



Um vinho mais Refreshante

Tudo sobre o Vinho Verde



VINHO
VERDE

*Não há
outro assim*



Um Mundo mais Refreshante

E se o nosso mundo fosse mais jovial? Menos sério, menos calculista, mais leve, mais espontâneo. Este é o desafio lançado pelo Vinho Verde: transformar o nosso mundo num lugar mais refreshante onde a leveza e a alegria existem em abundância.

As páginas que se seguem oferecem-lhe toda a magia do Vinho Verde: as castas, a Região, os tipos de vinhos, a gastronomia e muito mais. Tudo para que se possa tornar num verdadeiro especialista em jovialidade e espontaneidade.

Divirta-se.

Quem é quem no “Mundo Mais Refreshante”



Mr. White

O embaixador do Vinho Verde Branco

Adora um fim de tarde de Verão com os seus amigos. Sempre alegre e bem-disposto, nunca perde a oportunidade para uma boa piada. O seu lado espontâneo resulta em situações inesperadas (como aquela vez que dançou durante uma prova de vinhos).



Lady Rosé

A embaixadora do Vinho Verde Rosé

A maior fã do calor e da praia. Sempre elegante e sofisticada, adora reunir os amigos nas suas festas de fim-de-semana, cheias de flores e música. Todos a adoram (ok, se calhar, os vizinhos nem tanto assim). O toque feminino no “Mundo Mais Jovial”.



Mr. Red

O embaixador do Vinho Verde Tinto

O maior gastrónomo do “Mundo Mais Jovial”. O seu lugar preferido é à mesa, sempre rodeado de família e amigos. Conhece as melhores receitas, dos pratos mais leves aos petiscos mais inovadores (porque as grandes ideias também têm sabor).



Lord Sparkling

O embaixador do Espumante de Vinho Verde

É para celebrar? Então deixem tudo com o Lorde Sparkling, o maior anfitrião de todos. Sabe receber como ninguém, cuida de todos os detalhes, fala cerca de 7 línguas (sem contar com alguns dialetos que aprendeu em viagens pela Ásia).



Dr. Brandy

O embaixador da Aguardente de Vinho Verde

Quem tem dúvidas, pergunta ao Dr. Brandy. Esta é a regra. Afinal, ele é o sábio de serviço. É como uma enciclopédia com a qual apetece conversar durante horas. Lê 10 livros por noite e adora uma boa gargalhada entre amigos de longa data.

Bem-vindos a um Novo Mundo

1. Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes	06
1.1. Oito Décadas de Atividade	06
1.2. Estação Vitivinícola Amândio Galhano	07
2. Denominação de Origem e Indicação Geográfica	08
2.1. Denominação de Origem (DO)	08
2.2. Indicação Geográfica (IG)	09
3. Processo de Certificação	10
3.1. Requisitos para a certificação da DO Vinho Verde	10
3.2. Requisitos para a certificação da IG Minho	11
4. Área de Produção da DO Vinho Verde e da IG Minho	12
4.1. Clima e Relevo	13
4.2. Geologia e Solos	13
4.3. Viticultura: Sistemas de Condução de Vinha Tradicionais e Modernos	14
4.4. Vinificação	16
4.5. Castas	17
4.6. Caracterização das sub-regiões	22
5. Vinho Verde	28
5.1. História do Vinho Verde	28
5.2. Perfil analítico	29
5.3. Perfil sensorial	29
5.4. Vinho Verde Vindima Tardia	29

6. Vinho Regional Minho

- 6.1. História do Vinho Regional Minho
- 6.2. Perfil analítico
- 6.3. Perfil sensorial

30
30
30
30

7. Espumante de Vinho Verde

- 7.1. História do Espumante de Vinho Verde
- 7.2. Perfil analítico
- 7.3. Perfil sensorial

32
33
33
33

8. Aguardentes de Vinho Verde

- 8.1. História das Aguardentes de Vinho Verde
- 8.2. Perfil analítico
- 8.3. Perfil sensorial

34
35
36
36

9. Recomendações no serviço de vinhos

37

10. Gastronomia e Vinhos Verdes

41

11. Rota dos Vinhos Verdes

44

12. Estatística do Vinho Verde

46



É um trabalho Jovial. Feito por pessoas Refreshantes.

1. Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) foi criada em 1926 (Decreto n.º 12.866) com a finalidade de pôr em execução o regulamento da produção e comércio do Vinho Verde, que consagrava o estatuto próprio da Região Demarcada, definia os seus limites geográficos e caracterizava os seus vinhos. Em 1987, por força do Decreto-Lei n.º 104/87, de 6 de Março, o Governo vem reconhecer a constituição e a atividade da CVRVV, considerando-a como associação regional, pessoa coletiva de direito privado e utilidade pública, para efeitos do disposto na Lei-quadro das regiões demarcadas vitivinícolas (Lei n.º 8/85, de 4 de Junho). Nesta sequência, foi transformada a sua estrutura orgânica através da remodelação dos estatutos da CVRVV, por escritura pública realizada a 1 de Junho de 1987.

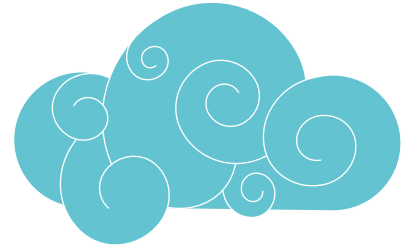
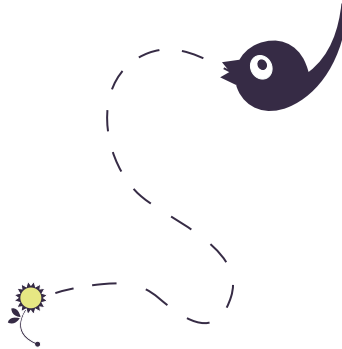
1.1. Oito décadas de atividade

Uma Comissão Vitivinícola Regional é uma associação de direito privado, de carácter interprofissional, que pode ser designada Entidade Certificadora com competência, no âmbito da respetiva região, para certificar produtos, promover, defender e controlar as Denominações de Origem (DO) e as Indicações Geográficas (IG).

A CVRVV foi designada como entidade certificadora para exercer funções de controle da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à DO «Vinho Verde» e à IG «Minho», pela Portaria n.º 297/2008, de 17 de Abril. Dessa

forma, cabe à CVRVV controlar e certificar os produtos com a respectiva DO ou IG, divulgar e promover os produtos que certifica, classificar as parcelas de vinha como aptas à produção dos produtos certificados, controlar as existências, a produção, a circulação e o comércio das uvas e dos produtos vitivinícolas, demandar judicialmente ou participar dos autores das infrações às regras das DO e IG, aplicar sanções disciplinares e colaborar com os organismos oficiais competentes

1.2. Estação Vitivinícola Amândio Galhano



A Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG) é um centro de experimentação e investigação vitivinícola criado pela CVRVV em 1984. Localizada em Arcos de Valdevez, em pleno coração do Vale do Lima, ocupa uma propriedade conhecida por Quinta de Campos de Lima, na margem direita do Rio Lima, com uma área de 66 hectares.

Criada com o objetivo de desenvolver a vitivinicultura da Região, a Estação Vitivinícola é uma unidade experimental que através dos seus trabalhos pretende contribuir para a contínua afirmação da Região, apoiando os seus viticultores.

Entre os trabalhos em curso na área da viticultura destacam-se os estudos:

- Seleção clonal das castas principais da Região;
- Novos sistemas de condução de vinha;
- Porta-enxertos;
- Nutrição e fertilização da vinha;
- Fenologia e adaptação cultural das castas regionais.

Estes ensaios são complementados com a componente enológica, através da realização de microvinificações numa moderna Adega Experimental. Para além do apoio aos estudos vitícolas, a Adega Experimental desenvolve estudos enológicos em parceria com instituições de ensino e investigação no âmbito da seleção e aplicação de leveduras e do controle da vinificação.

A EVAG tem ainda um papel determinante no domínio da multiplicação vegetativa da videira com especial realce para a produção de videiras já enxertadas, segundo as técnicas mais modernas de produção do enxerto-pronto.

A EVAG representa, assim, um polo fundamental no desenvolvimento e modernização da vitivinicultura da Região.



Os acrónimos que simbolizam Frescor e Qualidade (D.O. e I.G.)



2. Denominação de Origem e Indicação Geográfica

2.1. Denominação de Origem

Denominação de Origem (DO) é o nome geográfico de uma região ou de um local determinado, ou uma denominação tradicional associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar um produto vitivinícola:

- Originário de uvas provenientes dessa região ou desse local determinado;
- Cuja qualidade ou características se devem, essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;
- E cuja vinificação e elaboração ocorrem no interior daquela área ou região geográfica delimitada.

Para o consumidor, um produto vitivinícola que se reporte a uma denominação de origem tem certamente uma componente de genuinidade e autenticidade, fator favorável na apreciação da sua qualidade.

Para beneficiar de uma DO, um produto vitivinícola está sujeito a um controle rigoroso de todas as fases do processo de produção, desde a vinha até ao consumidor.

As castas utilizadas, os métodos de vinificação e as características organolépticas são apenas alguns dos elementos cujo controle permite a atribuição dessa DO. Cabe às Comissões Vitivinícolas Regionais proceder a esse controle de forma a garantir a genuinidade e qualidade dos produtos com DO dentro das suas regiões demarcadas.

Uma DO pode ser empregue nos seguintes produtos:

- Vinhos;
- Vinhos espumantes;
- Vinhos frisantes;
- Vinhos licorosos;
- Aguardentes vínicas e aguardentes bagaceiras;
- Vinagre de vinho.

A DO Vinho Verde é empregue nas seguintes categorias de produtos:

- Vinho, branco, tinto e rosado, designado “**Vinho Verde**”;
- Vinho espumante branco, tinto e rosado, designado “**Espumante de Vinho Verde**”;
- Aguardentes vínica e bagaceira, designadas “**Aguardente Vínica de Vinho Verde**” e “**Aguardente Bagaceira de Vinho Verde**”, respetivamente;
- Vinagre de vinho, branco, tinto e rosado, designado “**Vinagre de Vinho Verde**”.

A designação **Denominação de Origem Controlada (ou DOC)** é a menção específica tradicional utilizada na apresentação (rotulagem) e publicidade dos produtos vitivinícolas com direito a uma DO.

2.2. Indicação Geográfica

Indicação Geográfica (IG) é o nome do país ou de uma região ou de um local determinado, ou de uma denominação tradicional associada a uma origem geográfica ou não, que sirva para designar ou identificar um produto vitivinícola:

- Originário de uvas daí provenientes em pelo menos 85 %, no caso de região ou de local determinado;
- Cujas reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica;
- E cuja vinificação ocorra no interior daquela área ou região geográfica delimitada.



Uma IG pode ser empregue nos seguintes produtos:

- Vinhos;
- Vinhos espumantes;
- Vinhos frisantes;
- Vinhos licorosos;
- Aguardentes vónicas e aguardentes bagaceiras;
- Vinagre de vinho.

Os produtos com direito à IG Minho devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas provenientes da área de produção delimitada pela Portaria n.º379/2012, de 21 de Novembro. Esta área coincide com a área geográfica de produção da DO Vinho Verde (Região Demarcada).

A IG Minho é empregue nas seguintes categorias de produtos:

- Vinho, branco, tinto e rosado, designado “Vinho Regional Minho”;
- Vinho licoroso, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho espumante branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho espumante de qualidade, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho frisante branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho frisante gaseificado, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Aguardente vónica e bagaceira (desde 22/11/2012);
- Vinagre de vinho, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012).

O Vinho Regional Minho representa apenas 4% do total da produção da Região.

Como tudo se combina para criar um Selo Especial

3. Processo de Certificação

A certificação dos produtos que compete à CVRVV controlar é um processo que, numa abordagem geral, inclui quatro fases:

- Inscrição do Operador Económico (OE) na CVRVV como engarrafador;
- Aprovação de rotulagem com a respectiva marca;
- Controle do produto a certificar, nomeadamente o controle analítico e sensorial (laboratório);
- Atribuição dos selos de garantia.



A garantia da qualidade e genuinidade dos produtos que compete à CVRVV controlar é dada pelo **Selo de Garantia**, o qual foi criado pela CVRVV em 1959 para o Vinho Verde.

O **Laboratório** da CVRVV é um laboratório oficial desde 1926 e está acreditado segundo a NP EN ISO/IEC 17025, competindo-lhe analisar as amostras de vinhos e seus derivados produzidos na Região dos Vinhos Verdes, no sentido de garantir que as suas características correspondem à regulamentação em vigor (DO e IG).

3.1. Requisitos para a certificação da DO “Vinho Verde”

A certificação da DO Vinho Verde implica o cumprimento de requisitos definidos na Organização Comum do Mercado Vitivinícola (regulamentação comunitária), na legislação nacional, bem como na regulamentação da própria região, nomeadamente:

- Área geográfica de produção;
- Tipos de solos das vinhas;
- Castas aptas à produção;
- Práticas culturais e formas de condução (as tradicionais e recomendadas pela CVRVV);
- Cadastro e caracterização das vinhas;
- Rendimentos por hectare;
- Métodos e práticas de vinificação;
- Práticas enológicas;
- Título alcoométrico volúmico natural mínimo;
- Características físico-químicas e organolépticas;
- Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem;
- Inscrição de acordo com as normas gerais do Instituto da Vinha e do Vinho e com os procedimentos internos da CVRVV;
- Circulação e comercialização;
- Rotulagem a utilizar nos recipientes.



3.2. Requisitos para a certificação da IG “Minho”

A atribuição da IG Minho implica o cumprimento de requisitos definidos na Organização Comum do Mercado Vitivinícola (regulamentação comunitária), na legislação nacional, bem como na regulamentação da própria região, nomeadamente:

- Área geográfica de produção;
- Tipos de solos das vinhas;
- Castas aptas à produção;
- Práticas culturais e inscrição das vinhas;
- Rendimento por hectare;
- Vinificação e práticas enológicas;
- Práticas enológicas;
- Título alcoométrico volúmico natural mínimo
- Características físico-químicas e organolépticas;
- Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem;
- Inscrição de acordo com as normas gerais do Instituto da Vinha e do Vinho e com os procedimentos internos da CVRVV;
- Circulação e comercialização;
- Rotulagem a utilizar nos recipientes.



Região Demarcada do Vinho Verde

O Frescor provém de um Sítio Único

“No vasto território do Noroeste de Portugal, um manto verde e exuberante desce das serras, cobre os vales interiores, prolonga-se pelas planícies e estende-se até ao mar. (...) no horizonte mais vasto da paisagem, o verde impõe-se como a marca maior da identidade de toda a região.” Manuel Carvalho

4. Área de Produção da DO Vinho Verde e da IG Minho

A área de produção da DO Vinho Verde e da IG Minho é uma das mais antigas de Portugal. Foi originariamente demarcada por força da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e corresponde à área geográfica das denominações de origem que compete à CVRVV certificar.

A atual Região dos Vinhos Verdes estende-se por todo o noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros, na zona tradicionalmente conhecida como “Entre-Douro-e-Minho”, ocupando uma área total de cerca de 21.000 ha de vinha, o que corresponde a cerca de 15% da área vitícola portuguesa. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos:

- A norte o rio Minho que estabelece parte da fronteira com a Espanha;
- A sul o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro;
- A leste as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão;
- A oeste o Oceano Atlântico.

As zonas montanhosas a leste e a sul constituem a separação natural entre o Entre-Douro e as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas.

Principais números da Região:

- 7.000 km²
- 21.000 ha de vinha
- 129.000 parcelas de vinha
- 47 castas
- 25.500 viticultores
- 600 engarrafadores
- 85 milhões de litros produzidos por ano
- 80 mercados de exportação





4.1. Clima e relevo

O **clima** da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspeto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados (em média 1200 mm) e por uma distribuição irregular ao longo do ano, concentrada no Inverno e na Primavera. Por seu lado, a temperatura evolui em simetria com a precipitação, isto é, as temperaturas mais altas coincidem com as precipitações mais baixas e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas.

Relativamente à temperatura média anual e às médias das máximas e médias das mínimas, pode dizer-se não serem estas excessivas, o que se traduz num clima ameno.

Quanto ao **relevo**, a região apresenta com uma topografia bastante irregular, sendo recortada por uma densa rede de vales associada à rede fluvial, aspeto que se acentua do litoral para o interior. Os principais rios que atravessam e moldam a viticultura da Região são, de norte para sul, Minho, Lima, Cávado, Ave, Sousa, Tâmega e Douro.



4.2. Geologia e solos

Sob o ponto de vista **geológico**, os **solos** são na sua maioria de origem granítica, existindo duas estreitas faixas de origem xistosa que atravessam a Região no sentido sudeste-noroeste, com origem a sul do rio Douro, uma do período silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, e outra de xistos do período arcaico.

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola, como os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna.



4.3. Viticultura: sistemas de condução de vinha

As vinhas caracterizam-se pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução.

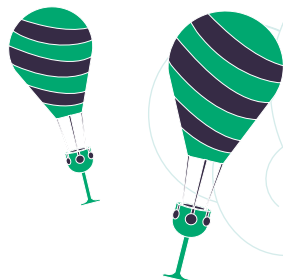
A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com o local onde as populações se fixaram ao longo dos séculos.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO DE VINHA TRADICIONAIS

Um dos traços mais típicos da paisagem do noroeste de Portugal consiste nas ramadas que cobrem os caminhos e nas videiras entrelaçadas com árvores nas bordas dos campos. Há alguns vinhos, muito poucos, que ainda provêm1 dessas videiras e o seu carácter está tão ligado às condições naturais da Região como a essas formas de instalação de vinha

Os sistemas tradicionais de condução de vinha mais comuns são:

- Uveiras (vinhas que trepam as árvores);
- Arjões (vinhas que passam de árvore em árvore);
- Ramadas (vinhas dispostas à volta dos campos agrícolas).



SISTEMAS DE CONDUÇÃO DE VINHA MODERNOS

A instalação de vinhas modernas na Região dos Vinhos Verdes requer estruturas de suporte diferentes de qualquer outra região.

De fato, e para que as características destes vinhos se mantivessem, os sistemas de condução modernos foram concebidos para facilitar os amanhos das vinhas e melhorar as condições de produção, sem alterar os princípios tradicionais da cultura da vinha.

Um dos fatores que tradicionalmente prejudica os agricultores desta Região é a maturação tardia das uvas, em virtude da grande exuberância vegetativa das vinhas, o que provoca ensombramentos. Os novos sistemas de condução permitem que se atinjam bons pontos de maturação mais precocemente. Este é um aspeto no qual a Região tem apostado fortemente, nomeadamente com a atividade da Estação Vitivinícola Amândio Galhano (ver ponto 1.2) e que se reflete de forma marcante na qualidade crescente dos seus vinhos.

Os sistemas modernos de condução de vinha mais comuns são:

- Cruzeta (atualmente praticamente não é utilizado);
- Bardo;
- Cordão (ascendente e/ou retumbante).



4.4. Vinificação

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Neste sentido, torna-se muito importante determinar com a maior exatidão, que as modernas tecnologias propiciam, a data da vindima.

A data da vindima deve ser determinada por vários fatores, entre os quais se salienta a previsão do álcool do vinho e da acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando. Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais se adequa ao perfil de Vinho Verde que pretende produzir.

Os **vinhos brancos** são obtidos por fermentação alcoólica do mosto de uvas brancas a temperatura baixa (inferior a 20 °C) e controlada, sem a presença dos outros elementos que compõem o cacho, nomeadamente das películas. Este mosto é obtido por prensagem das uvas que, depois de decantar, ou seja, de deixar sedimentar as substâncias sólidas mais pesadas, é trasfegado para novo recipiente onde vai fermentar.

Os **vinhos tintos** sofrem um processo de vinificação ligeiramente diferente, uma vez que o mosto de uvas tintas fermenta nos lagares (ou em autovinificadores) na presença das películas, que vão transmitir ao vinho parte da cor e da adstringência. Este método chama-se curtimenta.

Os **vinhos rosados** são produzidos exclusivamente a partir de uvas tintas, vinificadas de forma semelhante aos vinhos brancos.

A **fermentação alcoólica** é o processo biológico pelo qual as leveduras transformam os açúcares em álcool (etanol) e dióxido de carbono, com libertação de energia. No caso do vinho, os açúcares provenientes das uvas são a glicose e a frutose. Atualmente, é comum adicionar as leveduras para que o processo se inicie.

Nesses casos, tanto se pode recorrer a leveduras selecionadas por entidades credíveis (a CVRVV contribui para essa seleção), como produzir, logo no início da vindima, uma quantidade de leveduras a partir de mostos próprios. Ao fermentar, o mosto liberta calor e eleva a sua temperatura, sendo necessário proceder ao seu controle.

A **fermentação malolática** é uma etapa que sucede à fermentação alcoólica. Manifesta-se pela libertação de gás carbónico durante a transformação do ácido málico em ácido láctico. Durante a fermentação malolática a acidez total do vinho diminui, podendo formar-se compostos aromáticos nem sempre desejáveis. Neste sentido, esta transformação não é favorável às qualidades organoléticas de todos os vinhos, dependendo do próprio vinho e também das condições em que o fenómeno ocorre.

Apesar de amaciar os vinhos a fermentação malolática provoca uma diminuição dos aromas primários provenientes das uvas, sendo essa a razão pela qual muitos enólogos evitam a sua ocorrência nos Vinhos Verdes brancos, que devem ser simultaneamente refrescantes e aromáticos.

A **fermentação malolática** é principalmente encorajada nos Vinhos Verdes tintos, cuja qualidade depende mais da sua complexidade do que da sua intensidade de aromas.



4.5. Castas



A custa da sua antiguidade nesta Região e pelo fato de terem surgido apenas no noroeste ibérico, há muitas **castas que são consideradas autóctones**. Por um lado, é um dos fatores que traduz com maior intensidade a especificidade do Vinho Verde e, por outro, contribui para a distinção das sub-regiões. Nalguns casos, a sua cultura esteve mesmo confinada em exclusivo a certas sub-regiões.

A mais recente legislação sobre as castas em cultura nesta região (portaria n.º 668/2010, alterada pela Portaria n.º 949/2010) define as **castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO Vinho Verde**. As castas que podem ser mencionadas com destaque na rotulagem são as seguintes:

Castas Principais

Branças

Alvarinho, nas condições abaixo determinadas;
Arinto/Pedernã;
Avesso;
Azal;
Fernão-Pires/Maria-Gomes;
Loureiro;
Trajadura.

As designações anteriores mais comuns para os nomes das castas principais são os seguintes:

- **Pedernã** para o nome Arinto (sinónimo);
- **Azal Tinto** para o nome Amaral;
- **Brancelho** para o nome Alvarelhão;
- **Padeiro de Basto** para o nome Padeiro;

Tintas

Amaral;
Borraçal;
Espadeiro;
Padeiro;
Touriga-Nacional (apenas quando esteja em causa vinho rosado);
Vinhão.

As designações anteriores mais comuns para os nomes das outras castas são os seguintes:

- **Branco-Escola** para o nome Pintosa;
- **Esgana-Cão** para o nome Sercial (sinónimo);
- **Maria-Gomes** para o nome Fernão-Pires (sinónimo);
- **Douradinha** para o nome Tália;
- **Tinta-Amarela** para o nome Trincadeira (sinónimo);
- **Verdial** para o nome Verdial-Tinto.

Para a produção de vinhos com IG Minho estão autorizadas mais 18 castas, não autorizadas para vinhos com DO Vinho Verde:

Branças: Chardonnay, Chenin, Müller Thurgau, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignon (Sauvignon Blanc) e Viosinho;
Tintas: Alfrocheiro (Tinta Bastardinha), Aragonez (Tinta-Roriz), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Castelão, Jaen (Mencia), Merlot, Pinot Noir, Syrah (Shiraz), Tinta Barroca e Pinot Gris (Pinot Grigio).



Alvarinho

Casta cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, mas que dada a sua elevada qualidade tem sido levada para outros pontos da região e do país. Produz mostos muito ricos em açúcares e contudo apresenta um razoável teor em ácidos orgânicos. O vinho elementar caracteriza-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e lichia (caráter frutado), a flor de laranjeira e violeta (caráter floral), a avelã e noz (caráter amendoado) e a mel (caráter caramelizado), sendo o sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.



Arinto

Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Monção e Melgaço). Conhecida como Arinto de Bucelas, atinge o seu mais elevado nível de qualidade nas zonas interiores da região. Produz mostos de média a elevada percentagem de açúcares e teor relativamente elevado de ácidos orgânicos. Os vinhos são de cor citrina a palha, apresentam aroma rico, do frutado dos citrinos e pomóideas (maçã madura e pera) ao floral (lantanas). O sabor é refrescante, harmonioso e persistente.



Avesso

Casta cultivada particularmente na sub-região de Baião, mas que dada a sua alta qualidade, tem sido cultivada em sub-regiões limítrofes como a de Amarante, Paiva e Sousa. Produz vinhos de cor intensa, palha aberta, com reflexos esverdeados, aroma misto entre o frutado (laranja e pêssego), o amendoado (frutos secos) e o floral, sendo o caráter frutado dominante, delicado, subtil e complexo. O sabor é frutado, com ligeiro acídulo, refrescante, harmonioso, encorpado e persistente. Estas potencialidades de aroma e sabor revelam-se somente alguns meses após a vinificação.

Azal



Casta cultivada particularmente em zonas do interior onde amadurece bem e atinge o seu nível de qualidade quando plantada em terrenos secos e bem expostos das sub-regiões de Amarante, Basto, Baião e Sousa. Produz vinhos de cor ligeira, citrina aberta, descorada, aroma frutado (limão e maçã verde) não excessivamente intensos e complexos; finos, agradáveis, refrescantes e citrinos, sendo o sabor frutado, ligeiramente ácido, com frescura e jovem, podendo em anos excecionais revelarem-se encorpados e harmoniosos.

Batoca



Casta de área de cultivo restrita à sub-região de Basto, onde atinge o seu melhor potencial de qualidade. Em anos favoráveis, produz vinhos não elementares com médio a alto teor alcoólico e baixa acidez total, com aromas simples e pouco intensos, com sabor macio.

Loureiro



Casta cultivada em quase toda a região e melhor adaptada às zonas do litoral, não sendo recomendada apenas nas sub-regiões mais interiores como Amarante, Basto e Baião. Antiga e de alta qualidade, produz mostos com aroma acentuado e característico da casta, dando vinhos de cor citrina, aroma fino, elegante, que vai do frutado de citrinos (limão) ao floral (frésia, rosa) e melado (bouquet), sendo o sabor frutado, com ligeiro ácido, refrescante, harmonioso, encorpado e persistente.

Trajadura



Casta cultivada por toda a região (não recomendada na sub-região de Baião), de boa qualidade, produz mostos de aroma delicado e naturalmente pobres em acidez, dando vinhos de cor intensa, palha dourada, de aroma intenso, a frutos de árvore maduros (maçã, pera e pêsego), macerados, sendo o sabor macio, quente, redondo e com tendência, em determinadas condições, a algum desequilíbrio (baixa acidez).



Alvarelhão

Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço e recomendada na sub-região de Baião. É conhecida por Alvarelhão devido à sua proximidade ao Douro onde esta casta é cultivada com esse nome. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado à casta, harmoniosos e saborosos.



Amaral

Casta de pouca expansão, sendo mais cultivada na zona sul da Região, mas que dada a sua qualidade encontra-se hoje recomendada para a maior parte das sub-regiões (exceto nas de Monção e Melgaço e Lima). Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido tartárico, quando comparados com os do Vinhão, Borraçal e Espadeiro, dando vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque à casta, ligeiramente acídulos e encorpados.



Borraçal

Casta de grande expansão é cultivada em toda a região e recomendada em todas as sub-regiões. Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido málico e na acidez total, comparativamente com o Amaral, Vinhão e Espadeiro, dando vinhos de cor vermelha rubi, com aroma à casta, equilibrados e saborosos.



Espadeiro

Casta de alguma expansão na Região, não é recomendada para as sub-regiões de Baião, Monção e Melgaço e Paiva. Trata-se de uma casta que exige elevadas somas de calor efetivo para amadurecer. Produz mostos naturalmente menos ricos em açúcares que o Vinhão, mas mais ricos que o Amaral e Borraçal (e vice-versa com a acidez total), dando vinhos de cor rubi clara a rubi, de aroma e sabor à casta e refrescantes. Tradicionalmente vinificada em “bica aberta” em diferentes locais da Região para produção de vinho rosado.



Padeiro

Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, sendo hoje também recomendada nas sub-regiões do Ave e do Cávado. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares (como o Vinhão), dando vinhos de cor vermelha rubi a vermelha granada, de aroma e sabor à casta, harmoniosos e saborosos.



Pedral

Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, embora apareça esporadicamente em outras sub-regiões com outro nome. Produz mostos medianamente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi clara a rubi (como o Espadeiro), com aroma e sabor à casta.



Rabo-de-Anho

Casta de muito pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, onde consegue amadurecer, pois é a casta mais tardia de todas. Produz mostos naturalmente pobres em açúcares, dando vinhos de cor rubi, sem aroma à casta (neutros).

Vinhão

Casta de grande expansão é cultivada em toda a Região pela sua qualidade e dado ser a única casta regional tintureira. Produz mostos naturalmente mais ricos em açúcares que o Espadeiro, Amaral e Borraçal (e o contrário com a acidez total), dando vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma vinoso, onde se evidenciam os frutos silvestres (amora e framboesa), sendo o sabor igualmente vinoso, encorpado e ligeiramente adstringente.



4.6. Caracterização das sub-regiões

Questões de ordem cultural, microclimas, tipos de vinho, encepamentos e modos de condução das vinhas levaram à divisão da Região dos Vinhos Verdes em nove sub-regiões:

- **Amarante:** concelhos de Amarante e Marco de Canaveses;
- **Ave:** concelhos de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde e Vizela, exceto as freguesias de Vizela (Sto. Adrião) e de Barrosas (Sta. Eulália);
- **Baião:** concelhos de Baião, Resende (exceto a freguesia de Barrô) e Cinfães (exceto as freguesias de Travanca e Souselo);
- **Basto:** concelhos de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- **Cávado:** concelhos de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro;
- **Lima:** concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez;
- **Monção e Melgaço:** concelhos de Monção e Melgaço;
- **Paiva:** concelho de Castelo de Paiva e, no concelho de Cinfães, as freguesias de Travanca e Souselo;
- **Sousa:** concelhos de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel e no concelho de Vizela as freguesias de Vizela (Sto. Adrião) e Barrosas (Sta. Eulália).

Distribuição das castas principais pelas sub-regiões da Área de produção da DO Vinho Verde:

Sub-região Castas Brancas

Amarante	Arinto, Aveso, Azal, Trajadura
Ave	Arinto, Loureiro, Trajadura
Baião	Arinto, Aveso, Azal
Basto	Arinto, Azal, Batoca, Trajadura
Cávado	Arinto, Loureiro, Trajadura
Lima	Arinto, Loureiro, Trajadura
Monção e Melgaço	Alvarinho, Loureiro, Trajadura
Paiva	Arinto, Aveso, Loureiro, Trajadura
Sousa	Arinto, Aveso, Azal, Loureiro, Trajadura

Castas Tintas

Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Vinhão
Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Vinhão
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Rabo de Anho, Vinhão
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Vinhão
Borraçal, Espadeiro, Vinhão
Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Vinhão
Amaral, Borraçal, Vinhão
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão



Sub-região de

Amarante

Localizada no interior da Região, a sub-região de Amarante encontra-se protegida da influência do Atlântico e a uma altitude média elevada, pelo que as amplitudes térmicas são superiores à média da Região e o Verão mais quente. Estas condições favorecem o desenvolvimento de algumas castas de maturação mais tardia: Azal e Avesso (brancas), Amaral e Espadeiro (tintas). O solo é granítico, tal como na maior parte da Região. Os vinhos brancos apresentam habitualmente aromas frutados e um título alcoométrico superior à média da Região. Mas é dos tintos que vem a fama da sub-região de Amarante, uma vez que as condições edafo-climáticas referidas favorecem uma boa maturação das uvas, sobretudo da casta Vinhão, o que permite obter vinhos com cor carregada e muito viva, apreciada pelo consumidor regional.

Sub-região do

Ave

Na sub-região do Ave a vinha está implantada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio Ave, numa zona de relevo bastante irregular e baixa altitude, pelo que fica mais exposta a ventos marítimos. Assim, o clima caracteriza-se por baixas amplitudes térmicas e índices médios de precipitação. Neste contexto, esta sub-região é sobretudo uma zona de produção de vinhos brancos, com um frescor presente e notas florais e de fruta citrina. Por toda a sub-região encontram-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas a este tipo de clima ameno, devido a maturação média, nem precoce nem tardia. Há ainda a considerar a casta Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia, completando na perfeição um lote de vinho com Arinto e Loureiro.

Sub-região de

Baião

A sub-região de Baião encontra-se na Região dos Vinhos Verdes, no seu limite com a Região do Douro. Localiza-se no interior da Região a uma altitude intermédia, condições que criam um clima menos temperado, com Invernos mais frios e menos chuvosos, e meses de Verão mais quentes e secos. Estas características permitem o amadurecimento correto das castas de maturação mais tardia, por exemplo o Azal e o Avesso (brancas) e o Amaral (tintas), com maiores exigências de calor no final do ciclo. Esta sub-região tem-se afirmado na produção de vinhos brancos de grande notoriedade a partir da casta Avesso, juntando aroma intenso e frutado a uma acidez viva.

Sub-região de

Basto

A sub-região de Basto é a mais interior da Região, encontrando-se a uma altitude média elevada, estando por isso resguardada dos ventos marítimos. O clima é mais agreste, Inverno frio e muito chuvoso (à parte do vale do Lima é onde mais chove em toda a Região) e o Verão bastante quente e seco, favorecendo castas de maturação tardia como é o Azal (branca), o Espadeiro e o Rabo-de-Anho (tintas).

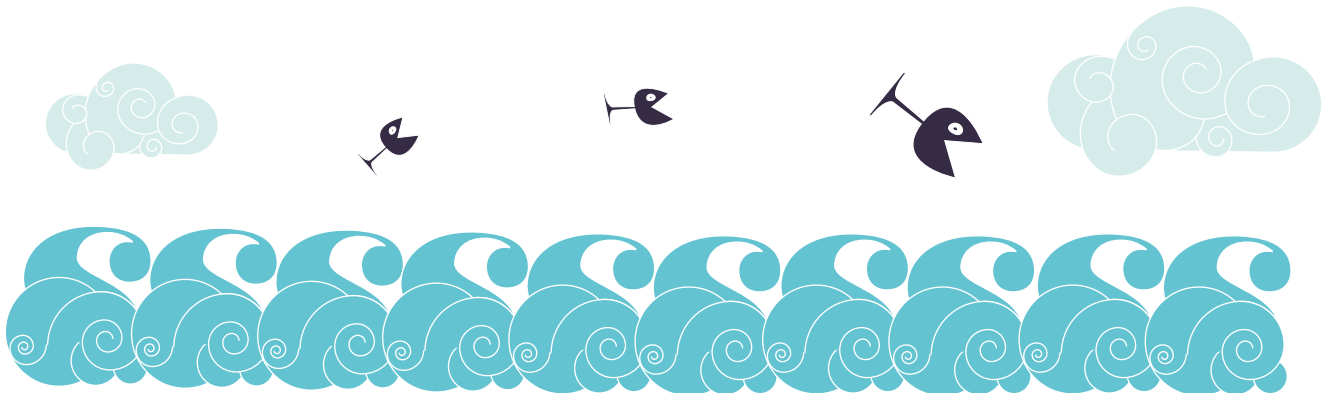
É nesta zona que a casta Azal atinge o seu máximo potencial e permite obter vinhos muito particulares, com aroma a limão e maçã verde, muito refrescantes. Existe ainda uma considerável produção de Vinhos Verdes tintos que apresentam muita vinosidade e uma boca cheia e fresca.

Sub-região do

Cávado

Tal como na sub-região do Ave, na sub-região do Cávado a vinha está localizada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio que lhe deu o nome, bastante exposta aos ventos marítimos, numa zona de relevo irregular e a uma baixa altitude. Estes fatores implicam um clima ameno, sem grandes amplitudes térmicas e com uma pluviosidade média anual intermédia. Nesta sub-região além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa. Este clima é adequado à produção de vinhos brancos, sobretudo das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, que se adaptam na perfeição a estas condições. São vinhos com uma acidez moderada e notas de frutos citrinos e pomóideas (maçã madura e peras).

Os vinhos tintos produzidos no vale do Cávado são na sua maioria lotes de Vinhão e Borraçal, apresentam uma cor intensa vermelho granada e revelam aromas a frutos refrescantes. Na boca evidenciam toda a frescura climática da sub-região onde são produzidos.



Sub-região do

Lima

Em termos de amplitudes térmicas a sub-região do Lima está numa posição intermédia relativamente às restantes sub-regiões. No entanto, é onde a precipitação atinge valores mais altos. A altitude a que a vinha se encontra plantada é variável e aumenta do litoral para o interior, onde o relevo também é mais irregular, originando alguns microclimas no interior do vale do Lima, existindo por vezes referências a baixo Lima e alto Lima. Tal como na sub-região do Cávado, além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa. Os vinhos brancos mais afamados desta sub-região são produzidos a partir da casta Loureiro. Os aromas são finos e elegantes e vão desde o citrino (limão) até ao floral (rosa). As castas Arinto e Trajadura encontram-se também bem disseminadas neste local, pois adaptam-se bem a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Vinhão e Borraçal. Habitualmente, é nas zonas mais interiores desta sub-região que os vinhos tintos apresentam um melhor potencial, devido às condições climáticas que condicionam a maturação.

Sub-região de

Monção e Melgaço

A sub-região de Monção e Melgaço possui um microclima muito particular, sendo exclusiva nas castas Alvarinho (branca) e Pedral (tinta) e divide com a sub-região de Baião a recomendação para o Alvarelhão (tinta), três castas de maturação precoce. Nesta sub-região os solos são de origem granítica, existindo em alguns locais faixas com calhau rolado. Este microclima caracteriza-se por Invernos frios com precipitação intermédia, ao passo que os Verões são bastante quentes e secos, o que denota uma influência atlântica limitada. A sub-região desenvolveu-se à volta da margem sul do rio Minho numa zona de meia encosta. Os vinhos extremes da casta Alvarinho são o *ex-libris* da sub-região de Monção e Melgaço.



*Sub-região de***Paiva**

A sub-região do Paiva está, a par com a do Lima, numa posição intermédia relativamente às amplitudes térmicas e temperaturas altas de Verão que se verificam na Região. Pelo contrário, já não está no grupo das sub-regiões com maiores índices de precipitação, uma vez que não está tão exposta à influência no mar, está mais no interior e a uma altitude superior. Será por esta razão que as castas tintas Amaral e, sobretudo, Vinhão, atingem estados ótimos de maturação e produzem alguns dos Vinhos Verdes tintos mais prestigiados de toda a Região. Relativamente aos vinhos brancos, são obtidos a partir das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, adaptadas a climas temperados e, por isso, comuns a quase toda a Região dos Vinhos Verdes, mas aqui com uma aliada que é o Avesso, casta mais característica das sub-regiões interiores.

*Sub-região do***Sousa**

Tal como nas sub-regiões do Ave e do Cávado, o clima é ameno, as amplitudes térmicas são baixas, assim como o número de dias de forte calor durante o Verão. Relativamente à pluviosidade, também se caracteriza por estar abaixo da média. Esta pode ser considerada uma sub-região de transição, uma vez que não está diretamente exposta à influência atlântica, no entanto, esta influência faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. Trata-se de uma zona interior mas sem Invernos fortes e Verões muito quentes. As castas principais são as típicas dos locais mais amenos, Arinto, Loureiro e Trajadura, às quais se juntam o Azal e Avesso que têm uma maturação mais exigente. Relativamente aos Vinhos Verdes tintos vinificam-se as castas Borraçal e Vinhão, disseminadas por toda a Região, e ainda o Amaral e o Espadeiro. Este último muito utilizado para a produção de vinhos rosados.



Um vinho mais Jovial para um Mundo mais Refreshante



5. Vinho com DO | Vinho Verde

O Vinho Verde é um produto único no mundo, uma mistura de aromas e sabores que o tornam numa das mais refrescantes bebidas naturais! Leve, aromático e medianamente alcoólico, destaca-se por frescor e especiais qualidades, sendo um vinho muito apetecido, sobretudo na época mais quente. Desde o tradicional Vinho Verde, elaborado a partir da criteriosa junção de várias castas selecionadas, aos Vinhos Verdes elaborados a partir de uma única casta, a oferta é vasta e a escolha uma arte. A flagrante tipicidade e originalidade dos Vinhos Verdes resultam, por um lado, das características do solo, clima e fatores socioeconômicos e, por outro, das peculiaridades das castas regionais e das formas de cultivo da vinha.

5.1. História do Vinho Verde

As mais antigas referências históricas que se conhecem da existência de vinho no que hoje é a Região dos Vinhos Verdes são dos romanos Séneca (filósofo) e Plínio (naturalista) e da legislação de Dominiciano, nos anos 96-51 a.C.. Foi no noroeste, no coração mais povoado de Portugal desde os tempos da alta idade média, que a densa população cedo se espalhou pelas leiras de uma terra muito retalhada. A partir do século XII existem já muitas referências à cultura da vinha, cujo incremento partiu da iniciativa das corporações religiosas a par da contribuição decisiva da Coroa Portuguesa. A viticultura terá permanecido incipiente até aos séculos XII-XIII, altura em que o vinho entrou definitivamente nos hábitos das populações do Entre-Douro-e-Minho.

A própria expansão demográfica e econômica, a intensificação da mercantilização da agricultura e a crescente circulação de moeda, fizeram do vinho uma importante e indispensável fonte de rendimento. Embora a sua exportação fosse ainda muito limitada, a história revela-nos que terão sido os Vinhos Verdes os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha), principalmente os das regiões de Monção e Melgaço e da Ribeira de Lima. A orientação para a qualidade e a regulamentação da produção e comércio do Vinho Verde surgiram no início do século XX, tendo a Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e o Decreto de 1 de Outubro do mesmo ano, demarcado pela primeira vez a Região dos Vinhos Verdes.



5.2. Perfil analítico

O Vinho Verde possui diferentes perfis analíticos, distinguindo-se os vinhos de casta, os vinhos com indicação de sub-região e os vinhos com indicação de designativos de qualidade (escolha, grande escolha, superior, colheita selecionada e reserva). No quadro seguinte apresentam-se os principais perfis.

	Título alcoométrico adquirido (% vol)	Título alcoométrico total (% vol)	Acidez fixa (g/L ác. tartárico)
Vinho Verde Sem qualquer indicação adicional na rotulagem	Mínimo 8,0 Máximo 11,5	Mínimo 8,5 Máximo 14,0	Mínimo 4,5
Vinho Verde Com indicação na rotulagem de sub-região, monocasta ou designativo de qualidade (Escolha, Grande Escolha, Colheita Selecionada, Reserva ou Superior)	Mínimo 8,0 (monovarietal, Escolha ou Grande Escolha) Mínimo 9,0 (sub-região) +0,5 que o mínimo (Reserva) +1,0 que o mínimo (Colheita Selecionada ou Superior)	Máximo 14,0	Mínimo 4,5
Vinho Verde Alvarinho	Mínimo 11,5	Máximo 14,0	Mínimo 4,5

Título alcoométrico adquirido = álcool existente no vinho

Título alcoométrico total = título alcoométrico adquirido + álcool potencial (açúcares residuais)

Os vinhos classificam-se, conforme a **concentração de açúcar residual**, nas seguintes categorias:

Seco	≤ 4 g/L ou ≤ 9 g/L*
Meio seco ou Adamado	≤ 12 g/L ou ≤ 18 g/L**
Meio doce	≥ 12 g/L e ≤ 45 g/L
Doce	≥ 45 g/L

* se acidez total (em g/L ác. tartárico) não for inferior em mais de 2 g/L ao teor de açúcar residual

** se acidez total (em g/L ác. tartárico) não for inferior em mais de 10 g/L ao teor de açúcar residual

5.3. Perfil sensorial

Os **Vinhos Verdes Brancos** apresentam habitualmente cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo das castas que lhes dão origem. Na boca são harmoniosos, intensos e mostram um grande frescor.

Os **Vinhos Verdes Rosados** revelam uma cor levemente rosada ou carregada, aromas jovens, refrescantes, lembrando frutos vermelhos. O sabor é harmonioso, refrescante e persistente.

Os **Vinhos Verdes Tintos** apresentam cor vermelha intensa e, por vezes, espuma rosada ou vermelha viva, aroma vinoso, onde se evidenciam os frutos silvestres. Na boca são refrescantes, intensos, e saborosos, revelando serem vinhos muito gastronômicos.

5.4. Vinho Verde Vindima tardia

O **Vinho Verde Vindima Tardia** é um vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, com teor em açúcar residual mínimo de 45 g/L, ideal para acompanhar algumas entradas e sobremesas.

Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol e um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 14 % vol. Do ponto de vista sensorial são vinhos que apresentam normalmente cor dourada, aromas a frutos secos e mel, com um final de boca complexo, persistente e marcadamente doce.

Deve ser servido bem frio, como aperitivo, no acompanhamento de *foie gras*, patés, queijos e sobremesas.

Perfis Distintos de Refrescância

6. Vinho com IG | Vinho Regional Minho

A legislação a que está sujeito o Vinho Regional Minho é menos restritiva do que a prevista para os produtos com direito à DO Vinho Verde, o que permite introduzir outras variantes vitícolas e enológicas, obtendo-se produtos com perfis diferentes do Vinho Verde.

6.1. História do Vinho Regional Minho

De há muito que é reconhecida a natural aptidão da Região para a produção de vinhos de qualidade com características particulares (vinhos com DO), de renome amplamente firmado: os Vinhos Verdes. No entanto, existem na mesma área geográfica outros vinhos, com diferentes perfis sensoriais, cuja qualidade e tipicidade impôs a criação de uma Indicação Geográfica (IG): Minho. Estes vinhos são assim identificados pela menção específica tradicional, prevista para vinhos sem DO com direito a uma IG, Vinho Regional.

De forma a garantir a progressiva melhoria da sua qualidade e o reforço do prestígio de que gozam os vinhos da Região, a Portaria nº112/93, de 30 de Janeiro, estabeleceu pela primeira vez as condições de produção, práticas culturais, métodos de produção e características do vinho com IG Minho a cumprir para efeitos da sua certificação.

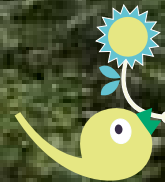
6.2. Perfil analítico

	Título alcoométrico adquirido (% vol)	Título alcoométrico total (% vol)	Acidez fixa (g/L ác. tartárico)
Vinho Regional Minho	Mínimo 8,5	Máximo 20,0*	Mínimo 4,5

* 20,0% caso os vinhos não tenham sido sujeitos a enriquecimento

6.3. Perfil Sensorial

- **Vinho Regional Minho branco** tem cor citrina ou palha, aromas intensos frutados ou florais, na boca apresentam-se ora suaves, ora complexos, e sempre refrescantes, característica da Região que lhes deu origem.
- **Vinho Regional Minho rosado** apresenta uma cor rosada clara ou carregada, aromas habitualmente frutados e sabores refrescantes e intensos.
- **Vinho Regional Minho tinto** revela uma cor vermelha clara ou intensa, aromas jovens, a frutos vermelhos geralmente maduros e intensos, com sabor complexo, equilibrado e refrescante.



Para celebrar com alegria ao rubro!

7. Espumante com DO | Espumante de Vinho Verde

A Região dos Vinhos Verdes possui qualidades únicas para produzir grandes vinhos e, hoje em dia, o Vinho Verde, além de afirmar as suas características de leveza, frescura aromática e gustativa, oferece também uma panóplia de sabores que variam com as castas, o local de produção e a criatividade do enólogo. Assim, e aliada a diferentes modos de produção e divulgação dos produtos, a monotonia não existe, podendo sempre o consumidor descobrir vinhos adaptados a diversos paladares e diversas situações. Neste sentido, a Região tem vindo a experimentar a produção de novos produtos com base no Vinho Verde, como por exemplo, os espumantes. Estes têm revelado uma qualidade surpreendente, ao que não será alheio o fato de a Região produzir vinhos que, pelas suas características de acidez natural e teor alcoólico relativamente baixo, têm grandes potencialidades para a produção de bons espumantes.

Após vários ensaios com as diversas castas da Região, verificou-se que essas potencialidades eram reais e que produzem espumantes de qualidades ímpares.

O Espumante de Vinho Verde tem por base um Vinho Verde, podendo apenas ser elaborado pelo **Método Clássico**, que implica a segunda fermentação em garrafa, e com um **estágio mínimo de 9 meses** nas instalações do preparador, após a data do engarrafamento. Os Espumantes de Vinho Verde comercializados como monocasta (monovarietais ou extremes) são elaborados com, pelo menos, 85% de uvas provenientes dessa mesma casta. A designação de Espumante de Vinho Verde Alvarinho é apenas utilizada para os vinhos brancos da sub-região de Monção e Melgaço, 100% provenientes de uvas da casta Alvarinho, cultivadas e vinificadas na área desta sub-região.



Lord Sparkling



7.1. História do Espumante de Vinho Verde

Apesar de já existirem na Região experiências de elaboração de espumantes, o seu enquadramento como Denominação de Origem “Espumante de Vinho Verde” é recente, estando previsto apenas a partir da revisão dos Estatutos da Região em 1999, pelo Decreto-Lei nº263/99, de 14 de Julho.

7.2. Perfil analítico

Os espumantes classificam-se, conforme a **concentração de açúcar residual**, nas seguintes categorias:

Bruto natural	< 3 g/L (sem adição de açúcar após a segunda fermentação)
Extra bruto	entre 0 e 6 g/L
Bruto	< 12 g/L
Extra seco	entre 12 e 17 g/L
Seco	entre 17 e 32 g/L
Meio Seco	entre 32 e 50 g/L
Doce	> 50 g/L



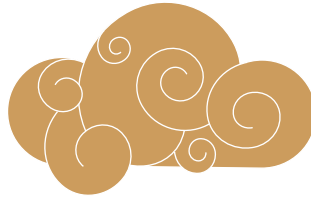
Os espumantes podem ainda ter as seguintes designações mediante o tempo de estágio em garrafa:

- Reserva:** quando tenham entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento;
- Super-reserva** ou **Extra-reserva:** quando tenham entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento;
- Velha reserva** ou **Grande reserva:** quando tenham mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento.

	Título alcoométrico adquirido (% vol)	Título alcoométrico total (% vol)	Acidez fixa (g/L ác. tartárico)
Espumante de Vinho Verde	Mínimo 10,0	Máximo 15,0	Mínimo 4,5
Espumante de Vinho Verde Alvarinho	Mínimo 11,5	Máximo 15,0	Mínimo 4,5

7.3. Perfil sensorial

O Espumante de Vinho Verde mantém o perfil de prova do Vinho Verde, sendo reforçadas as características de frescor aromático, associado a uma maior complexidade gustativa, devida à segunda fermentação em garrafa. Oferecem-se, atualmente, desde o Bruto ao Meio Seco, passando pelo Reserva e Super-reserva, podendo o consumidor descobrir também no Espumante de Vinho Verde o perfil que mais lhe agrada e que melhor se adequa a cada situação. Para exprimir todo o seu potencial qualitativo, o Espumante de Vinho Verde deve beber-se resfriado. O arrefecimento deve ser lento, de forma a não perder o aroma e o espírito do vinho. A temperatura ideal de consumo situa-se entre 6 a 8 °C.



Bem-vindo a uma forma exclusiva de aguardente



8. *Aguardentes com DO | Aguardentes de Vinho Verde*

Embora os Egípcios tivessem sido os primeiros a construir alambiques, cujos desenhos adornam um velho templo de Mênfis, foi da língua Árabe que nasceram os termos alambique (“al ambic”) e álcool (“al cóhol”), significando, o primeiro, “vaso destilatório”, e, o segundo, embora querendo designar um pó muito duro à base de chumbo ou antimónio, exprime a ideia de “ténue e subtil”, significando vapores de destilação.

Mas foi na Idade Média, em 1250, que Arnaut de Villeneuve estudou a destilação do vinho e descobriu o espírito (*l'esprit*) que ele contém, seguindo-se um seu contemporâneo, Raymond Lulle, que preparou a aguardente (*l'eau ardente*), obtendo-a após 3 a 4 destilações consecutivas, em fogo muito lento.

A partir de 1730, torna-se habitual o envelhecimento das aguardentes para delas se retirar o melhor proveito, pois melhoram e ficam mais apuradas, mais penetrantes e com uma cor mais atrativa.

No decorrer do século XX houve uma evolução no sentido de se obterem álcoois de bom gosto e aroma, generalizando-se o consumo de aguardentes puras.

Dado o interesse na produção de um produto de qualidade, desenvolveram-se alambiques que evitassem destilações sucessivas e as próprias técnicas tornaram-se cada vez mais sofisticadas.

As aguardentes encontram-se bem divulgadas no mercado e apresentam um valor económico interessante.

8.1. História das Aguardentes de Vinho Verde

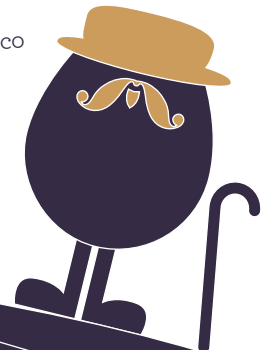
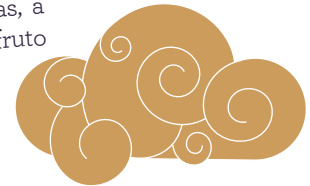
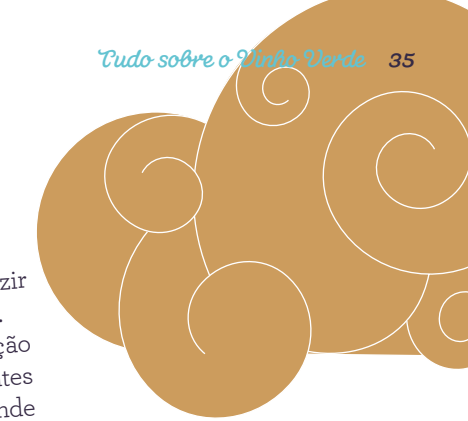
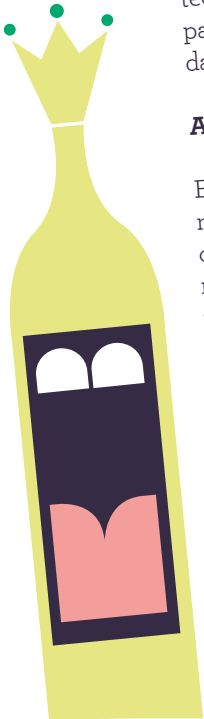
A Região dos Vinhos Verdes é única, tendo qualidades ímpares para produzir não só grandes vinhos e espumantes, mas também excelentes aguardentes. Segundo uma expressão bem conhecida de Amândio Galhano “a composição dos Vinhos Verdes indica-os, desde logo, como possível fonte de aguardentes vínicas e bagaceiras de alta qualidade. Se estas últimas têm uma grande tradição, (...) as aguardentes vínicas, impõem-se cada vez mais.” Tendo em atenção o teor em acidez natural dos bagaços e dos vinhos da Região, bem como as suas características organolépticas, existem condições técnicas excelentes para a produção de grandes aguardentes bagaceiras, a partir da destilação dos bagaços, e de excelentes aguardentes de vinho, fruto da destilação dos vinhos.

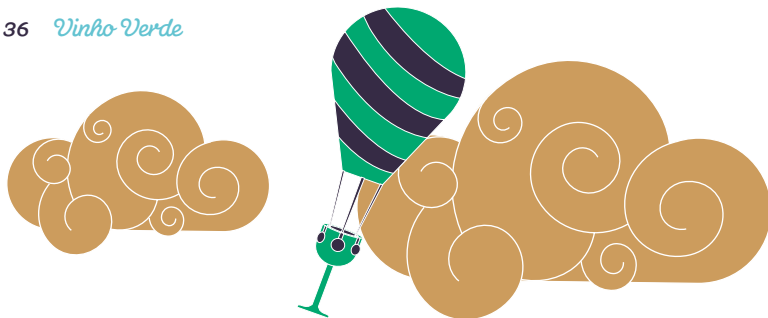
AGUARDENTE VÍNICA DE VINHO VERDE

Este tipo de aguardente, que se obtém por destilação do vinho, é incolor, no entanto apenas são comercializadas após envelhecimento em casco. As características aromáticas e gustativas resultantes deste estágio melhoram não só a cor, que se torna mais atrativa, mas também o aroma e o sabor, ficando mais complexas e suaves.

Categorias de envelhecimento

Velha Reserva: pelo menos, em média, 2 anos de envelhecimento em casco
Velhíssima: pelo menos, em média, 3 anos de envelhecimento em casco
VSOP (Very Superior Old Pale): pelo menos, em média, 4 anos de envelhecimento em casco
XO (Extra Old): pelo menos, em média, 6 anos de envelhecimento em casco





AGUARDENTE BAGACEIRA DE VINHO VERDE

A aguardente bagaceira provém da destilação dos bagaços. Apresenta um aroma e sabor muito acentuados, provenientes dos óleos essenciais existentes nas películas e grânhas das uvas, que são tanto mais evidentes quanto maior for a quantidade de princípios aromáticos.

As aguardentes bagaceiras, sem estágio em casco, são as mais tradicionais da Região. Não apresentando coloração, a sua principal distinção encontra-se nos aromas intensos e expressivos, transmitidos pela fermentação dos bagaços das castas que lhes deram origem. Devido à sua constituição, os bagaços são destilados em alambiques diferentes dos que se costumam empregar para a destilação dos vinhos. Na Região dos Vinhos Verdes, não há apenas um tipo de alambique, mas vários. No entanto, existem dois mais generalizados: o **alambique de caldeira ou pote** e o **alambique de coluna**.

Categorias de envelhecimento:

Velha: pelo menos, em média, 1 ano de envelhecimento em casco

Velhíssima: pelo menos, em média, 2 anos de envelhecimento em casco

8.2. Perfil Analítico

Aguardente Vínica de Vinho Verde
Aguardente Bagaceira de Vinho Verde

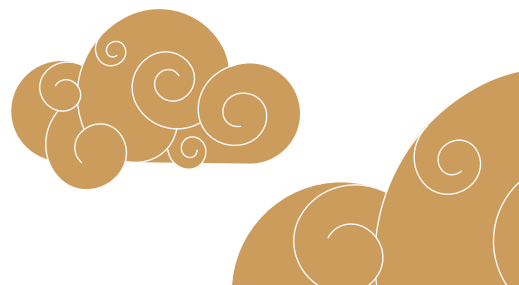
Título alcoométrico real
mínimo (% vol)

37,5
40

8.3. Perfil Sensorial

A **Aguardente Bagaceira de Vinho Verde sem envelhecimento** apresenta-se incolor com aromas complexos a bagaço, fazendo lembrar, por vezes, fruta cristalizada.

A **Aguardente Vínica de Vinho Verde e a Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com envelhecimento** apresentam uma cor que vai desde amarelado ao topázio, aromas e sabores intensos e finos a madeira.



Texto a definir

9. Licoroso, Espumante, Frisante e Aguardentes com IG.

Até novembro de 2012, a IG Minho apenas era empregue em vinho, designado Vinho Regional Minho. Desde então a IG passou a ser empregue noutros produtos vitivinícolas: licorosos, espumantes, frisantes e aguardentes. A legislação considerou a importância e o valor económico gerado pelos produtos vitivinícolas da região e criou no novo Regulamento da IG Minho (Portaria nº379/2012, de 21 de Novembro) a possibilidade de alargar a IG Minho a outros produtos para além do vinho, mantendo a qualidade e as práticas tradicionais que caracterizam os vinhos e produtos vitivinícolas da região.

Como provar Vinho Verde no ponto

10. Recomendações no serviço de vinhos

Temperatura

A temperatura a que é servido o vinho tem uma função preponderante nas suas qualidades organoléticas. As temperaturas recomendadas para o consumo são:

- **Vinho Verde Branco** 08 a 12 °C;
- **Vinho Verde Rosado** 10 a 12 °C;
- **Vinho Verde Tinto** 12 a 15 °C.

Se a garrafa estiver a uma temperatura de 20 °C, serão necessárias cerca de 2 a 3 horas no frigorífico para que o vinho fique à temperatura adequada. Em alternativa, se o vinho for colocado dentro de um balde de água com gelo, serão necessários cerca de 20 a 30 minutos.

Tão importante como servir o vinho à temperatura adequada é mantê-lo a essa mesma temperatura. Assim, no caso de vinhos servidos a temperaturas abaixo da temperatura ambiente, deve-se procurar utilizar um balde com gelo e água, um frapé ou outro dispositivo equivalente. No caso do balde com gelo e água convém ter o cuidado para que o vinho não fique demasiadamente frio.

Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas num local escuro com temperatura constante, de preferência entre 12 e 14°C, por exemplo, numa adega. As eventuais oscilações de temperatura não devem exceder 5°C. O local para guardar os vinhos também não deve ser muito húmido (a humidade relativa deve ser inferior a 75 %). Humidades relativas superiores podem originar bolores que danificarão os rótulos e as rolhas. As garrafas devem manter-se deitadas de forma a manter a rolha sempre em contato com o vinho. Os Vinhos Verdes devem, por norma, ser consumidos jovens. Contudo, os vinhos que apresentam teor alcoólico mais elevado e que são mais complexos, nomeadamente os da casta Alvarinho, têm um potencial de envelhecimento muito positivo.

Abertura da garrafa de vinho

O processo de abertura da garrafa inicia-se com o corte da cápsula, que deve ser feito abaixo do anel externo da boca da garrafa. Em seguida, limpa-se a parte superior da rolha pois podem existir impurezas.

Finalmente, introduz-se suavemente o saca-rolhas, segurando firmemente a garrafa com a outra mão. Não ultrapasse a rolha com a espiral do saca-rolhas, a fim de evitar que caiam no vinho partículas de rolha ou depósitos que se lhe tenham fixado. Se a rolha for difícil de extrair, introduz-se o saca-rolhas em diagonal. Depois de retirar a rolha, limpa-se o interior do gargalo.

Abertura da garrafa de espumante

O ato de agitar a garrafa de espumante e retirar a rolha provocando um repuxo e saída de espuma pode ser traduzido como um momento de alegria. Porém, a perda da espuma origina um vinho sem gás, com a consequente perda da sua mais distinta característica.

Para abrir um vinho espumante deve ser retirada a cápsula, aberto e retirado o açaimo ou *muselet* (parte metálica que



envolve a rolha) e, finalmente, a rolha. Para tal, segure a rolha com firmeza e gire a garrafa, nunca a rolha, pois poderia partir ao tentar torcê-la. A pressão do interior da garrafa ajudará a rolha a saltar.

Conservação do vinho em garrafas abertas

Quando o conteúdo da garrafa não é todo consumido, esta pode ser guardada, em geral, durante um ou dois dias no refrigerador. A garrafa deve ser fechada de preferência, com um sistema de vácuo para preservar as características do vinho.

Taça

Um dos elementos-chave do serviço do vinho é a taça: o mesmo vinho servido em taças diferentes transmite uma percepção diferente do sabor e aroma.

A taça deve ser incolor e não possuir ornamentos, de modo a permitir a percepção da cor e da limpidez do vinho. Deve ainda ter um pé para se pegar, evitando assim que a mão aqueça o líquido e suje o copo. É igualmente importante que tenha uma boa capacidade de modo a permitir que o vinho contacte livremente com o ar. Existe uma grande variedade de taças de vinho, dos quais se destacam:

- **Tipo Bordalês:**
elegante, adequada para os vinhos brancos, roses e tintos jovens;
- **Tipo Balão:**
arredondada, o que permite que os vinhos “se abram”, sendo mais indicada para tintos nobres e envelhecidos;
- **Tipo Flûte:**
é muito elegante, alta e estreita, usualmente utilizada para os espumantes;
- **Tipo Túpila:**
assemelha-se a um sino invertido e, por isso, ideal para tintos jovens e também para brancos e roses.

Serviço do vinho

Quando servir um vinho não toque com a garrafa no copo. Quem abre a garrafa deverá ser o primeiro a servir-se, no sentido de verificar o estado do vinho e, sobretudo, para ficar no seu copo os eventuais resíduos de rolha. Deve então servir um pouco de vinho (cerca de 1/5 do volume do copo), agitar bem o vinho e verificar se está apto a ser consumido, verificando que não tem cheiro “a rolha”.

Os copos não devem ser cheios (meio copo é suficiente!), a fim de se poder agitar o vinho, com um movimento giratório, e apreciar os seus aromas.

Os vinhos, como todas as bebidas, servem-se pelo lado direito da pessoa que vai beber. A razão é simples: a pessoa que serve geralmente segura a garrafa com a mão direita e vai servir o vinho no copo, que deve estar em frente, ou ligeiramente à direita do conviva; irá fazê-lo mais facilmente ao se aproximar pelo lado direito, com a garrafa segura pela sua parte média (nunca pela base ou pelo gargalo), o antebraço por fora ou por cima, com o rótulo perfeitamente à vista. A pessoa que serve vai observando atentamente toda a operação. Por outro lado, quem serve deve estar apto a fornecer qualquer informação especial sobre o vinho que não esteja explícita no rótulo.

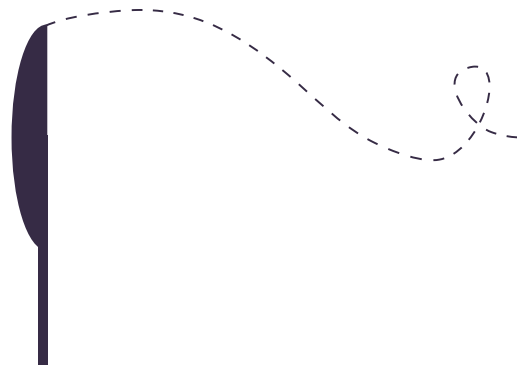


Ordem de serviço

A ordem em que se deve servir os vinhos é a seguinte: o seco antes do doce, o novo antes do velho (em alguns casos, pode interessar inverter esta ordem), o branco antes do rosado e antes do tinto. É lógico que não poderemos apreciar um bom vinho seco, se antes tivermos bebido um vinho doce.

Caso existam vinhos jovens e muito aromáticos, aconselha-se a servir primeiro os vinhos mais velhos e só no final o vinho mais exuberante, que será o da colheita mais recente. Tratando-se de vinhos com bom potencial de envelhecimento, deve-se servir o vinho novo antes do velho, porque o vinho que envelheceu está no seu auge e eclipsará um vinho novo.

O ideal é seguir uma progressão que vá do bom ao excelente, do leve ao encorpado, do simples ao complexo.



Os sabores que são loucos por Vinho Verde

10. Gastronomia e Vinhos Verdes

O Vinho Verde é uma bebida naturalmente leve e refrescante. Medianamente alcoólico, de baixas calorias, é ideal para quem procura momentos descontraídos e um estilo de vida saudável. É a companhia ideal para partilhar um fim de tarde com os amigos, um jantar romântico à luz das velas ou, simplesmente, para uma refeição leve e descontraída depois de um dia de trabalho.

O Vinho Verde, pelas suas características naturais, é um vinho muito gastronómico, dada a sua boa acidez e leveza, o que o torna apetecível para ser consumido em diversas ocasiões, com ou sem comida. Se uma mesa pedir vinho de uma só região para acompanhar vários pratos e ao longo de uma refeição, é provável que o Vinho Verde seja a melhor escolha.

Os Vinhos Verdes Brancos são vinhos de paladar único, aromáticos e ideias para acompanhar saladas, mariscos, peixes, carnes de aves e gastronomia oriental. São o casamento perfeito para Amêijoas na Cataplana, Mexilhões Gratinados, Salada de Cogumelos Frescos, Salmão Fumado, Dourada Grelhada, Robalo ao Forno, Polvo Assado, Peito de Pato e Sushi, entre outros pratos orientais. Observa-se uma tendência recente para o seu uso como aperitivo.

Os Vinhos Verdes Tintos são vivos e refrescantes, ótimos para acompanhar a gastronomia regional Minhota: Lampreia, Bacalhau com Migas, Cabrito Assado em Pau de Loureiro, Lombinhos de Cordeiro, Cozido à Portuguesa, Papas e Arroz de Sarrabulho, Rojões à Moda do Minho, Tripas à Moda do Porto e outras iguarias. Os Espumantes de Vinho Verde Tinto são igualmente apreciados para acompanhamento destes pratos.

Os Vinhos Verdes Rosados, com aromas intensos a frutos, servem-se especialmente como aperitivo ou acompanhando as sobremesas com frutos vermelhos. Os Espumantes de Vinho Verde revelam-se perfeitos para acompanhar entradas e todo o tipo de canapés, pratos de peixe e carne, de marisco e comida oriental. As Aguardentes de Vinho Verde terminam a refeição, com os cafés e digestivos, acompanhando frutos secos, chocolates e, para os apreciadores, um bom charuto!



Como transformar momentos perfeitos em momentos saborosamente perfeitos

BOLSA CROCANTE DE BACALHAU EM MOLHO DE TOMATE E COENTROS

Ingredientes

4 folhas de brick
2 colheres de sopa de manteiga
400 g de bacalhau demolhado
100 mL de azeite
2 dentes de alho
2 cebolas em meias-luas
100 g de cenoura
300 mL de molho de tomate
1 colher de sobremesa de salsa e coentros picados

Modo de preparação

Numa caçarola leve ao fogo o azeite, a cebola e o alho picado para dourar. Junte a cenoura em tiras finas e deixe estufar um pouco. Por fim, adicione o bacalhau em pedaços e abafe, deixando cozinhar muito lentamente.

Retire do fogo e recheie as folhas de brick. Aperte com a ajuda de um palito e pincele-as com manteiga, levando ao forno a alourar. Deite o molho de tomate bem quente no prato de servir e no meio coloque a bolsa. Salpique com salsa e coentros.

Vinho recomendado

Selecione para este prato um Vinho Verde branco elaborado com as castas Azal e Arinto. A elegância aromática da casta Azal e a complexidade da casta Arinto acompanham na perfeição os sabores deste prato.



MEXILHÕES GRATINADOS COM CROSTA DE PÃO DE MILHO E ERVAS FRESCAS

Ingredientes

16 mexilhões com casca
2 colheres de pão ralado
Alho picado
Salsa picada
Cebolinho
1 limão
60 gr de queijo flamengo e mozzarella
Alfaces e courgettes
2 cL de molho de vinagreta
Sal e pimenta

Modo de preparação

Temperar os mexilhões com sal, pimenta e sumo de limão. Cobri-los com o preparado de pão ralado misturado com o alho e as ervas.

Disponha os queijos ralados sobre os mexilhões e leve ao forno a gratinar. Sirva com uma pequena salada verde e courgettes temperadas com vinagreta.

Vinho recomendado

Selecione um Vinho Verde branco da sub-Região de Monção e Melgaço elaborado com Alvarinho e Trajadura. Os aromas de frutos tropicais resultantes do casamento destas duas castas, associados a uma macieza no paladar, fazem com que estes vinhos sejam ideais para acompanhar este prato.

Fonte: in Sabores de Hoje com Sugestões de Vinho Verde, Porto Editora, Porto, 2004.



Uma viagem espantosa a um Lugar onde tudo é Refreshante

11. Rota dos Vinhos Verdes

A impressionante beleza da região turística do Minho serve de cenário à Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer esses caminhos é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal, sendo três os percursos propostos.

O primeiro convida a visitar **“Três Cidades de Encanto”**: Guimarães, corte do condado portugalense, Braga, a cidade dos arcebispos, e Amarante, com a sua bela ponte sobre o rio Tâmega.

No segundo percurso, **“Do Cávado ao Lima”**, visitamos Barcelos, Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, localidades nas margens do rio Lima.

“Da Costa à Serra” é o percurso fronteiriço com a Galiza, onde se descobrem os encantos de Caminha, Vila Nova de Cerveira, Valença, Monção e Melgaço, capitais do tão apreciado Alvarinho.

As portas estão abertas e os percursos sinalizados para uma viagem pelas mais belas paisagens da Região, numa recepção vitivinícola de alta qualidade.

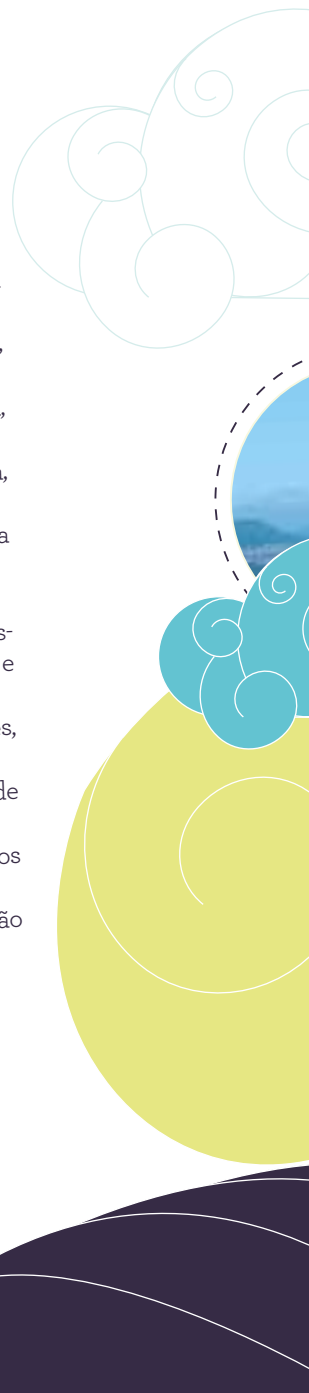
Integram a rota mais de 60 aderentes associados à vinha e ao vinho, entre cooperativas, produtores-engarrafadores, armazenistas, restaurantes e associações de viticultores, organizados em rede e devidamente sinalizados. A oferta é rigorosamente selecionada e caracterizada.

A Rota dos Vinhos Verdes possui um gabinete de apoio com atendimento disponível em português, francês e inglês, e serviços on-line em <http://rota.vinhoverde.pt>.

Os itinerários são pincelados por quintas, solares, casas e adegas cooperativas com muitos anos de tradição ao sabor da uva.

Visitar estas casas é uma verdadeira viagem às riquezas do passado. De uma beleza inigualável, muitos destes solares são hoje um marco da qualidade do turismo rural em Portugal.

Cada momento passado na Região é enaltecido pelo sabor numa envolvente e privilegiada relação com a Natureza.



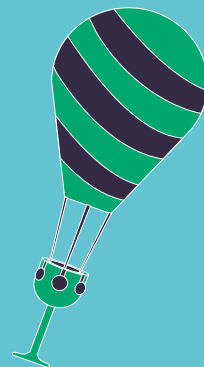
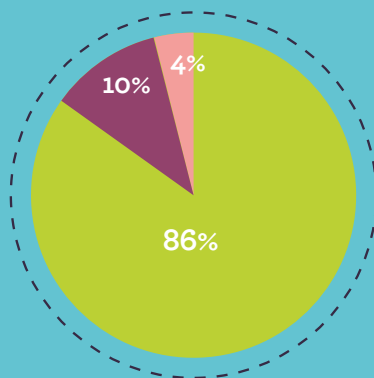


Rota dos
Vinhos Verdes



12. Estatísticas do Vinho Verde

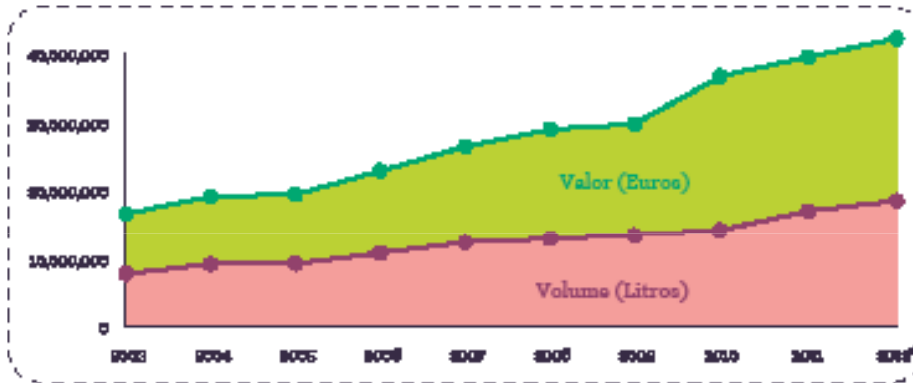
Vendas de Vinho Verde
em 2012



Seja Espontâneo

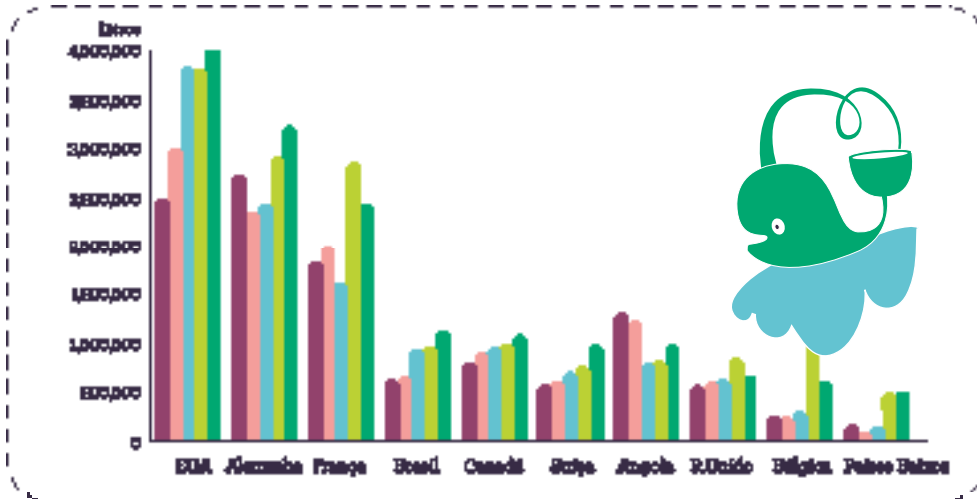
nhomi

Exportações de Vinho Verde entre 2003 e 2012



* dados provisórios

Top 10 - Exportações de Vinho Verde entre 2008 e 2012





Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318 | 4050-501 Porto | Portugal
Tel. +351 226 077 302 | FAX +351 226 077 320
info@vinhoverde.pt | www.vinhoverde.pt

VINHO
VERDE



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES



IFAP

Instituto de Financiamento
da Agricultura e Pescas, I.P.



**CAMPANHA FINANCIADA
COM A CONTRIBUIÇÃO DA
UNIÃO EUROPEIA E DE PORTUGAL**

