou o pior das chuvas e deu bons resultados. Os volumes da Sogrape são superiores a 2022, em produção próprias e nas uvas compradas.

❖ Bucelas

Luís Cabral de Almeida, assumiu em 2023 a enologia da Quinta da Romeira, Bucelas, e confirma que *“temos vinhos excelentes, e há boas razões para isso”*. A pouca distância do mar e de Lisboa, a emblemática quinta tem 75ha de vinha, sobretudo de Arinto. O ciclo favorável criou *“fruta saborosa, com a natural acidez da região, francamente viva e equilibrada”*, que permitiu muitas opções de trabalho na adega para elaboração de vinhos brancos e espumantes. *“O vinho promete!”* afirma.

As chuvas de inverno deixaram bastante água no solo e o tempo ameno favoreceu a boa evolução das videiras nas múltiplas exposições da quinta. O trabalho meticuloso na vinha preveniu doenças, controlou pragas e geriu coberto vegetal. Alguma chuva no verão manteve as plantas verdes e sãs, criando fruta excepcional. A vindima antecipou um pouco e decorreu com normalidade, entre 22 de agosto e 25 de setembro. Os volumes de produção são superiores ao seco 2022, nas uvas da quinta e nas compradas aos lavradores na região.