

Vinho Leve

Quando em 1985, foi autorizado em Portugal a designação vinho leve, já haviam passado dois anos de luta intensa tanto em instituições portuguesas como em europeias, visto que na pré-adesão apenas os vinhos verdes tinham sido negociados, com a possibilidade de estarem abaixo dos 10 graus álcool.

Teve de então ser considerado um produto novo uma invenção, para que o dossier vinho pudesse ser aberto e negociado este novo tipo de vinho.

Não foi fácil, teve de haver um empenhamento bastante forte de muita gente, desde logo em Portugal, vencendo com muita arte e perseverança um choque entre pontos de vista bastante diversos, que opôs as adegas e os produtores do interior e seus similares mais colocados junto ao mar, ou na posse de terrenos mais férteis com possibilidade de produções mais elevadas.

Em Bruxelas valeu-nos efectivamente a verdade, a razão acerca da qualidade do novo produto, que entretanto havia sido feita, com a colaboração da Adega Cooperativa da Lourinhã, ao que juntamos o empenhamento dos nossos governantes, donde destacarei Eng^o. Álvaro Barreto e Eng^o. Carvalho Cardoso.

Nas lutas internas que foram muitas e nada fáceis, muita gente desconhece um número infindáveis de reuniões com as adegas cooperativas, produtores privados e inclusive com câmaras municipais, para que o projecto fosse o mais possível consensual, também para que nos habilitássemos, com o máximo de conhecimentos, sobre as

capacidades intrínsecas da região, quanto à qualidade a produção global, e ainda sobre a mais valia económica e financeira deste novo produto na dinâmica futura da vitivinicultura na região.

Aqui gostaria de destacar duas entidades que foram incansáveis, diria mesmo o meu braço direito, respectivamente a Câmara Municipal do Bombarral e a Adega Cooperativa da Lourinhã.

Muitos e longos anos passaram e hoje provavelmente, julgo, que todos os possíveis interessados continuam a acreditar nas reais virtualidades do Vinho Leve, o que é certo é que praticamente, tirando uma ou outra iniciativa tanto no campo da prova, do marketing, como de eventos que possam difundir o Vinho Leve e as suas potencialidades, poderemos destacar como casos mais conhecidos, o Festival do Vinho Português e o Festival dos Vinhos Leves, iniciativas respectivamente das Câmaras Municipais, do Bombarral e Cadaval, de resto tudo continua na expectativa, que ainda virá um D. Sebastião, que fará com que a problemática do Vinho Leve seja um grande sucesso no futuro.

Os Vinhos Leves, estão efectivamente e lamentavelmente por desenvolver, e o meu sonho do dia 11 de Junho de 1985, quando entreguei na mesa da Assembleia da República, o Projecto de Lei nº. 522/III, no qual se pretendia a criação da “Zona do Vinho Leve do Litoral Oeste” continua intacto, só que infelizmente mudou o contexto, e hoje é menor o número de agricultores, com aptidão e vontade, para a produção deste vinho.

A falta de rentabilidade das explorações vitivinícolas levou muita gente ao arranque ou mesmo ao abandono, de grandes áreas de terrenos, porventura muitas delas de grande aptidão para a produção deste produto.

Mas felizmente estamos novamente, isto é a minha opinião, num momento único para de novo investir neste produto vínico, pois é do conhecimento de qualquer cidadão interessado pela causa do vinho em Portugal, que existe uma procura intensa devido aos novos mercados emergentes, crescendo ainda neste caso concreto que os Vinhos Verdes, nossos potenciais concorrentes, não têm neste momento problemas com a comercialização.

Também devemos ter em linha de conta a evolução clara na técnica e qualidade dos nossos Vinhos Leves, crescendo ainda a tendência para o consumo de vinhos menos graduados.

Se juntarmos a todos estes factores, os conhecimentos adquiridos hoje em dia na viticultura, particularmente na nossa região, acho que estão reunidos muitos dos condimentos necessários, para um arranque forte e bem planeado de uma produção cuidada e de dimensão, que permita de novo uma mais valia, que dê ao viticultor o bem estar e a qualidade de vida que tanto merece.

Também importante para o sucesso, é não olharmos este produto como se tratasse de algo que sobra, de um produto de segunda escolha, de um vinho IG ou DOP.

O Vinho Leve é tão somente uma colheita das mesmas castas, feito com o mais elaborado saber, unicamente conseguido por uma antecipação de vindima, ou porque as condições edafo-climáticas não permitem grande riqueza alcoólica.

O Vinho Leve é um vinho certificado como IG, sujeito às mesmas tramitações tanto na vinha e no vinho como qualquer outro vinho certificado, como se trata na maioria dos casos, de uma colheita precoce tem inclusive inúmeras vantagens em relação aos outros, para além da produção que pode ser espectacularmente maior, ainda estará menos

sujeito à podridão, o que lhe garantirá maiores e melhores qualidades aromáticas, assim como também porque detém maior carga ácida lhe dá uma frescura ímpar, tudo isto são vantagens na aceitação junto do consumo.

No lugar político que me foi confiado tentei tudo para que todos os agentes económicos, de todo o sector vitivinícola tivessem força organização e objectivos, de modo a que o escoamento dos seus produtos tivessem uma relação preço qualidade que permitisse que toda a mancha de vinhedos da nossa região se mantivesse, contribuindo para o bem estar económico e social dos teimosamente lutam todos os dias por tão nobre causa.

Não temos dúvidas, e temos maior convicção que alguns anos a traz, o sucesso da nossa região passa por uma política que eleja como prioridade a vitivinicultura para que a paisagem volte a ser de inúmeros e belos vinhedos.

Para isso é necessário quanto a mim de um programa equacionado com rigor em conjunto pelas CVRs, Lisboa e Tejo em todas as suas vertentes, que contemple o mercado a vinha o vinho, não esquecendo a formação e mobilização de todos os agentes intervenientes, um esquema que permita a colaboração directa do estado, fazendo-o acreditar na mais valia desta opção.

Imediatamente numa perspectiva de ganhar tempo dar a conhecer o Vinho Leve ao longo de toda a extensão de praias, dando-o a conhecer e a provar, pois infelizmente ainda são muitas as pessoas que não conhecem o Vinho Leve.

No resto do País e no estrangeiro, fazer uma divulgação bem planeada através de tarjas em aviões, ou ainda junto da juventude com panfletos bem elaborados, dando-lhes a conhecer os benefícios do vinho, assim como numa

promoção conjunta com os nossos agentes que trabalham os frutos do mar mostrar quão importante é este produto para uma valorização recíproca.

Ou porque não uma central engarrafadora tecnicamente equacionada, só para este produto com uma marca única ou não, quantas coisas meu Deus serão possíveis.

Não vou cair na patética de querer passar pelo dono do segredo ou panaceia para resolver este tão complexo problema, mas os anos e a experiência, permitem-me alguma liberdade de expressão, daí todo este meu atrevimento, que uma coisa tem absolutamente real, o meu acreditar e a certeza que sozinhos ou acompanhados, todos os agentes deste sector nas regiões de Lisboa e Tejo vão ter de se mobilizar em torno deste tema.

A designação “vinho leve” ou “baixo grau” foi criada por legislação de 1985, através da Portaria Nº 547/85, de 6/ Agosto e era aplicável a todo o País em determinadas condições. Com a aplicação da legislação comunitária e com o aparecimento dos vinhos regionais em Portugal, esta aplicação geral foi revogada e ficou prevista apenas para a região da Estremadura e Ribatejo.

Vou acabar, relatando muito resumidamente a história da legislação desde o início até agora, para que não restem dúvidas acerca de quem são os verdadeiros e únicos possíveis produtores dos nossos Vinhos Leves.

Vasco Francisco Aguiar Miguel

Enólogo

Mestre em Sistemas de Prevenção e Controlo Alimentar

Santarém 04/06/12

O Projecto de Lei nº. 522/III de 11 de Junho de 1985 no qual se pretendia a criação da “Zona do Vinho Leve do Litoral Oeste”

Portaria – N°547/85 de 06/Agosto

2.º O limite mínimo de grau alcoólico volumétrico (teor alcoólico em volume a 20°C) é fixado em:

- a)** 9º para os vinhos comuns engarrafados em moldes tradicionais e em recipientes de capacidade até 1 l;

3.º Aos vinhos comercializados nas condições previstas no presente diploma são aplicáveis as normas de disciplina em vigor para os vinhos engarrafados em geral, mormente as respeitantes à sua produção, comercialização e engarrafamento, com as seguintes especialidades:

- a)** Os interessados na produção destes vinhos deverão obrigatoriamente inscrever-se em registo especial a cargo dos organismos vitivinícolas competentes;
- b)** A referida inscrição terá validade anual e deverá ser feita até 31 de Agosto de cada ano;
- c)** O controle do processo produtivo iniciar-se-á com os mostos e terminará quando da obtenção do produto final, para o que o produtor autorizado organizará uma conta corrente especial na qual mencionará o volume deste vinho obtido, assim como as suas características, indicando as vasilhas onde se encontram, que deverão ser devidamente seladas;
- d)** Para controle do engarrafamento, os interessados deverão dar conhecimento prévio da data prevista para esta operação ao organismo controlador;
- e)** É permitida a gasificação destes vinhos até uma pressão máxima de uma atmosfera e meia a 20°C;

Portaria – Nº351/93 de 24/Março

2 — O «Vinho Regional Estremadura» que venha a utilizar o designativo «vinho leve» deve possuir o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico adquirido máximo de 10,0% vol., uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico, uma sobrepressão máxima de 1,0 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.

3 — O disposto no número anterior não se aplica à Sub-Região Alta Estremadura.

Portaria - N°1066/2003 de 26/Setembro

2 — O ‘Vinho Regional Estremadura’ que venha a utilizar o designativo ‘vinho leve’ deve possuir o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico adquirido máximo de 10% vol., uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico, uma sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.

Portaria – N°739/2008 de 04/Agosto

1.º É designada a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL) como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito às denominações de origem (DO) «Alenquer», «Arruda», «Bucelas» «Carcavelos», «Colares», «Encostas d’Aire», «Lourinhã», «Óbidos» e «Torres Vedras» e IG «Estremadura».

Portaria – Nº426/2009 de 23/Abril

3 — O vinho com IG «Lisboa» que venha a utilizar o designativo «vinho leve» deve possuir tanto o título alcoométrico volúmico natural (TAVN), como o título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA), sempre iguala 10 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4,5 g/l, a sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estar de acordo com os valores definidos para os vinho sem geral.

4 — Em relação aos restantes parâmetros analíticos, os vinhos devem apresentar os valores definidos para essa categoria de vinho.

Portaria – Nº1393/2009 de 27/Novembro

3 — O vinho com IG ‘Lisboa’ que venha a utilizar o designativo ‘vinho leve’ deve possuir o título alcoométrico volúmico natural (TAVN) mínimo fixado para a zona vitícola em causa e um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) máximo de 10 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4,5 g/l, a sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral.

Portaria – N°370/99 de 20/Maio

2—O «Vinho Regional Ribatejano» que venha a utilizar o designativo «vinho leve» deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10% em volume, devendo a acidez fixa, expressa em ácido tartárico, ser igual ou superior a 4,5 g/le os restantes parâmetros analíticos estar de acordo com os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.

8.oA realização da análise físico-química e organoléptica constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do «Vinho Regional Ribatejano».

Portaria – 424/2001 de 19/Abril

2 — O Vinho Regional Ribatejano que venha a utilizar o designativo ‘vinho leve’ deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % em volume, devendo a acidez total, expressa em ácido tartárico, ser igual ou superior a 4 g/l e os restantes parâmetros analíticos estar de acordo com os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.»

Portaria – 738/2008 de 04/Agosto

1.º É designada a Comissão Vitivinícola Regional do Ribatejo — Entidade Certificadora (CVRR-EC) como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Ribatejo» e à indicação geográfica (IG) «Ribatejano».

Portaria – Nº445/2009 de 27/Abril

2 — O vinho com IG «Tejo» que venha a utilizar o designativo «Vinho leve» deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4 g/l, uma sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral.