QUALIDADE MUITO ALTA E MENOR QUANTIDADE

- Relatório de Vindima 2024 -

Portugal teve uma colheita de qualidade acima da média e produções variáveis por região, resultado do ano chuvoso e ameno, e da pouca instabilidade na vindima.

A Sogrape é a principal empresa de vinhos em Portugal, com c. 1.000 hectares de vinha em seis regiões de referência – Alentejo, Bairrada, Bucelas, Dão, Douro/Porto, e Vinhos Verdes –, e compra uva a mais de 2.000 viticultores no país. A elevada qualidade da colheita reflete as condições do ano, da diversidade dos locais e do trabalho meticuloso, e cria as melhores expectativas para a evolução dos vinhos.

Em julho, o IVV-Instituto da Vinha e do Vinho estimava -8% em volume relativamente a 2023 em Portugal, efeito do tempo instável que afetou várias fases do ciclo e favoreceu doenças. A previsão de 6,9 milhões hectolitros está na média dos últimos 5 anos [IVV-Previsão Colheita 2024]. O verão ameno permitiu maturações equilibradas, e as vindimas decorreram calmas até meados de setembro. Entre 15-19.set o tempo seco e ventos fortes causaram incêndios devastadores no centro e norte do país (arderam >135.000ha) e as chuvas e instabilidade pós-equinócio afetaram alguns finais de colheita. [Dados finais IVV previstos para dezembro 2024]

❖ Destaques Sogrape

- **Brancos excelentes e produção equilibrada nos Vinhos Verdes**
  ano bastante húmido, verão suave, boas maturações e concentração, vindima seca
- **Brancos de muito alta qualidade e menor produção em Bucelas**
  ciclo chuvoso afetou floração, maturações suaves concentraram qualidade, vindima seca
- **Qualidade alta e menor produção na Bairrada**
  ciclo com muita chuva, afetou floração e criou pressão de doenças, vindima seca
- **Qualidade alta e quebra de produção no Dão**
  ano chuvoso, tempo instável em fases críticas, vindima desafiante
- **Qualidade muito alta a excecional e produção equilibrada no Alentejo**
  mais chuva e verão fresco, excelentes maturações e condições na vindima
- **Qualidade alta a excecional e boas produções nos Vinhos do Douro e Porto**
  ciclo chuvoso e ameno, maturações calmas e muito equilibradas, vindima prolongada

❖ Douro

Luís Sottomayor, enólogo dos vinhos Douro e Porto da Sogrape, é claro na avaliação – *"é um ano fantástico!"*
O ano chuvoso e ameno permitiu maturações calmas e deu uvas de alta qualidade, mas obrigou a *"ter paciência e saber esperar"*. O início confirmou as boas expectativas e, com a vindima em pleno, as uvas estavam excelentes, gostosas, e com películas rijas a permitir boas extrações e vinificações. *"Praticamente tudo é bom"*, assegura Luís, *"brancos, rosés, tintos, «Douro» e «Porto»"*, por toda a região e em quantidade razoável. Sem surpresa, as vinhas velhas deram grandes vinhos e a diversidade das castas e locais mostrou-se em pleno. Destaque extra para a Touriga Nacional, que *"deu para tudo, com grande intensidade, equilíbrio, acidez, perfume,… extraordinária"*.
"É um ano de grande qualidade, superior a 2011, mais elegante e mais delicado", com ótima acidez e sem álcoois muito elevados. *"Os vinhos nasceram muito bem, vamos ver como aguentam, mas estamos muito confiantes na sua evolução"*.

No Douro, a Sogrape tem c.600ha de vinha, com grande diversidade de situações. O inverno e início de primavera chuvosos e com temperaturas acima da média deixaram boas reservas de água, mas exigiram muito trabalho para gestão da área foliar e coberto vegetal, prevenção de doenças fúngicas (míldio, oídio) e pragas. Com algumas exceções, devido à diversidade da região, a floração foi favorável e os cachos evoluíram bem. Julho iniciou fresco, e depois *"chegou o verão"*, ameno. Dias muito quentes (43ºC-44ºC, 23-24.jul e 8-9.ago) deixaram algum escaldão, mas o tempo estável no final de agosto e início de setembro, com dias agradáveis e noites frescas, promoveu maturações suaves e lentas.
A vindima da Sogrape decorreu entre 28.ago e 19.out. Iniciou sob condições ideais até ao equinócio, quando as chuvas obrigaram a pausas, mas depois houve tempo seco, vento e algum calor. O outono de noites frescas (<15ºc) e dias solarengos (<30ºC) – *"um ano como antigamente"* –, ajudou a terminar bem. A fase final foi mais penosa, já sob tempo instável e chuvas.
A Sogrape aumentou a produção própria (+23%), as uvas compradas na região (+15%), e o número de viticultores (>850), em ano incerto para muitos, perturbado pela situação geral de oferta superior à procura.

❖ Alentejo

Para Luís Cabral de Almeida, enólogo da Sogrape no Alentejo, 2024 é *"ano de muita qualidade, ao nível de 2021"* e volumes equilibrados. *"Foi desafiante para a viticultura"*, pelas condições do ciclo, *"mas muito gratificante"* ao serem já visíveis os resultados das apostas feitas nas novas plantações de 2020.
Luís afirma que *"foi o melhor ano para brancos e rosés"* na Herdade. As noites frescas de julho ajudaram a que tudo fosse muito bom, sobressaindo os Verdelhos, *"completos, aromáticos, muito frescos, com bom volume de boca"*. Tintos igualmente de muita qualidade e consistentes, de Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Petit Verdot. Nas vinhas novas, a Touriga Franca "mostrou-se" bem na primeira vinificação separada, mas o grande destaque é o Alicante Bouschet em vaso, *"mais fresco, mais intenso, vibrante, focado"*. Orgulhoso, Luís fala da aposta ganha de *"irmos ao passado recuperar a poda em vaso, excecional, que dá mais proteção à fruta e cria vinhos realmente diferentes"*.

Nos 160ha da Herdade do Peso, Vidigueira, o ciclo 2023-24 foi mais chuvoso e mais regular que o anterior. As estações meteorológicas da Herdade registaram +23% de precipitação média (534,4mm vs. 433,9mm), sobretudo entre janeiro e abril. A humidade alta para a norma e temperaturas amenas causaram muita pressão fúngica (míldio e oídio), eficazmente controlada pela equipa na vinha. As paredes foliares estavam *"espetaculares"*, e o verão *"simpático"* ajudou à boa evolução, apesar de uns dias muito quentes escaldarem folhas e de o aranhiço ser praga constante. Julho fresco, com noites raramente >14ºC, ajudou à maturação equilibrada das uvas, colhidas em ótimas condições.
A vindima correu *"muito bem"*, de 6 de agosto a 24 de setembro, sem chuva ou dias de calor extremo. O volume de produção da Sogrape foi superior a 2023 nas uvas próprias (+40 %) explicado essencialmente pelas novas plantações a entrar em produção, e nas compradas (+2,4%) na proximidade. Em julho, o IVV estimava um decréscimo de 10% para a região.

❖ Vinhos Verdes

Diogo Sepúlveda, enólogo da Quinta de Azevedo, perspetiva um *"grande ano, bastante promissor"*.
As plantas aproveitaram bem a maior disponibilidade de água, criaram e mantiveram boas paredes vegetativas que deram maturações mais longas, sem desidratação, preservando frescura e concentrando fruta.
Como é hábito, a casta Alvarinho foi a primeira a ser vindimada, em ótimas condições, e *"os primeiros mostos eram muito bons, com boa doçura, boa frescura e, acima de tudo, boa fruta"*. Seguiram-se os Loureiro, dominantes na quinta. O ano bastante húmido podia ter sido complicado para a casta, mas as uvas estavam *"fabulosas"*, fruto do trabalho rigoroso na vinha. Os *"Loureiros são mais gordos, mais concentrados, com acidez bastante equilibrada e com mais complexidade"*. Diogo recorda que, em linha com o perfil da nova gama da Quinta de Azevedo, a exigência e o rigor na vinha e na adega aumentam a cada ano, e os vinhos de 2024 estão *"bastante concentrados e com excelente equilíbrio entre frescura e elegância"*. Vinhos que prometem elevadíssima qualidade.

Na Quinta de Azevedo – Lama, Barcelos, faixa atlântica da Região dos Vinhos Verdes – o ano foi muito chuvoso (2100 mm, vs. 1755 mm, média dos últimos 10 anos) e as temperaturas primaveris acima da norma fizeram a vinha despertar cedo e crescer rapidamente. Maio fresco atrasou a floração e deu algum desavinho. As condições húmidas e amenas potenciavam doenças fúngicas (míldio) mas o trabalho vigilante na vinha – prevenção, operações culturais seletivas, e ajuda atempada da nova desfolhadora – fez toda a diferença. O verão, sem temperaturas *"agressivas"*, ajudou e as maturações foram muito equilibradas, a dar uvas excelentes, colhidas em ótimas condições. A quinta tem somente castas brancas, sobretudo Loureiro (20ha) e Alvarinho (13ha, já com vinhas novas mais consolidadas), em diferentes cotas e talhões. A sua colheita, manual e à máquina, decorreu entre 28 de agosto e 20 de setembro, terminando mesmo antes das chuvas intensas do equinócio. Foi uma vindima seca *"a primeira em muitos anos, só choveu uma noite"*. A região estimava uma diminuição de 5% de produção. A Quinta de Azevedo aumentou produção na uva própria vs 2023 (+ 26%) e na uva comprada (+ 14%)

❖ Dão

Beatriz Cabral de Almeida, enóloga na Quinta dos Carvalhais, fala de "*qualidade alta, num ano de extremos*".
Houve de tudo – chuva, geada, granizo, e, na vindima, dias de calor intenso e fogo, seguidos de frio e chuvas fortes em menos de uma semana. No final, nasceram vinhos de alta qualidade, que *"revelam o terroir da Quinta"*.
A vindima iniciou com Gouveio, *"uvas maravilhosas em termos de maturação, com o grau, acidez e frescura e elegância ideais"*. Seguiram-se os vinhos rosé, *"delicados, alegres, elegantes"*. Ao seu ritmo, os Encruzados surpreenderam, *"todos mais complexos e expressivos, desde o início"*. Ano bom para Tinta Pinheira, *"muito delicada e elegante"*, e para Tinta Roriz, que *"amadureceu muito bem, com ótima fruta, versátil em rosés e tintos*". Sem surpresas, alta qualidade também nos Jaen e vários talhões de Touriga Nacional.
"É um ano para não esquecer, também pela união das pessoas perante a adversidade. Foi desafiante, mas bonito de ver".

Nos 54ha da Quinta dos Carvalhais (Mangualde) o ciclo foi húmido, com geada em abril e chuvas na floração a afetar a produção e causar desavinho. Os cachos que vingaram desenvolveram bem, graças à água no solo e ao bom tempo no final da primavera. Em junho, uma queda de granizo feriu cachos e plantas, obrigando a tratamentos para cicatrização. O final do ciclo foi mais calmo até à vindima, que decorreu entre 2 e 30 de setembro, em modo pára-arranca, respeitando o ritmo das castas e locais. Devido aos violentos incêndios na região a colheita parou entre 16 e 18. Foi necessário proteger pessoas, libertar recursos e coordenar equipas para ajudar a combater o fogo e defender a quinta, dia e noite. Parte da mata e 0,35ha de vinha arderam, mas o cenário envolvente lembra que poderia ter sido pior. Na adega, fecharam-se cubas para evitar fumos e cinzas; nas vinhas, passaram-se os pulverizadores com água; a chuva caída logo a 19.set acabou a "limpeza" das uvas ainda nas videiras. O sol voltou e a vindima retomou em força, colhendo os melhores talhões antes das chuvas.
A produção da Sogrape diminuiu na uva própria (-67%) e na comprada (-13%). A região estimava uma quebra de 15% vs 2023.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

❖ Bucelas

Na Quinta da Romeira, o enólogo Luís Cabral de Almeida fala de *"uma vindima muito boa, promissora"*.
A quinta tem 75ha de vinha, plantada sobretudo com Arinto, a casta branca emblemática da região. A água no solo, verão suave e a proximidade do mar, mantiveram as videiras muito verdes, a dar *"uma excelente maturação que, aliada à grande característica de Bucelas – acidez fantástica, vibrante, crocante – permite criar vinhos que envelhecem muitíssimo bem"*. A vindima, toda manual, iniciou com uvas para vinhos base espumante, que *"promete"*.
No geral, os "*bagos, um pouco mais pequenos e concentrados*", produziram uma colheita de muito boa qualidade. Luís destaca os Arintos de algumas parcelas especiais, viradas a norte e com solos calcários, vindimadas mais tarde, com muita *"estrutura, acidez e frescura, que vão envelhecer muito bem em barrica e em garrafa por muitos anos"*. São responsáveis pelos grandes vinhos da Quinta da Romeira e prevê-se que tenham uma boa evolução.

Na Quinta da Romeira, a chuva foi também um fator determinante, presença quase diária até abril (apenas 8 dias secos entre 1.jan-30.abr), e depois de forma alternada, mas recorrente (884mm vs. 749mm em 2023). O mau tempo afetou a floração, causou desavinho e bagoinha, criou muita pressão de doenças (míldio), e dificultou a execução de trabalhos atempados na vinha. As condições favoreceram a expansão vegetativa e crescimento do coberto vegetal, obrigando a muita intervenção. Em junho, houve aguaceiros fortes e queda de granizo, mas as plantas recuperaram bem. Em julho e agosto, o tempo seco e soalheiro permitiu a boa evolução das uvas, vindimadas em ótimo estado e sem chuva, entre 2 e 20 de setembro. A região de Lisboa, onde se inclui Bucelas, estimava -15% de produção total comparativamente com 2023. A Sogrape baixou produção própria (-30% na quinta) e aumentou nas uvas compradas, efeito de trabalhar com mais lavradores este ano.

❖ Bairrada

Diogo Sepúlveda, responsável pela enologia na Bairrada onde a Sogrape tem forte implantação há décadas, destaca a *"qualidade bastante boa"* do ano, apesar da quebra de produção sobretudo devido às chuvas na floração. A Quinta de Pedralvites, propriedade da Sogrape na Anadia, acolhe sobretudo castas brancas da região, como Maria Gomes e Arinto, e inclui 2,5ha da rara casta branca Sercialinho, já com histórico de vinhos excelentes. Todas se mostraram muito bem, *"com grande equilíbrio entre a concentração e frescura"*. Boas maturações são um desafio constante nesta região da faixa atlântica, mas este ano as uvas tintas de Baga e Syrah também estavam ótimas e deram rosés vibrantes. *"Cada vez mais, nesta região, procuramos maior volume e 'peso' nos vinhos, com uma acidez natural ainda mais integrada"* refere Diogo. *"Temos brilhantemente conseguido estes objetivos, o que nos tem proporcionado grandes uvas para a elaboração de vinhos mais complexos e mais ambiciosos"*, conclui.

O ciclo iniciou com menos nascença e a chuva durante a floração originou quebra de produção (-25% na região vs.2023). Houve muito vigor e pressão de doenças fúngicas, obrigando a constante prevenção e intervenções na vinha para gestão foliar e do coberto vegetal. Sem temperaturas excessivas no verão as uvas evoluíram bem, e foram colhidas em excelente estado sanitário e de maturação. A vindima da Sogrape iniciou a 29 de agosto e terminou a 11 de outubro.
Para além da produção própria, a empresa compra uvas a >550 viticultores na zona, vinificadas na sua adega de São Mateus. Aqui, fermentam vinhos para DOC Bairrada e para Mateus, incluindo os mostos de uvas da região de Trás-os-Montes, recolhidos na adega da empresa na Bemposta. Em Trás-os-Montes a vindima decorreu igualmente dentro da normalidade, com aumento de viticultores (já são mais de 575), que entregaram uvas com excelente qualidade e equilíbrio, representando mais de 90% do total de produção da região do planalto mirandês.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.