Article

AGUARDENTES VÍNICAS ENVELHECIDAS PORTUGUESAS: CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO, DA COMERCIALIZAÇÃO E DO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO SECTOR

PORTUGUESE AGED WINE SPIRITS: PRODUCTION, MARKETING AND CHARACTERIZATION OF THE SECTOR

Joana Perdigão^{1,*}, Sara Canas^{2,3}¹Eira do Outeiro, Lda., Rua do Porto da Vila, 156, Aldeia de Eiras, 6120-151 Amêndoa, Portugal.²Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Quinta de Almoinha, Estação Vitivinícola Nacional/Pólo de Dois Portos, 2565-191 Dois Portos, Portugal.³MED– Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development, Institute for Advanced Studies and Research, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal.

*Corresponding author: tel. +351 965167614, e-mail: geral@eira-do-outeiro.pt

(Received 01.03.2021. Accepted 23.04.2021)

RESUMO

As aguardentes vínicas envelhecidas são percepcionadas como produtos de *status* e elevada qualidade, com longa história e tradição em Portugal. Apesar de a nível mundial este sector ter registado um aumento no volume e valor das vendas nos últimos anos, a nível nacional não existe informação disponível. O objectivo principal deste trabalho consiste assim na caracterização do sector das aguardentes vínicas em Portugal. A metodologia seguida incluiu a recolha de dados oficiais, a realização de entrevistas exploratórias a entidades do sector e o inquérito a produtores. Os resultados obtidos revelaram que a tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas segue, em Portugal, os procedimentos estabelecidos como boas práticas a nível internacional. No entanto, uma fracção importante dos produtores não realiza sub-processos relevantes, como a destilação, o que poderá constituir um constrangimento à diversidade, tipicidade e qualidade das aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas. Entre 2014 e 2018, os dados disponíveis apontam para uma estagnação do sector, com volumes anuais de vendas próximos dos 850.000 litros e um peso muito reduzido das Denominações de Origem. Os produtores consideram que o sector apresenta fraco dinamismo e que os volumes comercializados são reduzidos, faltando inovação, interesse e investimento. O peso excessivo da burocracia associada às numerosas questões legais que regulam a actividade, a elevada carga fiscal, a reduzida dimensão e a falta de procura (condicionada pelo desconhecimento dos consumidores sobre estes produtos), são as questões apontadas como principais entraves ao crescimento do sector. Em conclusão propõem-se algumas medidas de incentivo ao seu desenvolvimento.

SUMMARY

Aged wine spirits are generally perceived as status and high-quality products. Portuguese wine spirits have a long history and tradition but information about the sector is scarce. Considering the growing interest in these products at a global level, this study aims to contribute to characterize the Portuguese wine spirits sector and its recent evolution. Official statistical data concerning the volumes and value of wine spirits production and market were collected and analyzed. Exploratory interviews were conducted with representatives of the sector and a structured questionnaire was applied to producers. The Portuguese wine spirits production technology follows the procedures established as international best practices. However, a considerable fraction of producers chooses not to carry out relevant sub-processes, such as distillation, which may represent a constraint to the diversity, distinctiveness and quality of the Portuguese wine spirits. Available data point to a stagnation in the sector between 2014 and 2018, with annual sales at about 850.000 liters and a very low weight of Designations of Origin. The surveyed producers of wine spirits consider the sector as weakly dynamic, small, with limited growth potential, lacking innovation and investment, and showing difficulty in attracting new players. The excessive weight of the bureaucracy involved in the legal issues that regulate the activity, the high tax burden, the small scale and the lack of demand, are the main issues identified as hindrances to the sector growth. In conclusion some measures that can encourage its development are proposed.

Palavras-chave: Aguardente vínica, envelhecimento, tecnologia de produção, destilação, estado do sector.**Keywords:** Wine spirit, ageing, production technology, distillation, sector status.

INTRODUÇÃO

As aguardentes são bebidas alcoólicas obtidas por destilação de matérias vegetais fermentadas que, tratando-se de uvas, são designadas em sentido lato por aguardentes de origem vitícola. Enquadram-se

em dois grupos: aguardentes bagaceiras, no caso de terem origem na destilação do bagaço (subproduto da vinificação constituído pelas películas e grainhas da uva) e aguardentes vínicas, quando obtidas por destilação do vinho (Canas e Caldeira, 2017).

Embora possam ser consumidas imediatamente após a destilação, as aguardentes vínicas (que nesta fase se denominam vulgarmente como “brancas” por se apresentarem incolores) apresentam características organolépticas (aroma e sabor) pouco interessantes, sendo o seu consumo reduzido (Perdigão, 2020). Na grande maioria dos casos, as aguardentes vínicas sofrem um processo de envelhecimento em madeira, mais ou menos longo, que melhora as características sensoriais do destilado (Belchior *et al.*, 2001; Canas, 2017). As aguardentes vínicas envelhecidas são tradicionalmente percebidas como produtos de *status* e de elevada qualidade, com um padrão de consumo essencialmente social, como digestivo e associado a momentos de convívio (Perdigão, 2020).

As aguardentes vínicas envelhecidas mais conhecidas e com maior prestígio em todo o Mundo são as provenientes das regiões francesas de Cognac e Armagnac, que ostentam uma longa tradição e que se encontram sob protecção de indicação geográfica, há mais de um século (Armagnac, 1909; Cognac, 1909).

A nível mundial tem-se registado, nos últimos anos, uma tendência para o aumento do consumo de aguardentes vínicas envelhecidas. Entre 2012 e 2017, as vendas de ‘Cognac’ registaram o maior crescimento no mercado global de aguardentes, com uma taxa média anual de 6,32% e um valor de 14.600 milhões de euros em 2017 (Research and Markets, 2018). Em 2019, de acordo com o Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), foi atingido o valor máximo dos últimos 20 anos, tanto em volume como em valor de vendas (BNIC, 2020). Este aumento tem sido acompanhado de um interesse crescente, por parte dos principais mercados de destino do ‘Cognac’ (EUA e China), por produtos *premium*. Por outro lado, tem-se verificado uma alteração do padrão de consumo de aguardentes vínicas envelhecidas, que têm vindo a

ser promovidas como base de cocktails, explorando oportunidades de conquistar públicos mais jovens que valorizam novas experiências (Fact.MR, 2019). A crescente valorização dos produtos artesanais tem sido também apontada como um factor positivo para as bebidas espirituosas em geral (Anderson *et al.*, 2018) e para as aguardentes vínicas envelhecidas em particular (Fact.MR, 2019).

Em Portugal, as aguardentes vitícolas têm uma longa tradição. No que se refere a aguardentes vínicas, são reconhecidas nove Denominações de Origem (DO) e cinco Indicações Geográficas (IG), cinco das quais são protegidas pela União Europeia como Indicações Geográficas (European Commission, 2021; Reg. (EU) 2019/787). A Denominação de Origem ‘Aguardente Vinica Lourinhã’, apesar de recente (criada em 1992 e com aprovação do seu estatuto em 1994; Dec.-Lei No. 323/94, recentemente atualizada através da Portaria nº. 57/2021), é uma das únicas três DOs a nível mundial exclusivas para aguardente vínica, a par de ‘Cognac’ e de ‘Armagnac’. Verifica-se, no entanto, que a informação disponível sobre os volumes de produção e comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal é praticamente inexistente.

Do ponto de vista tecnológico, a produção da aguardente vínica envelhecida envolve quatro etapas principais: vinificação; destilação; envelhecimento; acabamento (Figura 1). Cada etapa pode compreender diferentes especificações, definidas pela região de produção e pelo produtor, no sentido de conferir características diferenciadoras ao produto final. De entre estas etapas, destaca-se o envelhecimento, tradicionalmente efetuado em vasilha de madeira, pelo papel crucial que assume na alteração da composição físico-química e sensorial e, consequentemente, no refinamento desta bebida espirituosa (Canas *et al.*, 2002; Belchior *et al.*, 2015; Canas, 2017).

Figura 1. Diagrama do processo produtivo de aguardentes vínicas envelhecidas.

Embora a tecnologia de produção tenha sido estudada por diferentes instituições do país, com especial destaque para a Estação Vitivinícola Nacional/Pólo de Dois Portos do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), recentemente com a colaboração de investigadores do Instituto Politécnico de Castelo Branco – Escola Superior Agrária, do Instituto Superior de Agronomia e do Instituto Superior Técnico, os

procedimentos utilizados pelos produtores não são conhecidos de forma sistemática.

Tratando-se de um sector em expansão e com um interessante potencial de crescimento a nível internacional, os objectivos deste estudo consistiram em caracterizar o estado do sector das aguardentes vínicas em Portugal no que se refere aos volumes de produção e comercialização assim como à tecnologia de produção utilizada, e identificar

medidas potencialmente eficazes para incentivar o seu desenvolvimento.

MATERIAL E MÉTODOS

Considerando a natureza exploratória e descritiva da investigação realizada, na aceção indicada por Robson (2002), o estudo baseou-se na análise e re-interpretação contínua dos dados recolhidos seguindo uma abordagem indutiva, com o objectivo de desenvolver um modelo explicativo (Saunders *et al.*, 2009). Seguiu-se uma opção metodológica mista

simples (utilização de métodos qualitativos e quantitativos de recolha de dados, analisados de forma qualitativa e quantitativa, respectivamente), em que foram utilizados diferentes métodos de forma sequencial: entrevistas não-standardizadas/semi-estruturadas (analisadas pela técnica da análise de conteúdo); questionário/entrevista estruturada (análise através de estatística descritiva); recolha de dados relativos aos volumes de produção, certificação e comercialização junto de fontes oficiais. A estrutura da investigação realizada encontra-se resumida no mapa conceptual apresentado na Figura 2.

Figura 2. Mapa conceptual da estrutura da investigação qualitativa realizada. Adaptado dos modelos propostos por Maxwell (2005) e Quivy e Campenhoudt (2005).

Dados oficiais relativos aos volumes de produção, comercialização e certificação

Os dados relativos aos volumes de aguardente vínica envelhecida produzida, comercializada e certificada entre 2008 e 2019 foram solicitados ao Instituto Nacional de Estatística (INE) e às entidades oficiais responsáveis por cada um dos procedimentos envolvidos no controlo e certificação dos produtos:

- Ao INE, os dados relativos à produção nacional e comercialização internacional (importações e exportações) de aguardentes vínicas envelhecidas;

- À Autoridade Tributária e Aduaneira (AT) - Divisão do Imposto sobre o Alcool e as Bebidas Alcoólicas/Direção de Serviços dos Impostos Especiais de Consumo e do Imposto sobre Veículos, os dados relativos às quantidades de aguardentes vínicas envelhecidas introduzidas no consumo;
- À Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)/Divisão de Riscos Alimentares, os dados relativos aos volumes anuais de aguardentes vínicas envelhecidas submetidos a pedido de verificação técnica de conformidade;

- Às Comissões Vitivinícolas Regionais (CVRs) do Alentejo, Bairrada, Lisboa, e Vinhos Verdes, e ao Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), os dados relativos à produção e comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas certificadas.

De todas as entidades oficiais às quais foi solicitada informação estatística, apenas foi possível obter dados relativos às aguardentes vínicas envelhecidas por parte da ASAE e das CVRs, uma vez que os restantes organismos disponibilizam unicamente dados agregados do conjunto das aguardentes de origem vitícola (aguardentes vínicas e bagaceiras; brancas, preparadas e envelhecidas).

Entrevistas exploratórias não-standardizadas /semi-estruturadas

Devido à falta de informação publicada sobre o tema em estudo optou-se por utilizar a entrevista presencial, não-standardizada/ semi-estruturada, como técnica exploratória dos tópicos a investigar (Lune e Berg, 2017).

As entrevistas foram realizadas presencialmente seguindo um guião contendo a formulação das principais questões a abordar (Mack *et al.*, 2005), e gravadas após consentimento do entrevistado. Os dados obtidos a partir das entrevistas realizadas foram analisados utilizando uma técnica de análise de conteúdo convencional, como descrita por Hsieh e Shannon (2005).

Inquéritos por questionário/entrevistas estruturadas

Adoptou-se preferencialmente o modo de administração directa (entrevista standardizada/estruturada). O questionário foi organizado em cinco módulos, referindo-se o primeiro à caracterização do produtor e o último incluindo uma questão de resposta aberta para recolha de comentários e/ou sugestões. Os três módulos restantes correspondem às questões de investigação inicialmente formuladas (Figura 2) e as perguntas colocadas foram elaboradas tomando como base os resultados da análise das entrevistas exploratórias com o objectivo de os validar e aprofundar. O questionário incluiu diferentes tipos de perguntas, consoante o objectivo específico de cada questão (Oppenheim, 2000; deVaus, 2002; Saunders *et al.*, 2009).

A definição da amostra foi feita com base numa pesquisa exhaustiva das marcas de aguardente vínica envelhecida actualmente produzidas e

comercializadas em Portugal Continental (por razões logísticas relacionadas com a possibilidade de realização de inquéritos presenciais restringiu-se a amostra aos produtores localizados no continente). A pesquisa foi feita na internet utilizando a expressão “aguardente vínica” e restringindo os resultados a endereços de domínios portugueses. O estado actual de produção/comercialização foi confirmado através da consulta da página internet do produtor de cada uma das marcas. A lista completa de produtos identificados e respectivos produtores pode ser consultada em Perdigão (2020). Considerando que o número de produtores identificados (56) não inviabilizaria a entrevista à totalidade da população, optou-se por contactar todos os produtores questionando sobre a sua disponibilidade para o efeito.

Relativamente a algumas questões, não se apresenta todo o detalhe das respostas para garantir o anonimato do respondente. Pelo mesmo motivo não se procede à desagregação de dados, por exemplo por região ou por dimensão do produtor.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização da produção, da certificação e da comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas

Considerando a inexistência de dados oficiais relativos à introdução no consumo de cada tipo de aguardente vitícola, a utilização da informação relativa aos volumes submetidos a verificação técnica de conformidade apresentou-se como a melhor aproximação disponível. Apresentam-se os dados disponibilizados pela ASAE para os cinco anos mais recentes (2014 a 2018), de forma anonimizada (Quadro I).

Relativamente à distribuição por distrito dos volumes de aguardente vínica envelhecida submetidos a verificação técnica de conformidade, o distrito do Porto contribuiu com mais de metade do volume total (50,34%), Aveiro com 27,65%, Coimbra com 11,44%, Santarém com 7,59% e Vila Real com 1,91%. Os distritos de Lisboa, Leiria, Évora, Beja, Viseu e Setúbal apresentam percentagens relativas inferiores a 1% (Quadro I). Esta distribuição afigura-se relacionada com a repartição das Regiões Vitivinícolas produtoras de aguardente vínica no território nacional.

Quadro I

Volume de aguardente vínica envelhecida submetida a verificação técnica de conformidade, por ano de referência e por distrito*

Por ano		Por distrito		
Ano	Volume (L)	Distrito	Volume (L)	Percentagem do volume total (%)
2014	1.102.109	Porto	2.156.802	50,34
		Aveiro	1.184.687	27,65
2015	703.292	Coimbra	490.014	11,44
		Santarém	325.017	7,59
2016	335.961	Vila Real	81.777	1,91
		Lisboa	18.551	0,43
2017	1.256.780	Leiria	14.958	0,35
		Évora	6.480	0,15
2018	886.209	Beja	3.050	0,07
		Viseu	2.050	0,05
Total	4.284.351	Setúbal	965	0,02
Média/ano	856.870	Total	4.284.351	100

* Nos restantes distritos não houve aguardente vínica envelhecida submetida a verificação técnica de conformidade para os anos referidos.

Foram ainda disponibilizados dados pelas CVRs Alentejo e Vinhos Verdes e, pelo IVV para as CVRs Bairrada e Lisboa, para os anos de 2016 a 2018 (Quadros II e III).

No que se refere à CVR Alentejo, os dados fornecidos revelam que, nos anos de 2014 a 2018, foi apenas declarada produção de aguardente vínica

IG ‘Alentejano’ em 2014 (1.350 litros) e foi apenas certificada aguardente vínica com a menção DO ‘Alentejo’ em 2014, 2015 (1.784 litros em cada ano) e 2018 (2.877 litros). Os dados facultados pela CVR Vinhos Verdes foram referentes ao período 2014-2017 (ano de colheita) e apresentam-se no Quadro II.

Quadro II

Volume de aguardente vínica envelhecida certificada produzida, por região vitivinícola e tipo de certificação (litros)

Ano Colheita	DO ‘Alentejo’	IG ‘Alentejano’	DO + IG	DO ‘Vinho Verde’	IG ‘Minho’	DO + IG
2014	0	1.350	1.350	12.267	0	12.267
2015	0	0	0	15.445	0	15.445
2016	0	0	0	16.236	225	16.461
2017	0	0	0	42.595	0	42.595
2018	0	0	0	-----	-----	-----
Total	0	1.350	1.350	86.542	225	86.767

Relativamente à CVR Vinhos Verdes, a quase totalidade (99,7%) da aguardente vínica produzida foi declarada como ‘Aguardente de Vinho Verde’, sendo residual o volume de ‘Aguardente IG Minho’ (225 litros). Os volumes de Aguardente Vínica de Vinho Verde comercializada variaram entre o mínimo de 18.802 litros em 2015 e o máximo de 37.029 em 2018, não se observando uma tendência clara de evolução ao longo dos anos em análise. No período entre 2014 e 2018, a CVR Bairrada não certificou aguardente vínica, enquanto a CVR Lisboa certificou ‘Aguardente vínica Lourinhã’ em volumes anuais compreendidos entre 7.229 litros (2017) e 8.568 litros (2018) (Quadro III).

Comparando os volumes anuais de aguardente vínica certificada com os volumes de aguardente vínica envelhecida submetida a verificação técnica de conformidade, observa-se que a percentagem de aguardente vínica certificada é bastante reduzida, situando-se entre os 2,8% em 2014 e os 9,4% em 2016 (Quadro IV).

Em conclusão, apesar de não apresentarem relação directa com a introdução no consumo, os números relativos aos volumes sujeitos a verificação técnica de conformidade pela ASAE constituem uma indicação da intenção de comercialização e são a única fonte oficial, a nível nacional, de dados que possibilitam a separação entre os diversos tipos de aguardentes de origem vitícola.

Quadro III

Volume de aguardente vínica envelhecida certificada(certificação/comercialização)*, por região vitivinícola e tipo de certificação

Ano Civil	DO 'Alentejo'	IG 'Alentejano'	(DO + IG)	DO 'Vinho Verde'	IG 'Minho'	DO + IG	DO 'Bairrada'	DO 'Lourinhã'	TOTAL
2014	1.784	0	1.784	29.185**	-----	29.185	-----	-----	30.969
2015	1.784	0	1.784	18.802	0	18.802	-----	-----	20.586
2016	0	0	0	23.901	0	23.901	0	7.695	31.596
2017	0	0	0	30.071	0	30.071	0	7.229	37.300
2018	2.877	0	2.877	37.029	0	37.029	0	8.568	48.474
TOTAL	6.445	0	6.445	138.988	0	138.988	0	23.492	168.925

* CVR Alentejo - Dados relativos a volumes de comercialização; Restantes CVRs - Dados relativos a volumes de certificação.

** Fonte: <https://portal.vinhoverde.pt/pt/estatisticas>.

Quadro IV

Comparação entre os volumes de aguardente vínica envelhecida certificada e os volumes submetidos a verificação técnica de conformidade, por ano civil

Ano Civil	Volume de aguardente vínica envelhecida		
	Submetida a verificação técnica de conformidade (L)	Certificada (Certificação/Comercialização) (L)	Certificada (%)
2014	1.102.109	30.969	2,8
2015	703.292	20.586	2,9
2016	335.961	31.596	9,4
2017	1.256.780	37.300	3,0
2018	886.209	48.474	5,5
Total	4.284.351	168.925	3,9*

* Valor médio.

Entre 2014 e 2018 estima-se que o volume médio anual de aguardente vínica envelhecida comercializada se situou próximo de 850.000 litros, não tendo sido possível determinar os volumes de aguardente vínica produzida; ao longo deste período não se observou uma tendência clara para aumento ou diminuição do volume comercializado. A percentagem de aguardente vínica envelhecida com certificação DO é muito reduzida, com valores médios de 3,9% (comparativamente ao volume submetido a verificação técnica de conformidade) entre 2014 e 2018. A região com maior volume de aguardente vínica certificada é a Região dos Vinhos Verdes, com 82% de toda a aguardente vínica certificada, correspondendo ao volume médio anual de 27.798 litros de aguardente. A aguardente DO 'Lourinhã' representa apenas 14% do volume de aguardente vínica certificada, registando perto de 8.000 litros anuais entre 2016 e 2018.

Caracterização do estado do sector das aguardentes vínicas envelhecidas

Resultados da auscultação de entidades representativas do sector

Na primeira fase do estudo foram realizadas entrevistas exploratórias a entidades do sector das aguardentes vínicas envelhecidas, tendo sido contactadas oito entidades e entrevistadas as seguintes cinco: Associação Nacional dos

Destiladores de Produtos e Subprodutos Agrícolas (AND), CVR Alentejo, CVR Bairrada, CVR Lisboa e CVR Vinhos Verdes.

Com base na análise de conteúdo das entrevistas realizadas foram definidos seis Grupos que agregam Categorias Principais e Secundárias. As entrevistas transcritas foram re-analisadas e codificadas, associando cada resposta a todas as categorias aplicáveis. A codificação obtida serviu de base à elaboração do Quadro V.

Como resumo dos resultados obtidos elaborou-se o Mapa Conceptual Global apresentado na Figura 3. A necessidade de valorizar a aguardente surge como uma questão central, realçando o posicionamento das aguardentes vínicas envelhecidas num segmento *premium*. Em interligação com este objectivo central surgem as diversas vertentes focadas, referentes aos custos (de produção e fiscais), à produção (qualidade e disponibilidade da matéria-prima), ao consumo (baixo poder de compra do principal mercado - mercado nacional; diminuição da procura; competição com outras bebidas espirituosas e tendência para o consumo de bebidas de menor teor alcoólico); à promoção e à importância do conhecimento. A ligação entre os diferentes tópicos realça a sua interdependência, permitindo reflectir sobre os potenciais efeitos de cada um dos factores sobre os restantes.

Quadro V

Grupos, categorias e resultados obtidos a partir da análise de conteúdo das entrevistas exploratórias realizadas

Grupo	Categoria Principal	Categoria Secundária	Resultados da análise – Aspectos referidos pelos entrevistados	
Estado do Sector	Produção	Tipo de produtores	A quase totalidade dos produtores compra aguardente para envelhecer; o número de produtores que destilam é muito reduzido	
	Dimensão	Nº de produtores	O nº de produtores de aguardente vínica envelhecida é muito reduzido	
		Volume produzido	Na maioria dos casos o negócio da aguardente vínica envelhecida é de pequeno volume; o volume de aguardente vínica envelhecida que é certificada com DO é residual	
	Comercialização/ Mercado	Tipo de mercado	Produto de nicho	
		Motivação	Manter a tradição e a oferta Complemento de portefólio de vinhos	
		Ambito geográfico	Mercado Nacional / Local Não existe exportação propriamente dita	
		Geral	Sector em estagnação	
	Dinâmica do sector	Nº de produtores	Novos produtores são poucos, produzem volumes reduzidos e apenas envelhecem e/ou engarrafam	
		Volume produzido	Não se verifica aumento do volume de aguardente vínica envelhecida produzida	
		Interesse e Investimento	Observa-se falta de interesse e de investimento no sector	
		Inovação	Falta inovação no sector	
		Promoção	Falta de promoção específica Reduzido volume não justifica custos de promoção	
		Informação	Entidade	Informação é comunicada a diferentes entidades e encontra-se dispersa
	Disponibilidade		Informação de base sem detalhe suficiente Informação oficial não é disponibilizada	
Dificuldades/ Constrangimentos	Legais	Imposto especial sobre o álcool e as bebidas alcoólicas (IABA)	Carga fiscal elevada Necessidade de entreposto fiscal	
		Burocracia/ Complexidade	Elevada carga burocrática associada à fiscalidade; grande complexidade; dificuldade em conhecer e cumprir os requisitos legais	
		Multas	Multas elevadas e muito frequentes	
		Controlo	As entidades fiscalizadoras, de um modo geral, apresentam-se tecnicamente mal preparadas; demonstram falta de sensibilidade para os valores das quebras associadas ao envelhecimento, pouca flexibilidade e pouco bom senso O controlo é excessivo e a atitude demonstrada é tendencialmente repressiva (em oposição à atitude formativa)	
			Destilarias - Instalações	Elevadas exigências comprometem a viabilidade de pequenas produções
		Consumo	Hábitos	Consumidores são maioritariamente de faixas etárias elevadas; existe dificuldade em captar o interesse dos consumidores jovens Conotação negativa do passado Desaparecimento progressivo das aguardentes vínicas envelhecidas das cartas de vinhos na restauração Tendência para consumo de bebidas menos alcoólicas
	Saúde		Preocupação crescente com efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde	
	Preço		Produto de preço elevado Baixo poder de compra do mercado nacional	
	Mercado / Promoção		Exportação difícil por falta de volume e notoriedade Volume reduzido dificulta promoção	
	Competição		Concorrência com outras bebidas espirituosas	
	Políticas		Políticas Europeias, influenciadas por países não produtores de vinho, poderão vir a impor entraves crescentes à produção e consumo de aguardentes vínicas	
	Produção		Custos de produção	Investimento elevado e de retorno lento / Necessidade de capital intensivo Elevados custos produção (armazenamento, madeira, perdas durante envelhecimento)
			Matéria-prima	Reduzida disponibilidade de aguardente de qualidade para envelhecer no mercado nacional Falta de vinhos de base produzidos especificamente para a produção de aguardente

Quadro V (Continuação)

Grupo	Categoria Principal	Categoria Secundária	Resultados da análise – Aspectos referidos pelos entrevistados
Necessidades	Associativismo	Dimensão do sector	Reduzido número de produtores; abandono Fim da produção pelo IVV
			Falta de associativismo
	Promoção	Estratégia de produto	Aposta na diferenciação Aposta na qualidade Explicitação de momentos de consumo
			Formas de lidar com as questões relacionadas com os efeitos nefastos para a saúde
		Estratégia geográfica	Promoção específica e dirigida (para mercados de nicho) Opiniões divergentes: promoção da aguardente vínica envelhecida como produto vs promoção associada à “mixologia” (inclusão em cocktails)
			Opiniões divergentes: especificidade regional vs marca “chapéu” nacional
	Conhecimento	Entidade responsável	ViniPortugal – necessidade de revisão de enquadramento e de desenvolvimento de modelo de financiamento Associação de Destilados
			Produção de Conhecimento Conhecimento como suporte da diferenciação Necessário para justificar valor das DOs Obstáculos – Barreiras culturais Reconhecimento do valor do conhecimento Dificuldade em realizar programas de investigação de médio/longo prazo
		Formação	Formação profissional necessária, mas apenas após haver conhecimento
	Inovação		Inovação como base da diferenciação
Oportunidades/ Perspectivas	Mercados		A certificação pode contribuir para promover a exportação, conferindo à aguardente a visibilidade de regiões que já são conhecidas pelos vinhos “Exportação” através do consumo interno por estrangeiros em visita a Portugal Mercados a explorar: EUA, Espanha – mercados com apetência por produtos de qualidade Produto de nicho com potencial de valorização pela qualidade
			Portugal tem aguardentes víquicas de grande qualidade Deverá apostar-se na qualidade e diferenciação
	Valor		Aposta em segmento de prestígio, valor e imagem, e não no aumento do volume A diferenciação deverá basear-se no conhecimento e na especificidade regional
Certificação	Volume	Fracção certificada	Residual nas Regiões Alentejo, Bairrada e Lisboa; muito próximo de 100% na Região dos Vinhos Verdes (possíveis justificações associadas a razões históricas)
	Especificidade	Desenvolvimento o especificações	Os Cadernos de Especificações existentes são de um modo geral pouco pormenorizados, sendo apontadas como possíveis explicações a falta de conhecimento existente sobre a especificidade regional dos produtos e respectivos processos de produção
	Valor	Região	O valor associado às DOs é muito variável de região para região A fracção de aguardente certificada em cada região está relacionada com o valor que a DO acrescenta
		Marca	Nos casos em que a Marca é o factor diferenciador, a Certificação não acrescenta qualquer mais-valia
	Protecção Europeia	Relevância	Importante para produtos diferenciados produzidos em quantidades reduzidas
		Eficácia	A protecção europeia das Denominações de Origem Protegida na prática não é eficaz
		Requisitos	A UE deveria aceitar os requisitos e especificações das DOs de cada Estado-Membro, não impondo regras a nível europeu
Tecnologia Produção	Vinificação	Características dos vinhos para destilar	Nos casos de pequenos produtores com destilação própria: Os vinhos são vinificados especificamente para destilar A decisão de produzir aguardente depende da qualidade do vinho ser adequada para a destilação
		Origem das aguardentes	Na maioria dos casos as aguardentes para envelhecimento são compradas a grandes destilarias A produção própria de aguardente é muito residual
	Destilação	Concentração dos destiladores	Verifica-se uma diminuição do número de destiladores Verifica-se a diminuição da disponibilidade de aguardente vínica de qualidade para envelhecer
		Tecnologia de destilação	Os produtores com destilação própria utilizam alambiques tradicionais, que originam pequenas produções mas aguardentes de qualidade superior

Figura 3. Mapa conceptual global desenhado a partir da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.

Resultados da auscultação de produtores de aguardentes víquicas envelhecidas

Com vista à aplicação dos questionários contactaram-se 56 produtores de 102 marcas de aguardente vínica envelhecida, que foram identificados a partir de pesquisa feita na internet da forma descrita na secção “Materiais e Métodos”. A sua distribuição por região vitivinícola foi a seguinte: i) Alentejo – 4 produtores (6 marcas); ii) Bairrada – 14 produtores (34 marcas); iii) Dão – 2 produtores (2 marcas); iv) Douro – 7 produtores (8 marcas); v) Lisboa – 8 produtores (13 marcas); vi) Lourinhã – 2 produtores (3 marcas); vii) Península de Setúbal – 3 produtores (3 marcas); viii) Tejo – 3 produtores (4 marcas); ix) Vinhos Verdes – 14 produtores (25 marcas); x) Não definido – 2 produtores (4 marcas).

De entre os 56 produtores contactados, 35 (63%) mostraram-se inicialmente disponíveis, oito (14%) declararam-se indisponíveis, 12 (21%) não responderam a nenhum dos contactos e um referiu já não comercializar este produto. Foi possível realizar 20 entrevistas das 25 inicialmente previstas, mas apenas se incluem os resultados de 19 devido à não autorização de um dos produtores após a realização da entrevista. No que diz respeito aos questionários por correio electrónico, obtiveram-se cinco respostas, das quais se incluem quatro por não autorização de um dos produtores. No total apresentam-se 23 respostas, que correspondem a 42% do universo acima referido.

Percepção sobre o estado do sector, dificuldades, constrangimentos, necessidades, oportunidades e relevância da certificação

Relativamente à percepção sobre a dinâmica do sector das aguardentes víquicas envelhecidas em Portugal, 10 (43%) produtores consideraram estar em crescimento, 8 (35%) em estagnação e 5 (22%) em decréscimo. 83% dos inquiridos concordaram com a afirmação “As Aguardentes Víquicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho”, 87% consideraram haver falta de investimento no sector, 78% referiram existir falta de inovação e apenas 65% consideraram haver falta de interesse (relacionada com a quase total ausência de novos produtores e explicada pelas dificuldades de entrada no sector). No que se refere ao crescimento do sector, 52% concordaram com a afirmação “O sector das Aguardentes Víquicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento”. A afirmação “A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes víquicas” obteve apenas a concordância de 47% dos respondentes ao inquérito.

Analisando conjuntamente os resultados das questões relativas às dificuldades e constrangimentos sentidos pelo sector, e agregando as categorias “Muito relevante” e “Relevante” (Figura 4), observa-se que os factores considerados por maior percentagem de inquiridos como tendo relevância foram a elevada carga fiscal, seguida da concorrência com outras bebidas espirituosas; em

terceiro lugar, com o mesmo peso, foram referidas a elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal, a falta de sensibilidade para as perdas de volume de aguardente durante o envelhecimento (resultante da evaporação/impregnação na madeira) por parte das entidades fiscalizadoras, a dificuldade em captar consumidores jovens e a necessidade de investimento elevado. Como menos relevantes surgiram a falta de matéria-prima (tanto de vinhos com qualidade para destilar como de aguardente de qualidade para envelhecer) e as exigências relativas às instalações.

Quando se solicitou a identificação de outros constrangimentos/dificuldades colocados ao sector das aguardentes vínicas envelhecidas (para além dos enunciados), foram referidos por 5 ou mais inquiridos: a falta de conhecimento/informação dos consumidores sobre as aguardentes de origem vitícola (diferença entre aguardente bagaceira e vínica; factores de qualidade; como consumir; tecnologia de produção), que afecta negativamente a valorização dos produtos de qualidade (8 inquiridos); a falta de conhecimentos técnicos das equipas que fiscalizam no terreno (5 inquiridos); álcool e condução (5 inquiridos); o preço elevado da aguardente de qualidade para envelhecer, encarecendo o produto final e dificultando a sua comercialização (5 inquiridos).

Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das aguardentes vínicas envelhecidas, solicitou-se aos inquiridos que colocassem por ordem de relevância as cinco necessidades identificadas durante as entrevistas exploratórias, incluindo a possibilidade de referir outras não indicadas. Os resultados obtidos são apresentados no Quadro VI.

A promoção foi a necessidade identificada como mais relevante por um maior número de produtores (nove produtores), tendo 80% colocado este factor nos três primeiros níveis. O conhecimento foi identificado em segundo lugar por 45% das respostas, tendo 95% dos inquiridos considerado que a necessidade de conhecimento estava entre as três mais relevantes. A necessidade sentida como menos relevante pela maioria dos inquiridos foi o associativismo (61% classificaram-na no nível 5 – menos relevante), correspondendo 92% das respostas aos três níveis de menor relevância.

Foi ainda solicitada a manifestação do grau de concordância com as afirmações apresentadas relativamente às oportunidades e perspectivas que se colocam ao sector das aguardentes vínicas envelhecidas (Quadro VII).

A totalidade dos inquiridos concordaram com a frase “Portugal tem aguardentes vínicas de grande

qualidade”. A afirmação “O desenvolvimento do sector deverá passar por uma aposta num segmento de prestígio, com produtos de elevado valor, e não no aumento do volume” obteve a concordância de 91% dos inquiridos, e apenas 65% dos respondentes concordaram com a frase “No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional”. Quando inquiridos sobre a concordância com a afirmação “As Aguardentes Vínicas Envelhecidas manter-se-ão como um complemento ao portefólio de vinhos, não sendo viável a existência de produtores apenas de aguardentes vínicas”, 70% responderam positivamente. No que se refere ao potencial do sector para se afirmar no mercado externo, 73% dos respondentes concordaram com a existência desse potencial. Foi reconhecido que a afirmação no mercado externo é difícil devido à concorrência com outros produtos semelhantes e mais conhecidos (como é o caso do ‘Cognac’, por exemplo).

No que se refere à certificação, 57% dos inquiridos (13 produtores) indicaram produzir aguardente vínica envelhecida certificada com Denominação de Origem, de acordo com a distribuição indicada no Quadro VIII. O peso declarado da aguardente certificada em volume e valor de vendas, relativamente às vendas totais de aguardente vínica envelhecida, é muito variável, desde 0 até 100%. Seis dos 13 produtores comercializam a totalidade da aguardente vínica envelhecida com certificação, quatro indicaram fracções de volume e valor de vendas entre os 20 e os 60%, e três entre 0 e 2%.

Relativamente ao valor atribuído à certificação, 92% dos respondentes concordaram com a afirmação “A Certificação de Origem constitui um factor diferenciador que acrescenta valor ao meu produto”, mas apenas 77% consideraram que a certificação contribui para aumentar as vendas. No respeitante aos produtores que não certificam os seus produtos (dez produtores), 50% referiram não ver qualquer vantagem na certificação, três indicaram não dispor da informação necessária à certificação por se tratar de produtos antigos, e um produtor referiu como razão o volume de trabalho associado ao processo de certificação.

Seis produtores invocaram outras razões: o reduzido peso da Denominação de Origem da região em que se enquadram; o facto da Denominação de Origem respectiva ser demasiado recente, motivo pelo qual a certificação apresenta vantagens reduzidas em termos de valorização pelo mercado; a dificuldade de aquisição de aguardentes para envelhecer aptas a certificação; ou o desconhecimento da existência da denominação de origem da sua região.

Figura 4. Soma da percentagem de respostas "Muito relevante" e "Relevante" obtidas relativamente a cada uma das questões colocadas na secção "Dificuldades e constrangimentos", por ordem decrescente.

Quadro VI

Necessidades sentidas pelos produtores, por ordem de relevância - Percentagem relativamente ao nº de respostas obtidas

Necessidades sentidas pelo sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	1	2	3	4	5
Associativismo	0%	5%	15%	16%	61%
Conhecimento	20%	45%	30%	5%	0%
Formação	15%	10%	30%	42%	6%
Inovação	15%	25%	5%	26%	28%
Promoção	45%	15%	20%	11%	6%
Outra	5%	0%	0%	0%	0%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

1 – Mais relevante; 5 – Menos relevante . Nº de não-respondentes: 3.

Quadro VII

Respostas às questões sobre oportunidades que se colocam ao sector das aguardentes vínicas envelhecidas – Percentagem de respostas por categoria

Oportunidades que se colocam ao Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	1	2	3	4	5	TOTAL
Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade	78%	22%	0%	0%	0%	100%
O desenvolvimento do sector deverá passar por uma aposta num segmento de prestígio, com produtos de elevado valor, e não no aumento do volume	65%	26%	0%	4%	4%	100%
No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional	52%	13%	9%	9%	17%	100%
As Aguardentes Vínicas Envelhecidas manter-se-ão como um complemento ao portefólio de vinhos, não sendo viável a existência de produtores apenas de aguardentes vínicas	61%	9%	13%	17%	0%	100%
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas tem potencial para se afirmar no mercado externo	43%	30%	0%	9%	17%	100%

1 - Concordo totalmente; 2 - Concordo só em parte; 3 - Não concordo nem discordo; 4 - Discordo em parte; 5 - Discordo totalmente.

Resumidamente, é possível afirmar que os produtores de aguardentes vínicas envelhecidas percebem o sector como não apresentando grande dinamismo ou potencial de crescimento, caracterizando-se por reduzidos volumes de comercialização, pouca apetência dos consumidores (decorrente essencialmente do desconhecimento dos diferentes produtos), diminuição do número de produtores, falta de inovação, escassez de novos intervenientes e diminuto investimento dos que o integram. As dificuldades e constrangimentos identificados como mais relevantes para o sector das aguardentes vínicas envelhecidas relacionam-se com

a elevada carga fiscal que incide sobre estes produtos, a concorrência de outras bebidas do mesmo segmento (whisky, gin e outras aguardentes vínicas com maior tradição e implantação no mercado como o ‘Cognac’ e o ‘Armagnac’), os diversos aspectos associados ao sistema fiscal (complexidade, burocracia, fiscalização), o elevado investimento e custos de produção e as questões relacionadas com os efeitos nefastos do consumo de álcool (na condução e na saúde).

Quadro VIII

Número de produtores por Denominação de Origem / Indicação Geográfica da aguardente vínica

Qual (quais) a(s) Denominação(Denominações) de Origem da Aguardente Vínica que produz?	Nº de produtores
Aguardente Vínica de Vinho Verde	6
Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho	3
Aguardente Vínica Bairrada	1
Aguardente Vínica Lourinhã	1
Aguardente de Vinho DoTejo	1
Aguardente Vínica Alentejo	1
Aguardente Vínica IG ‘Lisboa’	1
Aguardente Vínica Trás-os- Montes	0
Aguardente Vínica Douro	0
Aguardente Vínica IG ‘Minho’	0
Aguardente Vínica IG ‘Alentejana’	0

O facto de a elevada carga fiscal aparecer como a questão mais relevante identificada pelos produtores é de alguma forma incongruente quando se considera que o elevado custo do produto não é visto como um constrangimento significativo pela maioria dos inquiridos. É no entanto consensual que as diversas questões legais dificultam de forma muito relevante o acesso e a actividade do sector, principalmente no que se refere à destilação. Em termos de necessidades, a promoção aparece em primeiro lugar, seguida da necessidade de conhecimento. Este refere-se tanto ao conhecimento técnico-científico de base sobre os produtos e a tecnologia de produção como ao conhecimento por parte dos consumidores sobre as aguardentes vínicas (e vitícolas de uma forma geral), cruzando-se nesta vertente com a promoção. No que se refere às oportunidades e perspectivas, a totalidade dos produtores inquiridos concordou com a existência, em Portugal, de aguardentes vínicas envelhecidas de grande qualidade.

Volumes de produção e de comercialização

Quando inquiridos sobre o peso da aguardente vínica, em volume e valor de vendas, relativamente às vendas totais da empresa nos últimos 10 anos (entre 2010 e 2019), dois dos produtores referem dedicar 100% da actividade à aguardente vínica (100% do valor de vendas e volume vendido) e um dos produtores ainda não vende estes produtos. Na

grande maioria dos casos o peso das vendas de aguardente vínica envelhecida é baixo, apresentando 30% dos produtores percentagens de volume de vendas entre 1% e 5%, e 57% dos produtores percentagens inferiores a 1%. Todos os produtores, à excepção de um, indicam percentagens de valor de vendas superiores às percentagens de volume vendido (Figura 5). No seu conjunto, estes resultados reflectem o facto de as aguardentes vínicas envelhecidas representarem produtos de elevado valor mas reduzido volume relativo dentro das empresas.

No que se refere aos mercados de destino da aguardente vínica envelhecida, as respostas dos inquiridos apresentam-se na Figura 6. Apenas um dos produtores vende a totalidade da aguardente vínica envelhecida para o mercado nacional e dois produtores vendem exclusivamente no mercado local; 71% dos produtores vendem 70% ou mais para o mercado nacional, verificando-se que este valor passa para os 90% agregando os mercados nacional e local. Relativamente à exportação, 67% dos produtores referem vendas para o estrangeiro embora o peso relativo deste mercado seja bastante reduzido - a maior percentagem de exportação registada é de 55% e apenas dois produtores referem valores acima de 20%. O Canadá é o país de destino mais referido (seis produtores), seguido dos EUA (cinco produtores), França e Angola (quatro produtores).

Figura 5. Percentagem de volume vendido e de valor de vendas de aguardente vínica envelhecida, relativamente às vendas totais da empresa. As respostas de cada produtor foram numeradas de 1 a 23 por ordem decrescente da percentagem do volume vendido. No gráfico “B” apresenta-se uma ampliação do gráfico “A” de modo a permitir uma melhor visualização dos valores menores.

Analisando estes resultados conjuntamente com as respostas obtidas às questões relevantes para o desenvolvimento do sector, na opinião expressa pelos respondentes este deverá passar por uma aposta no aumento de volume e na segmentação. Por um lado, o aumento do volume apresenta-se como fundamental para afirmar o reconhecimento das aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas por parte dos consumidores, tanto a nível nacional como internacional, e por outro lado, como essencial para suportar a viabilidade económica e o desenvolvimento do sector. Com o aumento da procura é expectável um aumento do número de produtores e, consequentemente, da diversidade de produtos, devendo a segmentação incidir tanto na gama das aguardentes (garantindo sempre a salvaguarda da qualidade) como no desenvolvimento de produtos *premium*, artesanais, únicos, diferenciados pela origem geográfica e métodos tradicionais de produção. Apesar de a maioria dos produtores concordar com a possibilidade do aumento do mercado externo, esta perspectiva é encarada com bastantes reservas devido essencialmente à concorrência com produtos semelhantes e mais conhecidos (como o ‘Cognac’) e à reduzida dimensão do sector em Portugal. Tanto a promoção como a exportação ganhariam com uma melhor organização do sector a nível nacional, que deveria ser liderada pelas entidades já existentes, sendo as mais referidas a ViniPortugal e as CVRs.

Tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas

Apesar de, ao longo dos tempos, as aguardentes vínicas terem sido muitas vezes encaradas como produtos de aproveitamento de vinhos de qualidade

inferior, não aptos a serem consumidos enquanto tal (denominados “vinhos de queima”), a obtenção de um produto de qualidade só é possível destilando vinhos de qualidade, idealmente produzidos com esse objectivo específico. Para além da vinificação, a tecnologia de produção utilizada deverá, em todos os sub-processos envolvidos, ser adequada à obtenção dos elevados padrões de qualidade actualmente exigidos pelos consumidores (Figura 1).

Para a caracterização da tecnologia de produção começou por perguntar-se aos produtores quais dos sub-processos são realizados pelo próprio (sub-processo realizado na empresa – “Interno”) - as respostas obtidas são apresentadas na Figura 7. A quase totalidade dos produtores realiza os processos finais da produção de aguardentes vínicas envelhecidas – envelhecimento, acabamento e engarrafamento. Pouco mais de metade dos produtores produz as uvas destinadas à produção de aguardente e faz a vinificação, e este número reduz-se ainda mais no que se refere à destilação, com apenas oito produtores (35%) a referirem a realização deste sub-processo. Três dos produtores referem que a produção de uva, a vinificação e a destilação são feitas tanto interna como externamente, o que corresponde a produtos com idades diferentes ou distintas na qualidade final pretendida. Relativamente ao sub-processo de vinificação, apenas sete dos 15 produtores que indicaram produzir o vinho de base para aguardente referiram que o vinho é produzido especificamente para a produção de aguardente vínica.

Figura 6. Percentagem de valor de vendas de aguardente vínica envelhecida por mercado de destino. As respostas de cada produtor foram numeradas de 1 a 21 por ordem decrescente de peso das vendas para o mercado nacional (um dos inquiridos não respondeu e outro indicou não ter ainda vendas de aguardente vínica envelhecida).

Quanto às razões que determinam o encaminhamento do vinho para destilação, cinco produtores referiram a existência de excedentes de produção e cinco invocaram questões de qualidade. Outros motivos indicados foram o grau de acidez do vinho, o aproveitamento de “vinhos de monda”, de decantação e a necessidade de reposição de stocks e/ou de responder às solicitações do mercado e o preço da uva. No que diz respeito à destilação, os sete produtores que responderam realizar este processo utilizam alambique tipo ‘Charentais’ e referiram fazer dupla destilação, tendo dois deles indicado que utilizam o sistema de arraste de vapor “caldeira bagaceira” para a primeira destilação. O alambique tipo ‘Charentais’ inclui, em três dos produtores, sistema de pré-aquecimento do vinho. Em todos os casos o alambique é de cobre e aquecido por chama directa. Relativamente aos procedimentos seguidos para a destilação, apenas se obteve resposta

de quatro produtores e verificou-se que a metodologia seguida é diferente para todos eles. Dos 16 produtores que não fazem a destilação, três referem que esta é feita em sistema descontínuo (alambique tipo ‘Charentais’) e dois indicam que a destilação é feita em sistemas industriais contínuos. Dez produtores compram a aguardente vínica a grandes destilarias (sete em Portugal e três também noutros países) para envelhecer; quatro referem que compram a destiladores legalizados, sem especificar; dois referem adquirir o serviço de destilação a outros produtores de aguardente vínica envelhecida e um dos inquiridos indica comprar a aguardente ao IVV.

No que se refere ao envelhecimento, os 22 produtores que realizam este sub-processo utilizam vasilhame de madeira. A madeira mais utilizada é a de carvalho francês Limousin (*Quercus robur*) (19 produtores), seguida de carvalho português (*Quercus pyrenaica/faginea*) - 14 produtores (Figura 8).

N.A. – Não se aplica (o produtor ainda não comercializa a aguardente vínica envelhecida produzida pelo que não faz o acabamento nem engarrafa).

Figura 7. Resumo dos sub-processos que integram a tecnologia de produção – número de produtores que realizam cada processo interna e/ou externamente à empresa.

A madeira de carvalho americano (*Quercus alba*) aparece em terceiro lugar (sete produtores), a de castanheiro (*Castanea sativa*) em quarto (cinco produtores) e a de carvalho francês Allier (*Quercus sessiliflora*) em último (apenas quatro produtores). Seis produtores referem utilizar madeira de apenas uma espécie botânica, cinco de duas, sete produtores de três espécies e três produtores de quatro espécies diferentes. Os produtores que utilizam madeira apenas de uma espécie botânica escolhem uma espécie de carvalho, a maioria (quatro) recorre a carvalho francês Limousin (Figura 8). Em termos de proporção, esta é também a espécie mais utilizada pelos produtores que recorrem a madeiras distintas (Figura 9). As madeiras de carvalho francês Allier e de castanheiro são, em todos os casos, utilizados em pequena proporção – máximo de 30% e de 10%, respectivamente. No que se refere a sistemas alternativos de envelhecimento, apenas três produtores referiram a sua utilização. Os três produtores utilizam depósitos de aço inoxidável com adição de fragmentos de madeira de carvalho francês Limousin e de carvalho americano.

No que se refere ao sub-processo de acabamento das aguardentes vínicas envelhecidas, apenas dois dos produtores inquiridos responderam não o realizar. 20 dos 21 produtores incluem a lotagem na preparação do produto final, verificando-se que na maioria dos casos (17 produtores) as aguardentes utilizadas na preparação dos lotes diferem no tempo de envelhecimento. Outras diferenças referidas relativamente às aguardentes vínicas que integram os lotes foram a espécie botânica da madeira (referido por oito produtores), o nível de queima da madeira (cinco produtores), a qualidade da aguardente de base, o ano de colheita e a capacidade das vasilhas de envelhecimento (três produtores), a região de origem dos vinhos e as castas utilizadas (referidas por dois produtores). Quando inquiridos sobre os critérios utilizados para a preparação dos lotes, 19 produtores referiram apenas critérios sensoriais e seis indicaram a utilização de critérios sensoriais e físico-químicos.

A adição de caramelo foi indicada por seis produtores (29%), embora apenas um tenha informado sobre a percentagem final utilizada (0,1%).

Figura 8. Espécies botânicas da madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento por número de produtores. Os gráficos menores detalham os resultados do gráfico central, especificando o número de produtores que utilizam cada espécie.

Figura 9. Percentagem de cada espécie botânica de madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento da aguardente vínica.

Os produtores encontram-se numerados por ordem decrescente da percentagem de madeira da espécie *Q. robur* que utilizam.

Considerando que a adição deste produto é legalmente autorizada e amplamente praticada como forma de ajustar a cor, não impondo a

regulamentação europeia um limite à quantidade adicionada (Reg. (EU) 2019/787; Canas *et al.*, 2019), este valor aparece como surpreendentemente baixo,

sugerindo uma preocupação dos produtores com a possibilidade de a utilização de caramelo depreciar a qualidade dos seus produtos e justificando o interesse de aprofundar esta questão em trabalhos futuros.

Em resumo, a tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas utilizada em Portugal segue, de um modo geral, os procedimentos estabelecidos como boas práticas a nível internacional para a obtenção de produtos de qualidade. É no entanto de referir o facto de muitos dos sub-processos não serem, numa fracção importante dos casos, realizados pelos produtores, que optam por adquirir a matéria-prima e/ou contratar serviços; nestes casos, a maioria dos produtores não demonstrou deter o controlo ou conhecimento, quer sobre a tecnologia utilizada, quer sobre as características dos produtos adquiridos, o que poderá constituir um constrangimento à diversidade, tipicidade e qualidade das aguardentes vínicas envelhecidas produzidas no nosso país.

CONCLUSÕES

O sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal apresenta-se, de um modo geral, como um sector com fraco dinamismo, ressaltando a excepção do que é referido por alguns produtores que indicam verificar-se uma ligeira tendência para o aumento de procura nos últimos anos. O sector é representado por um número reduzido de produtores assim como por baixos volumes de produção e comercialização, situando-se estes próximos de 850.000 litros anuais. Na quase totalidade dos casos, os produtores de aguardentes vínicas são também produtores de vinho, representando as aguardentes vínicas envelhecidas um complemento do portefólio de produtos. É possível identificar três tipos de produtores:

- produtores com carácter essencialmente artesanal, que em alguns casos produzem a aguardente realizando todos os sub-processos envolvidos na tecnologia de produção. Trata-se de pequenas empresas, que produzem e comercializam pequenos volumes, essencialmente para o mercado nacional ou mesmo local; produzem essencialmente produtos *premium*, de elevado valor;
- empresas de média/grande dimensão, que produzem volumes mais significativos de aguardente vínica envelhecida, sendo possível identificar uma clara segmentação dos produtos em diferentes gamas, que vão desde aguardentes vínicas envelhecidas de menor valor e maior volume até produtos de gama *premium*, de maior valor e menor volume. A segmentação baseia-se

nos diferentes sub-processos envolvidos na tecnologia de produção, essencialmente na destilação e envelhecimento. Estes produtores referem alguma comercialização para o mercado externo;

- produtores que apenas comercializam as aguardentes vínicas envelhecidas existentes desde há muito na empresa, equacionando deixar o sector após o escoamento dos stocks existentes.

Verifica-se um abandono muito relevante do processo de destilação, ocorrendo na maioria dos casos a compra de aguardente para envelhecer e dedicando-se os produtores apenas aos sub-processos finais da tecnologia de produção: envelhecimento, acabamento e engarrafamento. Com excepção da Região da Lourinhã e da Região dos Vinhos Verdes, em que a Denominação de Origem da aguardente vínica tem alguma expressão, a certificação não é vista como uma mais-valia pelos produtores, que em alguns casos demonstram mesmo desconhecimento da sua existência. O sector apresenta-se pouco organizado e os produtores não reconhecem, de um modo geral, quer a relevância quer a necessidade de novas estruturas associativas, considerando antes que as actualmente existentes poderiam assumir a promoção que falta. Verifica-se, no entanto, falta de consenso quanto à estratégia em que deveria assentar tal promoção, cuja inexistência é essencialmente justificada pelo facto de os reduzidos volumes não suportarem o investimento associado. O peso excessivo da burocracia associada às numerosas questões legais que regulam a actividade, a elevada carga fiscal, a dimensão diminuta e a falta de procura (muito associada ao desconhecimento dos consumidores), são as questões apontadas como principais entraves ao desenvolvimento do sector. Assim, apesar das aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas serem reconhecidas como produtos de qualidade e com tradição, o que poderá constituir uma base para a sua afirmação e crescimento, tal potencial não se encontra presentemente a ser devidamente explorado.

A partir do estudo realizado conclui-se que a implementação de medidas que facilitem o acesso à actividade poderá ser uma forma de contribuir para o desenvolvimento do sector das aguardentes vínicas envelhecidas. Estas medidas poderão incluir a simplificação e centralização do processo de licenciamento numa única entidade e a disponibilização de informação clara e completa tanto sobre os requisitos legais da actividade como sobre os procedimentos a cumprir pelos produtores. A edição de manuais de apoio e a sua divulgação através de acções de informação e divulgação promovidas pelas entidades oficiais envolvidas,

assim como a disponibilização de gabinetes de apoio e esclarecimento aos produtores poderão constituir formas eficazes de atingir estes objectivos.

No que se refere ao controlo pelas entidades oficiais, a formação específica dos técnicos responsáveis pela fiscalização, eventualmente com a participação de entidades do Sistema Científico e Tecnológico Nacional, poderá contribuir para tornar esta actividade mais eficaz e adequada à realidade da produção.

No que se refere à comercialização, a realização de acções de promoção das aguardentes vínicas envelhecidas, incluindo estes produtos nos eventos, provas e concursos de vinhos, poderá contribuir para aumentar o conhecimento e interesse por parte dos consumidores. As entidades já envolvidas na promoção dos vinhos, como a ViniPortugal e/ou as CVRs, poderão dar um contributo relevante neste sentido, valorizando a experiência e estrutura já existentes para aplicação na promoção das aguardentes vínicas envelhecidas como produtos derivados e historicamente associados ao vinho.

Como resultado do presente trabalho apresenta-se pela primeira vez, tanto quanto é do conhecimento das autoras, uma caracterização do estado do sector das aguardentes vínicas em Portugal. A disponibilidade destes dados, obtidos em grande parte por auscultação dos diversos intervenientes no sector, apresenta-se como potencialmente relevante pela contribuição para o seu desenvolvimento e evolução assim como por constituir uma base para estudos futuros. A identificação e caracterização de especificidades associadas a diferentes regiões e/ou processos produtivos, assim como a investigação sobre novos processos de envelhecimento constituem temas que interessaria aprofundar, à semelhança dos trabalhos realizados com a 'Aguardente vínica Lourinhã' cuja aplicação no sector é hoje bem reconhecida.

AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem à Professora Doutora Isabel Maria Gomes Rodrigo, do Instituto Superior de Agronomia, pela contribuição das suas ideias e conhecimentos relativos à elaboração e aplicação dos inquéritos e questionários que estiveram na base da Dissertação de Mestrado que deu origem a este trabalho.

Agradecem a todos os que tão amavelmente participaram nos inquéritos, entrevistas e conversas informais, dispensando o seu tempo e empenho em reflectir sobre o estado das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal, nomeadamente aos representantes das Comissões Vitivinícolas Regionais, ao Presidente da Associação Nacional

dos Destiladores, a todos os produtores que se disponibilizaram para responder ao inquérito, ao Dr. Bernardo Gouvêa, Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho, à Eng^a Maria João Fernão Pires do Instituto da Vinha e do Vinho e ao Eng^o Rui Moura Alves. A todos muito obrigada pelas enriquecedoras conversas e pelas informações e dados fornecidos.

Agradecem ainda ao Instituto Nacional de Estatística, à Direcção de Serviços dos Impostos Especiais de Consumo e do Imposto sobre Veículos da Autoridade Tributária e Aduaneira e ao Laboratório da Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica pelo fornecimento dos dados relativos à produção, verificação e comercialização das aguardentes vínicas.

CONFLITO DE INTERESSES: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

REFERÊNCIAS

- Anderson K., Meloni G., Swinnen J., 2018. Global Alcohol Markets: Evolving Consumption Patterns, Regulations, and Industrial Organizations. *Annu. Rev. Resour. Econ.*, **10**, 105-132.
- Armagnac, 1909. Décret du 25 mai 1909 rap pour la delimitation de la region des eaux de vie "Armagnac", "Bas-Armagnac", "Tenareze", "Haut-Armagnac". *Journal officiel de la République française*, 5774.
- Belchior A.P., Caldeira I., Costa S., Tralhão G., Ferrão A., Mateus A.M., Carvalho E., 2001. Evolução das características físico-químicas e organolépticas de aguardentes Lourinhã ao longo de cinco anos de envelhecimento em madeiras de carvalho e de castanheiro. *Ciência Téc. Vitiv.*, **16**, 81-94.
- Belchior A.P., Canas S., Caldeira I., Carvalho E., 2015. Aguardentes vinícolas – Tecnologias de produção e envelhecimento. Controlo de qualidade. 181 p. Publindústria, Edições Técnicas, Porto.
- BNIC, 2020. Bureau National Interprofessionnel du Cognac. Disponível em: www.cognac.fr/decouvrir/spiritueux-unique/chiffres-filiere-cognac (acedido em 15.05.2020)
- Canas S., 2017. Phenolic composition and related properties of aged wine spirits: Influence of barrel characteristics. A review. *Beverages*, **3**, 55-76.
- Canas S., Anjos O., Caldeira I., Belchior A.P., 2019. Are the furanic aldehydes ratio and phenolic aldehydes ratios reliable to assess the addition of vanillin and caramel to the wine spirit? *Food Control*, **95**, 77-84.
- Canas S., Belchior A.P., Mateus A.M., Spranger M.I., Bruno-de-Sousa R., 2002. Kinetics of impregnation/evaporation and release of phenolic compounds from wood to brandy in experimental model. *Ciência Téc. Vitiv.*, **17**, 1-14.
- Canas S., Caldeira I., 2017. Envelhecimento da aguardente vínica: tradição e inovação. *Enovitis*, **49**, 22-27.
- Cognac, 1909. Décret du 1er mai 1909 délimitant la région dont les produits vinicoles distillés peuvent prétendre à l'appellation « Cognac », « Eau-de-vie de Cognac », « Eau-de-vie des Charentes ». *Journal officiel de la République française*, n°117 du 17 mai 1936.

Dec.-Lei No. 323/94. Estatuto da Região Demarcada das Aguardentes Vínicas da Lourinhã. *Diário da República* I Série A 1994, **29**, 7486–7489.

deVaus D.A., 2002. *Surveys in Social Research* (5ª Ed.). 379 p. Routledge, London.

European Commission, 2021. eAmbrosia – the EU geographical indications register, Disponível em: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> (acedido em 19.02.2021)

Fact.MR, 2019. Cognac Market Forecast, Trend Analysis & Competition Tracking: Global Market Insights 2019 to 2027. Report Code: FACT4051MR. Disponível em: www.factmr.com/report/4051/cognac-market (acedido em 15.05.2020)

Hsieh, H.-F., Shannon S.E., 2005. Three Approaches to Qualitative Content Analysis. *Qual. Health Res.*, **15**, 1277-1288.

Lune H., Berg B.L., 2017. *Qualitative Research Methods for the Social Sciences*. 250 p. Pearson Education Limited, Essex.

Mack N., Woodsong C., Macqueen K., Guest G., Namey E., 2005. *Qualitative Research Methods: A Data Collector's Field Guide*. 136 p. Family Health International, North Carolina.

Maxwell J.A., 2005. *Qualitative Research Design: An Interactive Approach*. 232 p. Sage, Thousand Oaks.

Oppenheim A.N., 2000. *Questionnaire Design, Interviewing and Attitude Measurement*. 303 p. Continuum International, London.

Perdigão J., 2020. *Aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas. Caracterização da produção, da*

comercialização e do estado de desenvolvimento do sector. 132 p. Tese de Mestrado, Universidade de Lisboa.

Portaria n.º 57/2021. Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem Protegidas (DOP) «Alenquer», «Arruda», «Torres Vedras», «Bucelas», «Carcavelos», «Colares», «Encostas d'Aire», incluindo a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Ourém», através da designação de «Medieval de Ourém», «Lourinhã» e «Óbidos». *Diário da República* n.º 50/2021, I Série 2021, **50**, 12-45.

Quivy R., van Campenhout L., 2005. *Manual de Investigação em Ciências Sociais* (Tradução para língua portuguesa). 282 p. Gradiva, Lisboa.

Regulation EU 2019/787. Definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008. *Official Journal of the European Union*, **L130**, 1-54.

Research and Markets, 2018. Global Brandy (Spirits) Market - Outlook to 2022: Market Size, Growth and Forecast Analytics. Report ID: 4791182. Disponível em: www.researchandmarkets.com/reports/4791182/global-brand-y-spirits-market-outlook-to-2022#rela1-4874175 (acedido em 15.05.2020).

Robson C., 2002. *Real World Research: A Resource for Social Scientists and Practitioner-Researchers*. 624 p. Blackwell, Oxford.

Saunders M., Lewis P., Thornhill A., 2009. *Research Methods for Business Students*. 614 p. Pearson Education Limited, Essex.