



Principais Regiões e Sub-Regiões produtoras de vinhos Fortificados:

País – Portugal

Porto

- **Solo** – Xisto
- **Clima** – Seco e Continental
- **Castas** – Tinta Roriz/ Touriga Nacional/ Touriga Franca/ Tinta Cão/ Tinta Barroca e Sercial/ Malvasia (brancos)
- **Características básicas** – Existem três subzonas de vinhas
 - Baixo Corgo: Vinhos mais ligeiros;
 - Cima Corgo: maior nº de melhores vinhas
 - Douro superior: Vinhas mais dispersas com vinhos de alta qualidade.
- **Método de Produção** – Quando o vinho que está fermentando atinge teor alcoólico entre 6% e 9% vol., é adicionada aguardente vínica de 77% vol. na proporção de uma parte de aguardente para 4 partes de vinho. Isto mata a levedura e interrompe a fermentação. O nível de doçura final vai depender do momento que se realiza a fortificação. O estágio é realizado em pipas avinhadas de 550 litros (alguns Porto Ruby, incluindo alguns Vintage, requerem mais aromas primários da fruta e são armazenados em grandes recipientes de madeira ou em tanques de aço inox)
- **Estilo:**
 - **Porto Branco** – Feito a partir de uvas brancas. Geralmente de cor dourada, tem acidez baixa e alguns aromas de mel e frutos secos, dados pela oxidação deliberada. Não tem safra e são lançados no mercado depois de 2 ou 3 anos de envelhecimento. Parte do estágio é feito em madeira para adicionar complexidade de frutos secos.
 - **Preço** – Médio a Alto.
 - **Porto Ruby** – Têm uma cor profunda e são frutados, sendo engarrafados quando prontos para beber. Geralmente permanecem menos de 3 anos em grandes recipientes inertes antes de serem lançados.
 - **Preço** – Baixo a Médio
 - **Porto Ruby Reserva** – São um corte de vinhos de melhor qualidade e são envelhecidos em grandes recipientes de madeira por até 5 anos. É filtrado e não precisa de Decanter.
 - **Preço** – Médio
 - **Porto Late Bottle Vintage (LBV)** – É um Porto Ruby de um ano específico que foi envelhecido entre quatro e seis anos antes de engarrafar. O estilo LBV Moderno, é mais comum. Após o envelhecimento são clarificados e filtrados antes de engarrafar. O estilo LBV envelhecido em garrafa, é menos comum e por não ser filtrado nem clarificado continuam evoluindo na garrafa (ainda ficam 3 anos descansando nas Caves antes do lançamento) e precisam ser decantados.





Visite - www.curtindovinhos.com

- **Preço** – Alto a Superior
- **Porto Tawny** – Comparados com o Ruby, tem uma cor mais pálida e mais castanha, e os melhores exibem aromas complexos de envelhecimento oxidativo. Ao mais básicos não são mais velhos que os Ruby e também são envelhecidos a granel, são elaborados a partir de vinhos do Baixo Corgo, frequente mente estagiam no Douro (condições mais quentes) e a cor pode ser ajustada com Porto Branco.
 - **Preço** – Médio
- **Porto Tawny Reserva** – é o resultado de um estágio em madeira de pelo menos 7 anos. São elaborados a partir do corte de vinhos de diferentes safras. Mais complexos, suaves e macios.
 - **Preço** – Médio a Alto
- **Porto Tawny com indicação de idade** – Podem ser rotulados com 10, 20, 30 ou mais de 40 anos. A idade indicada é uma média e não a idade do componente mais jovem do corte. O rótulo deve indicar o ano do engarrafamento. Aromas e sabores apresentados de café, chocolate e caramelo.
 - **Preço** – Alto a Superior
- **Porto Colheita** – São raros, de uma única safra e envelhecidos em madeira até o momento do lançamento. Mínimo de 8 anos de envelhecimento. De fato é um Porto Tawny de Safra.
 - **Preço** – Superior a Extremamente Alto
- **Porto Vintage** – São feitos para envelhecerem garrafa. Pode ir de 18 meses a 3 anos em madeira para depois serem engarrafados sem serem clarificados e filtrados. Tipicamente um corte dos melhores vinhos do produtor. Alguns poderão levar 20 ou mais anos para atingir seu melhor. Devem ser decantados.
 - **Preço** - Superior a Extremamente Alto
- **Porto Vintage Single Quinta** – Porto Vintage feitos a partir de vinhos procedentes de uma única propriedade, da vinha emblemática do produtor. O nome da Quinta deve aparecer no rótulo.
 - **Preço** - Superior

Madeira

- **Solo** – Argiloso e ácido.
- **Clima** - Temperado
- **Castas** – Nobres (Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia)/ Tinta Negra
- **Características básicas** – Os híbridos não podem fazer parte do Madeira. A alta umidade pode ocasionar doenças fúngicas. Por ter plantações em encostas muito íngremes, a mecanização é virtualmente impossível.
- **Método de Produção** – Quando o vinho que está fermentando atinge o nível de doçura desejada pelo produtor, a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica de 96% vol. Normalmente a fortificação terá lugar entre 1 a 5 dias de

2



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com



fermentação. Os mais doces serão fortificados primeiro. O envelhecimento se dá por 2 métodos:

- **Canteiros** – os barris são colocados em suportes chamados canteiros, nos pisos mais altos dos armazéns, onde o sol eleva as temperaturas acima dos 30°C. Este método tradicional é utilizado para todos os vinhos monovariais e para todos os vinhos de safra, assim como para alguns vinhos de alta qualidade feitos a partir da Tinta Negra. Envelhecimento mínimo de 3 anos.
- **Estufa** – Os vinhos são bombeados dentro de recipiente (“estufas”), normalmente aço inox, sendo aquecidos por um período mínimo de 3 meses a uma temperatura controlada que gira entre 45°C e 50°C. Este método é utilizado para vinhos não varietais mais jovens e mais comerciais. Podem ser comercializados após 2 anos de envelhecimento
- **Estilos:**
 - **3 anos/ 3 Years Old ou Finest** – Elaborados a partir de Tinta Negra e envelhecidos em estufa. Rotulados conforme doçura (Seco, Meio Seco, Meio Doce, Doce). Rainwater é um estilo meio seco, nesta categoria
 - **Preço** - Médio
 - **5 anos/ 5 Years Old ou Reserva;/Reserve** – Elaborados principalmente a partir de Tinta Negra, mas alguns podem ser feitos a partir de uma das quatro castas nobres (sendo rotulado como varietal).
 - **Preço** - Médio
 - **10 anos/ 10 Reserva Especial/ Especial Reserve ou Reserva Velha** – São normalmente cortes de vinhos envelhecidos em canteiros e são rotulados como varietais.
 - **Preço** – Alto
 - **15 anos/ 15 Reserva Extra/ Extra Reserve** – São normalmente cortes de vinhos envelhecidos em canteiros e são rotulados como varietais.
 - **Preço** – Alto a Superior
 - **Colheita** – Devem envelhecer em barril durante um período mínimo de 5 anos. Podem ser um corte de vários vinhos de Tinta Negra ou podem ser varietais e rotulados como tal.
 - **Preço** - ???
 - **Vintage/ Frasqueira** – São considerados Expressão última dos Madeira. Devem ser rotulados como varietais, devem ser elaborados a partir das castas nobres e devem ser envelhecidos por um período mínimo de 20 anos em barril. Muitos dos vinhos engarrafados são extremamente velhos, tendo por vezes mais de um século. São vinhos excepcionalmente complexos, com alta acidez e camadas de aromas oxidativo, de açúcar queimado e de frutas secas.
 - **Preço** – Superior a Extremamente alto





País – Espanha

Xerez

- **Solo** – Albariza.
- **Clima** – Mediterrânico moderadamente quente.
- **Castas** – Palomino/ Pedro Ximenes (PX)/ Moscatel de Alexandria
- **Características básicas** –Existem 3 tipos de solos diferentes em Jerez, porém os de albariza são os mais importantes para a Palomino. A PX e a Moscatel são utilizadas para o xerez doce.
- **Método de Produção**
 - **Xerez Seco** – A Palomino é a casta utilizada e o grau de pressão dado na prensagem, tem impacto significativo no estilo de vinho produzido. Hoje em dia os vinhos são fermentados em aço Inox (não mais nas botas – barris de 600 litros) a temperaturas que variam entre 20°C a 25°C (altas para um vinho branco, mas que proporcionam um vinho base neutro, como desejado). Resulta em um vinho muito seco de 11-11 % vol. O vinho é retirado das borras e deixado em grandes tanques selados para permitir a formação da “flor”.
Várias estirpes de leveduras irão formar a flor. Estas leveduras formam uma grossa camada ou “véu” na superfície do vinho e se alimentam do álcool do vinho e do oxigênio da atmosfera para produzir dióxido de carbono e acetaldeído (que dá sabores únicos ao Xerez). A flor necessita de níveis precisos de álcool, temperatura e umidade.
 - **Xerez Doce** – A PX e a Moscatel , depois de vindimadas são postas ao sol para desidratarem e concentrarem os seus níveis de açúcar. Eles produzem um suco tão concentrado que as leveduras têm que lutar arduamente para tentar fermentar os açúcares e, mesmo assim, nunca conseguem produzir mais do que poucos graus de álcool. Terminada a fermentação, o mosto é então fortificado a um teor alcoólico de 17% vol.
- **Classificação e Fortificação:**
 - **Xerez Seco** – Primeira classificação feita quando a flor começa a se formar. Os vinhos onde a flor se desenvolve bem e que têm corpo ligeiro e pouca cor são classificados como “Fino”, enquanto os vinhos com mais corpo nos quais a flor se desenvolveu muito pouco, ou não se desenvolveu de todo são classificados como “Oloroso”. O suco obtido de uma prensagem mais suave e fermentado a temperaturas mais baixas dá origem aos melhores Finos, já o suco obtido de prensagem mais forte e fermentado a temperaturas mais altas origina vinhos que tendem a ser usados para Produzir Oloroso.
Depois os vinhos são fortificados. Os Finos a um teor alcoólico de 15% vol. (nível ideal para encorajar o crescimento da flor, sendo, ao mesmo tempo, o suficientemente alto para inibir o desenvolvimento de outros microrganismos. Os olorosos são fortificados a um teor alcoólico de 17% vol. Com o fim de matar a flor.





Visite - www.curtindovinhos.com

Após esta etapa, os vinhos são transferidos para barris de carvalho a fim de descansar por alguns meses (sobretabla). Depois de 6 a 8 meses, os vinhos são submetidos a uma segunda classificação. Se a flor se desenvolveu adequadamente, continua sendo Fino. Se a flor falhou, então o vinho será reclassificado como oloroso e fortificado a 17% vol., ou destinado a produção de vinagre. Nessa etapa alguns Finos “falhados” poderão ser reclassificados como Palo Cortado.

- **Estágio** – Atualmente, o Xerez é fermentado em aço Inox, mas deve ser estagiado em botas, que devem estar vinificadas a fim de evitar sabores de madeira. Elas serão enchidas até 5/6 do seu total. Por lei, todos os Xerez devem ser estagiados por um período mínimo de 3 anos.
 - **Sistema de Solera** – Composto por vários grupos de botas, chamados níveis, que contem vinho com diferentes idades médias. Estes níveis se denominam as “criaderas” e a “Solera”. O processo de estágio consiste em ir movendo o vinho entre os níveis:
 - O vinho destinado a ser engarrafado ou cortado é retirado do sistema pelo nível que contém o vinho com maior idade média: a “Solera”.
 - A Solera não é esvaziada completamente e é reabastecida com vinho procedente de outro nível que contém vinho de uma idade média ligeiramente menor: a “primeira criadera”
 - A primeira criadera é repostada com vinho da segunda criadera e assim por diante.
 - A criadera que contém o vinho mais jovem é geralmente reabastecida com vinho procedente da sobretabla. Porém é possível que um sistema de Solera alimente um outro sistema de Solera (Caso do Fino que alimenta o Amontillado).

O número de criaderas pode variar entre 3 e 14. Como existe a movimentação do vinho entre os níveis, apenas conseguimos falar de idade média dos vinhos de cada nível. A mistura é feita movendo um pouco de vinho de cada bota de um nível para cada bota do nível seguinte, isto garante que o vinho seja misturado da forma mais homogênea possível. Um aspecto interessante é que o vinho movido para o novo nível adquire as características do vinho mais velho no qual é misturado e isso garante que se retire do sistema o mesmo estilo e mesma qualidade.

Por lei, os produtores podem retirar, apenas, 1/3 do vinho de um sistema de Solera a cada ano.

Com o fim de reduzir o risco de perder um sistema de Solera completo, devido a algum evento catastrófico, as criaderas de um mesmo sistema de Solera são mantidas frequentemente em edifícios distintos.

- **Estágio biológico:** O Fino desenvolve seu sabor único graças a acumulação de acetaldeído criado pela flor. As botas se enchem parcialmente, para que a flor tenha fácil acesso ao oxigênio. A atividade contínua das leveduras que formam a flor protege o vinho da oxidação. O vinho novo é responsável por dar o álcool e os nutrientes para a manutenção da flor

5



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: [curtindovinhos](https://www.instagram.com/curtindovinhos)

Twitter: [@curtindovinhos](https://twitter.com/curtindovinhos)

Email: curtindovinhos@gmail.com



Visite - www.curtindovinhos.com

Embora seja possível manter a flor viva indefinidamente, o estágio dos Finos raramente se estende por mais de 3 a 4 anos e nunca por mais de 7.

- **Estágio Oxidativo:** Os Olorosos, os Amontillados, assim como os PX e alguns vinhos Xerez Moscatel, passam por um período oxidativo. O impacto do Oxigênio no vinho é aumentado pelo fato das botas não se encherem completamente com o vinho. Nestes sistemas de Solera, a adição de vinho jovem ajuda a manter as características do Xerez, pois se não fosse assim, o estilo se tornaria mais e mais oxidado. (Papel feito pelo vinho de sobretabla). O caso do Amontillado é diferente, pois trata-se de um Fino, que completou todo estágio como Fino e que volta a ser fortificado para alcançar 17% vol. Isso mata a flor e o vinho é depois incorporado num sistema de solera de Amontillado. Os Amontillados têm características de aromas de um Fino, mas misturado com aromas oxidativo. Amontillados muito velhos podem ter um sabor similar a um Olorosos muito velho.
- **Estilo:** Podem ser produtos de apenas um sistema ou corte de vários sistemas de solera diferentes.
 - **Fino** – São vinhos de cor limão pálida e que tem um pronunciado aroma de amêndoas, ervas e massa de pão por causa da ação da flor. Os seus sabores geralmente se descrevem como sendo penetrantes e salgados.
 - **Preço** - Médio
 - **Oloroso** – São vinhos de cor castanha profunda, dominados por aromas oxidativo como couro, toffee, especiarias e nozes. Os olorosos muito velhos podem desenvolver notas saborosas muito intensas e uma textura adstringente que é equilibrado por uma ligeira doçura que é dada pelo PX adicionado e que está presente mesmo nos vinhos rotulados como secos. Teor alcoólico pode chegar a 22% vol.
 - **Preço** – Alto a Superior
 - **Amontillados** – São vinhos de cor âmbar ou castanha que combinam aromas das leveduras com aromas oxidativo. Podem ser estagiados tanto tempo quanto os Olorosos.
 - **Preço** – Médio a Superior
 - **Palo Cortado** – São especialmente raros (vindos de um Fino falhado), sendo considerados um dos melhores vinhos de Xerez. Conjugam a delicadeza e as características dadas pela flor que tem um Amontillado com o corpo que tem um Oloroso. Difícil de ser distinguido de um Amontillado ou de um Oloroso.
 - **Preço** – Alto a Superior
 - **PX** – São vinhos castanhos profundos e intensamente doces, tem pronunciados aromas de frutas secas, café e alcaçuz.
 - **Preço** – Alto a Superior
 - **Pale Cream** – É tipicamente um Fino adocicado com Mosto de Uvas Concentrado Retificado (MCR).
 - **Preço** – Médio
 - **Xerez Cream** – São cortes que tenham como base Olorosos e vinhos de Xerez naturalmente doces.

6



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com



Visite - www.curtindovinhos.com

- **Preço** – Médio
- **Manzanilla** – Os vinhos que são estagiados na localidade costeira de Sanlúcar de Barrameda recebem a denominação Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda, uma DO separada da denominação Xerez. O vinho de estilo Fino chama-se Manzanilla fina (estilo mais famoso). O vinho estilo Amontillado chama-se Manzanilla passada
 - **Preço** – Médio

País – França

Vins Doux Naturels (VDN)

- **Solo** –
- **Clima** –
- **Castas** – Muscat Blanc à Petits Grains/ Muscadelle
- **Características Básicas** - Maioria dos vinhos engarrafados jovens, para consumo imediato e cheios de sabores derivados diretamente das uvas.
- **Método de Produção** – Adiciona-se aguardente vínica de alto teor alcoólico (95% vol.) ao mosto parcialmente fermentado para obter um vinho doce forte (15-20%).
- **Estilo:**
 - **Muscat de Beauges de Venice AC (Rhône)** – Muito perfumado e intensamente doce
 - **Muscat de Saint Jean de Minervois AC (Languedoc)** – Muito perfumado e intensamente doce.
 - **Muscat de Rivesaltes AC (Roussillon)** – permite o uso da Moscatel de Alexandria e dá origem a VDN mais barato, com menos perfumes e menos caráter. Também é especializada em um VDN a partir de um corte de castas que passam por um prolongado período de envelhecimento.
 - **Preços para os VDN de Muscat** - Médio
 - **Rasteau AC (Rhône)** – Pode ser comparado com os vinhos do Porto Ruby e com os Tawny, embora em geral sejam mais doces e com menores níveis de álcool.
 - **Banyuls AC/ Maury AC/ Rivesaltes AC (Roussillon)** – Pode ser comparado com os vinhos do Porto Ruby e com os Tawny, embora em geral sejam mais doces e com menores níveis de álcool.
 - **Preços para os VDN de Grenache** – Médio

País – Austrália

Rutherglen

- **Solo** –
- **Clima** –
- **Castas** – Muscat Blanc à Petits Grains/ Muscadelle

7



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com



Visite - www.curtindovinhos.com

- **Características Básicas** - as condições secas e ventos evitam o desenvolvimento da botrytis. A Muscadet Blanc da origem ao Liquer de Muscat e a Muscadelle ao Liquer Tokay/Topaque.
- **Método de Produção** – Utiliza-se as uvas que estão começando a pacificar nas videiras. Dessas uvas se extrai (de forma suave) um suco doce e rico. Como acontece nos VDN, o álcool é adicionado antes da fermentação ter sido completada. Os vinhos doces envelhecem depois em um sistema similar ao sistema de Solera, em locais moderadamente quentes. O envelhecimento é do tipo oxidativo e a evaporação faz com que cada vez mais o vinho se torne concentrado.
- **Estilo** – Vinho intenso, de doçura pegajosa, com muito corpo e com uma grande variedade de sabores, dentre os quais frutas secas (uvas passa, casca de cítricos, damascos, ameixas secas), frutas cozidas (compota de cítricos), caramelo, toffee, frutos secos e café.
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Referências Bibliográficas

- Wine Australia. Disponível em <<https://www.wineaustralia.com/>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vinhos de Portugal. Disponível em <<http://www.winesofportugal.info/pagina.php?codNode=3893>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Wines from Spain. Disponível em <<http://winesfromspainusa.com/regions/>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Oxford Companion to Wine. Disponível em <<http://www.jancisrobinson.com/ocw>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vinhos e Espirituosos – Compreendendo Estilo e Qualidade, WSET 3, 2012



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com