

Vitivinicultura na Região Demarcada de Aguardente DOC Lourinhã



Operação 2.1.4 – Ações de Informação

Aspetos técnicos da Produção Sustentável em Vitivinicultura



Co-financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais

1. Introdução

A viticultura é uma ciência que se dedica ao estudo do cultivo de videiras com o objetivo de obtenção de uvas. Estas podem vir a ser utilizadas na vinificação e aí poderemos estar a referir a vitivinicultura, mas também em consumo em fresco das mesmas ou em passa, que são os usos mais frequentes deste fruto.

Ainda hoje em dia, a maior utilização de uvas destina-se à elaboração de vinho. E, com o marketing e as tendências de consumo na ordem do dia, a vitivinicultura encontra-se em atualização permanente.

Assim, a adaptação da vinha à mudança climática vai incluir uma adaptabilidade das castas relativamente a stresses abióticos e o seu ajustamento a práticas culturais que incluam o uso mais sustentável dos recursos naturais.

A tendência do mercado do vinho tem sofrido evoluções ao longo do tempo e atualmente alguns destes traços são:

- aumento de consumo de vinhos brancos, rosados, gaseificados e espumantes;
- decréscimo do consumo de vinho tinto, em particular o de maior grau alcoólico;
- aumento de vinhos de gama superior e segmentos premium;
- criação de cocktails de vinho.

Podemos referir que o consumo de vinho se está a tornar um problema geracional.

Outro produto vínico, que se encontra noutra patamar, é a aguardente vínica, que devido às suas características, não encontra só apreciadores em gerações mais velhas, onde o gosto por este tipo de bebidas, como o uísque e similares, vem de longe e o trocam hoje em dia por uma aguardente vínica XO. Gerações mais novas começam a provar este tipo de produto alcoólico, a apreciar, ao fazerem inclusive cocktails e outros produtos como cerveja artesanal e gin, adquirindo o gosto por este produto.

Mas, para ter um produto vínico destes, há que ter condições edafo-climáticas e culturais que permitam que as uvas tenham as características certas para a elaboração de uma aguardente também premium.

E por acontecerem tais condições, foi criada em 7 de Março de 1992, através do Decreto Lei nº 34/92, a Região Demarcada da Lourinhã.

Uma Região Demarcada é uma determinada área ou conjunto de áreas vitícolas que produzem vinhos ou produtos vínicos com características qualitativas particulares cujo nome é utilizado na designação dos próprios vinhos e outros como denominação de origem (DOC ou DOP) ou como indicação de proveniência regulamentada (IGP).

A Região Demarcada tem que obrigatoriamente ter um Estatuto próprio e nesse documento deverão constar diversos elementos, como:

- a) Delimitação geográfica da área;
- b) Natureza do solo;
- c) Encepamento (castas autorizadas e recomendadas e suas percentagens);
- d) Práticas culturais, designadamente formas de condução;
- e) Métodos de vinificação;
- f) Teor alcoólico mínimo natural;
- g) Rendimentos por hectare;
- h) Práticas enológicas;
- i) Características analíticas físico-químicas e organolépticas.

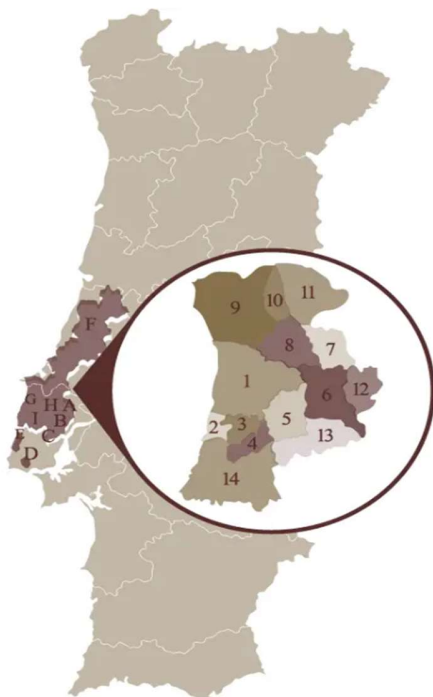
2. Vinha

2.1. Enquadramento legal

A vinha incluída nesta Região Demarcada tem uma delimitação geográfica muito específica. Para a produção de aguardentes com direito ao uso da denominação *Lourinhã*, as áreas são as descritas na Fig. 1.

Região dos Vinhos de Lisboa

- A – Alenquer
- B – Arruda
- C – Bucelas
- D – Carcavelos
- E – Colares
- F – Encosta d`Aire
- G – Lourinhã
- H – Óbidos
- I – Torres Vedras



Lourinhã

- 1 – Lourinhã e Atalaia
- 2 – Ribamar
- 3 – Santa Bárbara
- 4 – Vimeiro
- 5 – Miragaia e Marteleira
- 6 – Moita dos Ferreiros
- 7 – Reguengo Grande
- 8 – São Bartolomeu dos Galegos e Moledo

Peniche

- 9 – Atougua da Baleia
- 10 – Serra d`El-Rei

Óbidos

- 11 – Olho Marinho

Bombarral

- 12 – Vale Côvo

Torres Vedras

- 13 – Campelos e Outeiro da Cabeça
- 14 – A Dos Cunhados e Maceira

Fig. 1 – Região Demarcada Aguardente DOC Lourinhã

2.2. Cultura da Vinha

Condições Edafo-Climáticas

A área geográfica da Região Demarcada caracteriza-se por incluir um clima de influência marítima atlântica, com amplitudes térmicas baixas e com uma regular humidade relativa alta.

São características que, adicionadas as castas recomendadas, indiciam a produção de uvas de baixo teor alcoólico, muitas vezes proveniente do teor de humidade atmosférica. Muitas vezes é denominado vulgarmente como um clima fresco.

No que respeita à geologia desta área dominam largamente as formações do Jurássico Superior. Há ainda pequenas formações do Cretácio Inferior, do Pliocénico e do Holocénico.

Quanto à litologia das diferentes formações temos para o Jurássico Superior ou malm os arenitos finos, argilas ou argilitos e as margas. No Cretácio Inferior dominam os chamados Crés de Torres Vedras, no Pliocénico aparecem as formações arenáceas e no Holocénico os aluviões que passam junto à Lourinhã e ao Vimeiro.

Estas vinhas deverão estar, ou ser instaladas, preferencialmente, em solos mediterrâneos pardos ou vermelhos, normais ou parabarros de arenitos finos, argilas ou argilitos e solos calcários pardos, normais ou parabarros de margas e arenitos finos interestratificados e, ainda, em solos calcários vermelhos de margas, solos litólicos de arenitos, aluviossilos modernos e podzóis. São os solos considerados calcários, os solos mais interessantes para esta vinha.



Fig. 2 – Solos litólicos de arenitos

Castas

Nesta região, a vinha autóctone era predominantemente de vinhos brancos, produtora de vinhos de baixo teor alcoólico e alta acidez fixa, muito devido às condições edafo-climáticas. Mais de 75% da área de vinha encontrava-se em encosta suave (75%) ou acentuada (18%).

As castas brancas constituíam 083% do encepamento, destacando-se as castas Seminário, Boal Espinho e Vital, que ocupavam respetivamente 35%, 16% e 12% da área total de vinha. As principais castas tintas – Híbrido 3, Periquita e Tinta Miúda – representavam 16% da área total de vinha (10%, 4%, 2%).

O encepamento atualmente encontra-se devidamente regulamentado por Portaria nº 57/2021 de 12.Março, conforme Fig. 3.

Lourinhã

a) Castas recomendadas:

PRT50711	Alicante-Branco		B
PRT52114	Alvadurão		B
PRT52017	Boal-Espinho		B
PRT53103	Cabinda		T
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT53312	Marquinhas		B
PRT52910	Tália		B

b) Castas autorizadas:

PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT50102	Caladoc		T
PRT53804	Carignan		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52412	Cercial		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT40403	Seara-Nova		B
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT51906	Tinta-Miúda		T
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52614	Vital		B

Fig. 3 – Castas para a Região Demarcada Lourinhã

As Castas maioritariamente utilizadas, atualmente são em castas brancas as Alicante-Branco, Boal Espinho, Marquinhas, Malvasia Rei (Seminário), Tália, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Seara Nova e Vital e em castas tintas: Cabinda, Castelão e Tinta Miúda.



Fig. 4 – Malvasia Rei (Seminário)



Fig. 5 – Tinta Miúda

Técnicas Culturais

As vinhas, nesta região, são extremas e conduzidas em forma baixa. O modo de condução verifica-se em cordão ou taça, embora o primeiro tipo seja o mais utilizado, pela facilitação das práticas culturais.

Durante o repouso vegetativo, as vinhas são podadas, tradicionalmente, em poda manual. A poda pode ser considerada uma das mais importantes técnicas culturais da vinha e podemos considerar:

- Poda de FORMAÇÃO (construção da estrutura)

- Eleição de varas vigorosas, bem posicionadas (nunca a menos de 20 cm do arame de entrada);
- Eliminação de olhos nas curvaturas, entrada no arame da vara inserida do lado oposto;
- Boa atadura da vara guia sobre o arame.

- Poda de PRODUÇÃO (renovação do potencial produtivo)

- Adaptada a cada objetivo
- Normalmente os principais tipos de poda são à vara ou ao talão.



Fig. 6 – Poda à Vara



Fig. 7 - Vara guia

A poda é muitas vezes feita ao talão na vara guia ou também poderá ser feita uma poda só ao talão. A produção dum videira depende essencialmente do nº de olhos deixados à poda nesse ano, a que se chama carga. O vigor das varas de uma videira é inversamente proporcional ao seu número e as videiras com bom vigor - com varas de grossura média - são as que dão mais produção e para garantir as próximas colheitas é imprescindível manter esse vigor em toda a videira.

Assim também a fertilidade e a sanidade vegetal são peças fundamentais na cultura.

A adubação deverá ser cuidada e a adição de matéria orgânica periódica. A vinha poderá ter enrelvamento na entrelinha, mas isso será mesmo enrelvamento controlado e não o apoderamento das infestantes no solo.



Fig. 8 – Enrelvamento em vinha

A fitossanidade é feita em Proteção Integrada, com o apoio de armadilhas e apoio técnico, no sentido de minimizar os prejuízos causados por doenças e pragas, algumas tão específicas da cultura da vinha.

A rega não é utilizada.

A vindima é efetuada normalmente em Setembro, podendo o seu período ser antecipado ou retardado, consoante as condições climáticas existentes, manual ou mecanicamente.



Fig. 9 – Vindimas na Região Demarcada em 2024



Fig. 10 – Vindima manual, 2024

As uvas são entregues em instalações parceiras da Adega Cooperativa da Lourinhã ou em instalações próprias da Quinta do Rol, normalmente com teor alcoólico na base dos 9,5%.

As vinhas produtoras para a Região Demarcada devem ser inscritas na CRV Lisboa.

2.3. Vinificação e Destilação

A vinificação é feita sem adição de anidrido sulfuroso, nem qualquer outro aditivo, e o título alcoométrico volúmico natural máximo dos vinhos a destilar é de 10 % vol.. São seguidos os métodos e práticas enológicas legalmente autorizadas e tradicionais da região. Obtêm-se, normalmente vinhos rosados, porque a percentagem de castas brancas é maioritária.



Fig. 11 – Vinificação

Os vinhos destinados à produção das aguardentes vínicas da DOP «Lourinhã» devem constar em conta-corrente específica e ser destilados no interior da região delimitada, o mais tardar, até final do mês de abril seguinte à vinificação.

Vinhos impróprios para consumo não podem ser utilizados para produção de aguardente vínica com direito à denominação «Lourinhã».

Os vinhos destinados à produção das aguardentes vínicas da DOP «Lourinhã» devem constar em conta-corrente específica e ser destilados no interior da região delimitada, o mais tardar, até final do mês de abril seguinte à vinificação, mas normalmente são destilados quando começa a descida da temperatura, como se diz vulgarmente “o vinho assenta” e é a época de destilar.

A legislação diz-nos que podem ser utilizados dois sistemas na destilação:

a) Destilação contínua, em coluna de cobre com o diâmetro máximo de 46 cm, que pode ser equipada com pratos de uma só calote ou pratos de calotes múltiplas, de alimentação contínua, sem qualquer órgão de retificação suplementar; caso seja utilizado um gerador de vapor, o aquecimento não pode realizar-se a vapor direto; o título alcoométrico do destilado não pode ser superior a 78 % vol.;

b) Destilação descontínua, em alambique de cobre constituído por uma caldeira com capacidade máxima de 30 hl, aquecida a fogo direto, por um capitel com ou sem aquece-vinhos (esquentador) e por uma serpentina (refrigerante), sendo que numa primeira destilação é obtido um destilado com um título alcoométrico compreendido entre 27 % vol. e 30 % vol., e na subsequente destilação é obtida a «aguardente de coração» cujo título alcoométrico não pode ser superior a 72% vol.



Fig. 12 – Destilação descontínua



Fig. 13 – Destilação contínua

Na Região Demarcada “Lourinhã” o método mais utilizado é a destilação contínua mas também é possível realizar-se através do outro método.

Podemos afirmar que 10 litros de vinho com 10% vol. originam 1 litro de aguardente com 78% vol..

2.4. Considerações finais

A aguardente DOC Lourinhã é o produto final.

Mas para chegar a este produto de qualidade superior ainda faltam muitos anos após a destilação.

A aguardente vínica obtida da destilação segue para o envelhecimento. O envelhecimento das aguardentes com direito a DOC (DOP) «Lourinhã» é efetuado na região delimitada, em barris de carvalho ou de castanheiro com capacidade até 800 l.

Nos locais de envelhecimento são armazenadas, exclusivamente, aguardentes vínicas com direito a tal designação e estas as aguardentes só podem ser comercializadas após 24 meses de envelhecimento. No entanto os dois agentes económicos produtores desta aguardente optaram por só a comercializar com tempo de envelhecimento ao referido.

O resultado final também tem as suas especificações.

A aguardente vínica com direito a DOC «Lourinhã» deve apresentar as características legalmente definidas para a categoria de produto respetiva quanto às suas características físico-químicas e organoléticas. Não são autorizados quaisquer aditivos, com exceção da água destilada para redução do título alcoométrico até um mínimo de 38 % vol.. Legalmente é possível adicionar caramelo até um máximo de 2% mas não é prática comum.

A idade das aguardentes corresponde ao período efetivo de envelhecimento a contar do termo da respetiva campanha de destilação.

É permitida a indicação de idade na rotulagem, desde que a aguardente em causa, ou cada uma das parcelas do lote que a originou tenha, no mínimo, a idade indicada.

A indicação da idade na rotulagem pode ser complementada ou substituída pelas seguintes menções tradicionais:

- Envelhecimento igual ou superior a 2 anos – VS (Very Superior)
- Envelhecimento igual ou superior a 4 anos – VSOP (Very Superior Old Pale)
- Envelhecimento igual ou superior 5 anos – XO (Extra Old)

Há perspectivas de se poder atualizar a legislação para uma aguardente com idade superior, tipo XXO (Extra Extra Old).

A rotulagem também está legislada e tem de ser aprovada pela CVR Lisboa.

Este produto único apresenta excelentes características organoléticas.

Na restauração e outros operadores do setor, a inovação já se encontra em alta. A realização de criações gastronómicas doces e não só, onde a Aguardente Vínica da Lourinhã é um dos ingredientes, já é uma realidade.

A inovação na gastronomia e na conjugação com outras bebidas aparentemente muito diferentes, tem levado o setor da restauração, dos barmen e cocktails e outros intervenientes, como Escolas Profissionais e afins a criarem conjugações magníficas.

Normalmente apresenta uma cor topázio com tons de esverdeado na sua lágrima, aroma intenso, ligeiro álcool, complexa em citrinos, baunilha, frutos secos, madeira e fumo, na prova realça um bom corpo, macia, sabor com um ligeiro doce, especiarias, final de boca longo e persistente.

Se vaporizada em sobremesas muito doces, ricas em gemas de ovos, ou mesmo numa simples mousse de chocolate, irá contrastar com o doce e torná-lo ainda muito mais agradável.

Excelente para consumir no final de uma refeição e acompanhar um café ou um chocolate com mais de 70% de cacau.

Em consumo extreme, aconselha-se um copo de balão, servida à temperatura ambiente e ligeiramente aquecida apenas na mão.



Inovações com Aguardente DOC Lourinhã

Bibliografia

- www.grupoacsa.com.mc
- <https://doc-lourinha.pt>
- Decreto Lei nº8/85 de 4.Junho – GOV
- Estatutos da Região Demarcada da Lourinhã
- Portaria nº 57/2021 de 21.Junho – GOV
- www.nationalgeography.com
- www.hennessy.com
- www.noticiasdeaveiro.pt
- Folheto - DOC Lourinhã – Adega Cooperativa da Lourinhã



Co-financiado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014 · 2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais