

PRÁTICAS ENOLÓGICAS NA PRODUÇÃO DE VINHOS LICOROSOS À LUZ DA REGULAMENTAÇÃO EUROPEIA

A produção dos vinhos licorosos requer uma série de práticas específicas, para além das práticas enológicas autorizadas para outros produtos vitivinícolas. A Parte II do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, define as categorias de produtos vitivinícolas, fundamentais para compreender este tipo de vinhos. Por outro lado, o Anexo III do Reg. (UE) n.º 2019/934 estabelece os limites e restrições a certas práticas enológicas em vinhos licorosos.

Introdução

A produção de vinhos licorosos em Portugal remonta há pelo menos três séculos. No século XVIII, o Alto Douro era palco de negócios geradores de elevados lucros, obtidos com a exportação de vinho licoroso para a Inglaterra. Esta escalada viria a gerar situações de fraude, de abuso e de adulteração da qualidade do vinho. Então, os principais produtores de vinho durienses exigiram a intervenção do governo e a 10 de setembro de 1756, o rei D. José I por iniciativa do seu ministro Sebastião José de Carvalho e Melo, cria a “Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro”, por forma a regular a produção e o comércio deste tipo de vinho.

Cerca de um século mais tarde, o nosso compatriota António Augusto de Aguiar, no seu livro “Conferências sobre vinhos”^[1], depois de explicar o modo de fabrico dos vinhos licorosos e de enaltecer as suas virtudes, escreve: *“Seguido principalmente no Douro, este methodo, que creou uma especialidade, a que não pôde deixar ali de tecer elogio, tem-se generalizado a pouco e pouco a quasi todo o paiz; porque todo o paiz não fica contente com os seus vinhos, senão quando elles imitam ou se aproximam do vinho do Porto”*. (Figura 1).

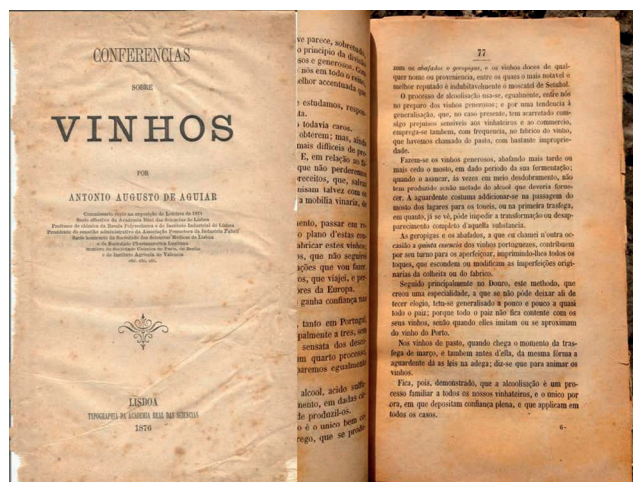


Figura 1 – Extrato do livro “Conferencias sobre vinhos”, de António Augusto de Aguiar (Lisboa, 1876), onde o autor explica o modo de vinificação dos vinhos licorosos (que também se designam “generosos”) «abafando mais tarde ou mais cedo, em dado período da sua fermentação; quando o assucar, às vezes em meio desdobramento, não tem produzido senão metade do álcool que deveria fornecer».

Paulo J.F. Cameira dos Santos¹ e José António Pinheiro²

¹ Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária



² Gesprove, Lda



Regulamentação Europeia sobre vinhos licorosos

A Regulamentação Europeia sobre vinhos licorosos é complexa, não só devido à grande variedade deste tipo de vinho existente no território da União, mas também ao facto de que a sua produção ser antiga, as tradições vitivinícolas dos diferentes países europeus muito diversificadas e carregadas de práticas tradicionais.

Englobar todos estes vinhos no mesmo pacote legislativo foi uma tarefa hercúlea do Legislador, e o resultado final consubstancia-se em dois Regulamentos: o Reg. [2] e o Reg. [4], que devem ser encarados como complementares um do outro.

Sendo impossível descrever detalhadamente num só artigo todo o conteúdo destes dois Regulamentos, optámos por abordar apenas as linhas gerais dos mesmos, e a respetiva filosofia subjacente.

Previamente à definição de vinho licoroso, é preciso ter presente que o instrumento legal^[2], apoia-se, como num gonzo, na definição de vinho que surgiu pela primeira vez na Regulamentação Comunitária em 1979^[3]:

Por “vinho” entende-se o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas ou não, ou de mostos de uvas.

Como entender esta definição, sabendo nós que no caso da produção de vinhos licorosos, não são utilizadas apenas “uvas frescas esmagadas ou não” ou “mosto de uvas”, mas também uma outra classe de ingredientes, tais como “destilado de vinho ou de uvas secas” ou “álcool neutro de origem vitícola”? A explicação consiste no seguinte: o Legislador estabeleceu algumas exceções e derrogações, que apenas são válidas se se verificar um pressuposto-base: qualquer álcool ou aguardente a adicionar ao mosto parcialmente fermentado ou ao vinho novo ainda em fermentação (Figura 2), deve ser de origem vínica isto é, obtido por destilação de vinho, ou de bagaço de uvas, para o caso dos vinhos licorosos europeus em que é autorizada a adição de aguardente bagaceira – ver adiante neste artigo.



Figura 2 – Produção de vinho licoroso: neste tipo de vinificação, a operação crucial, designada aguardentação, consiste na adição de álcool de origem vitícola ao mosto parcialmente fermentado, por forma a “abafar” a transformação bioquímica em curso por morte das leveduras, devido ao excesso de álcool.

Definição de vinho licoroso

A definição de vinho licoroso que consta do Reg. [2], é a seguinte:

«Vinho licoroso

Por “vinho licoroso” entende-se o produto:

- a) Com título alcoométrico adquirido não inferior a 15% vol e não superior a 22% vol;
- b) Com título alcoométrico total não inferior a 17,5% vol, exceto certos vinhos licorosos com uma denominação de origem ou uma indicação geográfica constantes de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de atos delegados nos termos do artigo 75.º, n.º 2;
- c) Obtido a partir de:
 - mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - vinho,
 - uma mistura desses produtos, ou
 - mosto de uvas ou uma mistura deste produto com vinho, no caso de certos vinhos licorosos com uma denominação de origem protegida ou uma indicação geográfica protegida, a determinar pela Comissão por meio de atos delegados nos termos do artigo 75.º, n.º 2;
- d) Com título alcoométrico natural inicial não inferior a 12% vol, exceto certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indi-

cação geográfica protegida constantes de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de atos delegados nos termos do artigo 75.º, n.º 2;

e) A que foram adicionados:

i) isolados ou em mistura:

- álcool neutro de origem vitícola, incluindo o álcool resultante da destilação de uvas secas, com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96% vol,
- destilado de vinho ou de uvas secas, com um título alcoométrico adquirido não inferior a 52% vol e não superior a 86% vol,

ii) assim como, eventualmente, um ou mais dos seguintes produtos:

- mosto de uvas concentrado,
- uma mistura de um dos produtos referidos na alínea e), subalínea i), com um dos mostos de uvas referidos na alínea c), primeiro e quarto travessões;

f) A que, em derrogação da alínea e), no que respeita a certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida constantes de uma lista a estabelecer pela Comissão por meio de atos delegados nos termos do artigo 75.º, n.º 2, foram adicionados:

i) produtos referidos na alínea e), subalínea i), isolados ou em mistura, ou

ii) um ou mais dos seguintes produtos:

- álcool de vinho ou de uvas secas, com título alcoométrico adquirido não inferior a 95% vol e não superior a 96% vol,
- aguardente de vinho ou de bagaço, com título alcoométrico adquirido não inferior a 52% vol e não superior a 86% vol,
- aguardente de uvas secas, com título alcoométrico adquirido não inferior a 52% vol e inferior a 94,5% vol, e

iii) eventualmente, um ou mais dos seguintes produtos:

- mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas,
- mosto de uvas concentrado obtido pela ação direta do calor, que corresponda, com exceção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado,

- mosto de uvas concentrado,
- uma mistura de um dos produtos referidos na alínea f), subalínea ii), com um dos mostos de uvas referidos na alínea c), primeiro e quarto travessões.»

Para melhor clareza, neste artigo utilizaremos o esquema da Figura 3, onde por definição:

– **produto vitivinícola:** mosto, mosto de uvas parcialmente fermentado, vinho, ou outra categoria de produto vitivinícola que será sujeito à aguardentação.

– **aguardentação:** operação unitária que consiste na adição de um determinado tipo de álcool vínico ao produto vitivinícola.

– **complemento:** produto adicionado após a operação de aguardentação, que pode ser: mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado, etc. Esta adição é facultativa, não existindo em todos os tipos de vinho.

– **produto acabado:** vinho pronto a ser enviado para comercialização (mas que, na maioria dos casos, terá ainda de estagiar algum tempo nos armazéns da adega produtora).

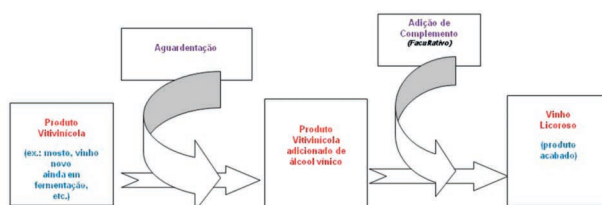


Figura 3 – Diagrama de produção de um vinho licoroso, segundo o Reg. [2].

Na definição de vinho licoroso constante no Reg. [2] verifica-se que:

- a **alínea a)** delimita o título alcoométrico do produto acabado.
- a **alínea b)** delimita o título alcoométrico do produto acabado, para o caso de certos vinhos licorosos com denominação de origem ou indicação geográfica.
- a **alínea c)** delimita os produtos vitivinícolas passíveis de ser sujeitos a aguardentação.

- a **alínea d)** delimita o título alcoométrico natural inicial dos produtos vitivinícolas sujeitos a aguardentação.
- a **alínea e)**, subalínea i), delimita os tipos de álcool a utilizar na aguardentação.

Nas restantes alíneas, a começar na alínea e) subalínea ii), até ao final da alínea f), são delimitados, quer os tipos de álcool vínico a utilizar na aguardentação, quer os tipos de “complemento” que podem ser utilizados em certos casos particulares de vinhos licorosos. Os tipos de “complemento” autorizados (Figura 4), para cada vinho licoroso espe-

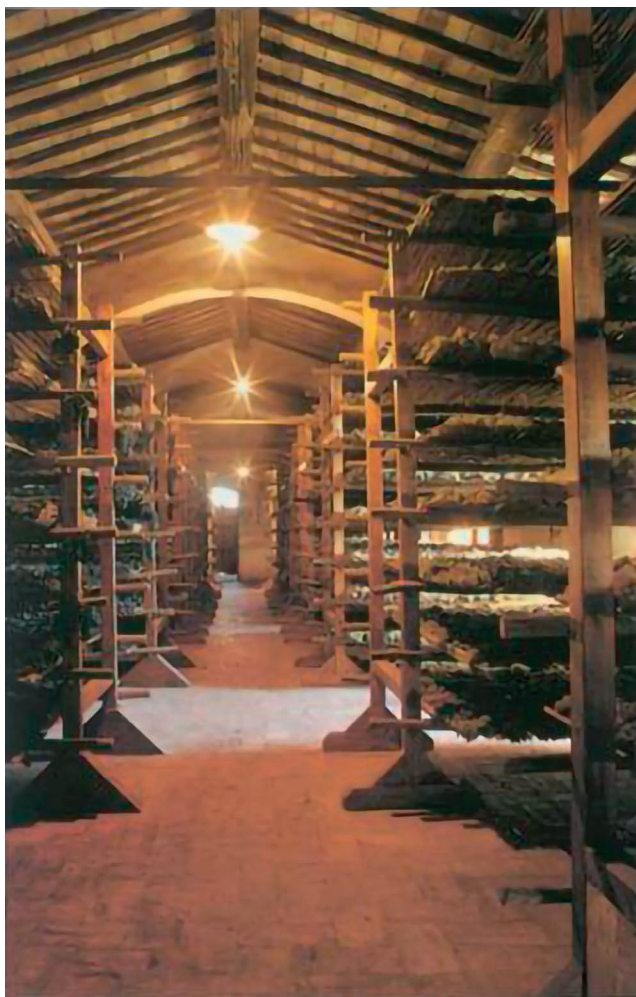


Figura 4 – Zona de secagem de uvas numa adega italiana, constituída por compartimentos arejados onde as uvas são colocadas em prateleiras revestidas por palha, até ficarem “passas”, com vista à produção de um tipo específico de vinho licoroso.

cífico, são depois definidos nos Apêndices 1 e 2 do Anexo III do Reg. [4].

Uma primeira conclusão é a de que no território da União Europeia, para que um vinho seja considerado licoroso tem de ter, no decurso da sua elaboração, *obrigatoriamente* a adição de um álcool de origem vínica.

Os Apêndices 1 e 2 do Anexo III do Reg. (UE) n.º 2019/934

Logo no seu Título, o Reg. [4] esclarece que “*completa o Reg. (UE) n.º 1308/2013 no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV*”.

O leitor fica então informado de que os dois instrumentos legais são complementares, como nós afirmámos anteriormente neste artigo, e não devem ser separados um do outro.

Por razões de espaço neste artigo, é impossível descrever e comentar todo o Anexo III e seus apêndices. Por essa razão, transcrevemos apenas os Apêndices 1 e 2, pois assim o leitor terá a informação essencial sobre esta legislação. ☺

Referencias bibliográficas

- [1] Aguiar, A.A. (1876). Conferências sobre vinhos. Typographia da Academia Real das Sciencias, Lisboa.
- [2] Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Dezembro de 2013, estabelece uma organização Comum dos mercados Agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.
- [3] Comunidade Económica Europeia (1979). Regulamento (CEE) n.º 377/79, que estabelece a 1.ª organização comum do mercado vitivinícola.
- [4] Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/934 da Comissão, que define as práticas enológicas autorizadas e as restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV.

APÊNDICE 1**Secção A.**

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a utilização de mosto de uvas ou a mistura deste produto com vinho

Países	Vinhos licorosos
Grécia	Σάμος (Samos)
	Μοσχάτος Πατρών (Moscatel de Patras)
	Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Moscatel Rio de Patras)
	Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalónia)
	Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rhodes)
	Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos)
	Σητεία (Siteía)
	Νεμέα (Nemea)
	Σαντορίνη (Santorini)
	Δαφνές (Dafnes)
	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalónia)
	Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)
	Espanha
Cariñena (Vino dulce)	
Condado de Huelva	
(Pedro Ximénez/Moscatel/Mistela)	
Empordà (Mistela/Moscatel)	
Jerez-Xérès-Sherry	
(Pedro Ximénez/Moscatel)	
Malaga (Vino dulce)	
Montilla-Moriles (Pedro Ximénez/Moscatel)	
Priorato (Vino dulce)	
Tarragona (Vino dulce)	
Valencia (Moscatel de Valencia/Vino dulce)	
Itália	Cannonau di Sardegna
	Girò di Cagliari
	Malvasia di Bosa
	Marsala
	Moscato di Sorso-Sennori
	Moscato di Trani
	Nascodi Cagliari
	Oltrepó Pavese Moscato
	San Martino della Battaglia
	Trentino
Vesuvio Lacrima Christi	

Secção B.1.

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de álcool de vinho ou de uvas secas com título alcoométrico igual ou superior a 95% vol e igual ou inferior a 96% vol

Países	Vinhos licorosos
Grécia	Σάμος (Samos)
	Μοσχάτος Πατρών (Moscatel de Patras)
	Μοσχάτος Ρίου Πατρών
	(Moscatel de Rio de Patras)
	Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Moscatel de Cefalónia)
	Μοσχάτος Ρόδου (Moscatel de Rhodes)
	Μοσχάτος Λήμνου (Moscatel de Lemnos)
	Σητεία (Siteía)
	Σαντορίνη (Santorini)
	Δαφνές (Dafnes)
	Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)
	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
	(Mavrodafne de Cefalónia)
Espanha	Condado de Huelva
	Jerez-Xérès-Sherry
	Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
	Malaga
	Montilla-Moriles
	Rueda
	Terra Alta
Chipre	Κουμανδάρια (Commandaria)
Secção B.2.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de aguardente vínica ou bagaceira com título alcoométrico igual ou superior a 52% vol e igual ou inferior a 86% vol	
Países	Vinhos licorosos
Grécia	Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)
	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
	(Mavrodafne de Cefalónia)
	Σητεία (Siteía)
	Σαντορίνη (Santorini)
	Δαφνές (Dafnes)
	Νεμέα (Nemea)
França	Pineau des Charentes ou Pineau charentais
	Floc de Gascogne
	Macvin du Jura
Chipre	Κουμανδάρια (Commandaria)

Secção B.3.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de aguardente de uvas secas com título alcoométrico igual ou superior a 52% vol e inferior a 94,5% vol	
País	Vinhos licorosos
Grécia	Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)
	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Cefalónia)
Secção B.4.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas	
Países	Vinhos licorosos
Espanha	Jerez-Xérès-Sherry (Vino generoso de licor)
	Malaga (Vino dulce)
	Montilla-Moriles (Vino generoso de licor)
Itália	Aleatico di Gradoli
	Giró di Cagliari
	Malvasia delle Lipari
	Passito di Pantelleria
Chipre	Κομμανδαρία (Commandaria)
Secção B.5.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado obtido pela ação direta do calor que corresponda, com exceção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado	
Países	Vinhos licorosos
Espanha	Alicante
	Condado de Huelva (Vino generoso de licor)
	Empordà (Garnacha/Garnaxa)
	Jerez-Xérès-Sherry (Vino generoso de licor)
	Malaga (Vino dulce)
	Montilla-Moriles (Vino generoso de licor)
	Navarra (Moscatel)
Itália	Marsala

Secção B.6.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado	
Países	Vinhos licorosos
Espanha	Malaga (Vino dulce)
	Montilla-Moriles (Vino dulce/Vino generoso de licor)
	Tarragona (Vino dulce)
	Jerez-Xerès-Sherry (Vino generoso de licor)
	Condado de Huelva (Vino generoso de licor)
Itália	Oltrepó Pavese Moscato
	Marsala
	Moscato di Trani

APÊNDICE 2	
Secção A.1.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas cujo título alcoométrico volúmico natural não é inferior a 10% vol, obtidos por adição de aguardente vínica ou bagaceira com denominação de origem eventualmente provenientes da mesma exploração	
Países	Vinhos licorosos
França	Pineau des Charentes ou Pineau charentais
	Floc de Gascogne, Macvin du Jura
Secção A.2.	
Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 11% vol, obtidos por adição de álcool neutro, de um destilado de vinho com título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 70% vol ou de aguardente vínica	
Países	Vinhos licorosos
Portugal	Porto
	Moscatel de Setúbal
	Setúbal
	Carcavelos
	Moscatel do Douro
Itália	Moscato di Noto

Secção A.3.

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de vinho cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 10,5% vol

Países	Vinhos licorosos
Espanha	Jerez-Xérès-Sherry
	Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
	Condado de Huelva
	Rueda
Itália	Trentino

Secção A.4.

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial não é inferior a 9% vol

Países	Vinhos licorosos
Portugal	Madeira

Secção B.

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida com título alcoométrico volúmico total inferior a 17,5% vol, mas não inferior a 15% vol, conforme expressamente previsto na legislação nacional que lhes era aplicável antes de 1 de janeiro de 1985

Países	Vinhos licorosos
Espanha	Condado de Huelva (Vino Generoso)
	Jerez-Xérès-Sherry (Vino Generoso)
	Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (Vino Generoso)
	Malaga (Seco)
	Montilla-Moriles (Vino Generoso)
	Priorato (Rancio Seco)
	Rueda (Vino Generoso)
Tarragona (Rancio Seco)	
Itália	Trentino
Portugal	Porto (Branco leve seco)

PUB

**SAIFERM®
TERROIR**

PREMIUM YEASTS

BRANCOS COM CARÁTER

& QUALIDADE
GARANTIDA.

