

**Aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas.
Caracterização da produção, da comercialização e do estado de
desenvolvimento do sector**

Joana Maltez Ribeiro Perdigão

Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em
Engenharia de Viticultura e Enologia

Orientadores: Doutora Sara Maria de Almeida Lopes Canas
Professora Doutora Isabel Maria Gomes Rodrigo

Júri:

Presidente: Doutora Sofia Cristina Gomes Catarino, Professora auxiliar do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Vogais: Doutora Maria Alexandra Campos Seabra Pinto, Professora auxiliar convidada do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Doutora Sara Maria de Almeida Lopes Canas, Investigadora auxiliar com agregação do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

Agradecimentos

O presente trabalho baseou-se na realização de inquéritos, entrevistas e conversas informais a diversas pessoas e entidades que exercem a sua actividade no sector das aguardentes víquicas envelhecidas.

Ao longo de algumas semanas tive a oportunidade de percorrer grande parte do País, visitando e contactando com diversas entidades e produtores. Esta viagem permitiu-me conhecer de perto a realidade de um sector com grande tradição, que ainda hoje apaixona e encanta quem nele trabalha diariamente, apesar da inquietação que se sente existir relativamente ao futuro.

Expresso aqui o meu agradecimento a todos os que tão amavelmente me receberam, dispensando o seu tempo e empenho em reflectir sobre o estado das aguardentes víquicas envelhecidas em Portugal: 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 e ao Eng^o Rui Moura Alves. A todos muito obrigada pelas enriquecedoras conversas e pelas informações e dados fornecidos. Espero que os resultados que se apresentam neste trabalho possam de alguma forma contribuir para melhorar o sector, não defraudando as suas expectativas.

Agradeço ainda ao Instituto Nacional de Estatística, à Direção 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 víquicas.

À Doutora Sara Canas e à Professora Doutora Isabel Rodrigo, um agradecimento especial pela inestimável ajuda e pelo interesse, dedicação e orientação demonstrados ao longo de todo o trabalho.

Resumo

As aguardentes vínicas envelhecidas são tradicionalmente percepcionadas como produtos de status e elevada qualidade que, em Portugal, têm uma longa tradição. Tratando-se de um sector que tem verificado, a nível mundial, um aumento de volume e valor das vendas nos últimos anos, pretendeu-se com este estudo caracterizar o sector das aguardentes vínicas envelhecidas no nosso país, assim como a sua recente evolução. 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 utilizada em Portugal segue, de um modo geral, os procedimentos estabelecidos como boas práticas a nível internacional. No entanto, numa fracção importante dos casos, os produtores não realizam sub-processos relevantes, como a destilação, optando por adquirir a matéria-prima e/ou contratar serviços, 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 que rondam os 850.000 litros de aguardente vínica envelhecida e um peso muito reduzido das Denominações de Origem, que assumem maior expressão na Região dos Vinhos Verdes. Os produtores de aguardentes vínicas envelhecidas inquiridos percepcionam o sector como não apresentando grande dinamismo e tendo um potencial de crescimento limitado, envolvendo volumes reduzidos de comercialização, em que falta inovação e interesse de novos produtores assim como investimento dos que integram o sector. 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 (associada ao desconhecimento dos consumidores sobre estes produtos), são as questões apontadas como principais entraves ao crescimento. Em conclusão propõem-se algumas medidas que poderiam incentivar o seu desenvolvimento.

Palavras-chave

Aguardente vínica; envelhecimento; destilação; tecnologia de produção; sector da aguardente vínica em Portugal.

Abstract

Aged wine spirits (brandies) are generally perceived as status and high-quality products. Portuguese brandies have a long history and tradition but information about the sector is scarce. Considering the growing interest in these products at a global level, the present study aims to contribute to characterize the Portuguese wine spirits sector and its recent evolution. With this goal, 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 wine spirits sector entities and a structured questionnaire was applied to producers. The Portuguese wine spirits production technology follows, as a general rule, the procedures established as international best practices. However, a considerable fraction of producers chooses not to carry out relevant sub-processes, such as distillation, opting to purchase the raw materials and/or contracting services, 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 around 850.000 liters and a very low weight of Protected Designations of Origin that assumes greater expression in the Vinhos Verdes region. The surveyed producers of wine spirits consider the sector as weakly dynamic, small, with limited growth potential, and lacking innovation, difficulty in attracting new actors, as well as strong investment by those in the sector. The excessive weight of the bureaucracy involved in the large amount of legal issues that regulate the activity, the high tax burden, the small scale and the lack of demand, are the main issues identified as obstacles to the sector growth. In conclusion, some measures are proposed that could encourage its development.

Keywords

Wine spirits; ageing; wine spirits production; distillation; Portuguese wine spirits sector.

Índice

1.	Introdução.....	1
2.	Revisão bibliográfica	3
2.1.	Aguardente vínica – Designação e definição.....	3
2.2.	Aguardentes vínicas envelhecidas no Mundo e em Portugal.....	3
2.3.	Produção e Comercialização – Aspectos legais.....	4
2.4.	Tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas	5
3.	Estrutura e metodologia da investigação	14
3.1.	Estratégia, modelo e metodologia de investigação - Enquadramento teórico da investigação e justificação das opções tomadas	14
3.2.	Recolha e análise de dados e apresentação de resultados	16
4.	Resultados e discussão.....	25
4.1.	Dados estatísticos oficiais.....	25
4.2.	Entrevistas não-standardizadas/semi-estruturadas.....	34
4.3.	Inquérito por questionário	42
5.	Considerações finais	74
	Questão 1. Como evoluiu o volume de produção e comercialização de aguardentes vínicas, em Portugal, nos últimos 10 anos?.....	74
	Questão 2. Como percebem os produtores o estado do sector?	75
	Questão 3. Quais os constrangimentos, necessidades e oportunidades que se colocam ao sector?	75
	Questão 4. Qual a tecnologia de produção utilizada pelos produtores de aguardente vínica em Portugal?.....	76
	Objectivo 1: Caracterizar o estado do sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal	78
	Objectivo 2: Estabelecer medidas potencialmente eficazes para incentivar o desenvolvimento do sector.....	79
6.	Referências bibliográficas	80
7.	Anexos.....	84
7.1.	Anexo 1. Dados estatísticos oficiais.....	84
7.2.	Anexo 2. Guião de entrevista semi-estruturada.....	88
7.3.	Anexo 3. Lista das entidades contactadas para entrevista, contactos realizados e entrevistas realizadas	89
7.4.	Anexo 4. Níveis, categorias e codificação definidos através da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.....	90
7.5.	Anexo 5. Produtores e Marcas de Aguardente Vínica Envelhecida, por Região Vitivinícola .	91

7.6. Anexo 6. Inquérito por questionário	93
7.7. Anexo 7. Justificação das questões formuladas no inquérito por questionário	101
7.8. Anexo 8. Produtores contactados para entrevista, contactos realizados e respostas obtidas	104
7.9. Anexo 9. Respostas ao questionário	107

Lista de Figuras

Figura 2-1. Diagrama do processo produtivo de aguardentes vínicas envelhecidas: sub-processos....	5
Figura 2-2. Esquema do alambique Charentais.....	8
Figura 2-3. Esquema-tipo de produção de Cognac.	9
Figura 2-4. Esquema de sistema de destilação utilizado na produção de Armagnac.	10
Figura 3-1. Diagrama representativo dos aspectos subjacentes  defino de uma estratégia de investigação (research onion).	14
Figura 3-2. Mapa conceptual da estrutura da investigação qualitativa realizada.	16
Figura 3-3. Resumo do modelo e metodologia de análise de conteúdo aplicada aos dados recolhidos por entrevista.	19
Figura 3-4. Fluxograma do inquérito aos produtores de Aguardente Vínica Envelhecida, relativamente aos sub-processos produtivos realizados.	23
Figura 4-1. Volume anual de aguardente de origem vitícola produzido, importado e exportado e consumo aparente.	26
Figura 4-2. Percentagem relativa das quantidades introduzidas anualmente no consumo, por código NC relativo a aguardentes vitícolas produzidas em Portugal.	27
Figura 4-3. Percentagem relativa dos volumes de aguardentes vínicas e bagaceiras sujeitos a verificação técnica (2012-2018).	28
Figura 4-4. Volumes de cada tipo de aguardente vínica (em litros de álcool 100%) submetidos anualmente a verificação técnica de conformidade (2012 a 2018).	29
Figura 4-5. Percentagem relativa dos volumes anuais dos diferentes tipos de aguardentes vínicas sujeitos a verificação técnica (2012-2018), em litros de aguardente.	29
Figura 4-6. Distribuição do volume de cada tipo de aguardente vínica submetida a verificação técnica de conformidade entre 2012 e 2108, por distrito.	30
Figura 4-7. Percentagem de cada um dos tipos de aguardente (vínica/bagaceira) certificada anualmente pela CVR Alentejo nos anos de 2012 a 2018 (em litros de aguardente).	31
Figura 4-8. Percentagem de cada um dos tipos de aguardente (vínica/bagaceira) comercializada anualmente pela CVR Vinhos Verdes nos anos de 2009 a 2018 (em litros de aguardente).	32
Figura 4-9. Resumo dos volumes de aguardente certificada/comercializada pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lisboa (em litros de aguardente), por ano civil e tipo de aguardente.	33
Figura 4-10. Peso relativo da aguardente vínica e bagaceira certificada (em litros de aguardente), por ano civil (entre 2009 e 2018).	33
Figura 4-11. Mapa conceptual do Grupo “Estado do Sector”.	35
Figura 4-12. Mapa conceptual do Grupo “Dificuldades/Constrangimentos”.	36
Figura 4-13. Mapa conceptual do Grupo “Necessidades”.	38
Figura 4-14. Mapa conceptual do Grupo “Oportunidades/Perspectivas”.	39
Figura 4-15. Mapa conceptual do Grupo “Certificação”.	40
Figura 4-16. Mapa conceptual do Grupo “Tecnologia de Produção”.	41
Figura 4-17. Mapa conceptual global desenhado a partir da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.	42

Figura 4-18. Disponibilidade dos produtores para responder, respostas obtidas e respostas incluídas, por tipo de resposta.	44
Figura 4-19. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões legais.	46
Figura 4-20. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões ligadas ao consumo.	46
Figura 4-21. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões relacionadas com a produção.	47
Figura 4-22. 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.	48
Figura 4-23. Principais constrangimentos/dificuldades identificados pelos respondentes na questão 2.2.2.	48
Figura 4-24. Questão 2.2.2. - Nº de factores indicados por produtor inquirido.	49
Figura 4-25. Número e percentagem de produtores que indicam cada uma das necessidades sentidas pelo sector, por ordem de relevância.	52
Figura 4-26. Percentagem de produtores que indicam cada uma das necessidades sentidas pelo sector.	53
Figura 4-27. Respostas dos inquiridos às questões sobre as oportunidades e perspectivas que se colocam ao sector.	54
Figura 4-28. Número de produtores que referiram produzir aguardente vínica envelhecida com certificação de origem, por Denominação de Origem.	55
Figura 4-29. Percentagem de volume vendido e de valor de vendas de aguardente vínica envelhecida, relativamente às vendas totais da empresa.	57
Figura 4-30. Percentagem de valor de vendas de aguardente vínica envelhecida por mercado de destino.	57
Figura 4-31. Resumo dos sub-processos que integram a tecnologia de produção – número de produtores que realizam cada processo interna e/ou externamente à empresa.	58
Figura 4-32. Respostas às questões relativas ao engarrafamento das aguardentes vínicas envelhecidas.	59
Figura 4-33. Respostas às questões 4.3. e 4.3.1. relativas ao acabamento e à lotagem das aguardentes vínicas envelhecidas.	60
Figura 4-34. Respostas às questões 4.3.2. e 4.3.3. relativas à redução do título alcoométrico volúmico e à adição de caramelo, envolvidas no sub-processo de acabamento das aguardentes vínicas envelhecidas.	61
Figura 4-35. Espécies botânicas da madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento por número de produtores.	62
Figura 4-36. Percentagem de cada espécie botânica de madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento da aguardente vínica.	63

Figura 4-37. Nível de queima da madeira das vasilhas utilizadas no envelhecimento, por número e percentagem de produtores.	64
Figura 4-38. Volume das vasilhas de madeira utilizadas.	64
Figura 4-39. Utilização prévia de vasilhas usadas, por número e percentagem de produtores.	65
Figura 4-40. Localização, monitorização e controlo das condições de temperatura e humidade da cave de envelhecimento.	65
Figura 4-41. Sistemas alternativos de envelhecimento: tipo de fragmentos de madeira utilizados, espécie botânica da madeira e aplicação de micro-oxigenação.	66
Figura 4-42. Realização de adelgaçamento e tipo de água utilizada, por número de produtores.	66
Figura 4-43. Periodicidade do adelgaçamento da aguardente em envelhecimento, por número de produtores.	67
Figura 4-44. Tempo mínimo, máximo e médio de envelhecimento da aguardente vínica.	67
Figura 4-45. Sub-processo de destilação e características do sistema descontínuo em alambique ...	68
Figura 4-46. Número de produtores que realizam o sub-processo de vinificação e que produzem especificamente o vinho destinado à produção de aguardente.	69
Figura 4-47. Castas utilizadas na vinificação do vinho de base para aguardente, por número de produtores.	70
Figura 4-48. Método de vinificação utilizado e controlo da temperatura de fermentação - nº de produtores.	70
Figura 4-49. Teor alcoólico do vinho para destilação, por número de produtores.	71
Figura 4-50. Conservação do vinho para destilação - presença e tipo de borras, e utilização de dióxido de enxofre, por número de produtores.	71
Figura 4-51. Tempo máximo decorrido entre a vinificação e a destilação, por número de produtores.	71
Figura 4-52. Critérios para encaminhar o vinho para produção de aguardente, por número de produtores.	72
Figura 4-53. Distribuição dos inquiridos de acordo com a produção da uva utilizada na produção de aguardente.	72
Figura 4-54. Teor alcoólico provável das uvas, na data de vindima, por número de produtores.	73
Figura 4-55. Acidez total, na data de vindima, por número de produtores.	73

Lista de Tabelas

Tabela 2-1 Denominações de Origem e Indicações Geográficas para aguardentes víquicas em Portugal.	4
Tabela 2-2. Castas recomendadas e autorizadas na produção de aguardente víquica DO Lourinhã.	6
Tabela 3-1. Estrutura da investigação realizada - opções seguidas.	14
Tabela 3-2. Relação entre os módulos 2, 3 e 4 do questionário para aplicação aos produtores de aguardentes víquicas envelhecidas, questões de investigação e justificação das perguntas	22
Tabela 4-1. Número de produtores e de marcas de aguardente víquica envelhecida por região vitivinícola	42
Tabela 4-2. Disponibilidade dos produtores de aguardentes víquicas para responder ao questionário e modo de aplicação do questionário.....	43
Tabela 4-3. Descrição das respostas dadas à questão 2.2.3.	50
Tabela 7-1. Codificação a 12 dígitos das aguardentes de origem vitícola - Lista nacional de produtos produzidos, 2019.	84
Tabela 7-2. Tabela de correspondência entre a codificação da lista PRODCOM e a Nomenclatura Combinada (2018).....	84
Tabela 7-3. Volumes anuais produzidos e vendidos e valor de vendas dos produtos "Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)" – Código "PRODCOM" 11.01.10.20.	84
Tabela 7-4. Volumes anuais importados e exportados por código NC 2018 - "Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas" (Códigos 22082029 e 22082089) e "Destilado em bruto" (Código 22082040)....	85
Tabela 7-5. Consumo aparente anual de aguardentes de origem vitícola	85
Tabela 7-6. Quantidades introduzidas no consumo, em litros de álcool 100%, por código de Nomenclatura Combinada e ano de referência (entre 2008 e 2018) e cálculo da percentagem relativa	85
Tabela 7-7. Quantidades de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros, por tipo de aguardente e ano de referência (entre 2012 e 2018).	85
Tabela 7-8. Cálculo das quantidades de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros de álcool 100%, por tipo de aguardente e ano de referência (entre 2012 e 2018).	86
Tabela 7-9. Volume de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros, por tipo de aguardente e distrito (entre 2012 e 2018).	86
Tabela 7-10. Volumes anuais de aguardente produzida - declarações de produção apresentadas à CVR Alentejo, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.	86
Tabela 7-11. Volumes anuais de aguardente certificada pela CVR Alentejo, por ano civil, tipo de aguardente e certificação.	86
Tabela 7-12. Volumes anuais de aguardente produzida - declarações de produção apresentadas à CVR Vinhos Verdes, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.....	87
Tabela 7-13. Volumes anuais de aguardente certificada pela CVR Vinhos Verdes comercializada, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.....	87

Tabela 7-14. Volumes anuais de aguardente certificada pelas CVRs Bairrada e Lisboa, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.....	87
Tabela 7-15. Resumo dos volumes de aguardente certificada/comercializada pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lisboa (em litros de aguardente), por ano civil e tipo de aguardente.....	87
Tabela 7-16. Percentagem de volume de aguardente vínica certificada, relativamente ao volume de aguardente vínica envelhecida submetida a verificação técnica de conformidade (em litros), por ano (2012-2018).....	88
Tabela 7-17. Lista das entidades contactadas para entrevista, contactos realizados e entrevistas realizadas.....	89
Tabela 7-18. Níveis, categorias e codificação definidos através da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.....	90
Tabela 7-19. Lista de marcas de Aguardente Vínica Envelhecida comercializada, por Produtor e Região Vitivinícola, com indicação da página de internet consultada.....	91
Tabela 7-20. Lista dos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas contactados para entrevista, contactos realizados, entrevistas realizadas e respostas a questionários.....	104
Tabela 7-21. Respostas à questão 2.1.1. – Número e percentagem de respostas por categoria.....	107
Tabela 7-22. Respostas à questão 2.1.2. – Número de respostas por categoria.....	107
Tabela 7-23. Respostas à questão 2.1.2. – Percentagem de respostas por categoria.....	108
Tabela 7-24. Respostas à questão 2.2.1. – Número de respostas por categoria.....	108
Tabela 7-25. Respostas à questão 2.2.1. – Percentagem de respostas por categoria.....	109
Tabela 7-26. Respostas à questão 2.2.2. – Nº de produtores que indica cada um dos factores enunciados.....	109
Tabela 7-27. Respostas à questão 2.3.1. Necessidades sentidas pelos produtores, por ordem de relevância - Nº de produtores.....	109
Tabela 7-28. Respostas à questão 2.3.1. Necessidades sentidas pelos produtores, por ordem de relevância - Percentagem relativamente ao nº de respostas (% de não-respostas relativa ao total de inquiridos).....	110
Tabela 7-29. Respostas à questão 2.4.1. – Número de respostas por categoria.....	110
Tabela 7-30. Respostas à questão 2.4.1. – Percentagem de respostas por categoria.....	110
Tabela 7-31. Respostas à questão 2.5.1. – Número e percentagem de respostas.....	110
Tabela 7-32. Respostas à questão 2.5.1.1. – Número de produtores por Denominação de Origem da aguardente vínica produzida.....	110
Tabela 7-33. Respostas à questão 2.5.1.2. – Percentagem de volume vendido e do valor de vendas da aguardente certificada relativamente às vendas totais de aguardente vínica envelhecida.....	111
Tabela 7-34. Respostas à questão 2.5.2. – Número e percentagem de respostas por categoria.....	111
Tabela 7-35. Respostas à questão 2.5.3. – Número e percentagem de produtores que indica cada uma das opções apresentadas.....	111
Tabela 7-36. Peso da aguardente vínica envelhecida nos totais da empresa, em volume e valor de vendas, por ordem decrescente de percentagem de volume vendido.....	112

Tabela 7-37. Mercados de destino da aguardente vínica envelhecida, por ordem decrescente de percentagem de volume vendido no mercado nacional.....	112
Tabela 7-38. Número de produtores que exporta aguardente vínica envelhecida para cada um dos países de destino indicados, por ordem decrescente do número de produtores	112
Tabela 7-39. Número de produtores por número de referências que individualizou na resposta à questão 4.1.....	113
Tabela 7-40. Resumo dos sub-processos que integram a tecnologia de produção – número e percentagem de referências comercializadas e de produtores	113
Tabela 7-41. Respostas às questões relativas ao sub-processo de engarrafamento.....	113
Tabela 7-42. Respostas às questões relativas ao sub-processo de acabamento.....	114
Tabela 7-43. Respostas às questões relativas ao sub-processo de envelhecimento	114
Tabela 7-44. Respostas às questões relativas ao sub-processo de destilação	117
Tabela 7-45. Respostas às questões relativas ao sub-processo de vinificação.....	118
Tabela 7-46. Respostas às questões relativas ao sub-processo de produção de uva.....	119

Lista de abreviaturas

ACIBEV - Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal
ANCEVE - Associação Nacional dos Comerciantes e Exportadores de Vinhos e Bebidas Espirituosas
AND – Associação Nacional dos Destiladores de Produtos e Subprodutos Agrícolas
ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
AT – Autoridade Tributária e Aduaneira
BNIC - Bureau National Interprofessionnel du Cognac
CIEC - Código dos Impostos Especiais de Consumo
CVRs – Comissões Vitivinícolas Regionais
CVR Vinhos Verdes - Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
CVR Bairrada - Comissão Vitivinícola da Bairrada
CVR Alentejo - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
CVR Lisboa - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa
Dec-Lei – Decreto-Lei
DO – Denominação de Origem
EUA – Estados Unidos da América
IABA– Imposto sobre o Álcool e as Bebidas Alcoólicas
IAPI – Inquérito Anual à Produção Industrial
IG – Indicação Geográfica
INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.
INE – Instituto Nacional de Estatística
IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
M - milhões
M€ - Milhões de euros
Reg. - Regulamento
UE – União Europeia
ViniPortugal - Organização Interprofissional do Vinho de Portugal

1. 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 de bagaços (subprodutos da vinificação constituídos pelas películas e grainhas da uva); aguardentes vínicas, quando obtidas por destilação de vinho (sumo de uva fermentado) (Canas e Caldeira, 2017). O presente trabalho abordará apenas as aguardentes vínicas.

Embora possam ser consumidas imediatamente após a destilação, as aguardentes vínicas (que nesta fase se denominam como “brancas” por se apresentarem incolores) apresentam características organolépticas (de aroma e sabor) pouco interessantes, sendo o seu consumo reduzido. 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. As aguardentes vínicas envelhecidas são tradicionalmente percebidas como produtos de status e elevada qualidade, com um padrão de consumo essencialmente social, como digestivo e associado a momentos de convívio. 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 - os decretos que delimitam as regiões de Cognac e Armagnac datam de 1909 (Cognac, 1909; Armagnac, 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 média de crescimento anual de 6,32% e um valor que atingiu os 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 dos padrões 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 também sido apontada como uma oportunidade 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 14 protecções (nove Denominações de Origem – DO – e cinco Indicações Geográficas – IG), seis das quais gozam de protecção europeia (*vide* 2.2). A Denominação de Origem “Aguardente Vínica Lourinhã”, apesar de recente (criada em 1992 e com aprovação do seu estatuto em 1994), 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 existente sobre os volumes de produção e comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas no país é praticamente inexistente, ocorrendo a nível oficial, na quase totalidade dos dados disponíveis, associada às restantes aguardentes de origem vitícola (não

sendo possível a separação entre os diferentes tipos). Relativamente à tecnologia de produção, embora os principais processos envolvidos se encontrem bastante bem estudados 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 que tem verificado, a nível internacional, um aumento de volume e valor nos últimos anos, apresentando um interessante potencial de crescimento, pretendeu-se com este estudo caracterizar o estado do sector das aguardentes vínicas no nosso país.

Com este objectivo, formularam-se quatro perguntas de investigação:

- Q.1. Como evoluiu o volume de produção e comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas, em Portugal, nos últimos 10 anos?
- Q.2. Como percebem os produtores o estado do sector?
- Q.3. Quais os constrangimentos, necessidades e oportunidades que se colocam ao sector?
- Q.4. Qual a tecnologia de produção utilizada pelos produtores de aguardente vínica envelhecida em Portugal?

A resposta a estas questões pretende contribuir para o esclarecimento dos seguintes objectivos específicos da investigação a desenvolver:

- 1. Compreender o estado do sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal;
- 2. Estabelecer medidas potencialmente eficazes para incentivar o desenvolvimento do sector.

2. Revisão bibliográfica

2.1. Aguardente vínica – Designação e definição

A legislação actualmente em vigor no que respeita à “definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas (...)” (Reg. (UE) 2019/787) considera apenas duas categorias de bebidas espirituosas com origem vínica: aguardente vínica e brandy.

A “aguardente vínica” é definida como uma bebida espirituosa “obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % vol. de vinho, de vinho aguardentado destinado à destilação ou por destilação de um destilado de vinho”. Este Regulamento estabelece ainda que a aguardente vínica envelhecida poderá continuar a ser colocada no mercado como «aguardente vínica» desde que tenha sido amadurecida durante pelo menos um ano em recipientes de madeira ou, se a capacidade das vasilhas for inferior a 1 000 litros, durante pelo menos seis meses.

O “brandy”, por seu lado, é definido como uma bebida espirituosa obtida a partir de aguardentes vínicas, às quais pode ser adicionado um destilado de vinho, desde que o destilado de vinho tenha sido destilado a menos de 94,8 % vol. e seja igual ou inferior a 50 % do teor alcoólico do produto acabado; e que foi envelhecida em recipientes de madeira de carvalho, com a duração referida para a aguardente vínica. Ou seja, o “brandy” constitui, de acordo com a legislação europeia actual, uma bebida derivada da aguardente vínica, e não uma aguardente vínica em sentido estrito. Em Portugal, o termo “brandy” é tradicionalmente associado ao conceito de “aguardente preparada”, no sentido que lhe é dado pelo INE: “Aguardente que é escurecida com caramelo e baunilha. Produtos alcoólicos aromatizados e corados, normalmente secos, tipo cognac” (INE, 1994).

No que respeita às características analíticas, apenas se definem limites para o título alcoométrico volúmico ($\geq 37,5$ % vol.), o teor de substâncias voláteis (≥ 125 g/hl de álcool a 100%) e o teor de metanol (≤ 200 g/hl de álcool a 100%).

O Reg. (UE) 2019/787 estabelece ainda algumas regras e restrições relativamente às práticas de produção. Especificamente, as aguardentes vínicas não podem ser objeto de adição de álcool, diluído ou não; não podem ser aromatizadas (excluindo métodos de produção tradicionais); no que respeita à coloração, apenas é permitida a adição de caramelo como meio para adaptar a cor; e pode ser edulcorada para arredondar o sabor final, não devendo no entanto o produto final conter mais de 20 gramas de produtos edulcorantes por litro, expressos em açúcar invertido.

2.2. Aguardentes vínicas envelhecidas no Mundo e em Portugal

As aguardentes vínicas envelhecidas são produzidas em muitos países. Em alguns casos, as bebidas produzidas são famosas, alcançando notoriedade em todo o Mundo, enquanto noutros as aguardentes vínicas são essencialmente produzidas para consumo local ou regional. Algumas das aguardentes vínicas mais antigas e mais conhecidas incluem o Cognac (França), o Armagnac (França) e o Pisco (Chile e Peru). Cada um destes tipos de aguardente obedece a regras mais ou menos restritivas de produção e comercialização, específicas do seu local de origem (Louw and Lambrechts, 2012).

Relativamente às aguardentes vínicas portuguesas, a legislação comunitária em vigor (Reg. (UE) n.º 2019/787 de 17 de Abril) reconhece seis “indicações geográficas” (no sentido genérico utilizado pelo referido regulamento): Aguardente de Vinho Douro; Aguardente de Vinho Ribatejo; Aguardente de

Vinho Alentejo; Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes; Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho; Aguardente de Vinho Lourinhã. A legislação portuguesa (IVV, 2017) protege, no entanto, um número superior de Denominações de Origem no que se refere às aguardentes vínicas (Tabela 2-1).

Tabela 2-1 Denominações de Origem e Indicações Geográficas para aguardentes vínicas em Portugal.
Fonte: IVV, 2017

Região Vitivinícola - CVR	Aguardentes Vínicas sujeitas a Certificação
Bairrada	Aguardente Vínica DO "Bairrada"
Vinho Verde	Aguardente Vínica de Vinho Verde (DO "Vinho Verde")
	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho (DO)
Trás-os-Montes	Aguardente Vínica "IG Minho"
	Aguardente Vínica DO "Trás-os-Montes"
Douro e Porto	Aguardente de Vinho DO "Douro"
Lisboa	Aguardente Vínica DO "Lourinhã"
	Aguardente Vínica IG "Lisboa"
Tejo	Aguardente de Vinho DO "Do Tejo"
Alentejo	Aguardente Vínica DO "Alentejo"
	Aguardente Vínica IG "Alentejano"
Madeira	Aguardente Vínica DO "Madeirense"
	Aguardente Vínica IG "Terras Madeirenses"
Açores	Aguardente Vínica IG "Açores"

2.3. Produção e Comercialização – Aspectos legais

A produção e a comercialização de aguardentes vínicas envelhecidas são objecto de regulamentação extensa e complexa, pois além de estarem sujeitas às regras aplicáveis aos produtos de origem vitivinícola (inscrição obrigatória no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) para o exercício de actividade no sector vitivinícola – como *Destilador*, *Preparador* e/ou *Engarrafador* - e manutenção dos registos correspondentes; Dec-Lei178/99 e Reg. (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio), têm ainda que cumprir requisitos relativos à produção industrial, uma vez que a destilação é considerada uma actividade industrial (cumprimento das normas do Sistema Industrial Responsável (SIR), Dec. Lei nº 169/2012 de 01 de Agosto).

Sendo as aguardentes produtos sujeitos ao Imposto sobre o Álcool e as Bebidas Alcoólicas (IABA), a sua produção, transformação e armazenagem são obrigatoriamente efectuadas em Entrepósito Fiscal, sendo por isso sujeitas ao cumprimento das obrigações tributárias e aduaneiras previstas no Código dos Impostos Especiais de Consumo (CIEC) (Dec.-Lei 73/2010 e Diretiva nº 2008/118/CE, de 16 de Dezembro).

Relativamente à comercialização, nos casos em que a aguardente vínica envelhecida é comercializada como produto certificado, a verificação da conformidade do produto, a liquidação do IABA e a aquisição de estampilhas fiscais são da responsabilidade da entidade certificadora (CVR) respectiva (Portaria nº 52/2012). Nos restantes casos, é obrigatória a submissão da aguardente a uma verificação técnica em fase prévia ao engarrafamento, que está sujeita a colheita de amostras e análise de conformidade pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) (Portaria nº 1186/2009). A liquidação do IABA e a aquisição das estampilhas fiscais é, nestes casos, regulada pela ASAE e pela Autoridade Tributária e Aduaneira (Portaria nº 52/2012).

As aguardentes comercializadas têm ainda que cumprir toda a legislação nacional e comunitária relativa à produção e rotulagem de produtos alimentares.

2.4. Tecnologia de produção de aguardentes vínicas envelhecidas

2.4.1. Enquadramento e diagrama tecnológico de produção

Apesar de as aguardentes vínicas terem sido ao longo dos tempos 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.

Nas secções seguintes apresentam-se detalhadamente os diferentes passos envolvidos na produção da aguardente vínica envelhecida (Figura 2-1).

Figura 2-1. Diagrama do processo produtivo de aguardentes vínicas envelhecidas: sub-processos.
Fonte: elaboração própria



A título exemplificativo serão focadas essencialmente as aguardentes de Cognac, Armagnac ou Lourinhã : a primeira devido à sua importância a nível mundial e ao elevado grau de desenvolvimento da tecnologia de produção e correspondentes requisitos de certificação aplicáveis; a referência a Armagnac justifica-se no que diz respeito ao processo de destilação, pelas diferenças que apresenta relativamente à tecnologia utilizada; a última pelo seu interesse a nível nacional (já que se trata de uma região cuja DO é exclusiva para a aguardente vínica), e pelo facto de possuir, de entre as aguardentes vínicas certificadas em Portugal, o caderno de especificações que apresenta maior detalhe e suporte em estudos e publicações científicas que foram desenvolvidos principalmente pela equipa da Estação Vitivinícola Nacional (atual INIAV – Dois Portos), em estreita ligação com os agentes da região (Dec.-Lei 323/94; IVV, sem data; Canas e Caldeira, 2017).

2.4.2. A matéria-prima e a vinificação

Como foi demonstrado por Galy *et al.* (1992), a utilização de diferentes castas influencia de forma significativa tanto a composição química das aguardentes vínicas obtidas, como as suas características sensoriais. No caso das aguardentes vínicas com DO, as castas a utilizar são determinadas pela legislação específica de cada região: enquanto o Cognac terá que ser produzido com um mínimo de 90% de uvas de cinco castas brancas (Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Montils e Sémillon) e o máximo de 10% da casta Folignan - (Décret nº 2015-10), para a aguardente vínica da Lourinhã as castas a utilizar poderão incluir tanto brancas como tintas, não sendo definida a proporção relativa entre elas (Dec. Lei 323/94; Tabela 2-2).

Tabela 2-2. Castas recomendadas e autorizadas na produção de aguardente vínica DO Lourinhã.
 Fonte: Dec.-Lei 323/94

	Branças		Tintas
Castas recomendadas	Alicante Branco Alvadurão Boal Espinho	Marquinhos Malvasia-rei (Seminário) Tália*	Cabinda
Castas autorizadas	Cercial Fernão Pires Rabo de Ovelha	Síria (Roupeiro) Seara Nova Vital	Carignan Periquita Tinta Miúda

*Corresponde a Ugni Blanc, em França.

Considerando os diversos factores vitícolas susceptíveis de influenciar a qualidade das uvas obtidas, as especificações relativas à produção de aguardentes vínicas com DO definem também, com maior ou menor pormenor, o tipo de solos onde as vinhas poderão ser instaladas, a densidade e compasso de plantação, o modo de condução da vinha, o tipo de poda, a idade de entrada em produção, a rega ou os rendimentos anuais admitidos (Décret n° 2015-10 e Dec. Lei 323/94, relativos a Cognac e Lourinhã, respectivamente).

As uvas destinadas à produção de vinho para aguardente vínica deverão ser colhidas sãs e no estado de maturação adequado, de modo a permitir a obtenção de vinhos com elevada acidez total (6-10 g/L ácido tartárico) e baixo teor alcoólico (7-10% vol.), para garantir a estabilidade microbiológica do vinho até à destilação na ausência de dióxido de enxofre (Léauté, 1990; Belchior *et al.*, 2015). Relativamente a Cognac, a legislação (Décret n° 2015-10) determina que os vinhos para destilação deverão apresentar um teor alcoólico entre 7% vol. e 12% vol., enquanto a regulamentação da Lourinhã estabelece o valor de 10% vol. para o título alcoométrico natural máximo dos vinhos a destilar (Dec. Lei 323/94).

No que se refere à riqueza em aromas primários, enquanto Louw e Lambrechts (2012) consideram a riqueza em aromas primários como uma característica desejável de modo a produzir aguardentes com notas frutadas, Belchior (1987) refere que as uvas destinadas à produção de vinho para destilação não devem possuir aromas muito intensos, por originarem aguardentes excessivamente aromáticas. A maior ou menor riqueza nestes compostos poderá ser um factor a explorar pelos produtores no sentido de diversificar as aguardentes vínicas comercializadas.

É fundamental que os vinhos não possuam defeitos sensoriais, pois na maioria dos casos são provocados por substâncias voláteis que aparecerão nos destilados em concentrações bastante superiores (efeito de concentração inerente ao sub-processo de destilação); deste modo, mesmo defeitos quase imperceptíveis nos vinhos serão facilmente detectados nos destilados, comprometendo a sua qualidade (Belchior, 1986; Léauté, 1990).

Durante a vinificação não deverá ser utilizado dióxido de enxofre, de modo a evitar o aparecimento de aromas desagradáveis no destilado, designadamente os que resultam da presença de etanal e de compostos sulfurados (Cantagrel e Galy, 2003; Belchior *et al.* 2015). A utilização deste anti-séptico durante a vinificação é proibida tanto pela regulamentação relativa à DO das aguardentes vínicas de Cognac como da Lourinhã.

O esmagamento e a prensagem das uvas deverá ser suave, e a vinificação deverá ser de “bica-aberta” (sem maceração), de modo a evitar o aparecimento de aromas descritos como “vegetais/herbáceos” (hexanol; cis-3-hexanol), “querosene” (TDN – 1,1,6-Trimetil-1,2-dihidronaftaleno) ou “pesados” (ácidos gordos) originados pela passagem para o mosto de substâncias provenientes dos engaços e/ou das grainhas. Deverão igualmente ser evitados procedimentos que produzam e libertem compostos sólidos em excesso, que poderão causar níveis demasiado elevados de álcoois superiores nas aguardentes (Cantagrel e Galy, 2003). O tempo que decorre entre o final da fermentação e a destilação, assim como a presença de borras durante a conservação do vinho, deverão igualmente ser cuidadosamente controlados (Cantagrel e Galy, 2003; Belchior *et al.* 2015). Neste sentido, os regulamentos impõem limites temporais à destilação dos vinhos, que na região da Lourinhã terá que ser realizada até ao final do mês de Abril e em Cognac até 31 de Março do ano imediatamente seguinte ao da vinificação (Décret n° 2015-10 e Dec. Lei 323/94, relativos a Cognac e Lourinhã, respectivamente).

2.4.3. A destilação

A produção de aguardente vínica a partir do vinho é feita por destilação, definida como a técnica que permite separar, seleccionar e concentrar os compostos voláteis presentes numa mistura líquida (vinho) pela acção do calor e com base no equilíbrio líquido/vapor (Léauté, 1990).

Os sistemas de destilação utilizados para a produção de aguardentes são essencialmente de dois tipos - descontínuos e contínuos – que diferem no princípio geral subjacente ao sub-processo de destilação, no tipo de equipamento utilizado e nas características dos produtos obtidos (Cantagrel, 2008). Enquanto a destilação contínua, característica da região de Armagnac, é realizada em colunas de destilação por arraste de vapor de água, produzindo destilados com teor alcoólico mais elevado devido à maior rectificação que ocorre ao longo da coluna, a destilação descontínua, tipicamente utilizada na produção de Cognac, é mais comumente realizada em alambiques e produz destilados com teor alcoólico mais reduzido, exigindo a realização de duas destilações sequenciais. Os dois sistemas diferem ainda na riqueza dos destilados que originam em diferentes compostos químicos, responsáveis pelas suas características físico-químicas e sensoriais. (Cantagrel, 2008; Garreau, 2008; Belchior *et al.*, 2015). No que respeita à produção das aguardentes DO Lourinhã, ambos os sistemas são autorizados (Dec. Lei 323/94).

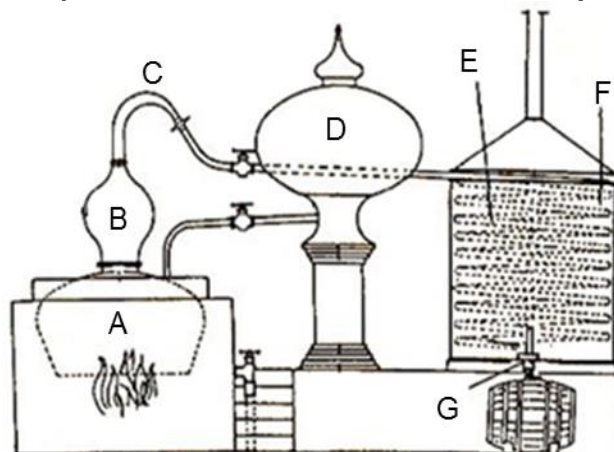
Os aparelhos de destilação destinados à produção de aguardentes são geralmente construídos em cobre (na totalidade ou apenas algumas partes) uma vez que este material apresenta diversas vantagens (Léauté, 1990; Belchior *et al.*, 2015): i) reage com alguns compostos que conferem aromas indesejáveis aos destilados (como por exemplo os compostos sulfurados), promovendo a formação de sais insolúveis que podem ser removidos por filtração; ii) actua como catalisador de determinadas reacções químicas que ocorrem entre os componentes do vinho, promovendo por exemplo a formação de ésteres que conferem aromas frutados às aguardentes; iii) apresenta elevada maleabilidade; iv) possui elevada resistência à corrosão; v) apresenta boa condutividade térmica.

Os sistemas de destilação descontínua são bastante simples, sendo tradicionalmente alambiques constituídos por três partes essenciais, que correspondem aos três processos fundamentais que ocorrem durante a destilação: a caldeira, onde ocorre o aquecimento e a evaporação; o chapéu,

cabeça, capacete ou capitel, onde ocorre grande parte da rectificação (processo de concentração do álcool a partir de uma mistura água/álcool); e o condensador, que consiste num depósito onde circula água fria e onde se encontra mergulhada a serpentina, tubo em espiral onde ocorre a condensação dos vapores produzidos pelo aquecimento inicial. Incluem ainda o “colo de cisne”, tubo que conduz o vapor desde o chapéu até ao condensador. No final do condensador a aguardente passa através de um porta-alcoómetro, onde são medidos o teor alcoólico e a temperatura do destilado (Figura 2-2). Pode ainda ser sujeita a uma filtração simples (com pano de algodão) para separação dos sais insolúveis formados com o cobre, e é então recolhida num recipiente apropriado. A forma e dimensões relativas da caldeira, do chapéu e do colo de cisne têm grande influência no poder de rectificação do alambique e nas características do produto final (Léauté, 1990; Cantagrel, 2008). Alguns alambiques possuem um depósito para conservar o vinho destinado à próxima destilação (“aquece-vinho”; (Figura 2-2) que é atravessado pelo tubo de ligação do chapéu ao condensador, o que permite aquecer o vinho e conseguir uma poupança considerável de energia e de tempo (Cantagrel, 2008).

Figura 2-2. Esquema do alambique Charentais.

A – Caldeira; B – Chapéu; C – Colo de cisne; D – Aquece-vinho; E – Serpentina; F – Condensador; G – Porta-alcoómetro.
Fonte: Adaptado de www.alambic-city.com/article-la-distillation-charentaise-88797905.html [Consultado em 24/05/2020]



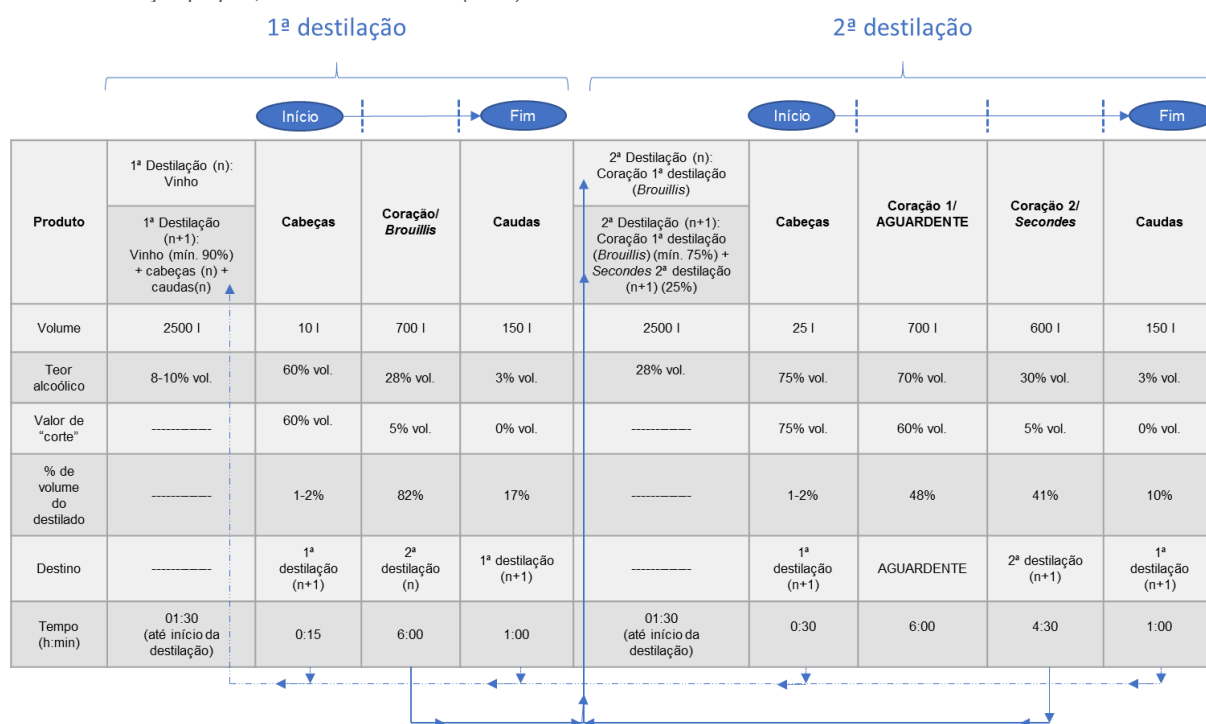
Uma vez que a destilação em alambique não permite, numa única destilação, a separação e concentração eficientes dos componentes do vinho de base, requer uma dupla destilação (Cantagrel, 2008). O método utilizado para a produção de Cognac é denominado Método *Charentais* e consiste numa dupla destilação em alambiques de cobre (Léauté, 1990; Décret n° 2015-10). Este sistema será descrito com maior detalhe visto tratar-se do método mais utilizado tanto em Cognac como tradicionalmente na produção de aguardentes víquicas em Portugal.

Um dos aspectos mais relevantes da destilação pelo Método *Charentais* é a realização de “cortes”, que constituem momentos, ao longo do processo de destilação, em que o produto destilado é separado em fracções com diferentes concentrações dos vários compostos, devido às diferenças nos seus pontos de ebulição e solubilidade relativa em água e em etanol (Léauté, 1990; Belchior *et al.*, 2015). A definição dos pontos de corte é um dos principais factores que determinarão a composição final das aguardentes obtidas. Na Figura 2-3 apresenta-se, a título de exemplo, um esquema-tipo da dupla destilação utilizada na produção de Cognac, descrito por Léauté (1990); a especificidade dos diferentes produtos

apresentados por cada produtor baseia-se nas alterações introduzidas relativamente a este método base, que constituem o segredo de cada marca de Cognac.

Ao longo da primeira destilação são realizados dois cortes, que separam o destilado em três fracções: “cabeças”, “coração” e “caudas”. A “cabeça” corresponde à fracção destilada nos primeiros 10-30 minutos, constituindo cerca de 1-2% do volume total, com cerca de 60% de teor alcoólico, e que contém os compostos mais voláteis que conferem características aromáticas negativas à aguardente (acetaldeído, acetais, ésteres etílicos) (Léauté, 1990; Cantagrel e Galy, 2003). O “coração” da primeira destilação (denominado *brouillis* em Cognac) possui um teor alcoólico de 27-30% vol. (dependendo do teor alcoólico do vinho que lhe deu origem) e contém os compostos mais nobres do aroma, sendo a fracção que irá ser submetida a uma segunda destilação de modo a originar a aguardente. A fracção seguinte, denominada “caudas”, contém ainda algum álcool mas inclui já uma concentração considerável de compostos de menor volatilidade, associados a aromas desagradáveis, que deverão ser removidos de forma a não comprometer a qualidade final da aguardente.

Figura 2-3. Esquema-tipo de produção de Cognac.
Fonte: elaboração própria; baseado em Léauté (1990).



O *brouillis* será submetido a uma segunda destilação (que juntará *brouillis* de várias primeiras destilações até perfazer o volume pretendido), que envolve três cortes originando quatro fracções: “cabeças”; “coração 1”, que corresponde à aguardente (com cerca de 70% de teor alcoólico); “coração 2” denominado, em Cognac, por “secondes”; “caudas” (Léauté, 1990; Cantagrel e Galy, 2003). Os pontos de “corte” são cuidadosamente definidos pelo destilador com base no teor alcoólico e nas características sensoriais pretendidas para o destilado. As fracções “cabeças”, “secondes” e “caudas” são adicionadas às destilações seguintes, de acordo com o esquema específico de cada produtor, com o objetivo de recuperar a maior quantidade possível de etanol.

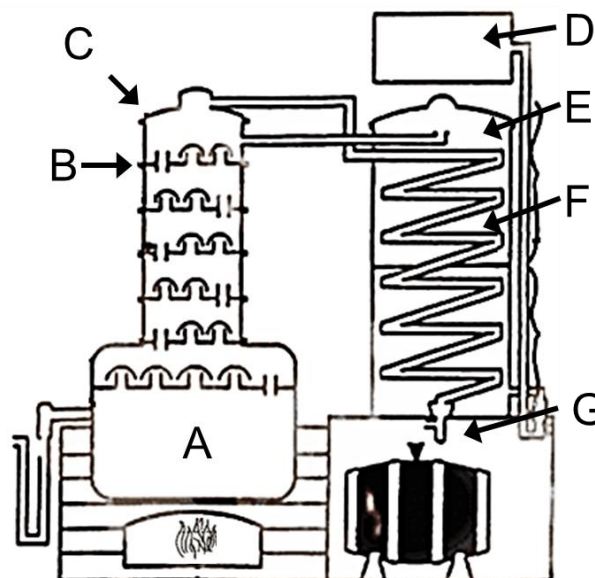
No que diz respeito à destilação contínua, a tecnologia foi desenvolvida com o objectivo de produzir destilados de forma mais rápida e económica. As colunas de destilação recebem um fluxo contínuo de produto a destilar e produzem um destilado que, após se atingir o estado de equilíbrio, apresenta características homogéneas. Estas colunas possuem um número variável de pratos que, no seu conjunto, possuem maior poder de rectificação do que um alambique, podendo ser utilizadas quer na produção de aguardente quer na produção de álcool industrial (Garreau, 2008).

No que se refere à produção de aguardente, interessa distinguir entre o método de destilação utilizado na produção de Armagnac, essencialmente artesanal, e a tecnologia utilizada pelas destilarias industriais.

As colunas de destilação contínua utilizadas na produção de Armagnac (Figura 2-4) apresentam ainda hoje o desenho tradicional, possuindo um poder de rectificação relativamente baixo (quando comparado com as colunas industriais). Este sistema possibilita uma destilação mais económica, mais rápida e com maior rendimento do que a dupla destilação *Charentais*, originando aguardentes com características específicas, responsáveis pela tipicidade das aguardentes de Armagnac (Bertrand, 2003; Garreau, 2008). De um modo geral, as aguardentes obtidas pelo sistema de destilação contínua de Armagnac apresentam, em comparação com a destilação em alambique, menor riqueza aromática, maior acidez total e volátil, maior concentração de ácidos de massa molecular mais baixa (ácidos acético, isobutírico e isovalérico) e de produtos como o 2,3-butanodiol, lactato de etilo e acetoina; e menor concentração de furfural (Bertrand *et al.*, 1998; Bertrand, 2003; Belchior *et al.*, 2015).

Figura 2-4. Esquema de sistema de destilação utilizado na produção de Armagnac.
A – Caldeira; B – Prato; C – Coluna de destilação; D – Depósito de vinho; E – Condensador; F – Serpentina; G – Porta-alcoómetro.

Fonte: Adaptado de <https://www.brandyclassics.com/news/category/the-history-of-armagnac/> [Consultado em 24/05/2020]



As colunas de destilação utilizadas a nível industrial possuem um elevado poder de rectificação, permitindo a obtenção de destilados com um elevado teor alcoólico (aproximadamente 94% vol.), praticamente desprovidos de compostos aromáticos, que são designados por “álcool” e utilizados na produção de bebidas espirituosas como o gin ou o vodka (Aylott, 2003). De acordo com a legislação em vigor (*vide* 2.1), quando utilizadas para a destilação de aguardente, cujo teor alcoólico final terá

que ser inferior a 86 % vol., originam destilados que não apresentam a riqueza aromática característica das aguardentes produzidas em sistemas descontínuos, sendo designados por “aguardentes neutras”, geralmente utilizadas na produção de vinhos licorosos (Belchior *et al.*, 2015).

2.4.4. O envelhecimento

O produto obtido após a destilação do vinho é uma aguardente denominada “branca”, devido à ausência de cor, e que geralmente exhibe um aspecto límpido e transparente. Este produto contém elevada concentração de etanol e é rico em compostos voláteis, não contendo compostos fenólicos para além de fenóis voláteis (Caldeira *et al.*, 2016; revisto recentemente por Canas, 2017). Estes serão transferidos para a aguardente durante o seu contacto mais ou menos prolongado com a madeira, que melhora as características sensoriais do destilado, acrescentando-lhe valor (Canas e Caldeira, 2017). Durante o envelhecimento, as aguardentes adquirem novos compostos extraídos da madeira e alteram outros através de numerosas reacções químicas e físicas, que envolvem os seguintes fenómenos gerais (Cantagrel e Galy, 2003; Caldeira *et al.*, 2016; Canas, 2017):

- Passagem de compostos extraíveis da madeira (designadamente ácidos e aldeídos fenólicos; aldeídos furânicos, lactonas), tanto os existentes no estado livre como os derivados da decomposição de biopolímeros (lenhina; hemiceluloses; celulose) e taninos que a constituem para o destilado
- Reacções químicas entre os compostos extraídos da madeira; entre os compostos do destilado; e entre ambos os tipos de compostos – hidrólises; oxidações
- Evaporação de compostos voláteis (água, etanol, etanal, acetal)
- Concentração de compostos

Os compostos extraídos da madeira e os que são formados através das reacções químicas que ocorrem durante o envelhecimento têm um papel fundamental na composição química, nas características sensoriais e na qualidade da aguardente envelhecida (Cantagrel e Galy, 2003). De um modo geral, todas as reacções que ocorrem durante o envelhecimento dependem em grande medida do teor de álcool da aguardente (Cantagrel e Galy, 2003). No que respeita à extracção dos compostos da madeira, por exemplo, verificam-se máximos de solubilidade diferentes para diferentes componentes – enquanto determinados aldeídos fenólicos, como a vanilina, apresentam maior extracção em teores alcoólicos entre os 60-70% vol., a extracção de açúcares e polióis é máxima a menores concentrações de álcool (40-50% vol.) (Cantagrel e Galy, 2003).

No que se refere às reacções de oxidação, estas ocorrem devido à difusão lenta de oxigénio para o interior das vasilhas de envelhecimento através da madeira e dos espaços entre as aduelas, que se revela assim de extrema importância ao longo do envelhecimento da aguardente (Canas, 2017).

Numerosos factores influenciam a extensão e velocidade destas reacções, e consequentemente a composição e qualidade final das aguardentes (Belchior *et al.*, 2015; Canas, 2017; Cantagrel e Galy, 2003; Caldeira *et al.*, 2016), tais como: i) o tempo de envelhecimento; ii) a espécie botânica da madeira e a sua origem geográfica; iii) a tecnologia de tanoaria e o nível de queima da madeira utilizada; iv) a dimensão e o estado de utilização das vasilhas; v) as operações tecnológicas realizadas durante o envelhecimento, nomeadamente os atestos, os adelgaçamentos e a agitação; vi) o local de

envelhecimento. Todos estes factores podem variar de acordo com a tradição local, com as exigências respeitantes aos produtos certificados com DO, assim como com os objectivos do produtor relativamente ao produto final a obter.

O tempo de envelhecimento é um dos factores mais relevantes para as características do produto final, uma vez que determina o período durante o qual as alterações ocorrem (Caldeira *et al.*, 2006). Este factor está na base dos designativos de envelhecimento (classificação comercial) de muitas aguardentes, de acordo com as especificações das DOs. No caso do Cognac, as aguardentes são classificadas como VS (*Very Special*), VSOP (*Very Special Old Pale*), XO (*Extra Old*) ou *Napoleon* de acordo com um tempo mínimo de envelhecimento de 2, 4 ou 6 anos, respectivamente (Décret n° 2015-10, 2015). Para as Aguardentes Lourinhã, as indicações “Três estrelas” ou “V.S.”; “V.O.” ou “V.S.O.P.” ou “Reserva”; e “Extra” ou “X.O.” exigem tempos mínimos de envelhecimento de 2, 4 ou 5 anos, respectivamente (Dec.-Lei 323/94). No que se refere às restantes DOs reconhecidas em Portugal para aguardente vínica, não se encontram definidas as designações de envelhecimento admitidas.

A espécie botânica da madeira utilizada influencia as características das aguardentes envelhecidas, tanto devido à diferente composição química apresentada pelas madeiras de diferentes espécies ou mesmo da mesma espécie mas provenientes de diferentes origens geográficas, como à sua estrutura anatómica, factores que determinam os compostos extraíveis e a maior ou menor velocidade de extracção (Canas *et al.*, 1998; Canas *et al.*, 2000; Cantagrel e Galy, 2003; Jordão *et al.*, 2007; Canas *et al.*, 2011; Belchior *et al.*, 2015).

Os diferentes aspectos associados à tecnologia de tanoaria mostraram também ter um grande impacto na qualidade das aguardentes envelhecidas, através dos efeitos que provocam tanto na estrutura física como na composição das madeiras utilizadas na construção das vasilhas de envelhecimento (Belchior *et al.*, 2015). Factores como a secagem, o tratamento térmico (nível de queima) e a dimensão da vasilha foram identificados como relevantes para o processo de envelhecimento das aguardentes por diversos autores, nomeadamente no que se refere à aguardente Lourinhã (Caldeira, 2004; Caldeira *et al.*, 2006; Canas *et al.*, 2006; Canas *et al.*, 2007; Chatonnet *et al.*, 1989; Canas *et al.*, 2008;).

As condições do local de envelhecimento (temperatura, humidade e circulação de ar da cave ou armazém) influenciam a taxa a que ocorrem as reacções físico-químicas. A temperatura e a humidade, por exemplo, alteram a taxa de evaporação diferencial entre a água e o etanol (ocorrendo preferencialmente a evaporação de água num ambiente com menor teor de humidade e de álcool em ambientes mais húmidos) e dos restantes compostos voláteis (Cantagrel *et al.*, 1992; Belchior *et al.*, 2015).

Devido ao tempo prolongado que é necessário para o envelhecimento e aos elevados custos associados aos métodos tradicionais de envelhecimento em vasilhas de madeira, alguns autores têm estudado a possibilidade de utilizar métodos alternativos que envolvem a adição de fragmentos de madeira a destilados armazenados em vasilhas de aço inoxidável sem ou com microoxigenação. Estes estudos têm demonstrado resultados promissores, apresentando-se os métodos estudados como alternativas viáveis ao envelhecimento tradicional já que proporcionam um envelhecimento mais célere, menos oneroso e conferem um perfil sensorial semelhante ao da aguardente envelhecida em vasilha

de madeira (Canas *et al.*, 2009a,b; Caldeira *et al.*, 2010; Canas *et al.*, 2016; Caldeira *et al.*, 2017; Canas *et al.*, 2019).

2.4.5. O acabamento: diluição e lotagem

Apesar de se verificar uma diminuição progressiva do teor alcoólico das aguardentes durante o processo de envelhecimento em madeira (por efeito da evaporação), este abaixamento (designado por adelgaçamento) não é, na maioria dos casos, suficiente para baixar a concentração de álcool dos cerca de 70% vol. iniciais para o valor de comercialização, que se situa próximo de 40% vol.

O acerto final do teor alcoólico é conseguido por diluição com água, o que deverá ser realizado de forma progressiva, em vários passos, e nunca de uma só vez (Cantagrel e Galy, 2003). A água a utilizar deve ser de boa qualidade e desmineralizada, para evitar o aparecimento de turvações causadas por elementos minerais como o cálcio.

A lotagem consiste numa “combinação de duas ou mais bebidas espirituosas pertencentes à mesma categoria” (Reg. (UE) n.º 2019/787 de 17 de Abril). No caso das aguardentes víquicas, a combinação de aguardentes de diferentes anos, provenientes de diferentes castas, idades ou métodos de envelhecimento é um processo utilizado na grande maioria dos casos, com o objectivo de melhorar a qualidade, obter um produto final com o perfil sensorial pretendido e manter a consistência da marca ao longo do tempo. Este processo é um dos mais importantes na produção de aguardentes víquicas de qualidade, sendo realizado por profissionais muito experientes, e no qual a prova desempenha um papel fundamental, de forma a conseguir a produção de aguardentes que mantêm, de lote para lote e de ano para ano, a mesma qualidade e características de acordo com as expectativas dos consumidores (Cantagrel e Galy, 2003; Belchior *et al.*, 2015).

3. Estrutura e metodologia da investigação

3.1. Estratégia, modelo e metodologia de investigação - Enquadramento teórico da investigação e justificação das opções tomadas

A justificação da estratégia de investigação seguida baseou-se numa estrutura em diferentes níveis (*research onion*) proposta por Saunders *et al.* (2009). Esta estrutura encontra-se esquematizada na Figura 3-1 e as opções tomadas no presente estudo são as descritas na Tabela 3-1.

Figura 3-1. Diagrama representativo dos aspectos subjacentes à definição de uma estratégia de investigação (*research onion*).
Fonte: Adaptado de Saunders *et al.* 2009

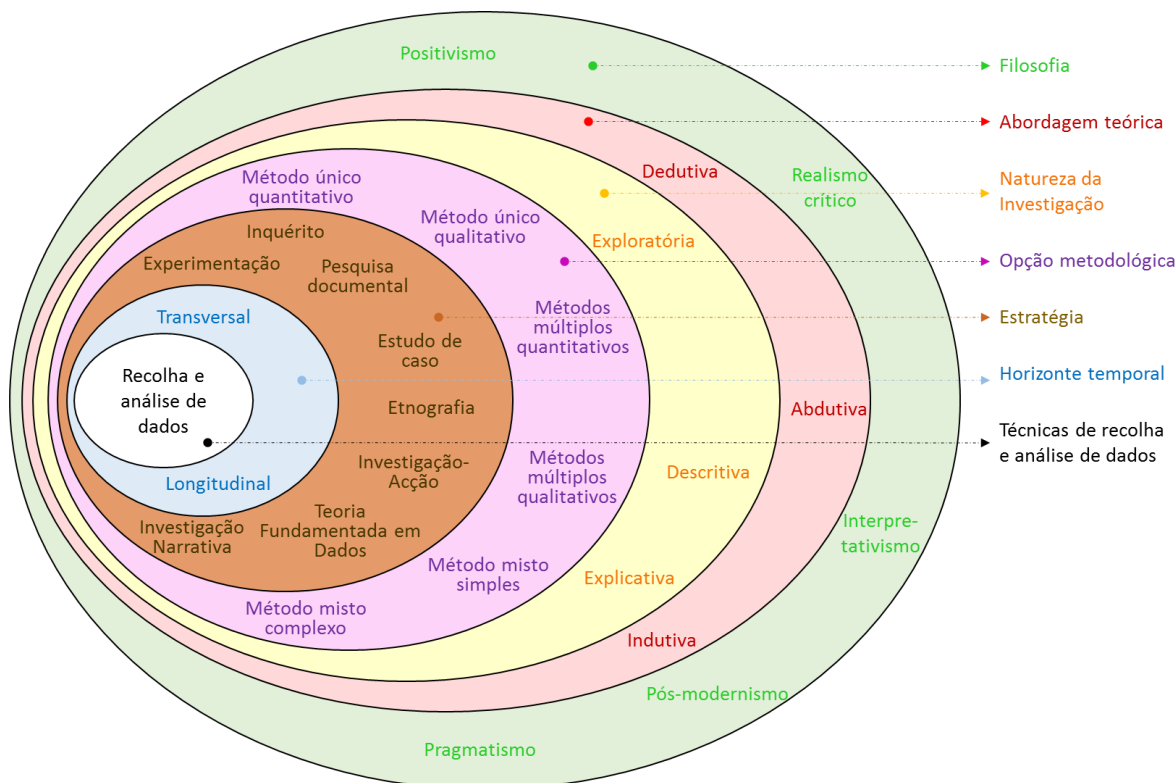


Tabela 3-1. Estrutura da investigação realizada - opções seguidas.
Fonte: elaboração própria

Nível	Opção seguida	
Filosofia da investigação	Racionalismo crítico / Interpretativismo	
Abordagem teórica	Indutiva	
Natureza da investigação	Exploratória / Descritiva	
Metodologia	Método misto simples	
Estratégia	Teoria fundamentada em dados	
Horizonte temporal	Transversal	
Técnicas e procedimentos	Recolha de dados	
	Entrevistas não-standardizadas/semi-estruturadas	Análise de dados
	Inquérito por questionário / Entrevista estruturada	Análise de Conteúdo
	Estatísticas oficiais	Estatística descritiva
		Estatística descritiva

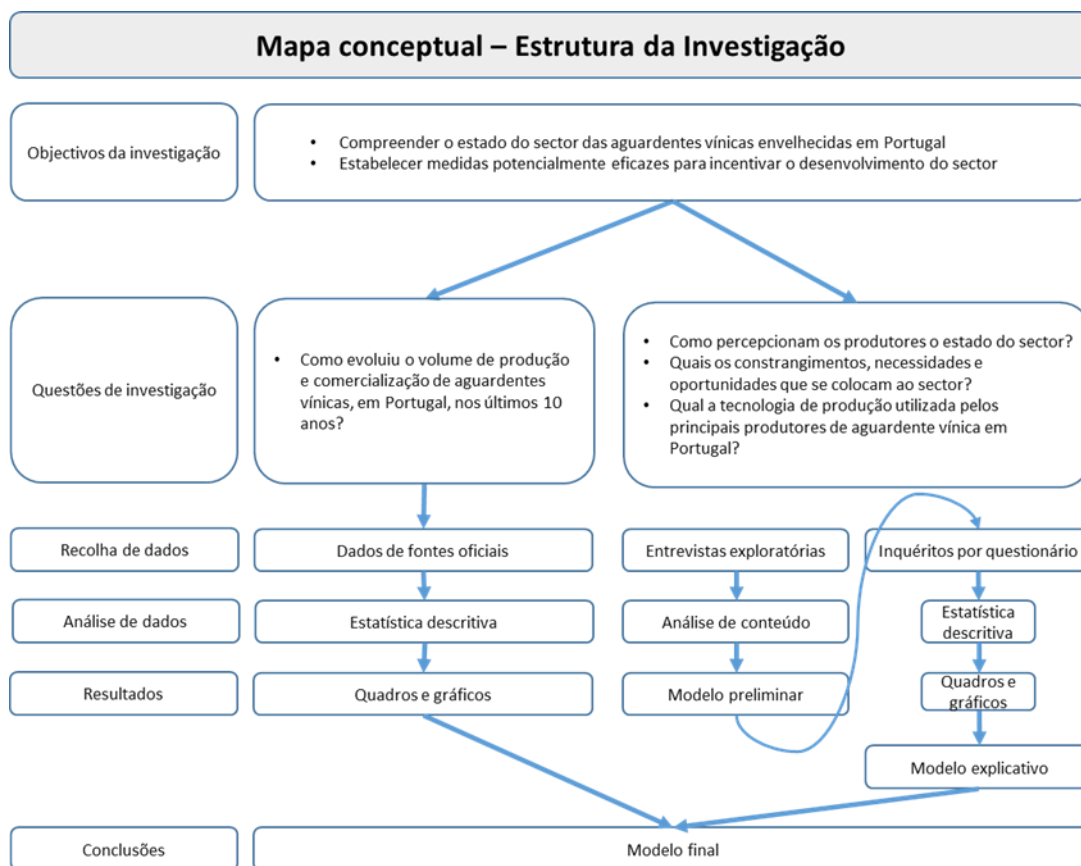
Reconhecendo a continuidade existente entre as diferentes abordagens filosóficas e a impossibilidade de as considerar como compartimentos estanques, poderemos situar a filosofia subjacente ao trabalho realizado entre o realismo crítico e o interpretativismo (Saunders *et al.* 2009). Como aspectos relacionados com o realismo crítico identifica-se o reconhecimento da contribuição da História e dos múltiplos aspectos políticos, sociais e económicos para o contexto e estado actual do sector, assim como a tentativa de minimizar o enviesamento decorrente da intervenção do investigador, mantendo a sua participação tão objectiva quanto possível na interpretação dos dados. A visão ontológica da realidade como algo complexo, socialmente construído e dependente das múltiplas interpretações e contextos sociais intervenientes num dado sector económico (como o caso em estudo), assim como o reconhecimento da relevância das percepções e interpretações individuais para a compreensão do objecto deste trabalho, representam aspectos associados a uma corrente interpretativista e justificam a metodologia essencialmente indutiva e a investigação qualitativa realizadas.

Considerando a natureza exploratória e descritiva da investigação realizada (Robson 2002), as conclusões do estudo basearam-se na análise e re-interpretação contínua dos dados recolhidos seguindo uma abordagem indutiva, no sentido em que se pretendeu desenvolver um modelo explicativo baseado nos dados recolhidos ao longo da execução do trabalho (Saunders *et al.* 2009).

Seguindo uma opção metodológica mista simples (utilização de métodos qualitativos e quantitativos de recolha de dados, analisados de forma qualitativa e quantitativa, respectivamente), 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 estratégia de investigação seguida foi a da “teoria fundamentada em dados” (Grounded Theory) descrita por Glaser & Strauss (1967). No que respeita ao horizonte temporal, o estudo realizado foi transversal. A estrutura da investigação realizada pode ser resumida através do mapa conceptual que se apresenta na Figura 3-2.

Figura 3-2. Mapa conceptual da estrutura da investigação qualitativa realizada.
 Fonte: elaboração própria; adaptado dos modelos propostos por Maxwell (2005) e Quivy & Campenhoudt (2005).



3.2. Recolha e análise de dados e apresentação de resultados

A metodologia utilizada para a recolha e análise de dados foi escolhida de acordo com cada uma das questões de investigação colocadas, como se descreve pormenorizadamente em seguida.

Devido ao limite de páginas imposto pelas normas relativas à elaboração da Dissertação de Mestrado optou-se por apresentar as tabelas relativas aos dados originais e ao seu tratamento sob a forma de anexos, incluindo-se ao longo do texto, sempre que necessário, gráficos ou tabelas resumidas dos resultados mais relevantes de forma a facilitar a sua visualização e compreensão.

3.2.1. Questão 1. Como evoluiu o volume de produção e comercialização de aguardentes víquicas envelhecidas, em Portugal, nos últimos 10 anos?

3.2.1.1. Recolha de dados

Os dados relativos aos volumes de aguardente vínica produzida e comercializada entre 2008 e 2019 foram solicitados ao INE e às entidades oficiais responsáveis por cada um dos procedimentos envolvidos no controlo e certificação dos produtos. Assim sendo foram solicitados, através de correio electrónico, contacto telefónico e visitas presenciais, os seguintes dados a cada uma das entidades referidas:

- Ao INE, os dados relativos à produção nacional e comercialização internacional (importações e exportações) de aguardentes vínicas;
- À AT (Divisão do Imposto sobre o Álcool 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 introduzidas no consumo;
- À ASAE (Divisão de Riscos Alimentares), os dados relativos aos volumes anuais de aguardentes vínicas submetidos a pedido de verificação técnica;
- Às CVRs do Alentejo, Bairrada, Lisboa, e Vinhos Verdes e ao IVV, os dados relativos à produção e comercialização de aguardentes vínicas certificadas.

3.2.1.2. Análise de dados

A análise dos dados obtidos a partir de cada uma das entidades referidas foi feita utilizando métodos estatísticos descritivos como o resumo e descrição global dos dados através da construção de tabelas e de gráficos que facilitem a visualização, a análise e a interpretação dos resultados obtidos. Os cálculos realizados sobre os dados são indicados na secção de Resultados, sempre que justificado.

3.2.2. Questões 2 a 4:

2. Como percebem os produtores o estado do sector?
3. Quais os constrangimentos, necessidades e oportunidades que se colocam ao sector?
4. Qual a tecnologia de produção utilizada pelos principais produtores de aguardente vínica envelhecida em Portugal?

3.2.2.1. Recolha e análise de dados

Relativamente às questões 2 a 4, a recolha de dados foi efectuada em duas fases: na primeira fase foram realizadas entrevistas não-standardizadas/semi-estruturadas e na segunda fase foram aplicados inquéritos por questionário / entrevistas estruturadas.

3.2.2.1.1. Entrevistas exploratórias não-standardizadas/semi-estruturadas

Devido à falta de informação publicada sobre o tema em estudo, verificada através de pesquisa bibliográfica, optou-se por utilizar a entrevista presencial, não-standardizada/semi-estruturada, como técnica exploratória dos tópicos a investigar (Lune & Berg 2017). A partir das entrevistas realizadas e da sua análise pretendeu-se chegar a uma primeira caracterização do estado do sector e identificar quais os tópicos a incluir no passo seguinte da investigação.

Em casos como o presente estudo, em que o conhecimento disponível é muito escasso, a vantagem de utilizar uma técnica deste tipo advém da flexibilidade que permite na exploração do tema e da sua complexidade (Lune & Berg 2017; Saunders et. 2009). A utilização de questões genéricas de resposta aberta em contexto de entrevista, devidamente detalhadas e esclarecidas através da interacção do entrevistador com o entrevistado, permite que o último responda pelas suas próprias palavras e expressando as suas opiniões de forma mais completa e desenvolvida quando comparando com as respostas fixas que se solicitam num questionário/entrevista estruturada. Deste modo, as entrevistas semi-estruturadas permitem obter respostas não antecipadas pelo investigador e que poderão revelar-

se mais ricas, explicativas e esclarecedoras uma vez que permitem ao entrevistador aprofundar as questões e tentar perceber razões e explicações para as respostas inicialmente dadas (questionando sobre “como” ou “porquê” de determinadas respostas) (Mack *et al.* 2005).

3.2.2.1.1.1. Definição da Amostra

Nesta fase da investigação pretendeu-se entrevistar os representantes dos diversos intervenientes no sector. Contactaram-se as entidades referidas na Tabela 7-17 (7.3. Anexo 3), tendo os contactos sido feitos inicialmente por correio electrónico; na ausência de resposta o seguimento foi feito por telefone. O primeiro contacto, por correio electrónico, incluiu informação relativa ao âmbito e tema do trabalho.

3.2.2.1.1.2. Guião de entrevista

As entrevistas foram realizadas presencialmente e gravadas após consentimento do entrevistado. Foi elaborado um guião (incluído em 7.2. Anexo 2) contendo indicações para a condução da entrevista, assim como a formulação das principais questões a abordar (Mack *et al.* 2005).

Na fase inicial da entrevista considerou-se a importância de estabelecer uma relação de confiança entre o entrevistador e o entrevistado para que a entrevista pudesse fluir de forma aberta e natural, permitindo ao entrevistado expressar as suas opiniões com verdade e sem constrangimentos. Com este objectivo, foram transmitidas ao entrevistado informações relativas: i) à confidencialidade dos dados recolhidos; ii) ao perfil do entrevistador (breve informação curricular e motivacional); iii) aos objectivos do trabalho e metodologia seguida; iv) aos objectivos da entrevista.

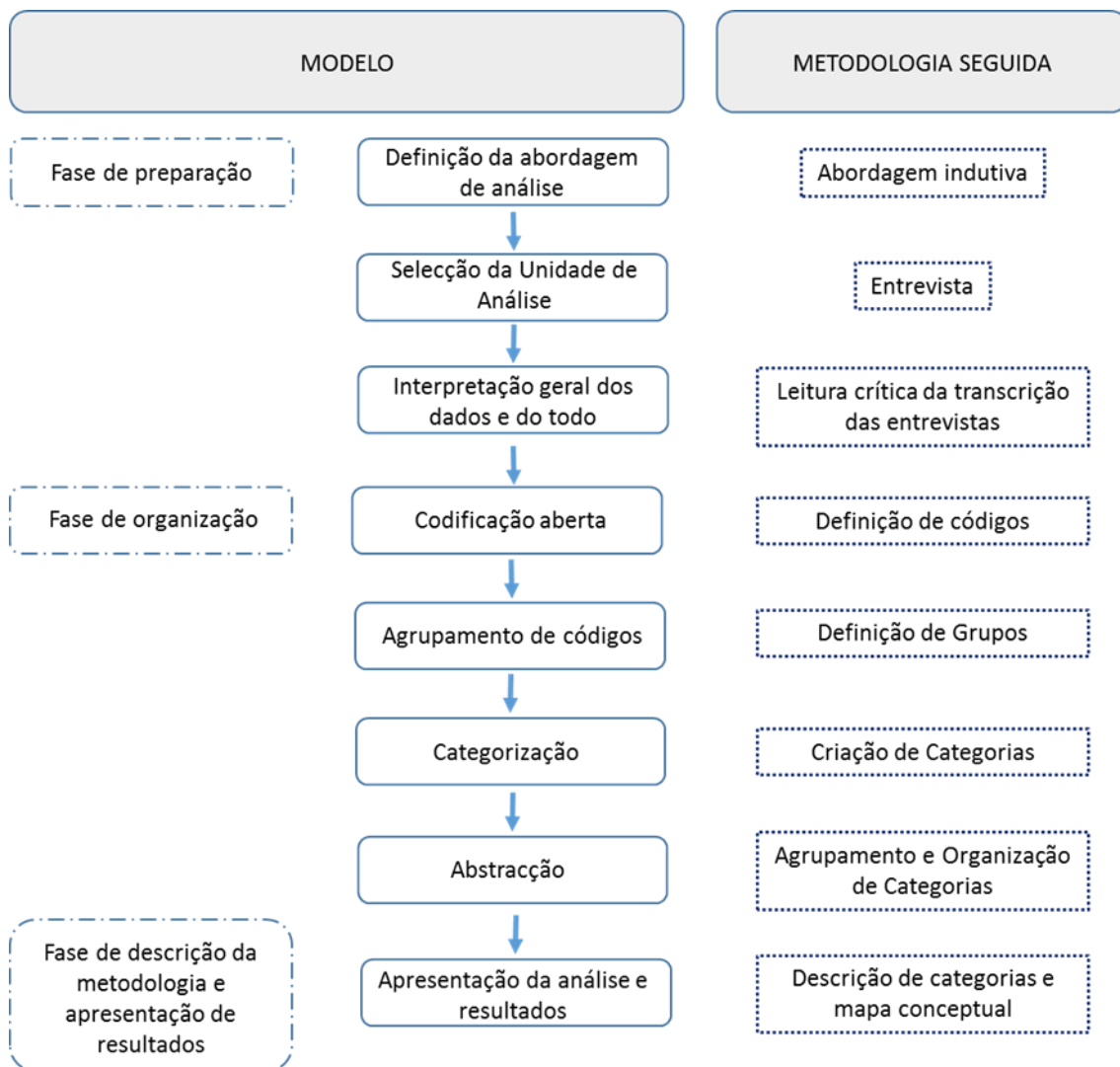
As perguntas incluídas no guião incluíram os tópicos fundamentais a desenvolver durante a entrevista e serviram de ponto de partida à investigação exploratória sobre a percepção dos entrevistados relativamente às questões que se colocam ao sector. Dada a natureza destas entrevistas, não se considerou essencial que todas as perguntas fossem colocadas, nem que a ordem pela qual foram feitas seguisse a que consta no guião (Quivy & Campenhoudt, 2005). No decorrer das entrevistas as questões colocadas foram aprofundadas e exploraram-se novos aspectos à medida que foram surgindo.

3.2.2.1.1.3. Análise de dados

Os dados obtidos a partir das entrevistas realizadas foram analisados pela técnica de análise de conteúdo, descrita como uma técnica de investigação que permite a interpretação do conteúdo de dados de texto através de um processo de classificação sistemático que envolve a codificação e a identificação de padrões ou categorias (Hsieh & Shannon, 2005).

Utilizou-se uma técnica de análise de conteúdo convencional, como descrita por Hsieh & Shannon (2005). De acordo com estes autores, a análise de conteúdo convencional revela-se apropriada quando o conhecimento pré-existente sobre um tema é limitado, e caracteriza-se pela definição de categorias a partir da análise dos dados (desenvolvimento indutivo). A análise foi feita de acordo com o modelo e a metodologia propostos por Elo & Kingäs (2008) e que se resumem na Figura 3-3.

Figura 3-3. Resumo do modelo e metodologia de análise de conteúdo aplicada aos dados recolhidos por entrevista. Fonte: elaboração própria; baseado no modelo proposto por Elo & Kingäs (2008)



As entrevistas foram integralmente transcritas a partir das gravações realizadas. Em seguida, partindo da leitura crítica e atenta das transcrições, adoptou-se uma estratégia de codificação aberta com o objectivo de identificar temas e categorias emergentes. A análise das categorias resultantes e das interligações conceptuais estabelecidas entre elas, mantendo sempre presentes as questões essenciais subjacentes às entrevistas, permitiram o agrupamento em classes de nível progressivamente superior. Foram estabelecidos quatro níveis de agrupamento – Grupo; Categoria Principal; Categoria Geral e Sub-Categoria – que estiveram na base da codificação desenvolvida. A partir deste ponto, as transcrições das entrevistas foram re-analisadas e totalmente codificadas de acordo com a categorização e códigos estabelecidos, e foi construída uma tabela incluindo cada uma das Sub-Categorias em linhas e cada uma das entrevistas em colunas. A partir do preenchimento desta tabela, contendo os contributos de cada entrevistado relativamente a todas as sub-categorias definidas, elaborou-se um mapa geral de categorias que serviu de base ao modelo conceptual proposto.

3.2.2.1.2. Inquérito por questionário/ Entrevista estruturada

A partir da análise das entrevistas exploratórias foi possível definir dois grupos de intervenientes no sector das aguardentes vínicas: as grandes destilarias, produtoras de elevados volumes de aguardente vínica, e os produtores de aguardentes vínicas envelhecidas, que de um modo geral produzem pequenos volumes e realizam um número variável de sub-processos de entre os que integram a tecnologia de produção.

A diferença fundamental entre as empresas que compõem cada um destes dois grupos, no que se refere à dimensão, ao tipo e volume de produto produzido e às especificidades associadas à sua comercialização, implicam diferentes formas de perceber o sector. Do mesmo modo, as dificuldades e necessidades sentidas e os processos utilizados são substancialmente diferentes. O inquérito elaborado foi desenhado para aplicação aos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas, por constituírem o tema de estudo deste trabalho.

3.2.2.1.2.1. Modo de aplicação do questionário

O termo questionário é utilizado com dois sentidos distintos: em sentido lato, para descrever um conjunto de questões (mais ou menos fechadas) colocadas a todos os inquiridos pela mesma ordem, pré-determinada, como definido por Saunders *et al.* (2009); em sentido estrito, e no que respeita ao modo de aplicação, utilizou-se o termo “questionário” como sinónimo de “administração indirecta” tal como definido por Quivy & Campenhoudt (2005) (ou seja, quando o questionário é enviado para o inquirido, que responde de forma autónoma e devolve preenchido).

A designação “entrevista estruturada” (ou apenas “entrevista”) aplicou-se nos casos em que o questionário é aplicado pelo investigador em contexto de entrevista (correspondendo ao que Quivy & Campenhoudt (2005) designam por “administração directa”).

Adoptou-se preferencialmente o modo de administração directa (entrevista standardizada/estruturada) com um duplo objectivo: por um lado maximizar o número de respostas (*vide* 3.2.2.1.2.3.), e por outro lado permitir a identificação de aspectos não identificados na fase exploratória e que pudessem completar e enriquecer o trabalho.

3.2.2.1.2.2. Definição da Amostra

Numa primeira fase realizou-se uma pesquisa exaustiva das marcas de aguardente vínica envelhecida actualmente produzidas e comercializadas em Portugal Continental¹. A pesquisa foi feita na internet entre os dias 06 e 24 de Janeiro de 2020, utilizando a expressão “aguardente vínica” e restringindo os resultados a endereços de domínios portugueses. Os resultados das pesquisas efectuadas conduziram, na maioria dos casos, a páginas de comércio on-line destes produtos e, em alguns casos, das CVRs respectivas. O estado actual de produção/comercialização foi confirmado através da consulta da página internet do produtor de cada uma das marcas. A identificação das marcas e

¹ Por razões logísticas relacionadas com a possibilidade de realização de inquéritos presenciais restringiu-se a amostra aos produtores localizados em Portugal Continental.

produtores foi completada com informação recolhida durante as entrevistas exploratórias e com informação informal cedida por uma das orientadoras do trabalho, Doutora Sara Canas.

A lista de produtos identificados e respectivos produtores, assim como das páginas internet consultadas, encontra-se na Tabela 7-17 (7.5. Anexo). A denominação dos produtos e produtores e a definição da Região Vitivinícola teve por base a informação contida nos rótulos.

Considerando que o número de produtores identificados (cinquenta e sete) não inviabilizaria a entrevista à totalidade da população, optou-se por contactar todos os produtores questionando sobre a sua disponibilidade para o efeito.

3.2.2.1.2.3. Maximização da taxa de resposta

Como forma de tentar maximizar o número de respostas obtidas, optou-se por realizar o inquérito presencialmente já que esta é uma das formas apontadas para reduzir a fracção de não-respostas (de Vaus, 2002), ou seja, adoptou-se a técnica de administração directa – entrevista standardizada/estruturada (Quivy & Campenhoudt, 2005).

De entre outros aspectos referidos como importantes no que se refere à diminuição do número de não-respostas tanto em questionários como em entrevistas estruturadas (Oppenheim, 2000) alguns foram considerados no presente estudo devido à sua aplicabilidade ao tema e tipo de trabalho em questão.

O primeiro refere-se à forma como a primeira mensagem de contacto é dirigida, considerando Oppenheim (2000) que o envio de mensagens personalizadas aumenta a fracção de respostas. Neste sentido, e considerando que o nome da pessoa responsável pela resposta não era conhecido, personalizou-se a mensagem inicial enviada por correio electrónico a cada um dos produtores incluindo a menção à(s) marca(s) comercializada(s). Teve-se ainda o cuidado de referir o tema e âmbito do trabalho, a razão para solicitar a participação e os assuntos a focar no inquérito.

O segundo aspecto diz respeito ao seguimento dos contactos efectuados, visto que na maioria das vezes a taxa de resposta às mensagens de correio electrónico é muito baixa, tornando-se necessário realizar contactos adicionais. Nos casos em que não se obteve resposta durante alguns dias após o envio da primeira mensagem foram efectuados contactos telefónicos de seguimento, solicitando confirmação da recepção e do encaminhamento para a pessoa mais indicada e, quando aplicável, a indicação de um endereço de correio electrónico alternativo para reenvio (Tabela 7-20, 7.8. Anexo 8).

Uma outra questão relevante prende-se com as questões da confidencialidade. A este respeito importa referir que, tanto durante as entrevistas realizadas como na mensagem de envio do questionário por correio electrónico, foi expressamente referido aos inquiridos que todas as respostas iriam ser incluídas no trabalho de forma anónima e com os dados apresentados de forma agregada (número de respostas a cada questão). Foi ainda referido que se pretendia incluir uma lista dos produtores contactados e que responderam ao inquérito, para o que se solicitou autorização para menção das informações relativas à identificação (nome da empresa, data e local de preenchimento do inquérito/entrevista, nome e cargo do inquirido).

3.2.2.1.2.4. Elaboração do questionário

Tendo em vista as duas possibilidades de administração do questionário (directa ou indirecta), como referido acima, teve-se o cuidado de formular perguntas suficientemente claras e precisas para que

tanto os entrevistados como aqueles que respondessem independentemente (sem a presença do entrevistador), as pudessem entender e interpretar da mesma maneira (Quivy & Campenhoudt, 2005). O questionário foi estruturado em módulos - o módulo 1 refere-se à caracterização do produtor e o módulo 5 inclui uma questão de resposta aberta para recolha de eventuais comentários e/ou sugestões. Os módulos 2, 3 e 4 correspondem às questões de investigação inicialmente formuladas (*vide* 1.) e as perguntas colocadas foram elaboradas tomando como base os resultados da análise das entrevistas exploratórias com o objectivo de os validar e aprofundar. A associação de cada um dos módulos à questão de investigação e de cada uma das perguntas à categoria definida na análise de conteúdo das entrevistas exploratórias são apresentadas na Tabela 3-2 e no Anexo 7 (7.7.).

Tabela 3-2. Relação entre os módulos 2, 3 e 4 do questionário para aplicação aos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas, questões de investigação e justificação das perguntas

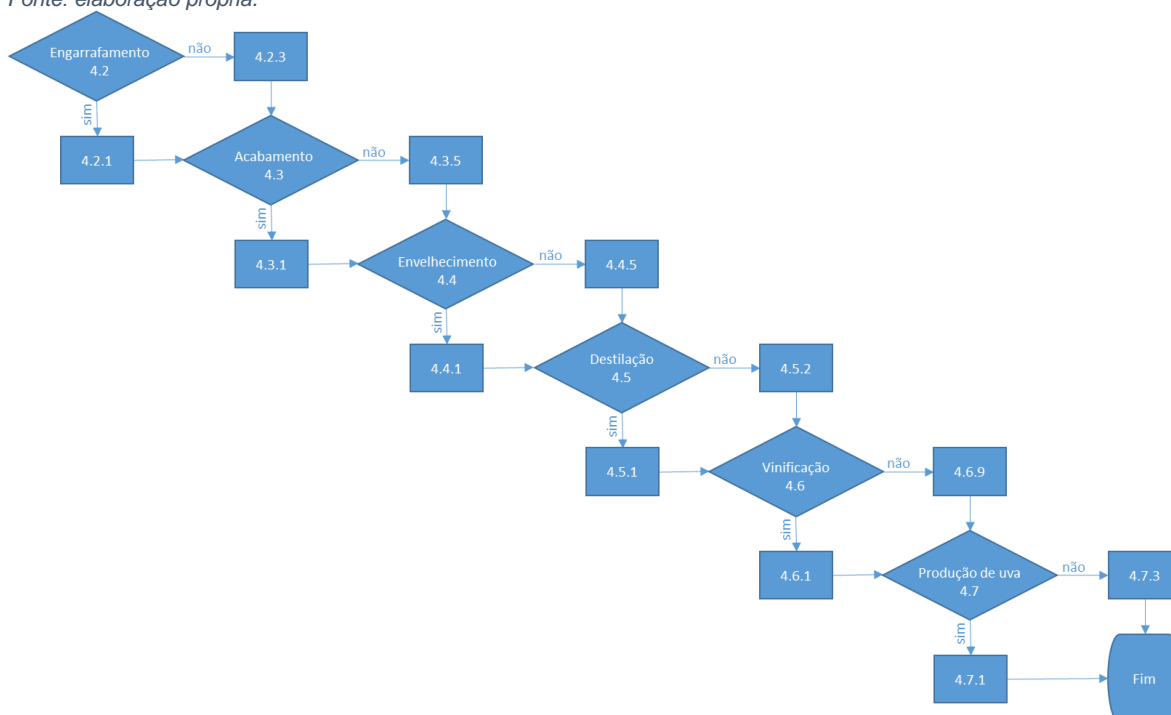
Módulo do questionário	Nº da(s) questão(ões) de investigação (Q.1 a Q.4)	Inquérito – Justificação das perguntas*	NOTAS
2	Q.2 - Como percebem os produtores o estado do sector das Aguardentes Vínicas em Portugal? Q.3 - Quais os constrangimentos, necessidades e oportunidades que, na opinião dos produtores, se colocam ao sector?	As questões formuladas relacionam-se com a percepção que os produtores de aguardentes vínicas envelhecidas têm sobre o sector: •Aspectos gerais (2.1) •Dificuldades e constrangimentos (2.2). •Necessidades (2.3) •Oportunidades e perspectivas (2.4) •Denominações de origem (2.5)	-----
3	Q.1 - Como evoluiu o volume de produção e comercialização de aguardentes vínicas, em Portugal, nos últimos 10 anos?	Incluíram-se duas questões em que se solicitou informação, em termos relativos: •sobre o peso da aguardente vínica envelhecida (em volume e valor de vendas) relativamente aos totais da empresa (3.1) •sobre o mercado de destino (3.2)	Optou-se por incluir apenas as duas questões referidas uma vez que os dados relativos aos volumes produzidos e comercializados constituem informações sensíveis das empresas (com baixa probabilidade de resposta fiável). Por outro lado, dado o elevado número de produtores, a diferença de dimensão e a possibilidade de obtenção de um número relativamente elevado de não-respostas, optou-se por abordar esta questão, no que diz respeito à aguardente vínica envelhecida, preferencialmente a partir dos dados obtidos junto das fontes oficiais.
4	Q.4 - Qual a tecnologia de produção utilizada pelos produtores de aguardente vínica em Portugal?	Para além da caracterização da tecnologia de produção (4.2 a 4.7), pretendeu-se igualmente inquirir sobre quais, de entre os diferentes	As perguntas formuladas para responder a esta questão baseiam-se no fluxograma do processo produtivo da aguardente vínica envelhecida (Figura 2-1).

Módulo do questionário	Nº da(s) questão(ões) de investigação (Q.1 a Q.4)	Inquérito – Justificação das perguntas*	NOTAS
		sub-processos envolvidos na produção de aguardentes vínicas envelhecidas, são realizados pelos produtores (4.1)	No que se refere à realização (e/ou à aquisição das matérias-primas resultantes) de cada um dos sub-processos, as questões têm subjacente o esquema geral indicado no fluxograma da Figura 3-4.

* A associação entre cada uma das perguntas do inquérito e a análise realizada às entrevistas exploratórias é indicada no Anexo 7 (7.7)

Figura 3-4. Fluxograma do inquérito aos produtores de Aguardente Vínica Envelhecida, relativamente aos sub-processos produtivos realizados.

Fonte: elaboração própria.



Na elaboração do questionário utilizaram-se diferentes tipos de perguntas, consoante o objectivo específico de cada questão (Saunders *et al.*, 2009; deVaus, 2002, Oppenheim, 2000):

- Questões fechadas, em que se apresenta um número variável de respostas pré-definidas para escolha:
 - Listas – apresenta-se uma lista de respostas possíveis, a partir da qual o inquirido selecciona uma ou mais opções:
 - Duas opções alternativas, tais como: “Sim/Não”; “Interno/Externo”; “Em linha própria/Em instalações próprias com contratação de serviço de engarrafamento”;
 - Múltiplas opções, como por exemplo: lista das Denominações de Origem para aguardentes vínicas; origem das diferenças nas aguardentes utilizadas para produzir lotes. Nos casos em que não é possível prever todas as respostas possíveis ou se pretende indagar sobre outras possibilidades de resposta (por exemplo, quando se pergunta sobre

- as razões para determinada opção – “Não produz aguardente vínica com Denominação de Origem porque...” incluiu-se uma opção “outro/a(s)” seguida de “qual(uais)”;
- Questões de ordenação em que se solicita a ordenação de um dado número de opções por ordem de relevância;
 - Questões de avaliação do tipo “Escala de avaliação de Likert”, em que se pergunta qual o nível de concordância ou a relevância atribuída pelo inquirido com uma determinada afirmação. Utilizaram-se escalas de 3 ou 5 níveis relativamente ao nível de concordância e de 5 níveis no que respeita à relevância atribuída:
 - Concordo totalmente/Concordo só em parte/Não concordo nem discordo/Discordo em parte/Discordo totalmente
 - Concordo/Discordo/Não concordo nem discordo
 - Muito pouco relevante/Pouco relevante/Indiferente/Relevante/Muito relevante;
 - Questões quantitativas em que se pergunta sobre volumes e percentagens de valores de vendas;
 - Questões abertas nos casos em que não foi possível antecipar as respostas, como por exemplo “Quem faz” (determinado sub-processo) ou “Quais são os requisitos exigidos”;
 - Questões “filtro”, que permitem identificar os respondentes aos quais não se aplica um determinado sub-conjunto de perguntas, podendo por esse motivo ser ignoradas.

3.2.2.1.2.5. Análise de dados

Dada a natureza das questões colocadas e o tipo de respostas recolhidas, essencialmente qualitativas, a análise dos resultados dos questionários foi feita utilizando métodos estatísticos descritivos como o resumo e descrição global dos dados através da construção de tabelas e de gráficos que facilitem a visualização, a análise e a interpretação dos resultados obtidos.

Utilizaram-se na maioria dos casos tabelas de frequências, de modo a resumir a informação ordenando os seus valores e agrupando-os em classes (de valores repetidos ou de valores distribuídos por intervalos). Para facilitar a visualização, os resultados foram, sempre que possível, apresentados de forma gráfica utilizando histogramas, gráficos de barras, circulares, de radar ou de dispersão.

Relativamente às questões em que se pergunta sobre a opinião do inquirido (incluindo cinco categorias nas respostas possíveis), a análise das respostas envolveu por vezes o agrupamento das duas categorias extremas de modo a obter apenas três categorias e facilitar a interpretação dos resultados. Devido ao número reduzido de respostas, relativamente a algumas questões não se apresenta todo o detalhe da resposta devido à possibilidade de tal fornecer indicações sobre a identidade do respondente. Do mesmo modo não é possível a desagregação de dados, por exemplo por região ou por dimensão do produtor.

4. Resultados e discussão

4.1. Dados estatísticos oficiais

4.1.1. Produção, venda, importação e exportação de aguardentes de origem vitícola

Os dados relativos à produção e venda de aguardentes de origem vitícola são classificados de acordo com a lista “Prodcum” (Reg. UE 2017/2119), com o código “110101020 Aguardentes vnicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)” (INE, 2020a) e têm origem no Inquérito Anual à Produção Industrial (INE, 2020b). A codificação desta categoria apresenta uma desagregação até ao nível de 12 dígitos (Tabela 7-1, 7.1 Anexo 1) que não se encontra disponível através da consulta da base de dados na página internet do INE, pelo que os dados com este nível de detalhe foram directamente solicitados a este Instituto no âmbito do presente trabalho. A disponibilização dos dados desagregados não foi possível por motivos de confidencialidade, destinando-se somente a utilização interna do INE.

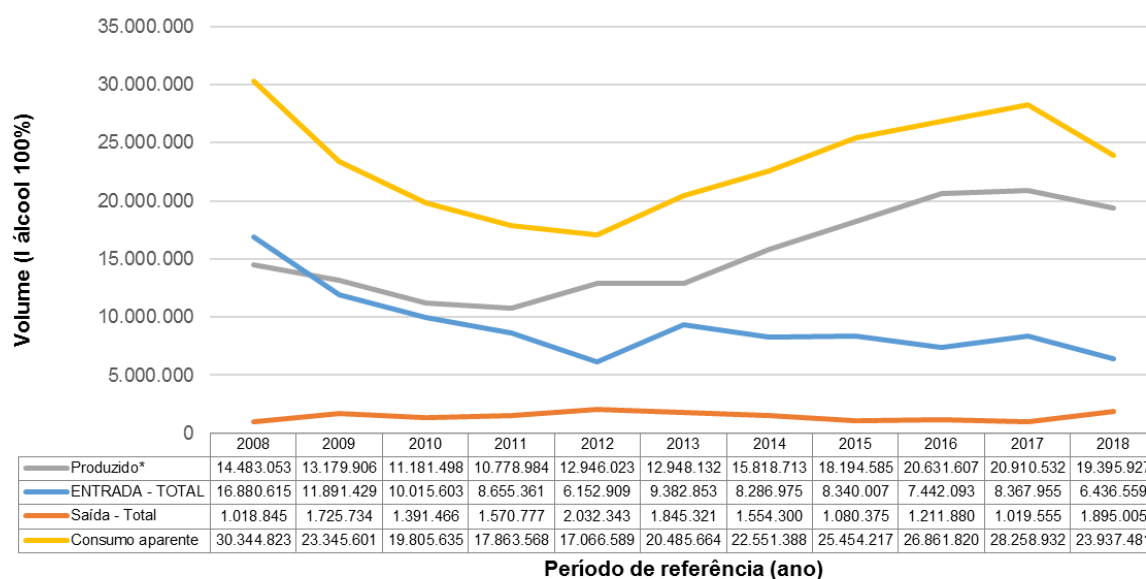
Os dados relativos às importações e exportações de aguardentes de origem vitícola são classificados de acordo com a tabela de Nomenclatura Combinada, que constitui a “nomenclatura das mercadorias da Comunidade Europeia que satisfaz as exigências das estatísticas do comércio internacional (intra e extracomunitário) e da pauta aduaneira comum, nos termos do artigo 9º do Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia” (INE, 2019). Na Tabela 7-2, 7.1 Anexo 1) apresenta-se a correspondência entre o código 110101020 da lista “Prodcum” e a tabela de Nomenclatura Combinada, no que respeita aos produtos produzidos em Portugal (2208.20.29 “Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade ≤ 2 L (exceto cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)”; 2208.20.89 “Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentados em recipientes de capacidade > 2 L (exceto destilado em bruto, cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)”; 2208.20.40 “Destilado em bruto, apresentado em recipientes de capacidade > 2 L”). Uma vez que os dados relativos às importações e exportações de aguardentes apenas se encontram disponíveis na unidade “kg”, foram solicitados ao INE os dados na unidade suplementar “litros de álcool 100%”, correspondentes aos códigos 2208.20 para os anos de 2008 a 2018 de modo a possibilitar a comparação entre os dados de produção e venda e os relativos ao comércio internacional. Os dados solicitados foram recebidos no dia 10/01/2020.

A partir dos dados obtidos através da consulta online da base de dados do INE (volumes anuais produzidos e vendidos e valor de venda para o produto “Aguardentes vnicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)” (Código “PRODCOM” 11.01.10.20), entre 2008 e 2018 (Tabela 7-3, 7.1. Anexo 1) e solicitados a este Instituto (volumes anuais importados e exportados por código NC 2018: “Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas” (Códigos 22082029 e 22082089) e “Destilado em bruto” (Código 22082040), para os anos 2008 a 2018 (Tabela 7-4, 7.1. Anexo 1) foi calculado o consumo aparente de aguardentes de origem vitícola (exceptuando as aguardentes produzidas noutros países – cognac, armagnac, grappa), definido da seguinte forma: [Consumo Aparente = Produção + Importação – Exportação] (Tabela 7-5, 7.1 Anexo 1).

Os dados obtidos junto do Instituto Nacional de Estatística referem-se assim ao conjunto das aguardentes de origem vitícola, incluindo as aguardentes vnicas e bagaceiras; preparadas e não

preparadas; envelhecidas e não envelhecidas². Através da análise da Figura 4-1 podemos observar que de 2008 a 2012 se verificou uma descida constante no consumo aparente de aguardente de origem vitícola, que aumentou gradualmente entre 2012 e 2017 e registou uma descida em 2018 (estes resultados deverão ser avaliados considerando a ressalva indicada pelo INE relativamente às alterações verificadas a partir 2012 no que se refere à cobertura e apuramento dos dados (alterações ao IAPI)). Os valores de consumo aparente variaram entre o mínimo de 17,1 milhões de litros de álcool 100% em 2012 e o máximo de 28,3 milhões de litros de álcool 100% em 2017, com um valor médio, ao longo do período, de 23,3 milhões de litros de álcool 100%.

Figura 4-1. Volume anual de aguardente de origem vitícola produzido, importado e exportado e consumo aparente.
Fonte: INE.



* NOTA: A partir de 2012, o IAPI tem melhoria de cobertura e novo processo de apuramento, motivos pelos quais os dados não são diretamente comparáveis com anos anteriores. Os dados do IAPI de 2012 foram revistos em Novembro de 2014.

Ao longo de todo o período analisado (com exceção apenas de 2008), o volume produzido foi superior ao volume importado, registando-se uma tendência crescente do volume produzido e, em sentido oposto, uma diminuição dos volumes importados. Os volumes de saída apresentaram ligeiras variações no período em estudo, com um valor mínimo próximo de 1 milhão de litros de álcool 100% em 2018 e máximo de 2,0 milhões em 2012.

Relativamente ao valor de vendas, o volume de negócios das aguardentes vitícolas oscilou entre o valor mínimo de 27,7 milhões de euros (M€) em 2013 e 48,3 M€ em 2013, verificando-se ao longo do período uma ligeira tendência de crescimento (Tabela 7-3, 7.1. Anexo 1)..

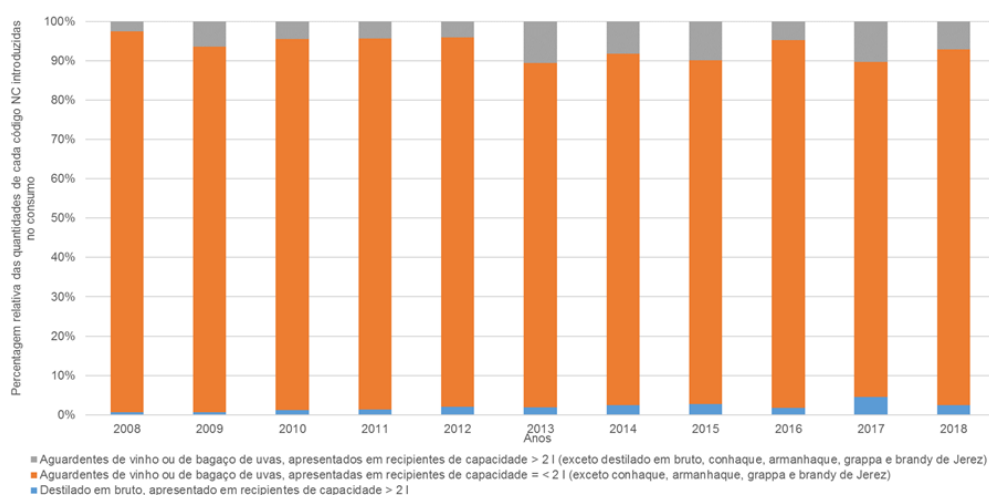
²No código de Nomenclatura Combinada para 2020 (INE, 2019) esta situação foi no entanto alterada, passando as *Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas* a ser separadas de acordo com a matéria-prima de origem. Assim, em 2020, a classificação incluirá códigos distintos consoante as aguardentes sejam "Obtidas por destilação de vinho de uvas" ou "Obtidas por destilação de bagaço de uvas", o que permitirá a diferenciação entre os dados estatísticos referentes à produção e comercialização dos dois tipos de produtos.

4.1.2. Volumes de aguardentes de origem vitícola introduzidos no consumo

Foi solicitado à Divisão do Imposto sobre o Álcool e as Bebidas Alcoólicas / Direção de Serviços dos Impostos Especiais de Consumo e do Imposto sobre Veículos da Autoridade Tributária e Aduaneira o fornecimento dos dados relativos às quantidades de aguardentes vínicas introduzidas anualmente no consumo entre 2008 e 2018. Este organismo apenas possui informação estruturada de acordo com o código da Nomenclatura Combinada, pelo que os dados obtidos não permitem distinguir aguardentes vínicas de aguardentes bagaceiras. Na Tabela 7-6 (7.1. Anexo 1) apresentam-se os dados fornecidos para as quantidades anuais introduzidas no consumo relativas aos tipos de produtos que são produzidos em Portugal (2208.20.29 “Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade ≤ 2L (exceto cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)”; 2208.20.89 “Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentados em recipientes de capacidade > 2L (exceto destilado em bruto, cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)”; 2208.20.40 “Destilado em bruto, apresentado em recipientes de capacidade > 2L”).

A partir da análise dos dados ilustrados na Figura 4-2 observa-se que os produtos com maior volume de introdução no consumo são as aguardentes de origem vitícola comercializadas em recipientes de capacidade igual ou inferior a 2 litros. Estes produtos representam, em todos os anos em referência, fracções superiores a 85%. O destilado em bruto representa, para todo o período analisado, valores iguais ou inferiores a 5%. A percentagem do volume das aguardentes vitícolas comercializadas em recipientes de capacidade superior a 2 litros varia entre 3% e 11%.

Figura 4-2. Percentagem relativa das quantidades introduzidas anualmente no consumo, por código NC relativo a aguardentes vitícolas produzidas em Portugal.
Fonte: AT.



Relativamente às aguardentes comercializadas em recipientes de capacidade igual ou inferior a 2 litros (código NC 2208202900) verificou-se o valor máximo de volume comercializado em 2009 (1.757.776 litros de álcool 100%; Tabela 7-6 (7.1. Anexo 1)), e uma tendência para a diminuição dos volumes introduzidos no consumo entre 2008 e 2015, ano em que se registou o valor mínimo de 895.152 litros de álcool 100%. Entre 2016 e 2018 os valores situaram-se próximo de 1.000.000 litros de álcool 100%, com ligeiras oscilações.

4.1.3. Volumes de aguardentes de origem vitícola sujeitos a verificação técnica de conformidade

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica é a entidade responsável pela verificação técnica de conformidade a que estão sujeitas as aguardentes de origem vitícola não certificadas pelas CVRs, em fase prévia à sua comercialização.

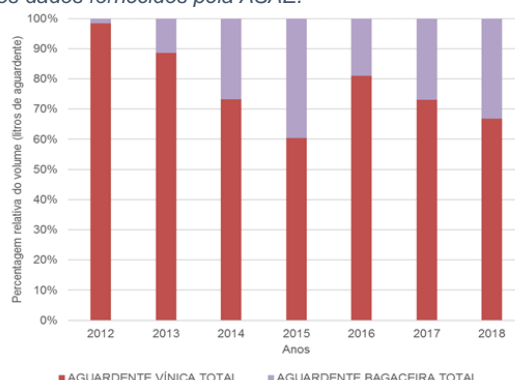
Foram solicitados, à Divisão de Riscos Alimentares desta entidade, os dados referentes aos volumes de aguardentes de origem vitícola submetidos a verificação técnica de conformidade entre os anos de 2008 e 2018. Os dados apresentados foram recebidos no dia 14 de Agosto de 2019, de forma anonimizada, incluindo as seguintes informações relativas aos anos de 2011 a 2019: i) data de colheita; ii) designação; iii) produto; iv) volume do depósito. Atendendo a que apenas foi possível obter dados anuais completos relativamente aos anos de 2012 a 2018, foram estes os dados considerados no presente trabalho.

A partir das informações constantes nos campos “designação” e “produto”, os produtos sujeitos a verificação foram classificados numa das seguintes categorias: i) aguardente vínica branca; ii) aguardente vínica preparada; iii) aguardente vínica envelhecida; iv) aguardente bagaceira.

Relativamente à aguardente bagaceira, a análise dos dados não incluiu a separação dos diversos tipos visto estes produtos se encontrarem fora do âmbito do presente trabalho. Assim, para este produto apenas se apresentam os volumes totais para efeitos de comparação com a aguardente vínica.

Os dados relativos aos volumes de aguardente vínica (por tipo de aguardente) e bagaceira submetidos anualmente a verificação técnica de conformidade pela ASAE, de acordo com a classificação realizada neste trabalho, apresentam-se na Tabela 7-7 (7.1. Anexo 1). Como se pode observar na Figura 4-3 os volumes de aguardente vínica analisados foram superiores aos de aguardente bagaceira em todos os anos de que dispomos de dados, oscilando entre os 60% em 2015 e os 98% em 2012. No conjunto dos anos, o volume de aguardente vínica sujeita a verificação técnica representou 92% do volume total da aguardente (Tabela 7-7 (7.1. Anexo 1)).

Figura 4-3. Percentagem relativa dos volumes de aguardentes vínicas e bagaceiras sujeitos a verificação técnica (2012-2018).
Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela ASAE.



De modo a permitir a comparação dos dados obtidos com os apresentados nos pontos anteriores, foi calculado o volume em litros de álcool 100% para cada um dos tipos de aguardente vínica. Para este cálculo utilizou-se um valor de conversão correspondente ao título alcoométrico volúmico médio de cada tipo de aguardente, determinado a partir dos valores indicados no campo “designação”, quando presentes (Tabela 7-8 (7.1. Anexo 1) e (Figura 4-4)).

Figura 4-4. Volumes de cada tipo de aguardente vínica (em litros de álcool 100%) submetidos anualmente a verificação técnica de conformidade (2012 a 2018).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela ASAE.

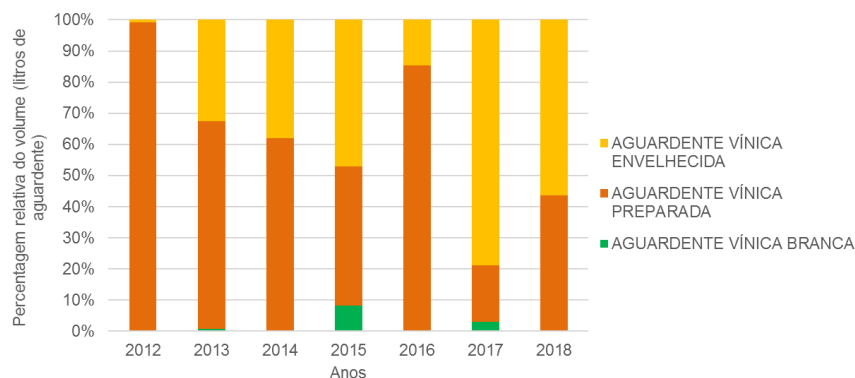


Os volumes de aguardente vínica branca variaram entre 1.444 litros de álcool 100% em 2016 e 47.951 litros de álcool 100% em 2013, apresentando grandes oscilações anuais sem um padrão definido. No que se refere à aguardente vínica preparada, observou-se uma diminuição bastante relevante tanto entre 2012 e 2013 (superior a 75%) como de 2013 para 2014 (cerca de 85%): entre 2012 e 2014 o volume de aguardente vínica preparada desceu de perto de 18 mil milhões para cerca de 650.000 litros de álcool 100%, correspondendo à maior diminuição verificada. Entre 2014 e 2018 verificou-se uma oscilação nos volumes deste tipo de aguardente submetidos a verificação técnica, entre 106.172 (2017) e 721.561 litros de álcool 100% em 2016. A aguardente vínica envelhecida registou menor amplitude de variação, tendo registado o valor máximo em 2013 (2.223.790 litros álcool 100%) e o valor mínimo em 2016 (130.689 litros álcool 100%).

Observando a Figura 4-5 pode verificar-se que a aguardente vínica preparada foi responsável pela maior proporção de aguardente vínica submetida a verificação técnica nos anos de 2012 a 2014 e 2016. Em 2015, 2017 e 2018 verificou-se uma inversão nessa proporção, passando a aguardente vínica envelhecida a representar a maior percentagem volúmica relativa. O volume de aguardente vínica branca foi, durante todo o período analisado, inferior a 10%.

Figura 4-5. Percentagem relativa dos volumes anuais dos diferentes tipos de aguardentes vínicas sujeitos a verificação técnica (2012-2018), em litros de aguardente.

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela ASAE.

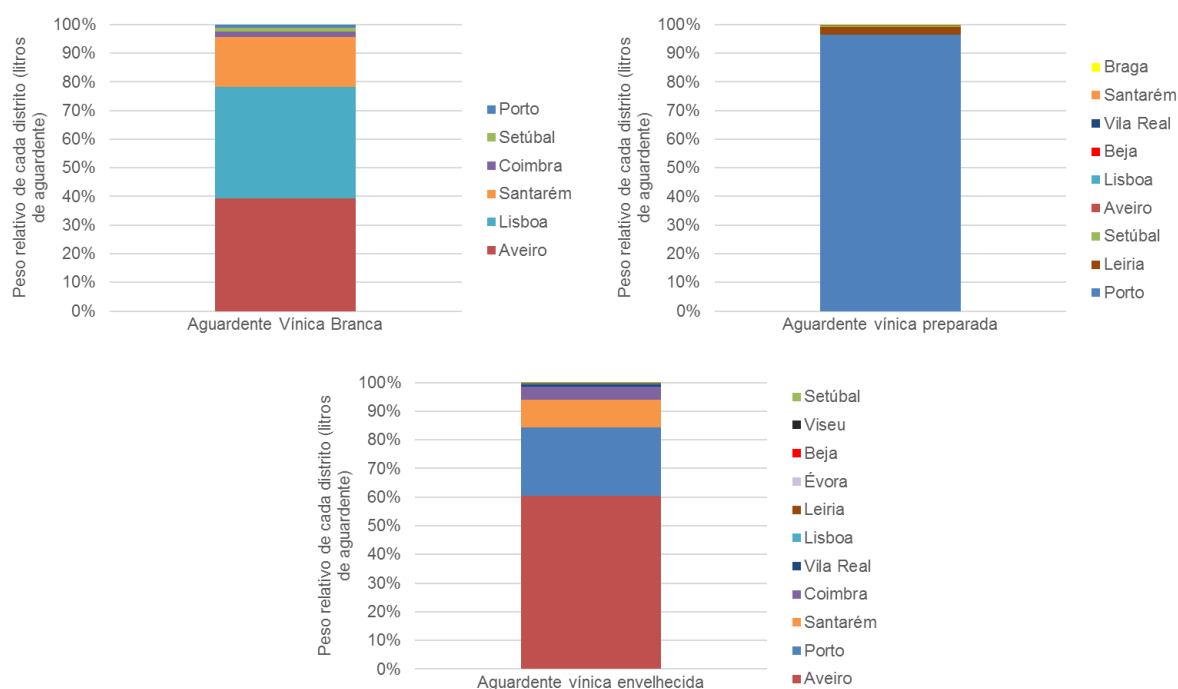


Os volumes totais de aguardente de origem vitícola submetida a verificação técnica de conformidade apresentam, entre 2014 e 2018, valores com pequenas oscilações relativamente ao valor médio de 1,1M de álcool 100%. Este valor apresenta-se em concordância com o valor médio anual das quantidades introduzidas no consumo para o mesmo período (*vide* 4.1.2., Tabela 7-6 e Tabela 7-8 (7.1. Anexo 1)). Considerando a inexistência de dados oficiais relativos à introdução no consumo de cada tipo de aguardente vitícola, a utilização dos números relativos aos volumes submetidos a verificação técnica de conformidade durante os cinco anos mais recentes com dados disponíveis (2014 a 2018) apresenta-se como a melhor aproximação disponível. Com base nestes dados pode assim estimar-se que o volume anual médio de aguardente vínica envelhecida comercializada se deverá situar, entre 2014 e 2018, próximo dos 850.000 litros.

Relativamente à distribuição dos volumes de cada tipo de aguardente vínica submetidos a verificação técnica de conformidade por distrito verifica-se uma grande heterogeneidade (Figura 4-6 e Tabela 7-9 (7.1. Anexo 1)). Enquanto as aguardentes vínicas brancas se encontram mais representadas nos distritos de Aveiro, Lisboa (cerca de 40% do volume em cada distrito) e Santarém (17%), as aguardentes vínicas preparadas estão essencialmente associadas ao distrito do Porto (96% do volume submetido a verificação técnica). Relativamente às aguardentes vínicas envelhecidas, o distrito de Aveiro contribui com 60% do volume submetido a verificação, o distrito do Porto com 24%, Santarém com 10% e Coimbra com 5%. Os restantes distritos (Vila Real, Lisboa, Leiria, Évora, Beja, Viseu e Setúbal) apresentam percentagens relativas inferiores a 1%.

Figura 4-6. Distribuição do volume de cada tipo de aguardente vínica submetida a verificação técnica de conformidade entre 2012 e 2108, por distrito.

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela ASAE.



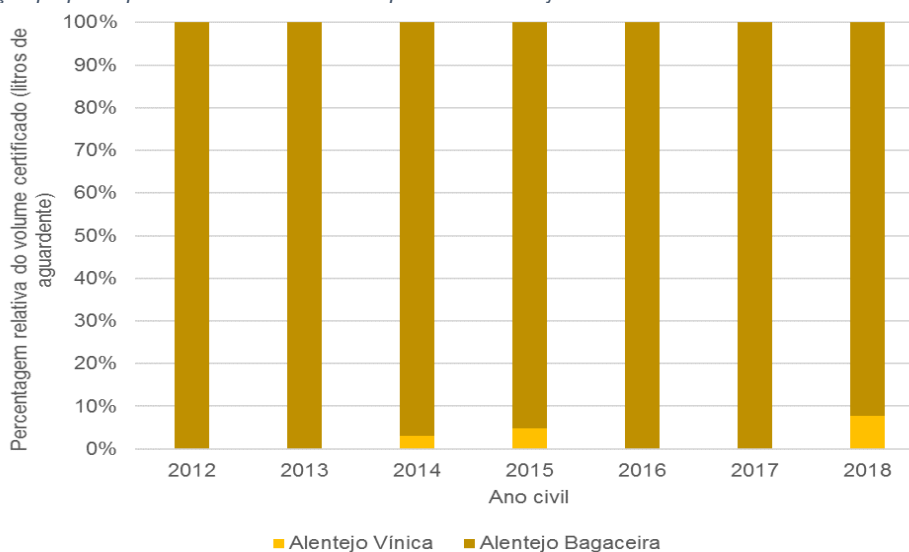
4.1.4. Volumes de aguardentes de origem vitícola certificados

Solicitou-se a cada uma das CVRs com aguardentes vínicas certificadas – Alentejo, Bairrada, Lisboa e Vinhos Verdes – o fornecimento de dados relativos aos volumes anuais de aguardentes produzidas, certificadas e comercializadas, entre 2008 e 2018. Foram apenas disponibilizados dados pelas CVRs Alentejo e Vinhos Verdes.

Relativamente à CVR Alentejo, os dados fornecidos são apresentados na Tabela 7-10 e na Tabela 7-11 (7.1. Anexo 1). Quanto aos dados de produção (associados ao ano de colheita), em 2009 não foi declarada produção de aguardente. No que se refere à aguardente vínica, apenas foi declarada produção de aguardente vínica D.O. “Alentejo” em 2013 (55.000 litros) e I.G. “Alentejano” em 2012, 2013 e 2014 (353, 1.500 e 1.350 litros, respectivamente). A produção de aguardente vínica apenas em 2013 foi superior à produção de aguardente bagaceira. Relativamente aos volumes certificados (Figura 4-7), foram muito superiores para a aguardente bagaceira em relação à aguardente vínica em todos os anos em que houve certificação de aguardente (2012 a 2018). Apenas foi certificada aguardente vínica pela CVR Alentejo em 2014, 2015 (1.784 litros em cada ano - Tabela 7-11 (7.1. Anexo 1)) e 2018 (2.877 litros - Tabela 7-11 (7.1. Anexo 1)) com D.O. “Alentejo”. Comparando os dados das tabelas 7-10 e 7-11 (7.1. Anexo 1) verifica-se ainda que apenas cerca de 11% do volume de aguardente vínica cuja produção foi declarada foi certificada nos anos de referência, reflectindo provavelmente o período de tempo de envelhecimento deste tipo de produto.

Figura 4-7. Percentagem de cada um dos tipos de aguardente (vínica/bagaceira) certificada anualmente pela CVR Alentejo nos anos de 2012 a 2018 (em litros de aguardente).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela CVR Alentejo.

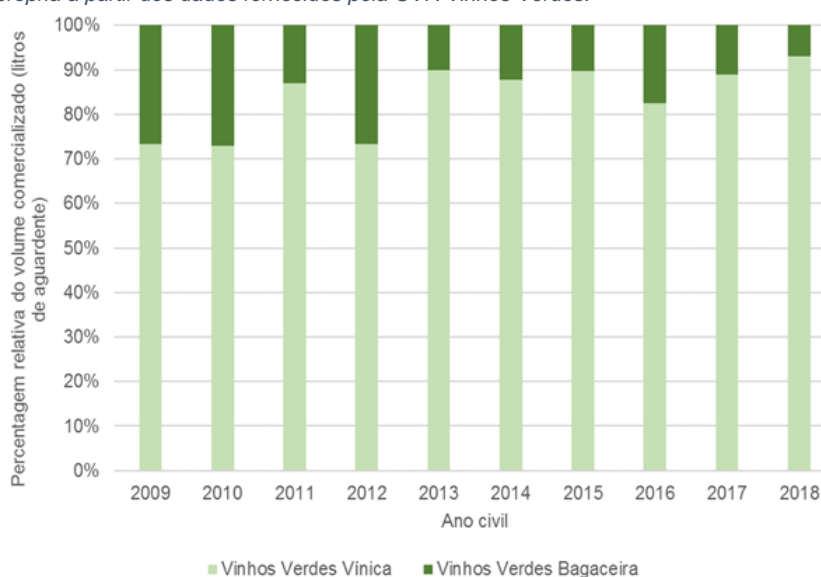


Os dados relativos às declarações de produção apresentadas à CVR Vinhos Verdes foram fornecidos para os anos entre 2014 e 2017 (ano de colheita) e apresentam-se na Tabela 7-12 (7.1. Anexo 1). Contrariamente ao que se verificou para a CVR Alentejo, na região dos Vinhos Verdes a produção de aguardente vínica foi, para todos os anos referidos, bastante superior à produção de aguardente bagaceira. 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) (Tabela 7-12 (7.1.

Anexo 1)). No caso da CVR Vinhos Verdes os dados disponibilizados (Tabela 7-13 (7.1. Anexo 1) e Figura 4-8) referem-se à comercialização de aguardente (e não à certificação, como no caso das CVRs Alentejo, Bairrada e Lisboa) . Os dados fornecidos referem-se apenas aos anos civis de 2015 a 2018, tendo os dados de 2009 a 2014 sido recolhidos a partir da página internet da CVR Vinhos Verdes (<https://portal.vinhoverde.pt/pt/estatisticas>). Os volumes de Aguardente Vínica de Vinho Verde comercializada (Tabela 7-13 (7.1. Anexo 1)) 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.

Figura 4-8. Percentagem de cada um dos tipos de aguardente (vínica/bagaceira) comercializada anualmente pela CVR Vinhos Verdes nos anos de 2009 a 2018 (em litros de aguardente).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela CVR Vinhos Verdes.



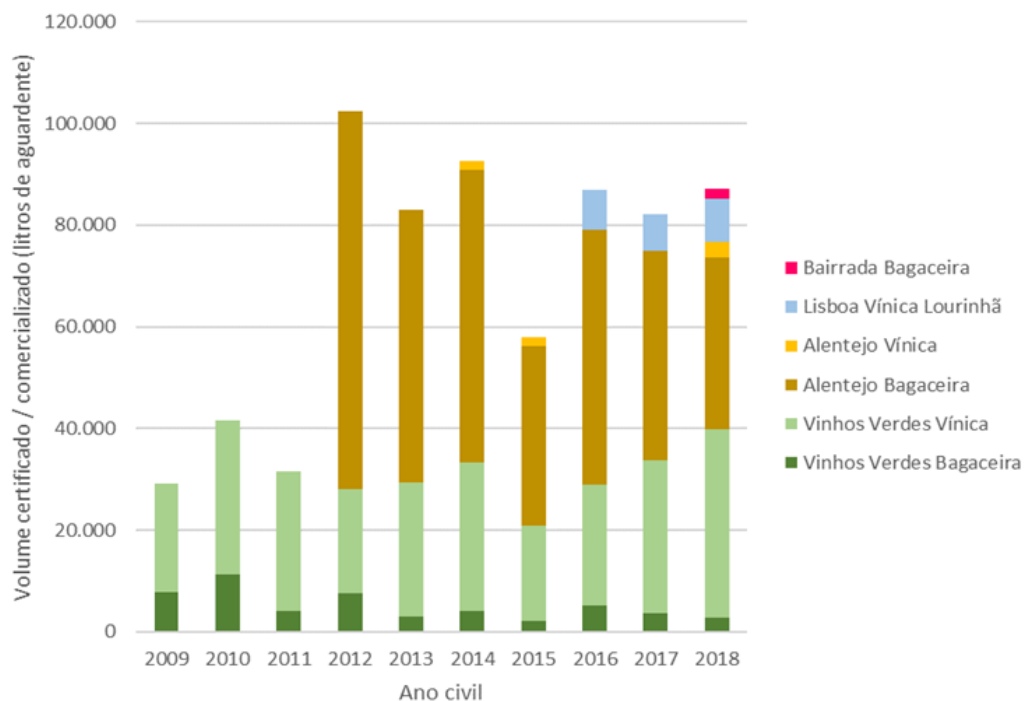
Foram solicitados ao IVV dados anuais, entre 2008 e 2018, relativos aos volumes de aguardente vínica produzida, destino (utilização), existências, consumo e comércio internacional. De acordo com a informação transmitida, estes dados deixaram de ser recolhidos pelo IVV na sequência da reestruturação ocorrida em 2007 (Dec.-Lei 46/2007), pelo que foram apenas enviados dados relativos aos volumes anuais de aguardente certificada nos anos de 2016 a 2018. Considerando que os dados relativos à certificação pelas CVRs Alentejo e Vinhos Verdes foram fornecidos pelas próprias CVRs, apenas se consideraram os dados enviados pelo IVV para as CVRs Bairrada e Lisboa (Tabela 7-14 (7.1. Anexo 1). Neste período, a CVR Bairrada apenas certificou, em 2018, aguardentes bagaceiras (2.000 litros), enquanto a CVR Lisboa certificou “Aguardente vínica Lourinhã” em volumes anuais compreendidos entre 7.229 litros (2017) e 8.568 litros (2018).

Na Tabela 7-15 (7.1. Anexo 1) e na Figura 4-9 apresenta-se um resumo dos volumes de aguardente certificada ou comercializada pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lisboa, de acordo com os dados obtidos. Observa-se que as duas CVRs que certificam maiores volumes de aguardente são as dos Vinhos Verdes e do Alentejo, representado as aguardentes certificadas das regiões de Lisboa e Bairrada volumes diminutos O tipo de aguardente vínica certificada em maior percentagem de volume apresenta também grande variação geográfica, certificando a região dos Vinhos Verdes

maioritariamente aguardente vínica, e a região do Alentejo aguardente bagaceira. A CVR Bairrada certificou apenas aguardente bagaceira e a CVR Lisboa apenas aguardente vínica Lourinhã.

Figura 4-9. Resumo dos volumes de aguardente certificada/comercializada pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lisboa (em litros de aguardente), por ano civil e tipo de aguardente.

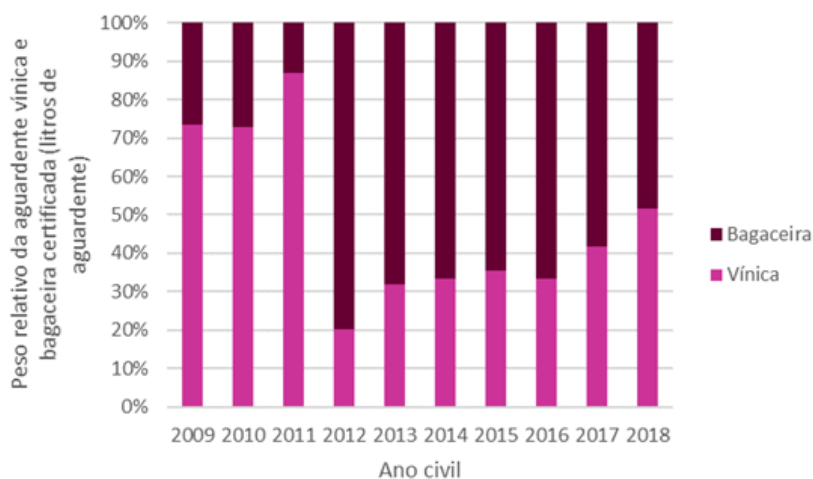
Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pelas CVRs Alentejo e Vinhos Verdes e pelo IVV.



No total, a percentagem de aguardente vínica representou mais de 70% do volume certificado entre 2009 e 2011 (anos para os quais só foi possível obter dados relativos às CVRs Vinhos Verdes e Alentejo, não tendo, esta última, certificado aguardente). Esta situação inverteu-se a partir de 2012, mantendo-se a percentagem de volume de aguardente bagaceira certificada acima dos 50% até 2017. Apenas em 2018 o volume de aguardente vínica ultrapassou os 50% em volume de aguardente (relativamente à aguardente bagaceira) (Tabela 7-15 (7.1. Anexo 1) e Figura 4-10).

Figura 4-10. Peso relativo da aguardente vínica e bagaceira certificada (em litros de aguardente), por ano civil (entre 2009 e 2018).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pelas CVRs Alentejo e Vinhos Verdes, IVV e ASAE.



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 0,5% em 2013 e os 9,4% em 2016, com um valor médio de 2,8% para os anos com dados disponíveis (2012 a 2018) (Tabela 7-16 (7.1. Anexo 1)).

4.2. Entrevistas não-standardizadas/semi-estruturadas

Foram entrevistadas as seguintes entidades: Associação Nacional dos Destiladores de Produtos e Subprodutos Agrícolas (AND); CVR Alentejo; CVR Bairrada; CVR Lisboa e CVR Vinhos Verdes. Apesar de contactadas, não foi possível entrevistar a Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal (ACIBEV), a Associação Nacional dos Comerciantes e Exportadores de Vinhos e Bebidas Espirituosas (ANCEVE) e a Vini Portugal (Tabela 7-17 (7.3. Anexo 3)). Com base na análise da transcrição das entrevistas foram definidos os níveis e categorias descritos na Tabela 7-18 (7.4. Anexo 4), após o que todas as entrevistas transcritas foram re-analisadas e codificadas associando a cada resposta todas as sub-categorias aplicáveis.

A codificação obtida serviu de base à elaboração de um mapa de categorias para cada Grupo que associa, a cada uma das sub-categorias, todas as questões referidas pelos entrevistados (Figuras 4-11. a 4-16.). A partir da análise das entrevistas realizadas verificou-se existir, ao longo de toda a cadeia de valor, uma diferença entre os produtores de aguardente vínica e os produtores de aguardente vínica envelhecida, o que justificou a definição inicial de duas sub-categorias (Aguardente Vínica e Aguardente Vínica Envelhecida).

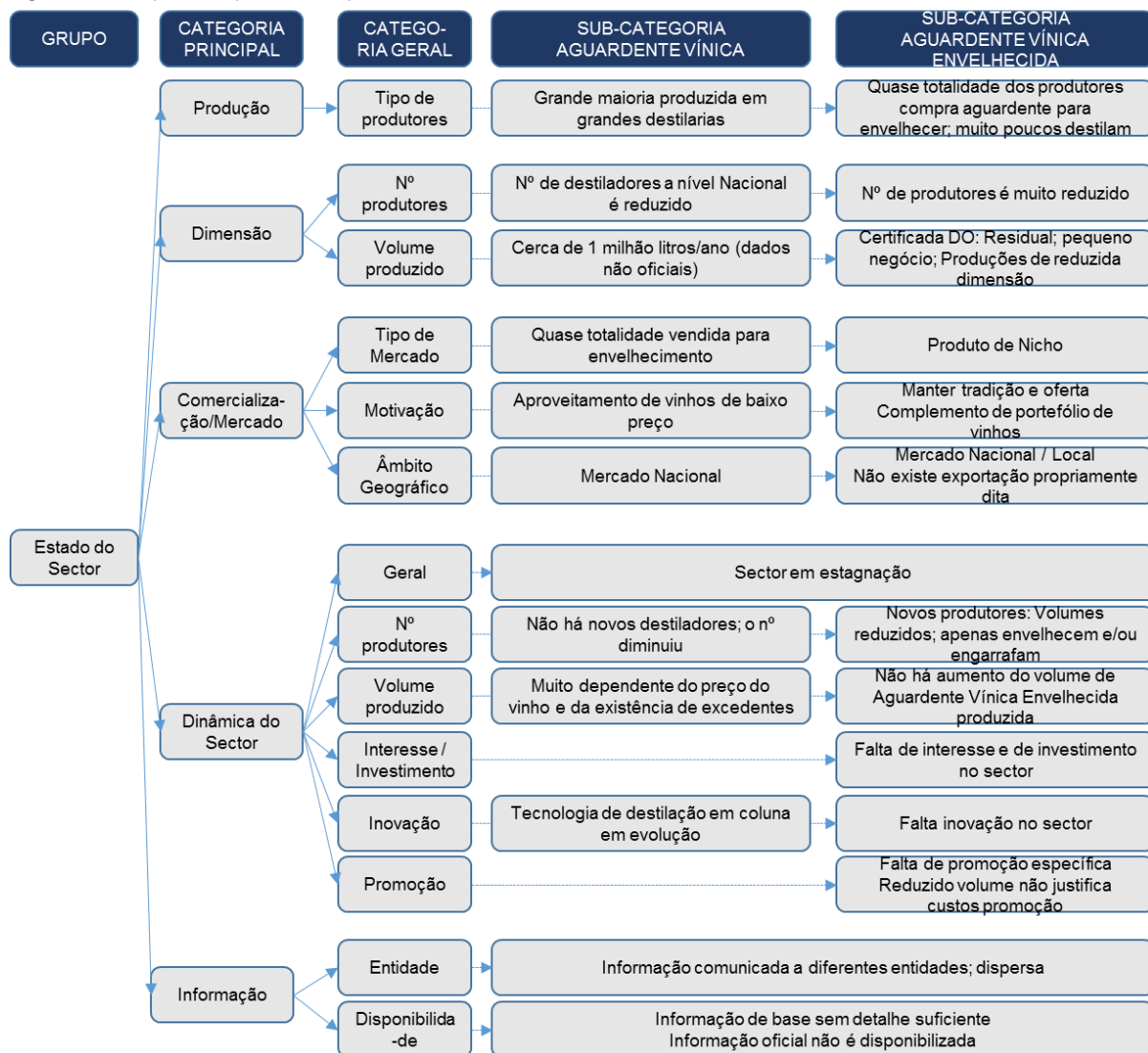
Com efeito, os resultados da análise das entrevistas revelaram que os produtores de aguardente vínica envelhecida são, na sua maioria, de pequena-média dimensão, operam em muitos casos a nível artesanal e numa proporção muito relevante compram aguardente vínica para envelhecer (não produzem o destilado). Por outro lado, a produção de volumes consideráveis de aguardente é feita a nível industrial por um pequeno número de “grandes” destilarias. Esta diferença reflecte-se numa realidade diferente com questões próprias que interessa analisar separadamente. O presente trabalho dedica-se apenas à produção de aguardentes vínicas envelhecidas, tal como inicialmente definido.

No Grupo “Estado do Sector” (Figura 4-11) incluíram-se as Categorias Principais “Produção”, que reflecte o que foi referido no parágrafo anterior; “Dimensão”; “Comercialização e Mercados”; “Dinâmica do Sector” e “Informação”. A percepção dos entrevistados é de que se trata de um sector de dimensão reduzida, tanto em número de produtores como em volume produzido, sendo os volumes certificados residuais. No que se refere à comercialização e mercado, a aguardente vínica envelhecida é vista como um produto de nicho, que se destina fundamentalmente ao mercado nacional ou mesmo local, não se podendo propriamente considerar a existência de exportação; muitos produtores apresentam a aguardente vínica como complemento ao portefólio de vinhos, com o objectivo de manter a oferta de produtos com tradição.

O número de marcas de aguardente vínica envelhecida que “vive por si” é muitíssimo reduzido, e verifica-se que grande parte dos (poucos) novos operadores compram a aguardente envelhecida e engarrafam com a sua marca de modo a complementar o portefólio. Foram ainda referidos alguns casos

de produtores que apenas comercializam produtos antigos, não continuando a produzir aguardentes envelhecidas mas apenas escoando os “stocks” existentes. Por seu lado, a aguardente vínica produzida por grandes destilarias representa essencialmente uma forma de aproveitamento de vinhos de baixo preço, sendo vendida, na quase totalidade, no mercado nacional e para envelhecimento.

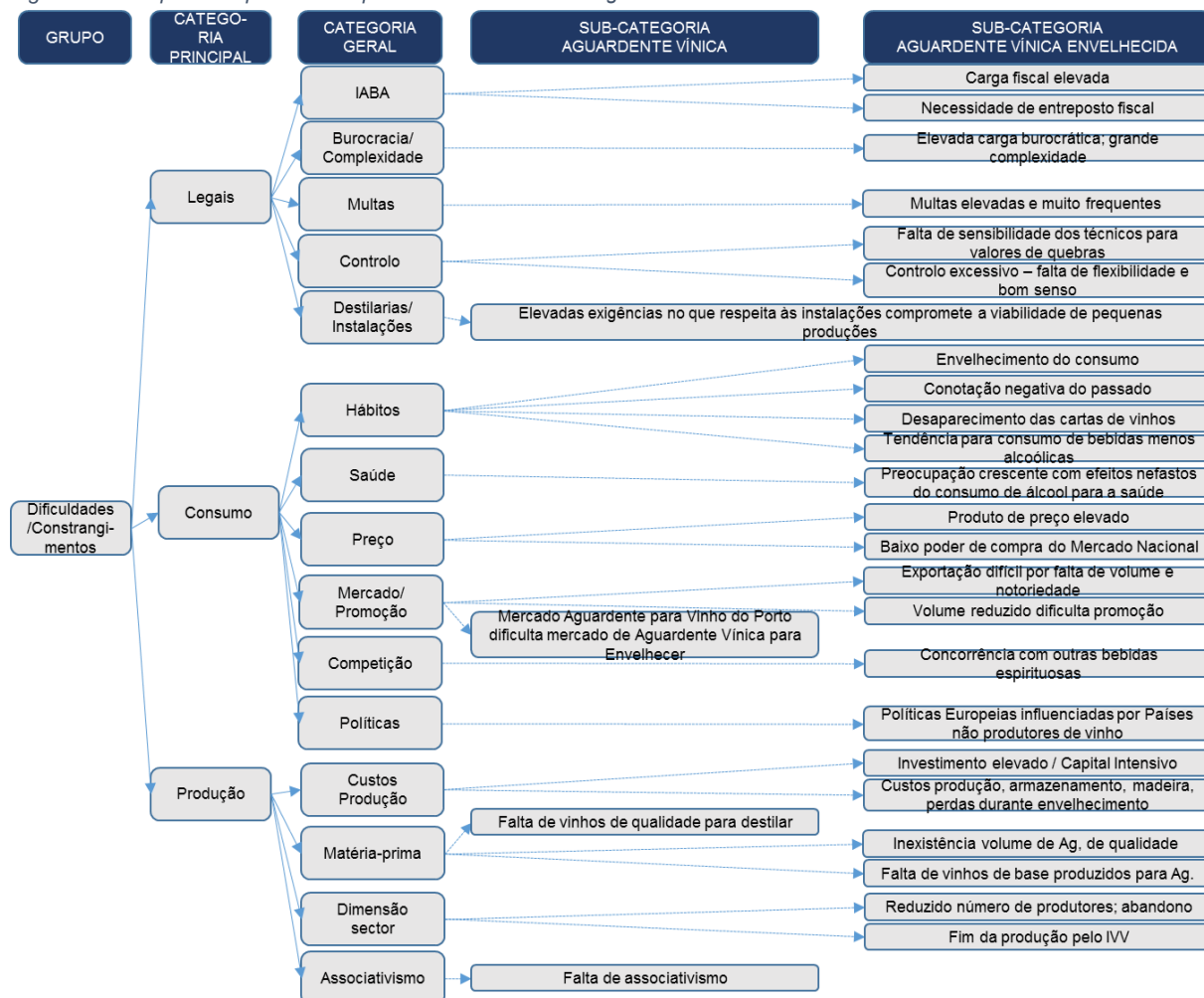
Figura 4-11. Mapa conceptual do Grupo “Estado do Sector”.



Os entrevistados percebem o sector como estando em estagnação, não se observando de modo geral dinamismo, interesse ou investimento relevantes por parte dos diferentes actores. Relativamente à inovação foi referida alguma evolução recente em termos da tecnologia de destilação em coluna a nível industrial. No que se refere à promoção das aguardentes vínicas envelhecidas, concluiu-se que há falta de promoção específica para estes produtos, o que pode encontrar justificação nos reduzidos volumes produzidos. Quanto à informação sobre o sector, foram assinaladas como negativas: a falta de disponibilização de informação oficial com detalhe suficiente (para permitir, por exemplo, a distinção entre aguardente vínica e bagaceira); a dispersão da informação, que tem que ser comunicada pelos produtores a diversas entidades oficiais.

No que se refere ao Grupo “Dificuldades/Constrangimentos” (Figura 4-12) foram incluídas três Categorias Principais relacionadas com: questões legais; questões relativas ao consumo; produção. Quanto às questões legais, há a referir, por um lado, os aspectos relacionados com o imposto especial sobre o álcool e as bebidas alcoólicas (IABA) e, por outro, os que se prendem com as instalações industriais (destilarias).

Figura 4-12. Mapa conceptual do Grupo “Dificuldades/Constrangimentos”.



A questão fiscal relaciona-se principalmente com a sub-categoria das aguardentes vínicas envelhecidas e envolve não apenas as obrigações declarativas e o custo do imposto mas também os aspectos administrativos associados aos entrepostos fiscais, ambos acarretando obrigações com elevada complexidade e carga burocrática, referidos como difíceis de conhecer e implementar. São ainda referidos diversos aspectos relacionados com o controlo pelas entidades fiscalizadoras, que de um modo geral são apresentadas como tecnicamente mal preparadas, demonstrando falta de flexibilidade e bom senso e uma atitude tendencialmente repressiva (em oposição a educativa), que em conjunto resultam na aplicação frequente de penalizações. No que respeita às instalações, os inquiridos mencionaram que as elevadas e crescentes exigências comprometem a viabilidade de pequenas produções, sendo apontadas como uma das razões relevantes para a diminuição acentuada do número de produtores de aguardente vínica que se tem vindo a verificar nos últimos anos.

Ao longo das entrevistas surgiram diversas questões relacionadas com os constrangimentos que se colocam ao consumo de aguardente vínica envelhecida. Em primeiro lugar foi referida a percepção de os consumidores destes produtos se encontrarem essencialmente nas faixas etárias mais elevadas, havendo dificuldade em captar o interesse dos consumidores mais jovens. Razões associadas a esta situação incluem alguma conotação negativa, proveniente do passado, relativa à qualidade das aguardentes vínicas, e uma tendência para o consumo de bebidas com menor teor alcoólico resultante da preocupação crescente com os efeitos nefastos do álcool para a saúde. Em ligação com estes factores refere-se, a título de exemplo e como factor de agravamento, o desaparecimento progressivo das aguardentes vínicas envelhecidas das cartas de vinhos que se tem verificado na restauração.

O preço elevado das aguardentes vínicas envelhecidas, associado ao reduzido poder de compra do seu principal mercado, que é o mercado nacional, surge também como dificuldades que se colocam ao sector. A falta de promoção/publicidade das aguardentes vínicas envelhecidas, em grande parte devida ao reduzido volume produzido e comercializado, por um lado, dificultam a venda em mercados externos e, por outro lado, colocam estes produtos numa posição de desvantagem quando sujeitos à concorrência com outras bebidas espirituosas. Um outro factor referido relaciona-se com o papel das políticas europeias; sendo estas fortemente influenciadas por países do Norte e Leste da Europa, não-produtores de vinho, com padrões de consumo diferentes e políticas mais proibicionistas no que se refere ao consumo de álcool e mais intervencionistas no que se refere à alimentação em geral, existe algum receio de que venham a impor cada vez mais entraves à produção e consumo de aguardentes vínicas.

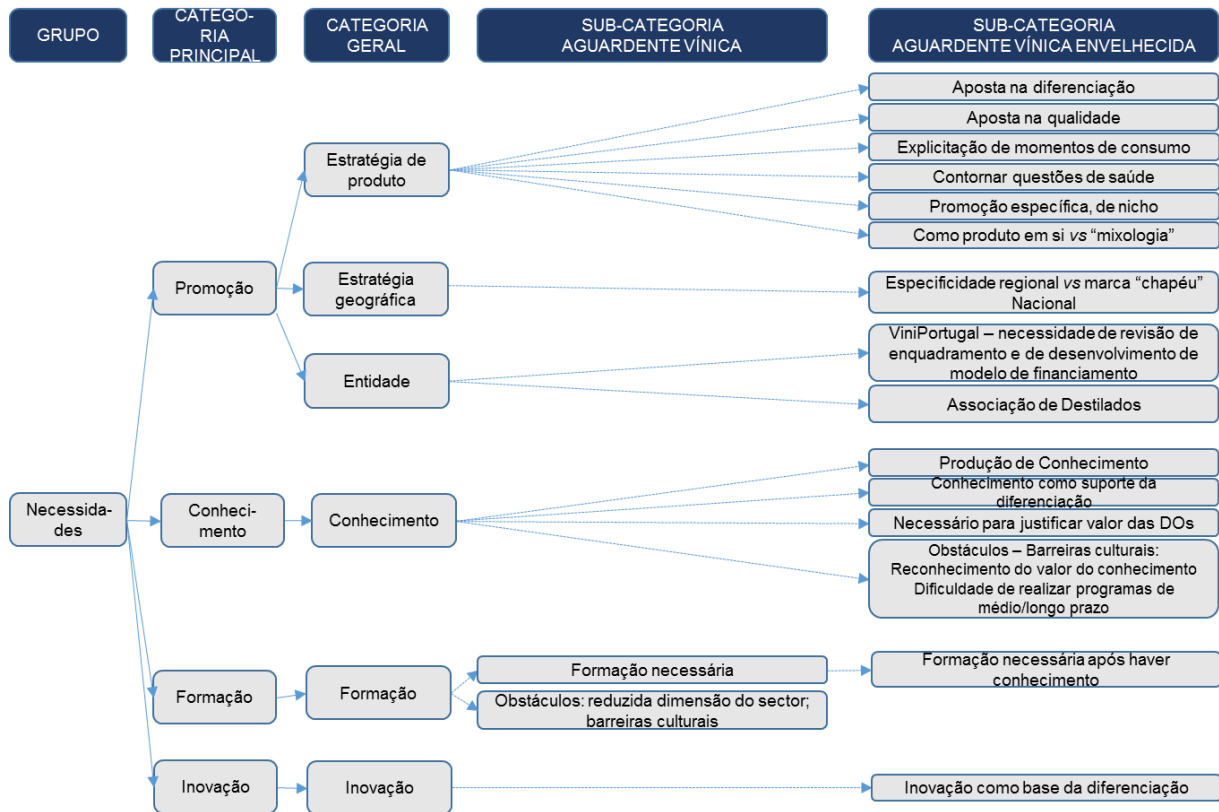
No que se refere especificamente à produção industrial de aguardente vínica, um dos aspectos focados prende-se com a relação existente entre o mercado da aguardente para beneficiação do Vinho do Porto e o mercado da aguardente vínica para envelhecimento. A este respeito, a recente flexibilização que veio possibilitar a utilização de aguardentes de origem vitícola para esse fim (ou seja, possibilitando o uso de aguardente produzida a partir de bagaços e borras) é vista como um factor de desestabilização de preços uma vez que provoca desequilíbrio entre os preços das aguardentes vendidas para enriquecimento de Vinho do Porto comparativamente à aguardente vínica para envelhecimento (esta última produzida obrigatoriamente por destilação de vinho, com custos de produção mais elevados).

Por último, surgem algumas questões relativas à produção, como os custos, a matéria-prima e o associativismo. Relativamente aos custos, a produção da aguardente vínica envelhecida envolve um investimento elevado (matéria-prima - destilado vínico); instalações e madeiras para envelhecimento; perdas consideráveis (essencialmente por evaporação) ao longo do tempo, com um período de recuperação consideravelmente alargado. A falta de disponibilidade de aguardentes de qualidade para envelhecer é apontada como um problema por alguns dos inquiridos, em parte pelo facto de não se produzirem vinhos de base especificamente para aguardente. Este problema agrava-se com o abandono de muitos produtores, tanto de pequena dimensão como de maior relevância como é o caso do fim da produção pelo IVV. A falta de vinhos de qualidade para destilar é também referida como um entrave pelas grandes destilarias, em parte relacionada com o fim das ajudas comunitárias à destilação. A falta de associativismo do sector é apontada como um factor negativo, manifestando-se no reduzido

número de associados da única associação de produtores existente em Portugal (AND) e na sua consequente falta de representatividade.

No que refere às necessidades sentidas pelo sector (Figura 4-13), as questões referidas foram agrupadas em quatro categorias principais: “Promoção”; “Conhecimento”; “Formação” e “Inovação”.

Figura 4-13. Mapa conceptual do Grupo “Necessidades”.

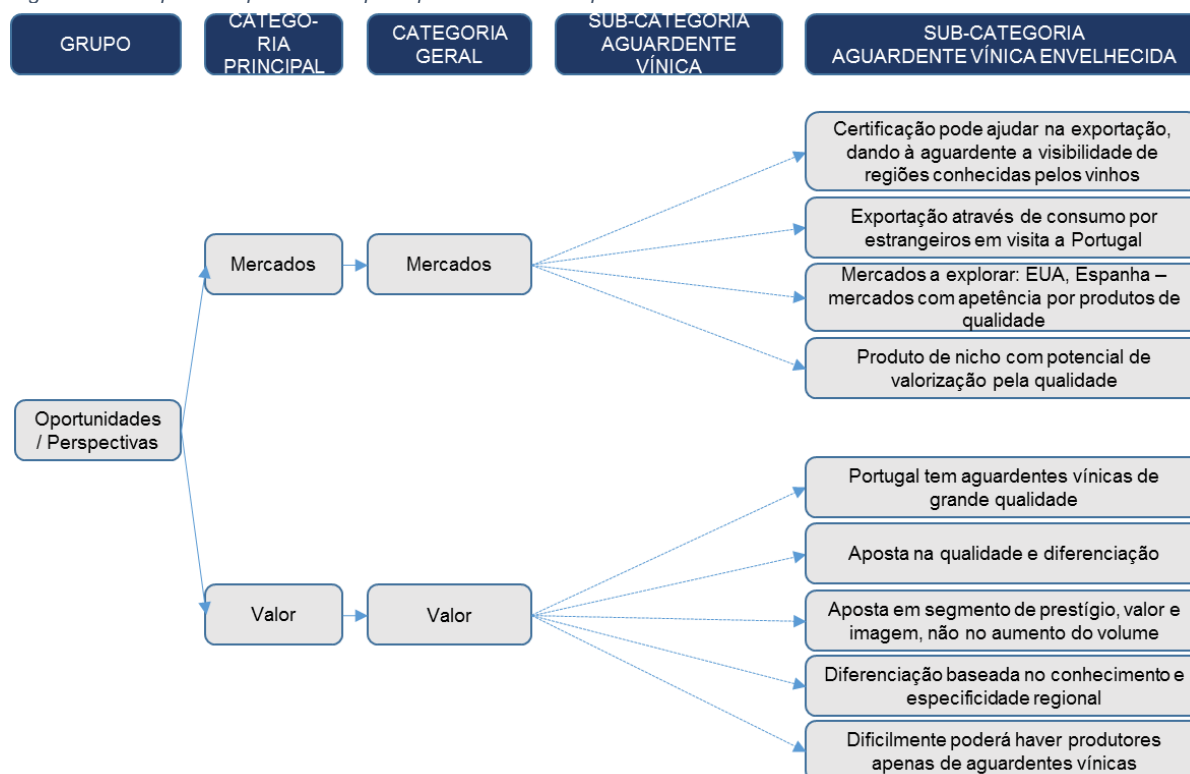


Quanto à promoção foram focados diversos aspectos, nem sempre consensuais. Aspectos apontados como relevantes na categoria geral designada por “Estratégia de produto” incluíram uma aposta na diferenciação e na qualidade, promovendo produtos de nicho; a necessidade de promover uma associação a momentos específicos de consumo; e a relevância de encontrar formas de lidar com as questões relacionadas com a saúde (por exemplo, promovendo eventuais efeitos benéficos do consumo moderado fundamentados em estudos científicos). Foram identificadas opiniões diferentes quanto à forma de apresentação do produto (promoção da aguardente vínica envelhecida como produto em si mesmo ou no contexto da “mixologia” – inclusão em cocktails) e quanto ao foco a adoptar (especificidades regionais em oposição à promoção de uma marca “chapéu” - “Aguardentes de Portugal”). Relativamente à entidade promotora, devido ao reduzido volume da maioria das pequenas produções, revelou-se consensual a vantagem de se centralizar uma eventual promoção específica para aguardentes vínicas numa entidade representativa do sector. Para este efeito, foram referidas pelos inquiridos a AND e a ViniPortugal, embora reconhecendo que no caso desta última poderia ser necessário proceder a uma revisão do enquadramento da sua actuação (actualmente limitada ao vinho) e ao desenvolvimento de um modelo de financiamento adequado.

A produção de conhecimento foi referida como uma necessidade do sector, para suporte tanto de uma estratégia de diferenciação dos produtos como da justificação (a nível político e ao consumidor) da relevância das Denominações de Origem. A este respeito foi reconhecida a existência de importantes barreiras culturais no nosso país, como o reduzido valor atribuído ao conhecimento e a dificuldade de justificar e implementar projectos a médio/longo prazo (essenciais para o desenvolvimento de trabalhos de base científica). A formação profissional foi identificada como necessidade, ainda que considerando que se deve basear no conhecimento produzido e que a sua operacionalização é difícil devido à reduzida dimensão do sector e às barreiras culturais existentes à semelhança do que se passa com o conhecimento. A inovação foi também identificada como uma necessidade, e entendida como devendo estar na base da diferenciação quer ao nível de produto quer da imagem.

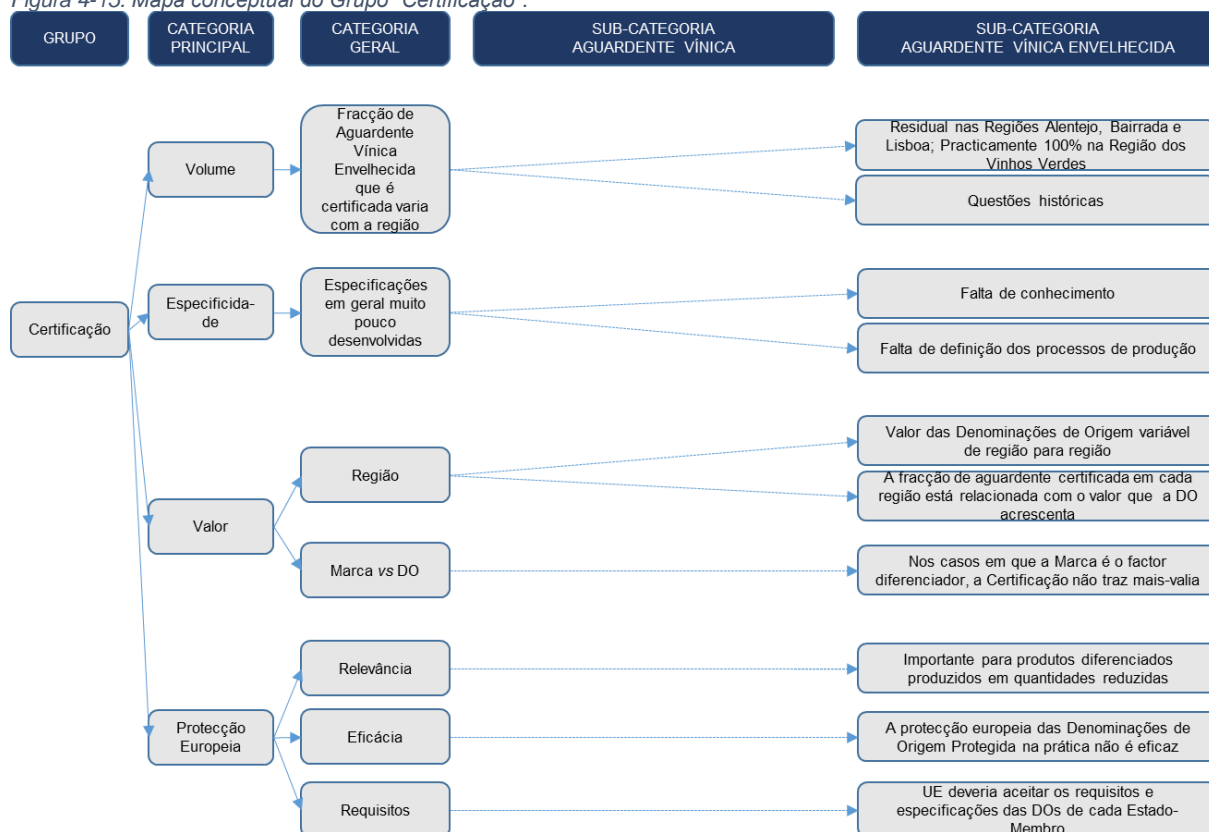
O Grupo “Oportunidades/Perspectivas” (Figura 4-14) agrega duas categorias, designadas como “Mercados” e “Valor”, que foram referidas apenas em associação com a sub-categoria “Aguardente Vínica Envelhecida”. Na categoria “Mercados” foram incluídas questões relacionadas com a comercialização. De um modo geral, a Aguardente Vínica Envelhecida é vista como um produto de nicho, em que o potencial de valorização se relaciona mais com a qualidade do que com a quantidade. Foi referido que actualmente a venda a consumidores estrangeiros se verifica principalmente por via do consumo interno, o que pode ser visto como uma oportunidade de promover o produto no exterior através daqueles que nos visitam. A certificação foi identificada como potencialmente útil na promoção da exportação, por associar à aguardente o conhecimento que os consumidores já têm das regiões através dos vinhos. Como mercados externos a explorar foram referidos os Estados Unidos da América (EUA) e Espanha, por se tratar de países que em geral demonstram apetência por produtos de qualidade.

Figura 4-14. Mapa conceptual do Grupo “Oportunidades/Perspectivas”.



Em relação à categoria “Valor” foi praticamente consensual a ideia de que Portugal produz aguardentes vínicas envelhecidas de grande qualidade, e que a aposta neste sector deverá sempre passar por produtos de qualidade, diferenciados, com elevado valor e dirigidos a um segmento de prestígio. A diferenciação deverá ter por base o conhecimento, a especificidade regional e a imagem. O papel e relevância das Denominações de Origem (Figura 4-15. Grupo “Certificação”) foram amplamente abordados, embora na interpretação deste resultado deva ser considerado que a maioria dos inquiridos representa as Comissões Vitivinícolas Regionais, organismos responsáveis pela Certificação. Relativamente à certificação dos produtos comercializados, verificou-se haver uma grande variação na fracção de aguardente vínica envelhecida que é sujeita a este procedimento, de região para região, sendo esse valor apontado como residual nas Regiões Vitivinícolas do Alentejo, Bairrada e Lisboa e de praticamente 100% na Região dos Vinhos Verdes. Esta variação regional verifica-se igualmente no valor atribuído à certificação e à importância relativa da Marca em questão quando comparada com a mais-valia das Denominações de Origem. Questões históricas foram apontadas como possíveis razões para estas diferenças. No que respeita aos Cadernos de Especificações, os inquiridos referem que de uma forma geral estes se encontram pouco desenvolvidos, o que relacionam com a falta de conhecimento existente sobre as especificidades regionais dos produtos e respectivos processos de produção.

Figura 4-15. Mapa conceptual do Grupo “Certificação”.



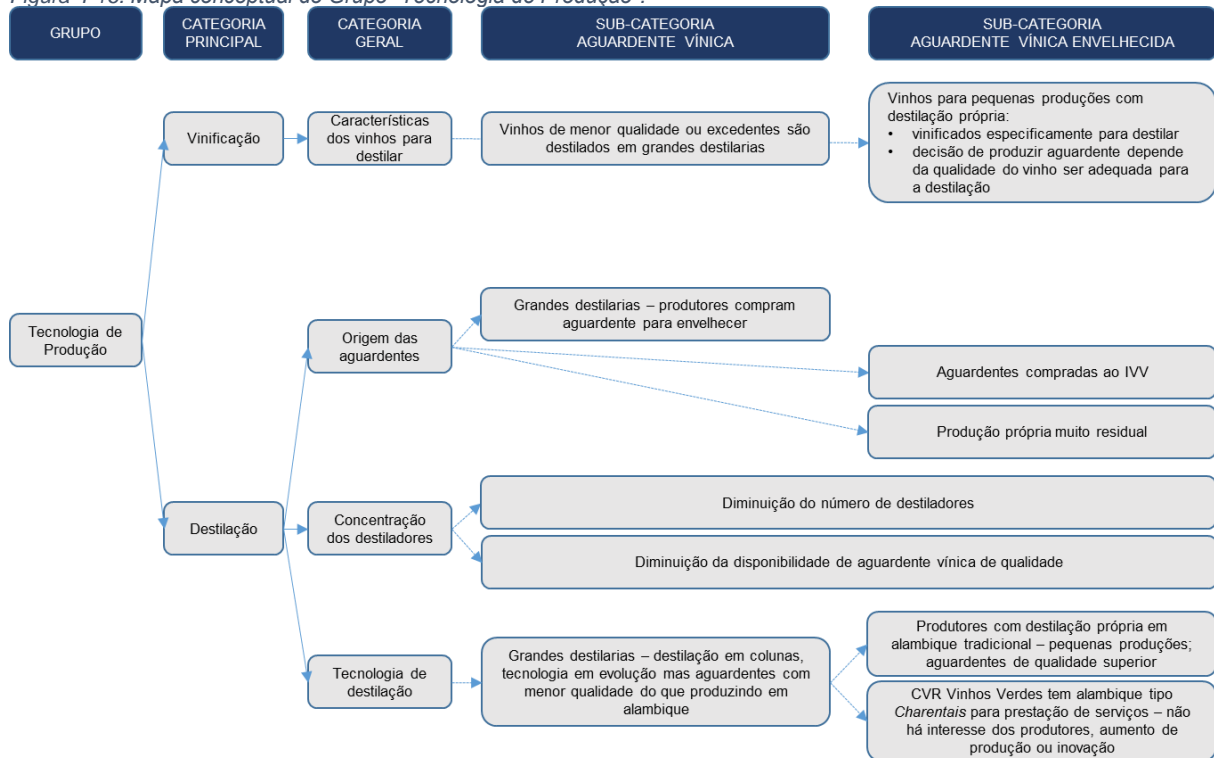
Um outro aspecto focado relaciona-se com a questão da Protecção Europeia. Se, por um lado, esta vertente é vista como relevante no caso de produtos diferenciados com reduzidos volumes de produção (como é o caso das Aguardentes Vínicas Envelhecidas em Portugal), por outro foram levantadas questões quanto à eficácia da protecção e quanto às exigências impostas pela UE (a nível de requisitos

e especificações), que em muitos casos são superiores às impostas pelas entidades certificadoras nacionais.

No Grupo “Tecnologia de Produção” (Figura 4-16) incluíram-se as questões específicas relacionadas com a vinificação e com a destilação.

No que respeita à vinificação, foram referidos aspectos relacionados com as características dos vinhos para destilar. De acordo com a opinião dos inquiridos, enquanto nas destilarias industriais são essencialmente destilados vinhos excedentários (em alguns casos vinhos de menor qualidade), de certa forma em linha com o que se verificava até meados da década de 1980, os pequenos produtores de aguardente vínica que produzem os vinhos destinados à destilação tendem a vinificar independentemente os vinhos para esse efeito. Neste último caso a vinificação segue procedimentos adequados à destilação posterior dos vinhos e, em geral, a decisão de produzir aguardente é apontada como dependendo da qualidade do vinho produzido no ano ser adequada para este fim.

Figura 4-16. Mapa conceptual do Grupo “Tecnologia de Produção”.

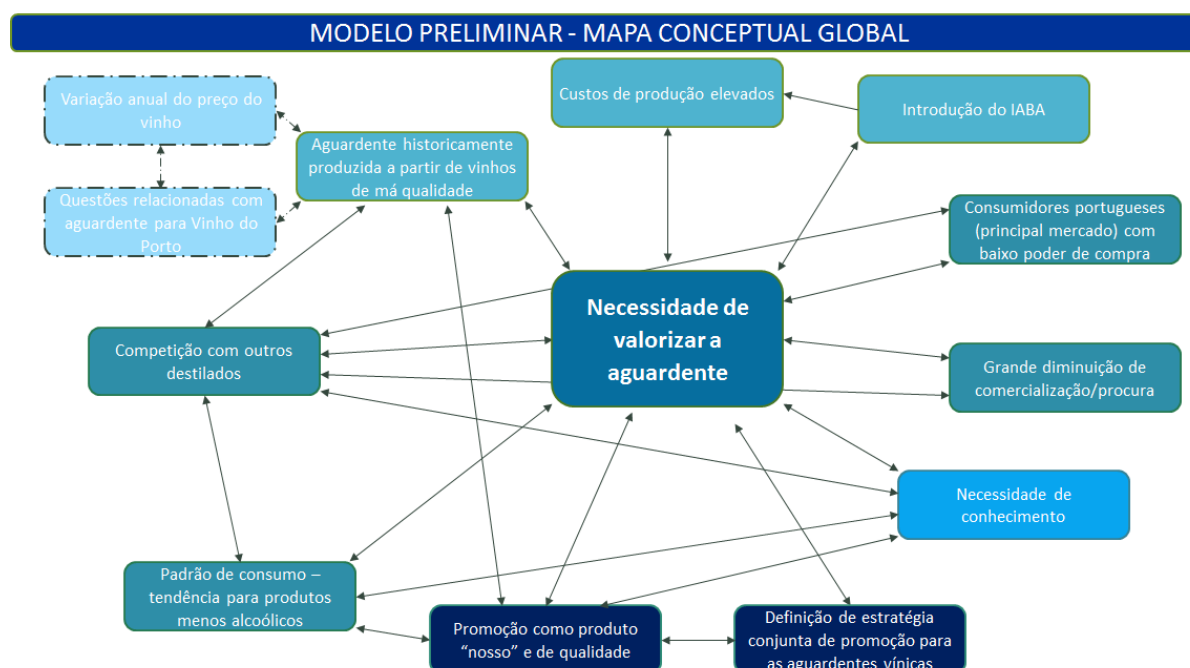


Relativamente à destilação, a concentração e diminuição do número de destiladores (incluindo o fim da produção de aguardente pelo IVV) é identificada como uma das causas para a redução da disponibilidade de aguardente vínica de qualidade. Actualmente, a grande maioria dos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas compra a aguardente para envelhecer a grandes destilarias, sendo muito reduzido o número de produtores com destilação própria. Os que destilam produzem pequenas quantidades e utilizam alambiques tradicionais. De acordo com os inquiridos, esta forma de destilação origina aguardentes de qualidade superior, apesar da inovação que se observa ao nível da tecnologia de destilação em colunas industriais utilizadas pelas grandes destilarias.

Como resumo dos resultados dos diferentes Grupos descritos, conjuntamente com o Grupo “Questões mais relevantes” em que se incluíram os aspectos referidos pelos inquiridos como sendo os mais importantes para a caracterização e compreensão do sector, elaborou-se o Mapa Conceptual Global

representado na Figura 4-17. 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, disponibilidade e variação de preços da matéria-prima), ao consumo (baixo poder de compra do principal mercado; 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 demonstra a sua inter-dependência, permitindo analisar e avaliar os potenciais efeitos de cada um dos factores sobre os restantes.

Figura 4-17. Mapa conceptual global desenhado a partir da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.



4.3. Inquérito por questionário

4.3.1. Respostas e caracterização dos produtores (Módulo 1)

Com vista à aplicação dos questionários contactaram-se os produtores de aguardentes vínicas envelhecidas que foram identificados da forma descrita no ponto 3.2.2.1.2.2. Identificaram-se 56 produtores e 102 marcas comercializadas (Tabela 4-1). A listagem completa dos produtores, contactos realizados e respostas obtidas apresenta-se na Tabela 7-20 (7.7. Anexo 7).

Tabela 4-1. Número de produtores e de marcas de aguardente vínica envelhecida por região vitivinícola

Região	Nº de produtores	Nº de marcas
Alentejo	4	6
Bairrada	14	34
Dão	2	2
Douro	7	8
Lisboa	8	13
Lourinhã	2	3
Península de Setúbal	3	3

Região	Nº de produtores	Nº de marcas
Tejo	3	4
Vinhos Verdes	14	25
Não definido	2	4
Nº total de produtores*	56	102

* O número total de produtores não corresponde à soma do número de produtores por região vitivinícola (59) devido ao facto de três deles desenvolverem esta atividade em duas regiões vitivinícolas.

Para todos os produtores o primeiro contacto foi realizado por correio electrónico. Nos casos em que não se obteve resposta, realizaram-se contactos telefónicos para seguimento. As datas de contacto(s) indicadas na Tabela 7-20 (7.8. Anexo 8) referem-se aos contactos realizados até ser obtida uma resposta ou até ao último contacto que se realizou no dia 11/03/2020 e em que se reforçou o pedido de resposta e se informou que o prazo para inclusão de respostas seria o dia 16/03/2020. Na coluna “Disponibilidade” indica-se se o produtor manifestou disponibilidade para realização presencial do questionário (“Entrevista”), para resposta ao questionário enviado por correio electrónico (“Questionário”), se se declarou indisponível para responder por qualquer das formas (“Indisponível”) ou se não foi possível obter qualquer resposta (“Sem resposta”). Um dos produtores informou que já não comercializa aguardente vínica envelhecida tendo sido classificado, a este respeito, como “Não se aplica”.

Na coluna “Resposta” indica-se se o produtor respondeu ou não ao inquirido; o modo de resposta (por correio electrónico ou entrevista) incluiu-se na coluna “Tipo de resposta”. Na coluna “Data de resposta” indica-se a data da entrevista ou a data de recepção do correio electrónico com o questionário preenchido e em “Local de resposta” inclui-se o local da entrevista ou o local indicado pelo inquirido no questionário. Na coluna “Inquirido” apresenta-se o nome e o cargo do respondente.

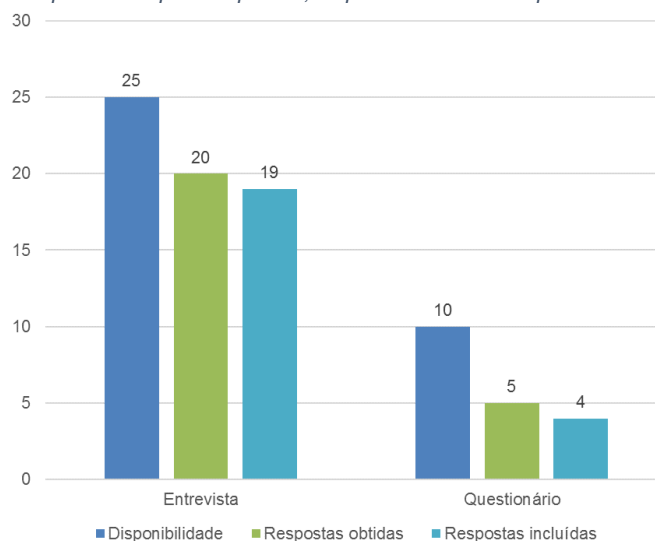
Quanto à disponibilidade demonstrada para responder ao questionário, de entre os 56 produtores contactados, 35 (63%) mostraram-se inicialmente disponíveis (25 em contexto de entrevista e 10 por correio electrónico), 8 (14%) declararam-se indisponíveis e 12 (21%) não responderam a nenhum dos contactos (Tabela 4-2).

Tabela 4-2. Disponibilidade dos produtores de aguardentes vínicas para responder ao questionário e modo de aplicação do questionário

Disponibilidade para responder e modo de aplicação do questionário	Nº de produtores	%
Disponível - Entrevista	25	45%
Disponível - Questionário	10	18%
Indisponível	8	14%
Sem resposta	12	21%
Não se aplica	1	2%
TOTAL	56	100%

Realizaram-se 20 entrevistas das 25 inicialmente previstas (quatro não realizadas por impossibilidade do produtor ou do entrevistador nas datas previstas), mas apenas se incluem os resultados de 19 devido à não autorização de um dos produtores após a realização da entrevista. Em um dos casos em que a entrevista não se realizou, o produtor respondeu posteriormente por correio electrónico. 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 (Tabela 7-20 (7.8. Anexo 8)). No total apresentam-se 23 respostas, que correspondem a 42% dos 55 produtores de aguardentes vínicas envelhecidas identificados (um dos produtores referiu já não comercializar este produto) (Figura 4-18).

Figura 4-18. Disponibilidade dos produtores para responder, respostas obtidas e respostas incluídas, por tipo de resposta.



Verificou-se que a percentagem de respostas obtidas (relativamente à disponibilidade manifestada para responder) foi bastante superior no caso das entrevistas (resposta de 80% dos produtores disponíveis) quando comparada com os questionários por correio electrónico (50% de respostas). Esta observação está de acordo com o que é referido por de Vaus (2002) e apoia a opção tomada de dar preferência à aplicação do questionário através de entrevista como indicado no ponto 3.2.2.1.2.1.

No que se refere à taxa de produtores que se declararam indisponíveis ou dos quais não foi possível obter qualquer resposta ao pedido de participação no estudo, interessa avaliar se tal pode ser associado a uma razão que indicie a possibilidade de se perder informação relevante ou de se verificar um enviesamento dos resultados obtidos (Oppenheim, 2000). Mais especificamente, interessa avaliar separadamente: i) os casos em que não se obteve qualquer resposta; ii) aqueles em que o produtor se mostrou indisponível; iii) aqueles em que apesar da disponibilidade demonstrada não foi possível obter resposta ao questionário. Por outro lado, importa ponderar se em qualquer dos casos a não participação se pode dever a razões relacionadas com o estudo (caso em que deveremos suspeitar da possibilidade de enviesamento dos resultados) ou se se trata de razões “situacionais” (como doença, indisponibilidade pontual por motivos relacionados com o trabalho, etc.), caso em que não haverá motivo para pressupor a possibilidade de enviesamento dos resultados obtidos.

Relativamente aos produtores que se mostraram indisponíveis e/ou que não responderam aos contactos realizados, a análise de cada uma das situações tanto tendo em vista a identificação de eventuais factores susceptíveis de poderem enviesar os resultados (como por exemplo a região vitivinícola, a dimensão do produtor, o tipo de produção) como ponderando as razões invocadas para a não participação, não parecem justificar uma preocupação com a validade do estudo. No que diz respeito às entrevistas, todos os casos em que os produtores se manifestaram disponíveis mas não se obteve resposta podem ser classificados como “situacionais”, pelo que não se espera que interfiram nos resultados; relativamente aos questionários, as respostas aos contactos realizados sugerem fortemente que a ausência de resposta se deveu a motivos que poderão ser classificados do mesmo modo (falta de tempo; falta de motivação; questões relacionadas com a organização das estruturas dirigentes).

4.3.2. Módulo 2 – Caracterização do estado do sector

4.3.2.1. Aspectos gerais

Relativamente à percepção sobre a dinâmica do sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal, 10 (43%) produtores consideraram estar em crescimento, 8 (35%) em estagnação e 5 (22%) em decréscimo (Tabela 7-21 (7.9. Anexo 9)).

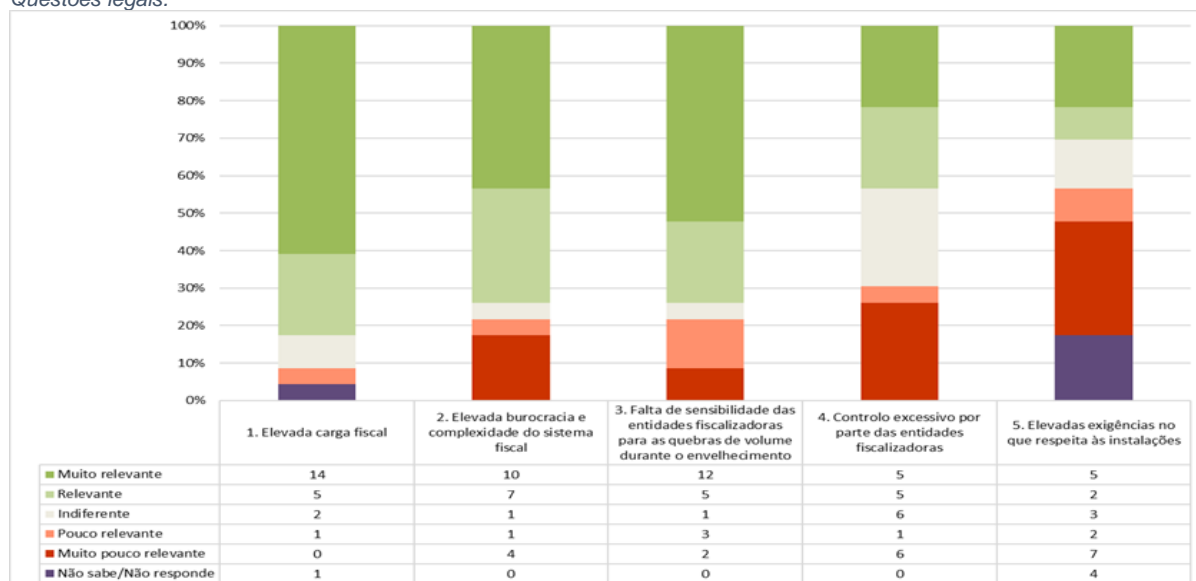
83% dos inquiridos concordaram com a afirmação “As Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho”; 87% com haver falta de investimento no sector; 78% com haver falta de inovação e apenas 65% consideraram haver falta de interesse (Tabela 7-23 (7.9. Anexo 9)). Relativamente à questão de se tratar de um sector de nicho foi referido que tal não se verifica para todos os produtos, mas apenas para os de valor mais elevado. Quanto ao interesse e investimento, enquanto a falta de interesse foi relacionada com a quase total ausência de novos produtores e explicada pelas dificuldades de entrada no sector, a falta de investimento foi referida em relação aos produtores activos e foi justificada pelos reduzidos volumes, que dificilmente suportam a realização de investimentos.

No que se refere ao crescimento do sector, 52% concordaram com a afirmação “O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento”. A frase “A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes vínicas” apenas obteve a concordância de 47% dos respondentes ao inquérito (Tabela 7-23 (7.9. Anexo 9)).

4.3.2.2. Dificuldades e constrangimentos

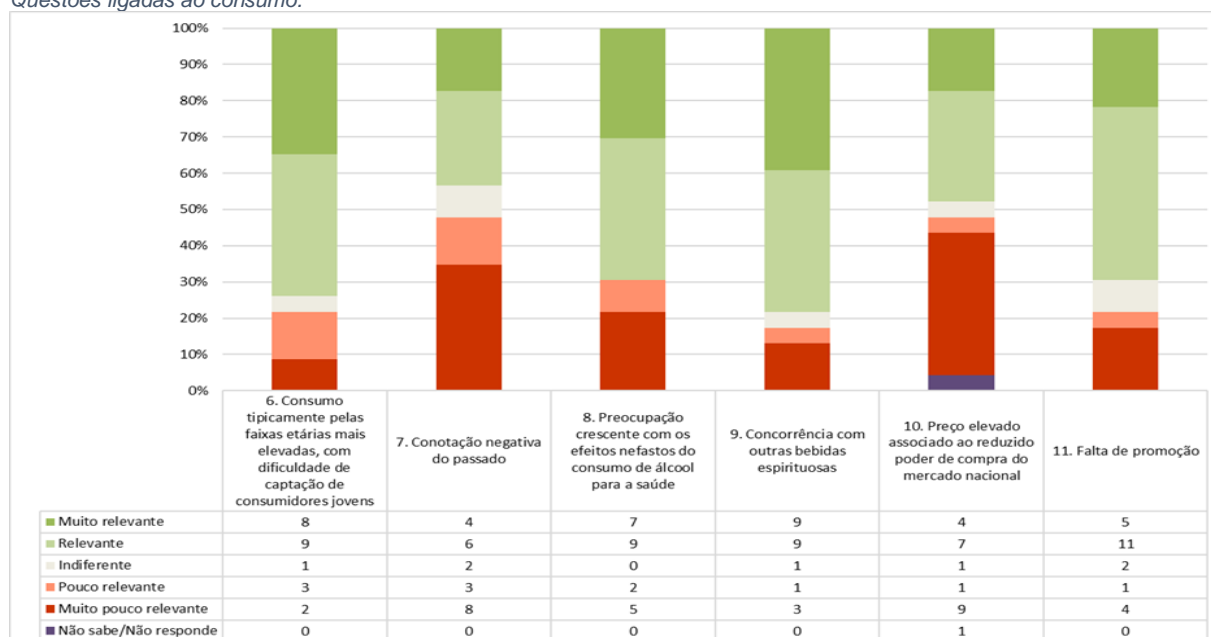
Quando inquiridos sobre as dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector, no que respeita às questões legais, foram consideradas mais relevantes (Figura 4-19 e Tabela 7-25 (7.9. Anexo 9)): a elevada carga fiscal (83% dos inquiridos consideraram esta questão relevante ou muito relevante); a elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal; a falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento (ambas com 74% das respostas “relevante” ou “muito relevante”). Apenas 43% dos respondentes classificaram o controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras como “relevante” ou “muito relevante” e as exigências no que respeita às instalações foram, na grande maioria das respostas (70%) consideradas pouco ou muito pouco relevantes. O número relativamente elevado de produtores que não responderam à questão relativa às instalações poderá explicar-se pelo facto de este problema se relacionar essencialmente com as instalações para a destilação, processo que é realizado por um número reduzido de produtores (*vide* 4.3.3.5.).

Figura 4-19. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões legais.



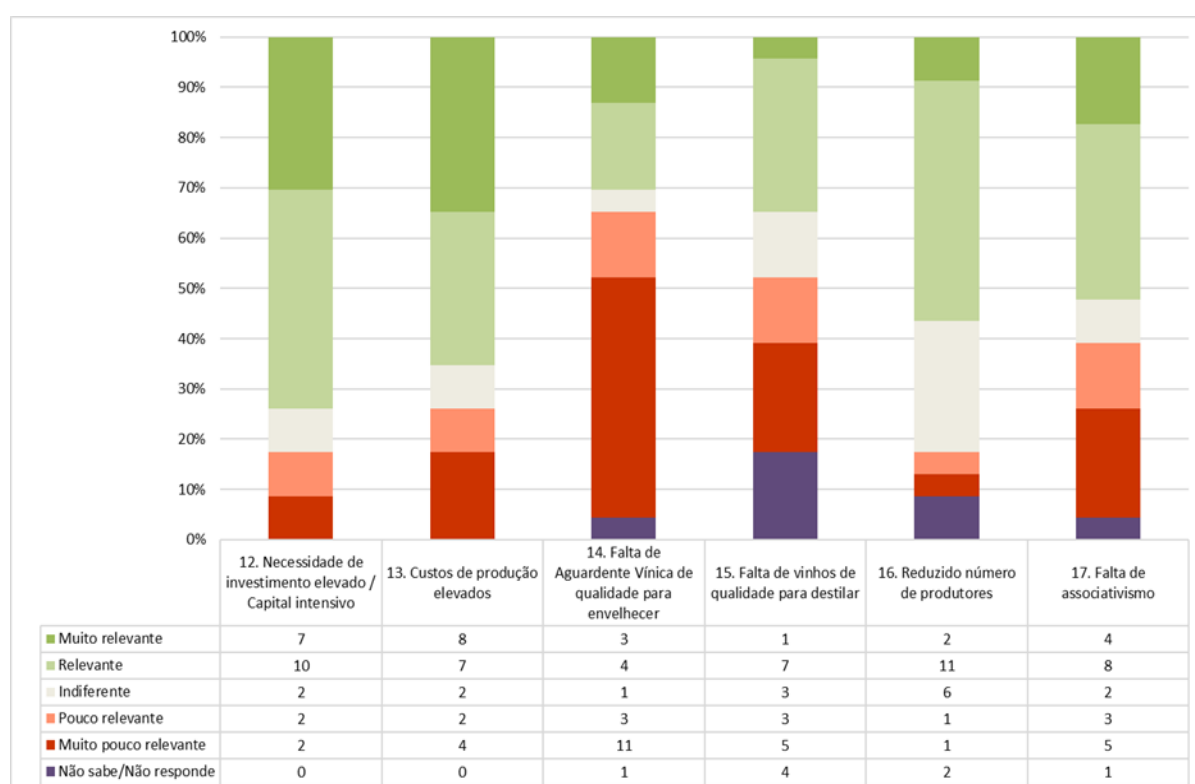
Relativamente às questões ligadas ao consumo (Figura 4-20 e Tabela 7-25 (7.9. Anexo 9)), a concorrência com outras bebidas espirituosas, a dificuldade de captar consumidores de gerações mais jovens, a preocupação com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde e a falta de promoção foram as consideradas como muito relevantes ou relevantes por maior número de produtores (78%, 74%, 70% e 70%, respectivamente). O preço elevado, associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional, foi considerado como tendo relevância por menos de metade dos inquiridos (48%), tendo sido indicado como muito relevante apenas por 17%. A “conotação negativa do passado” (vide 4.2.) foi o aspecto ao qual os respondentes atribuíram menor relevância (43% classificaram esta afirmação como relevante (26%) ou muito relevante (17%)). Foi referido por alguns produtores que a conotação negativa se verificava em relação à aguardente bagaceira e não às aguardentes víquicas envelhecidas, o que poderá justificar a reduzida relevância atribuída a esta questão.

Figura 4-20. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões ligadas ao consumo.



No que se refere às questões relacionadas com a produção (Figura 4-21 e Tabela 7-25 (7.9. Anexo 9)), a maior relevância foi associada à necessidade de investimento elevado e de capital intensivo e aos elevados custos de produção (74% e 65% das respostas “muito relevante” ou “relevante”, respectivamente). A existência de um número reduzido de produtores e a falta de associativismo foram considerados como constrangimentos ou dificuldades relevantes para o sector por pouco mais de metade dos inquiridos (57% e 52%, respectivamente, avaliaram estes aspectos como relevantes ou muito relevantes). A falta de matéria-prima (“falta de aguardente vínica de qualidade para envelhecer”) foi o factor entendido como menos relevante pelos produtores que responderam ao questionário – apenas 13% classificaram este aspecto como muito relevante e 17% como relevante.

Figura 4-21. Respostas dos inquiridos às questões sobre dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector - Questões relacionadas com a produção.



Analisando conjuntamente os resultados de todas as questões, e agregando as categorias “Muito relevante” e “Relevante” podemos observar (Figura 4-22) que os factores considerados por maior percentagem de inquiridos como tendo relevância, no que se refere às dificuldades sentidas e constrangimentos colocados ao sector, são a elevada carga fiscal, seguida da concorrência com outras bebidas espirituosas; em terceiro lugar, com o mesmo peso, ocorrem a elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal, a falta de sensibilidade para as quebras de volume por parte das entidades fiscalizadoras, a dificuldade em captar consumidores jovens e a necessidade de investimento elevado. Como menos relevantes surgem a falta de matéria-prima (tanto de vinhos de qualidade para destilar como de aguardente de qualidade para envelhecer) e as exigências relativas às instalações.

Figura 4-22. 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.

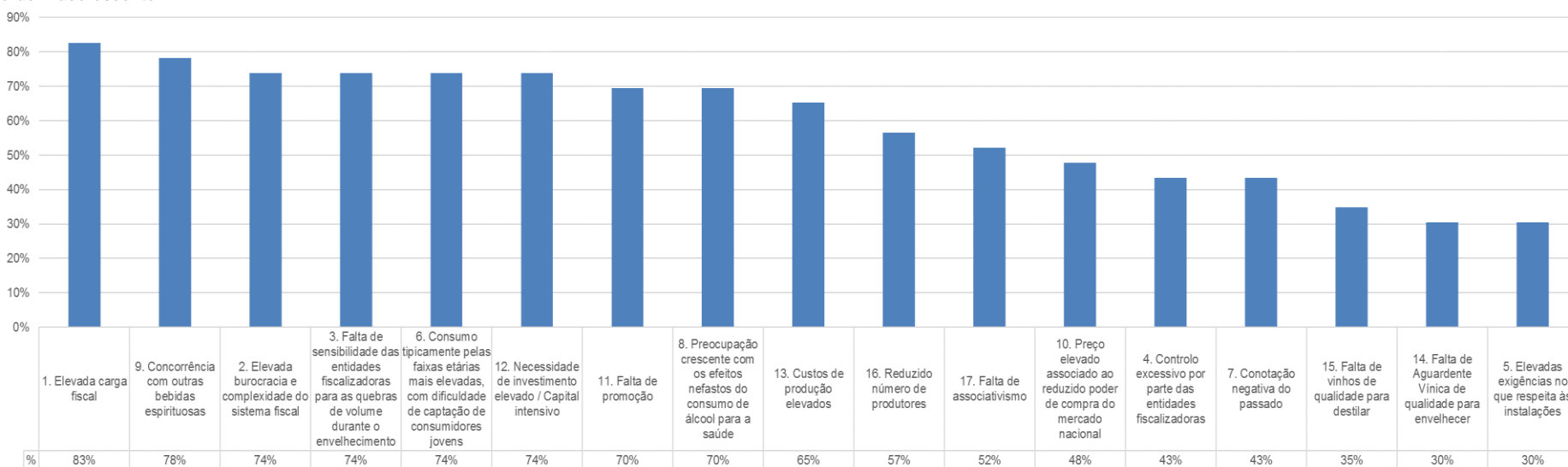
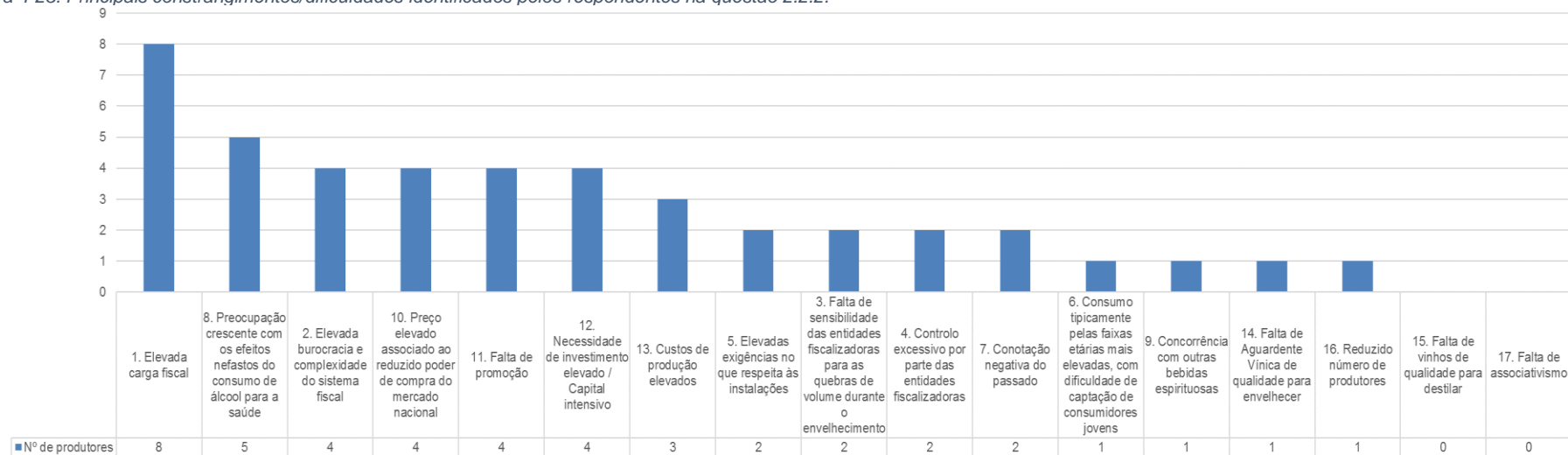


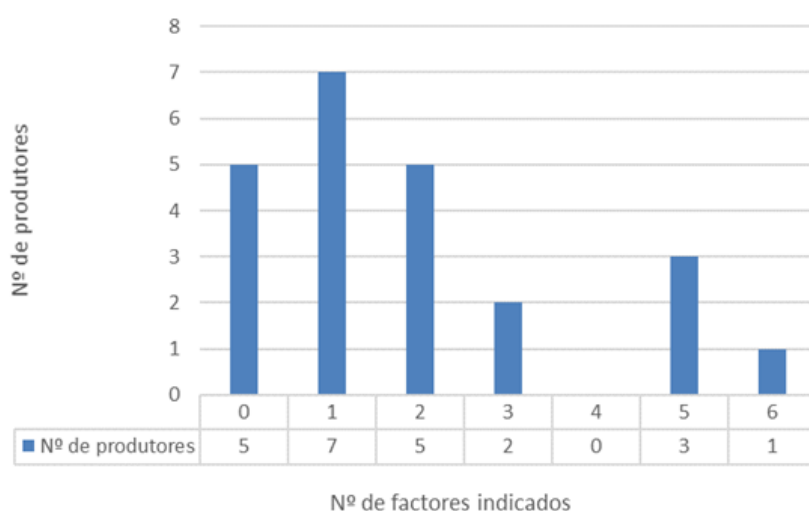
Figura 4-23. Principais constrangimentos/dificuldades identificados pelos respondentes na questão 2.2.2.



Na questão 2.2.2 solicitou-se a indicação dos cinco principais constrangimentos/dificuldades, de entre os enunciados na questão anterior (2.2.1.). Os resultados da análise conjunta, agregando as categorias “Muito relevante” e “Relevante”, apresentam-se na Figura 4-23 e mostram que os dois factores mais referidos foram a elevada carga fiscal e a preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde. Em terceiro lugar encontram-se, com igual número de referências, a elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal, o preço elevado, a falta de promoção e a necessidade de investimento elevado/capital intensivo.

Como se pode observar na Figura 4-24, o número de inquiridos que não respondeu a esta questão, ou indicou apenas um ou dois factores foi muito elevado (83%), sendo bastante reduzido o número de respostas incluindo os cinco factores solicitados (apenas três produtores). Um produtor indicou seis factores (apesar de serem solicitados apenas cinco).

Figura 4-24. Questão 2.2.2. - Nº de factores indicados por produtor inquirido



A este respeito é de referir que, durante as entrevistas para aplicação do questionário, se verificou que muitos dos produtores comentaram e discutiram com maior ou menor profundidade as questões colocadas na pergunta 2.2.1., não se limitando a classificar as afirmações de acordo com a escala proposta (os comentários recolhidos relativamente à questão 2.2.1. são apresentados conjuntamente com as respostas à questão 2.2.3.– Tabela 4-3). Por este motivo, em grande número de casos a questão 2.2.2. foi entendida como redundante ou irrelevante, o que justifica o reduzido número de respostas. Em face destes resultados, a comparação entre os resultados obtidos nas questões 2.2.1. e 2.2.2. não se considerou adequada.

Na pergunta 2.2.3. do questionário, solicitou-se a indicação de outros factores, para além dos enunciados, que o inquirido identificasse como constrangimentos/dificuldades que se colocam ao sector das aguardentes vínicas envelhecidas. As respostas a esta questão são apresentadas na Tabela 4-3 conjuntamente com os comentários realizados pelos respondentes na resposta à questão 2.2.1. A falta de conhecimento dos consumidores relativamente às aguardentes de origem vitícola e a sua relevância para a valorização das aguardentes vínicas envelhecidas como produtos de elevada qualidade foi a questão mais referida pelos produtores, tendo sido identificada por oito dos 23 inquiridos (35%).

Tabela 4-3. Descrição das respostas dadas à questão 2.2.3.

Identificação de outros factores identificados como constrangimentos/dificuldades que se colocam ao sector das aguardentes víquicas em Portugal

Questões identificadas como dificuldades/constrangimentos ao sector	Nº de inquiridos que refere a questão
Falta de conhecimento/informação dos consumidores sobre as aguardentes de origem vitícola (bagaceira <i>versus</i> vínica; factores de qualidade; como consumir; tecnologia de produção) afecta negativamente a valorização dos produtos de qualidade	8
Falta de conhecimentos técnicos das equipas que fiscalizam no terreno	5
Álcool e condução	5
Disponibilidade de aguardente de qualidade para envelhecer - há disponibilidade, a questão é o preço; o preço é elevado, o que encarece o produto final dificultando a sua comercialização	5
Disponibilidade de vinhos de qualidade para destilar - há disponibilidade, a questão é o preço e a regulação (quando deixa de haver regulação dos preços esta passa a ser determinada pelo mercado)	3
A falta de vinhos de qualidade para destilar depende essencialmente da zona vitivinícola	1
Falta de uma estratégia de promoção	2
Questões identificadas como relevantes na definição de uma estratégia de promoção: promoção como produto "trendy" e de "status"; mixologia como forma de atrair novos consumidores (e de faixas etárias mais jovens); ligação à gastronomia	3
O tempo necessário para a afirmação de uma marca ou produtor no mercado é longo; reconhece a importância da tradição e da existência de "marcas" reconhecidas como estando associadas a produtos de elevado valor e qualidade, como por exemplo Cognac ou Lourinhã	2
Padrões de consumo - o consumo de aguardente vínica envelhecida está associado a momentos de convívio com amigos e família; alterações do estilo de vida (falta de tempo, isolamento social, menor convívio) penalizam este tipo de consumo	2
Dificuldades de acesso à actividade - Falta de conhecimento sobre práticas e procedimentos legais; falta de informação por parte das autoridades, que alegam que a responsabilidade é do produtor (sugere-se a realização de sessões informativas pelas entidades oficiais); dificuldade de legalizar uma nova actividade pelo elevado número de entidades envolvidas	2
Dificuldades de acesso à actividade - obrigatoriedade de declaração pela internet e prazo muito reduzido para a entrega de declarações de introdução no consumo (24h)	1
IABA – questão da dupla tributação	2
Valor aceite para a diminuição de teor alcoólico ao longo do envelhecimento ("quebras") – importância do conhecimento dos procedimentos relativos à declaração e justificação destes valores perante as entidades oficiais. Conhecendo estes procedimentos os valores tornam-se perfeitamente aceitáveis	2
Controlo pouco adequado à realidade (exemplo: exigência de pagamento de exigido para garrafas partidas e para ofertas)	1
Fiscalização pela negativa, ou seja, com efeitos repressores e não educativos	1
Processo de verificação técnica demasiado demorado e burocrático	1
Os limites legais para o intervalo admissível do título alcoométrico volúmico são demasiado estreitos (dificuldades na obtenção do mesmo valor em diferentes laboratórios)	1
Estatuto de pequena destilaria – limitação dos volumes produzidos <i>versus</i> comercializados	1
Concorrência - Whisky	3
Concorrência - Gin	2
Concorrência - Brandy	1
Associação excessiva das questões relacionadas com o álcool ao vinho e seus derivados (e não, por exemplo, à cerveja)	1
Associativismo - não funciona por individualismo dos produtores	1
Associativismo - não produz efeitos sobre as políticas	1
Associativismo - papel pode ser desempenhado pelas CVRs	1
Associativismo - papel pode ser desempenhado pela ACIBEV	1

Os aspectos enumerados relativamente à falta de conhecimento incluem a diferença entre aguardente vínica e bagaceira; a explicitação de formas e momentos de consumo; a tecnologia de produção das aguardentes víquicas envelhecidas e a sua importância para a obtenção de produtos de elevada qualidade. No que se refere a padrões de consumo, dois produtores referiram que as alterações actuais ao estilo de vida (falta de tempo, isolamento social) penalizam o consumo de aguardente vínica envelhecida, tradicionalmente associado a momentos de convívio familiar e com amigos. Em segundo lugar, por ordem de número de respondentes que fizeram alusão à questão (cinco respostas), aparece a falta de conhecimentos técnicos das equipas de fiscalização, identificada como sendo mais relevante do que o "controlo excessivo" referido na questão 2.2.1. Alguns produtores referiram mesmo que o controlo não é excessivo mas sim desadequado e pouco ajustado à realidade, o que associam à falta

de preparação técnica e de bom senso dos responsáveis pela fiscalização no terreno. Como exemplo é referida a exigência de pagamento de IABA para garrafas partidas e para ofertas e o desconhecimento da metodologia a utilizar para determinações básicas como o volume das vasilhas ou o título alcoométrico volúmico da aguardente. Um outro aspecto apontado, embora por apenas um produtor, residiu no facto de a fiscalização ser essencialmente repressiva em vez de educativa. O processo de verificação técnica é referido como demasiado demorado e burocrático (um produtor) e é ainda apontada a dificuldade de cumprimento do intervalo admissível para o título alcoométrico volúmico que na opinião de um dos produtores é demasiado reduzido tendo em consideração o facto de, por vezes, o resultado obtido através da análise em diferentes laboratórios não ser coincidente (um produtor). Apesar de 65% dos inquiridos terem considerado como relevante ou muito relevante a questão “Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento” é importante referir que dois dos produtores indicam que os valores definidos se tornam perfeitamente aceitáveis quando se conhecem e compreendem os procedimentos definidos pelas entidades competentes (IVV e AT) no que se refere à forma de declarar e justificar as perdas e quebras durante o processo de envelhecimento. No que se refere ao IABA, foi mencionada por dois produtores a questão da dupla tributação, uma vez que o IVA é calculado sobre o valor final do produto que já inclui o IABA. Um dos produtores fez notar, em relação ao estatuto das pequenas destilarias, que os limites anuais de álcool legalmente estabelecidos para a obtenção e manutenção desse estatuto deveriam referir-se aos volumes comercializados (e não aos produzidos, como definido actualmente), o que permitiria uma maior flexibilidade relativamente às variações anuais de produção. Relativamente às preocupações associadas ao consumo de álcool, cinco dos inquiridos mencionaram que, em sua opinião, a preocupação com os efeitos do álcool sobre a condução (maior fiscalização e efeitos visíveis a curto prazo) são mais relevantes do que os que se relacionam com os efeitos para a saúde. Um produtor aponta a questão da associação excessiva das questões relacionadas com o consumo de álcool ao vinho e seus derivados, quando comparado com outras bebidas alcoólicas, como por exemplo a cerveja. O terceiro aspecto também referido por cinco dos respondentes relaciona-se com a disponibilidade de aguardente de qualidade para envelhecer. A opinião manifestada é de que a falta de disponibilidade não representa um problema, mas sim o preço elevado que apresenta e que encarece o produto final dificultando a sua comercialização. A mesma questão se coloca relativamente à disponibilidade de vinhos para destilar, sendo referida por três produtores; um dos inquiridos refere ainda que a disponibilidade de vinhos para destilar depende essencialmente da zona vitivinícola em questão. A falta de uma estratégia de promoção para as aguardentes vnicas envelhecidas é referida por dois produtores como um constrangimento que se coloca ao sector, sendo identificados alguns tópicos a incluir na definição dessa estratégia (três produtores): a promoção como um produto moderno, da moda e de status; a associação à mixologia como forma de atrair novos consumidores (e de faixas etárias mais jovens) ou a ligação à gastronomia. No que se refere à concorrência com outras bebidas espirituosas, três produtores referem como mais relevante a competição com o whisky, dois com o gin e apenas um com o brandy. Relativamente ao acesso de novos produtores à actividade, as dificuldades que se colocam incluem, de acordo com os inquiridos, a dificuldade de obter informação sobre as práticas e procedimentos legais junto das numerosas entidades oficiais envolvidas (que alegam que

essa responsabilidade é do produtor em vez de promoverem formas de informar) (dois produtores), e o período de tempo (bastante longo) que é necessário para a afirmação de uma nova marca ou produtor no mercado realçando a importância da tradição e da existência de “marcas” reconhecidas como produtos de elevado valor e qualidade (como por exemplo Cognac ou Lourinhã). A obrigatoriedade de utilização de meios electrónicos para a apresentação das declarações de introdução no consumo, assim como o prazo reduzido para a sua entrega (24h), são também apontados como factores que dificultam a actividade, especialmente para produtores de reduzida dimensão. Por último, relativamente ao associativismo, foi referido que não tem efeitos positivos quer devido ao individualismo demonstrado pelos produtores (um produtor) quer por não produzir qualquer efeito sobre questões de natureza essencialmente política e de âmbito internacional que não são influenciáveis por associações de produtores (dando como exemplo o caso das grandes tabaqueiras) (um produtor). Foi ainda referido que esse papel poderia ser desempenhado por entidades já existentes como as CVRs (um produtor) ou a ACIBEV (um produtor).

4.3.2.3. Necessidades

Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das aguardentes víquicas 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 apresentam-se na Tabela 7-27 (7.9. Anexo 9) e representam-se graficamente na e Figura 4-25.

Figura 4-25. Número e percentagem de produtores que indicam cada uma das necessidades sentidas pelo sector, por ordem de relevância.

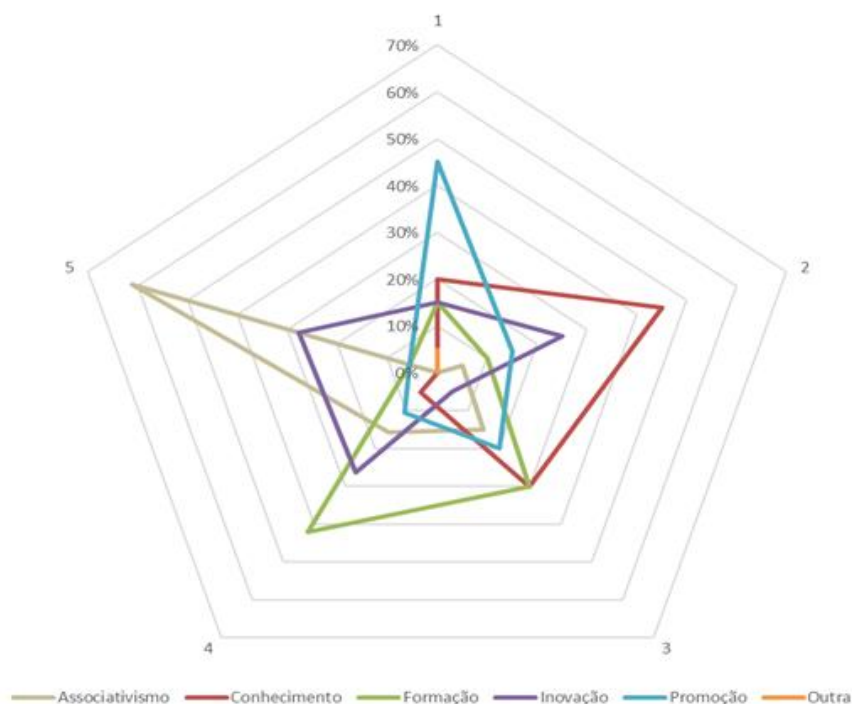


A percentagem de não-respondentes foi de 13% (3 produtores), um dos produtores identificou apenas quatro aspectos e outro apenas três. Observa-se que a promoção foi a necessidade identificada como mais relevante por um maior número de produtores (nove produtores, 45% das respostas), tendo 80% colocado 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. No que se refere à formação, 42% das respostas colocaram esta necessidade em quarto lugar e 30% em terceiro no que se refere à relevância para o sector. A necessidade de inovação foi classificada no nível 2 por 25% dos respondentes, no nível 4 por 26% e no nível 5 por 28%. 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.

A observação da Figura 4-26 permite concluir que a necessidade que mostrou menor dispersão nas respostas foi o associativismo, com maior expressão na categoria menos relevante, seguida da promoção que, ao contrário, teve o maior número de respostas na categoria mais relevante. O conhecimento recolheu o maior número de respostas nas categorias dois e três e a formação nos níveis três e quatro. A inovação foi a necessidade cuja relevância sentida pelos produtores apresentou maior dispersão, com todos os níveis abaixo dos 30% de respostas.

Figura 4-26. Percentagem de produtores que indicam cada uma das necessidades sentidas pelo sector.



Um dos produtores assinalou como mais relevante a hipótese “Outra”, tendo referido como necessidade mais relevante a qualidade da matéria-prima (aguardente vínica para envelhecimento).

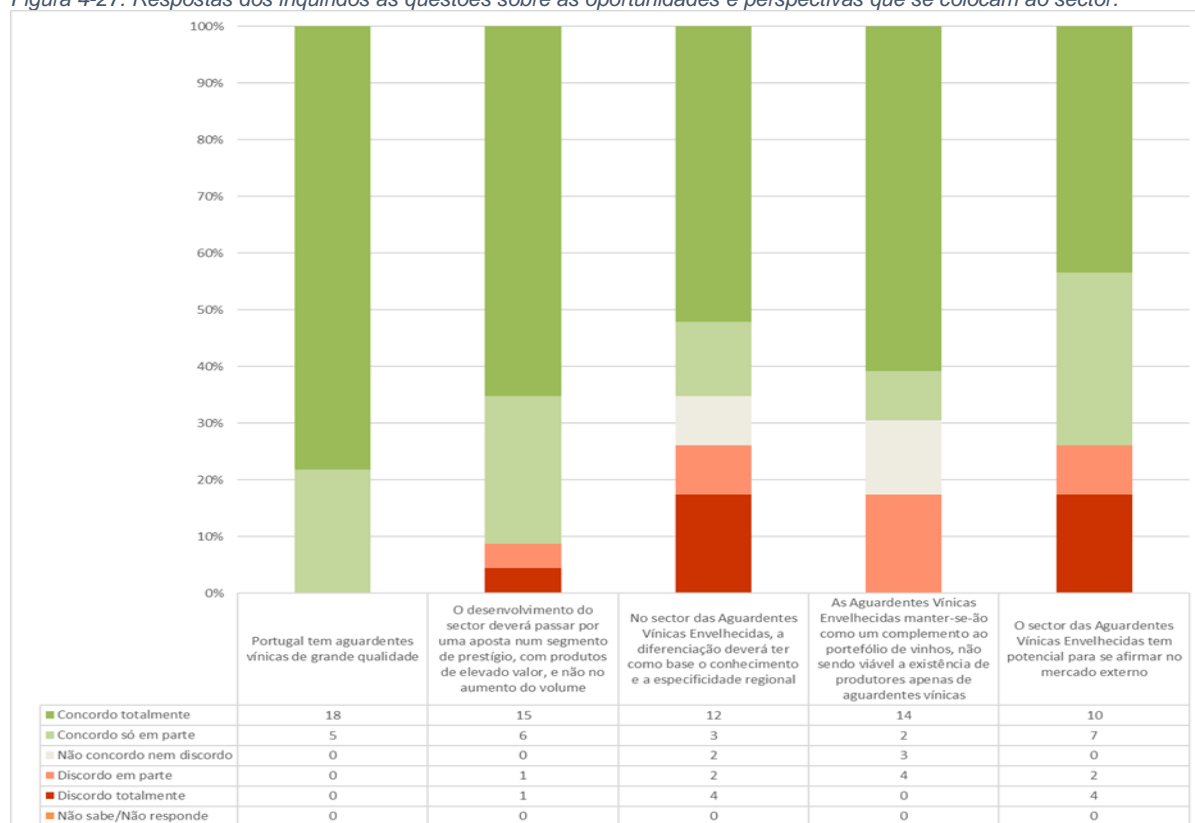
4.3.2.4. Oportunidades e perspectivas

Quando solicitados para manifestar o seu grau de concordância com as afirmações apresentadas relativamente às oportunidades e perspectivas que se colocam ao sector das aguardentes vínicas envelhecidas, 100% dos inquiridos concordaram com a frase “Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade”, tendo 78% referido concordância total e os restantes 22% apenas parcial (Figura 4-27).

Relativamente à 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”, 65% dos inquiridos escolheram a hipótese “Concordo totalmente” e 26% “Concordo só em parte”; 8% manifestaram discordância (4% discordaram em parte e 4% discordaram totalmente). Três dos inquiridos referiram

que o desenvolvimento do sector deverá contemplar tanto a aposta num segmento de prestígio como no aumento de volume, já que havendo expansão do sector será necessário aumentar os volumes produzidos. Um dos produtores referiu ainda que o desenvolvimento de produtos *premium* terá que ter como base um sector com volume suficiente para o suportar. Dois produtores identificaram a diferenciação e a diversificação como estratégia para o desenvolvimento do sector.

Figura 4-27. Respostas dos inquiridos às questões sobre as oportunidades e perspectivas que se colocam ao sector.



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”, tendo discordado 26% (17% declararam discordar totalmente); 9% optaram pela hipótese “não concordo nem discordo”. Dois dos inquiridos demonstraram associar o factor “conhecimento” à informação que o consumidor tem sobre o produto (e não à existência de conhecimento de base sobre as aguardentes produzidas); relativamente à especificidade regional foi referida a relevância da dinamização do sector a nível da região e foi expressa a interrogação sobre a existência dessa mesma especificidade no que se refere às aguardentes produzidas, tendo sido abordada a possível relação entre a falta de especificidade regional e o reduzido número de destiladores. Quanto à estratégia de diferenciação foi sugerido que deveria passar pela promoção de produtos únicos, artesanais, *premium*, com história; e que deverá ter essencialmente em consideração o mercado específico (país ou região) que se pretende abordar adequando a qualidade e imagem às suas preferências.

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”, 61% dos respondentes concordaram totalmente, 9%

apenas em parte, 13% não concordaram nem discordaram e 17% discordaram em parte. Relativamente à primeira parte da questão foi notado por diversos produtores que a concordância se refere apenas aos produtos de nicho, de gama superior, não se aplicando aos de menor valor e maior volume.

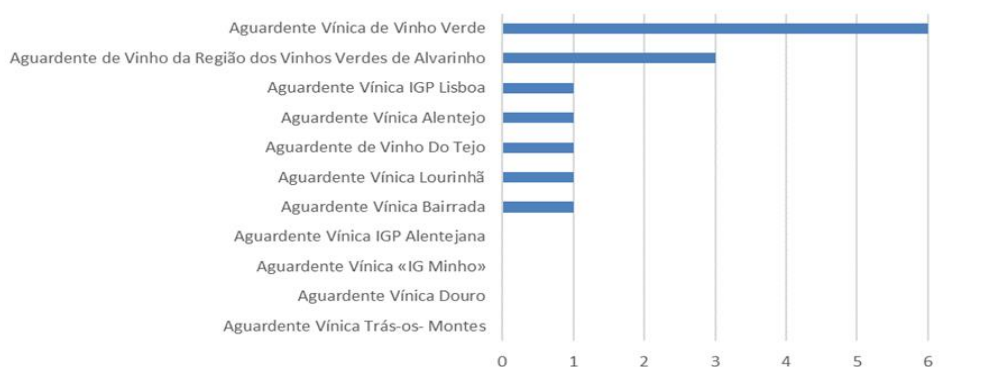
No que se refere ao potencial do sector para se afirmar no mercado externo, 73% dos respondentes concordaram com a existência desse potencial (43% concordaram totalmente e 30 apenas em parte) e 26% discordaram (9% em parte e 17% manifestaram discordância total). Foi reconhecido que a afirmação no mercado externo é difícil devido à concorrência com outros produtos semelhantes e mais conhecidos (como é o caso do Cognac, por exemplo). Três dos produtores referiram que em sua opinião tal apenas é possível para o denominado “mercado da saudade” (exportação dirigida a emigrantes portugueses no estrangeiro). Da parte dos produtores que demonstraram concordância foi referido que a afirmação no mercado externo será possível se a exportação for organizada a nível nacional e que a aposta deveria ser na imagem e na dimensão, uma vez que a boa imagem de um produto de maior consumo virá a ter um impacto positivo na promoção dos restantes produtos. Dois produtores referiram ainda o impacto negativo das questões de nomenclatura para a exportação, fazendo notar que o nome “aguardente” não é conhecido no estrangeiro (nem mesmo em países de língua portuguesa como o Brasil).

4.3.2.5. Denominações de Origem

57% dos inquiridos (13 produtores) indicaram produzir aguardente vínica envelhecida certificada com Denominação de Origem (Tabela 7-31 (7.9. Anexo 9)). Seis dos produtores produzem Aguardente Vínica de Vinho Verde e três Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho.

As Denominações Aguardente Vínica Bairrada, Aguardente Vínica Lourinhã, Aguardente de Vinho Do Tejo, Aguardente Vínica Alentejo e Aguardente Vínica IG Lisboa têm apenas um produtor cada e nenhum dos respondentes indicou produzir aguardente vínica envelhecida com qualquer das restantes quatro denominações (Aguardente Vínica IG Alentejana, Aguardente Vínica «IG Minho»; Aguardente Vínica Douro; Aguardente Vínica Trás-os- Montes) (Figura 4-28 e Tabela 7-32 (7.9. Anexo 9)). Apenas um dos produtores indicou que certifica aguardentes vínicas envelhecidas com mais do que uma Denominação de Origem (duas).

Figura 4-28. Número de produtores que referiram produzir aguardente vínica envelhecida com certificação de origem, por Denominação de Origem.



O peso declarado da aguardente certificada em volume e valor de vendas, relativamente às vendas totais de aguardente vínica envelhecida, é muito variável, desde zero até 100%. Seis dos 13 produtores

comercializam a totalidade da aguardente vínica envelhecida com certificação, quatro indicam fracções de volume e valor de vendas entre os 20 e os 60% e três entre 0 e 2% (Tabela 7-33 (7.9. Anexo 9)). Relativamente às questões colocadas quanto ao valor atribuído à certificação (Tabela 7-34 (7.9. Anexo 9)), 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 que se refere à necessidade de melhor caracterizar as aguardentes com Denominação de Origem de forma a evidenciar as suas especificidades, pouco menos de metade dos respondentes concordaram com a sua relevância. Quanto aos cadernos de especificações técnicas, todos os respondentes consideraram o nível de detalhe que incluem com sendo adequado. No que se refere ao número de Denominações de Origem actualmente existentes em Portugal, 75% consideraram-no adequado e 25% demasiado reduzido. 38% dos inquiridos não reponderam a esta questão, para o que poderá ter contribuído o facto (registado durante a realização das entrevistas) de um elevado número dos inquiridos ter declarado não conhecer a existência de parte ou grande parte das Denominações de Origem enumeradas na questão 2.3.1.1. Um dos produtores referiu associar o valor da certificação não tanto à especificidade do produto mas mais ao controlo da região de origem, e dois dos respondentes expressaram não considerar a região um factor diferenciador por não ser possível diferenciar a origem de diferentes aguardentes vínicas envelhecidas com base nas suas características sensoriais. No que se refere à necessidade de proceder a uma melhor caracterização das aguardentes com vista a evidenciar as suas especificidades, dois produtores referiram conhecer a existência de estudos e trabalhos anteriormente realizados (nomeadamente na Estação Vitivinícola Amândio Galhano) cujos resultados deveriam ser mais amplamente divulgados. Relativamente 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 (Tabela 7-34) (7.9. Anexo 9). Seis produtores invocaram outras razões: o pouco peso da Denominação de Origem da região em que se enquadram, em concorrência com denominações de origem de regiões próximas e com maior peso (mais conhecidas); o facto da denominação de origem respectiva ser demasiado recente e por esse motivo a certificação apresentar vantagens reduzidas em termos de valorização pelo mercado; a dificuldade de aquisição de aguardentes para envelhecer aptas a certificação e com qualidade ou o desconhecimento da existência da denominação de origem da sua região.

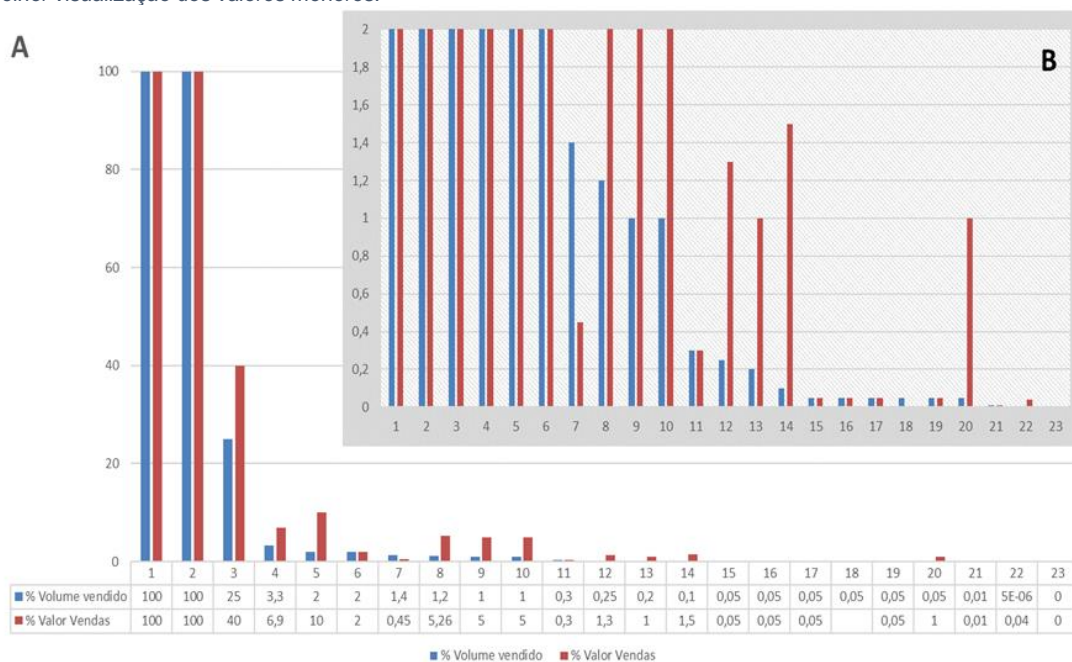
4.3.2.6. Módulo 3 – Volumes de produção e comercialização

Na questão nº 3.1, perguntou-se qual 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). As respostas a esta questão são expostas na Tabela 7-36 (7.9. Anexo 9) e na Figura 4-29. Observa-se que dois dos produtores dedicam a totalidade da sua actividade à aguardente vínica (100% do valor de vendas e volume vendido) e que um dos produtores não tem vendas destes 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. No seu conjunto, estes resultados reflectem o facto de as aguardentes vónicas envelhecidas representarem produtos de elevado valor mas reduzido volume relativo dentro das empresas.

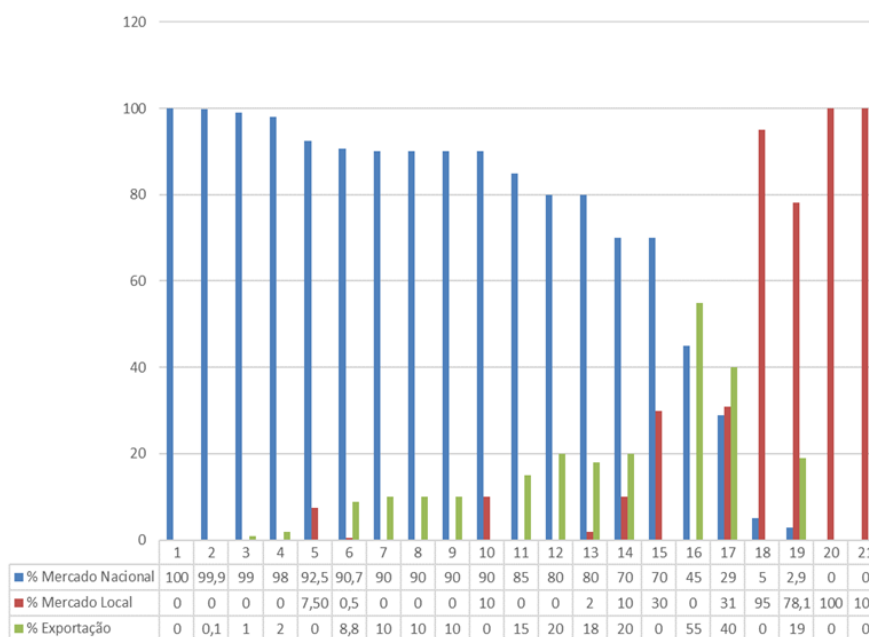
Figura 4-29. Percentagem de volume vendido e de valor de vendas de aguardente vónica envelhecida, relativamente às vendas totais da empresa.

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" (redução do valor máximo do eixo das ordenadas) de modo a permitir uma melhor visualização dos valores menores.



No que se refere aos mercados de destino da aguardente vónica envelhecida, as respostas dos inquiridos apresentam-se na Tabela 7-37 e Tabela 7-38 (7.9. Anexo 9) e na Figura 4-30.

Figura 4-30. Percentagem de valor de vendas de aguardente vónica envelhecida por mercado de destino. As respostas de cada produtor foram numeradas de 1 a 23 por ordem decrescente de peso das vendas para o mercado nacional.



Um dos inquiridos não respondeu e outro indicou ainda não ter vendas de aguardente vínica envelhecida. Apenas um dos produtores vende a totalidade da aguardente vínica envelhecida para o mercado nacional (excluindo mercado local) 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 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).

4.3.3. Módulo 4 – Tecnologia de produção

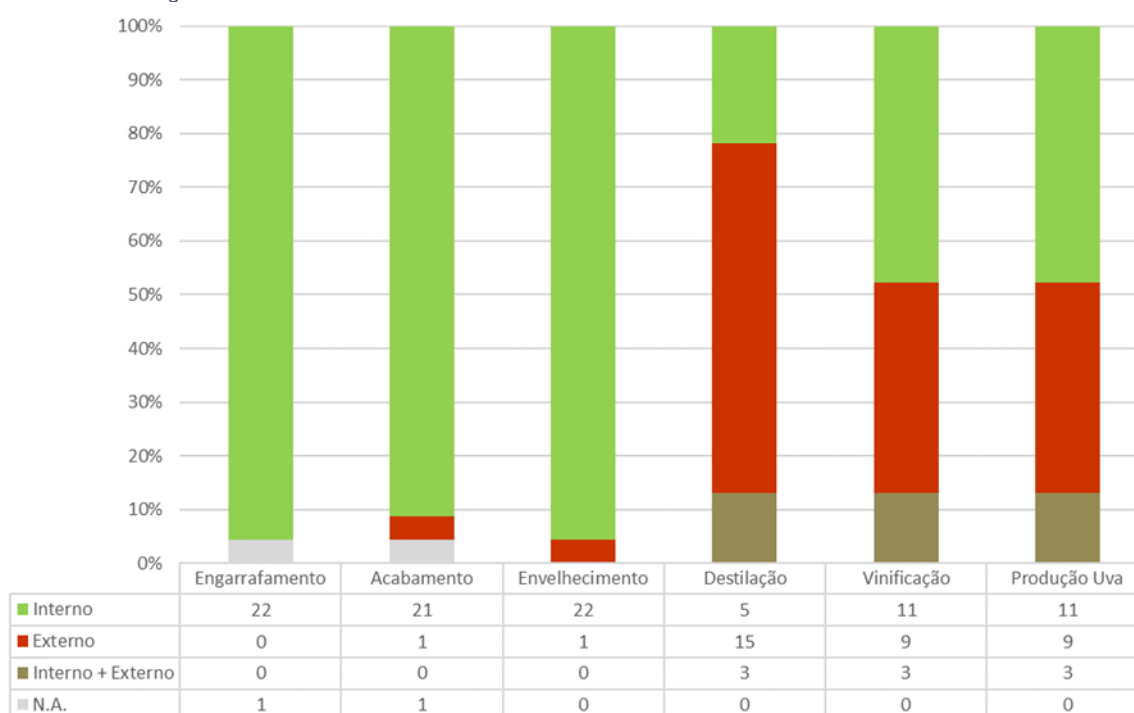
4.3.3.1. Resumo

Para a caracterização da tecnologia de produção começou por perguntar-se aos produtores, relativamente a cada uma das referências comercializadas, quais dos sub-processos são realizados pelo próprio (sub-processo realizado na empresa – “Interno”).

O número de referências comerciais referido por número de produtores e as respostas obtidas (por referência e por produtor) são apresentadas na Tabela 7-39 e na Tabela 7-40 (7.9. Anexo 9), respectivamente. Na Figura 4-31 apresenta-se graficamente o número e percentagem de produtores que realizam cada um dos processos interna e/ou externamente à empresa.

Figura 4-31. Resumo dos sub-processos que integram a tecnologia de produção – número de produtores que realizam cada processo interna e/ou externamente à empresa.

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



A quase totalidade dos produtores realiza os processos finais da produção de aguardentes vínicas envelhecidas – envelhecimento, acabamento e engarrafamento. O mesmo não se passa em relação

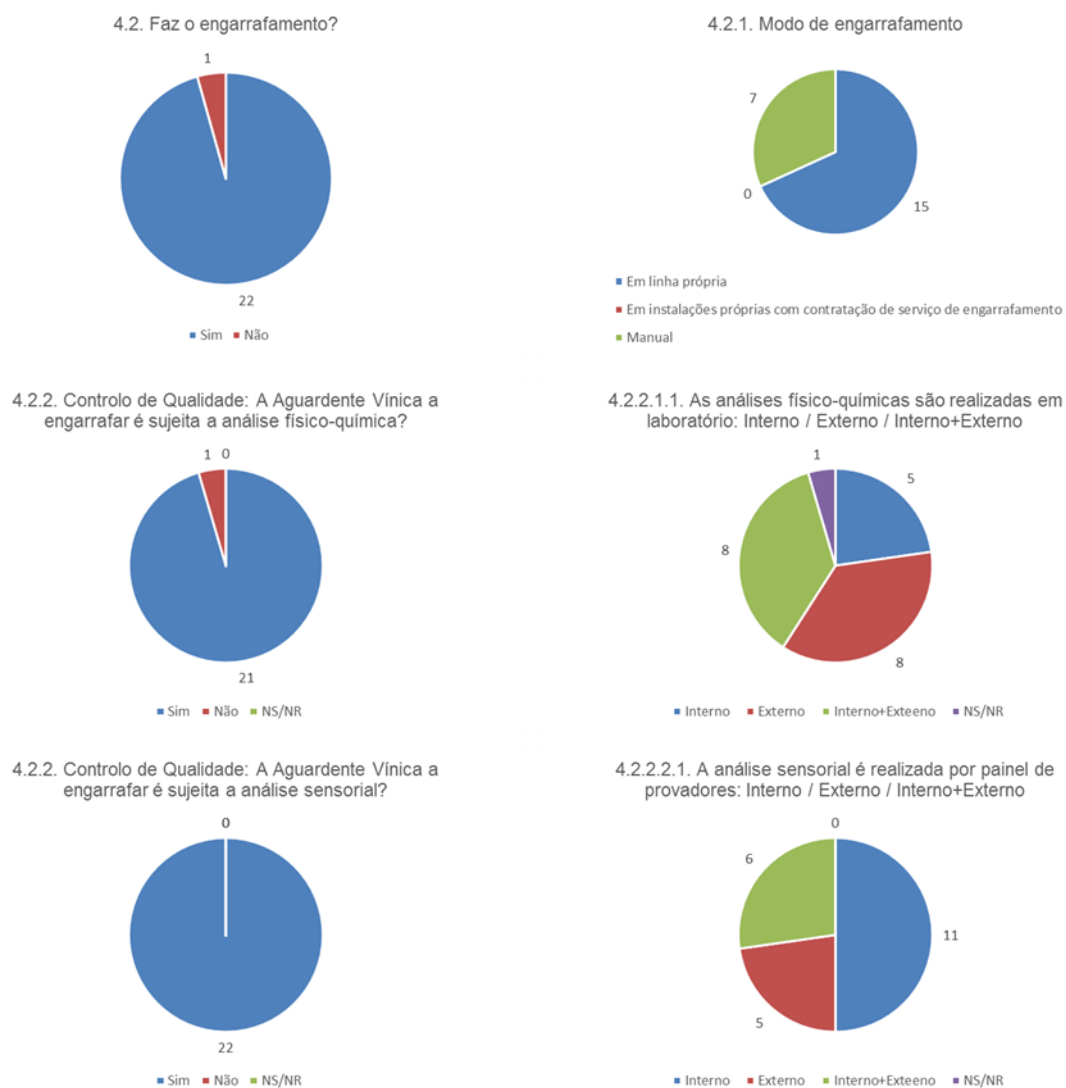
aos restantes processos – pouco mais de metade dos produtores produz as uvas destinadas à produção de aguardente e faz a vinificação, e este número reduz-se ainda mais no que se refere à destilação, com apenas 8 produtores (35%) a referirem a realização deste sub-processo.

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.

4.3.3.2. Engarrafamento

As respostas dadas às questões relativas ao sub-processo de engarrafamento apresentam-se na Tabela 7-41 (7.9. Anexo 9) e na Figura 4-32. A totalidade dos produtores engarrafa em linha própria ou manualmente, não recorrendo a contratação de serviços externos. Relativamente a esta questão é de referir que a hipótese de engarrafamento manual não estava prevista no questionário, tendo sido referida pelos produtores. Por este motivo, é possível que o número de produtores que engarrafa manualmente seja superior ao indicado.

Figura 4-32. Respostas às questões relativas ao engarrafamento das aguardentes vínicas envelhecidas.

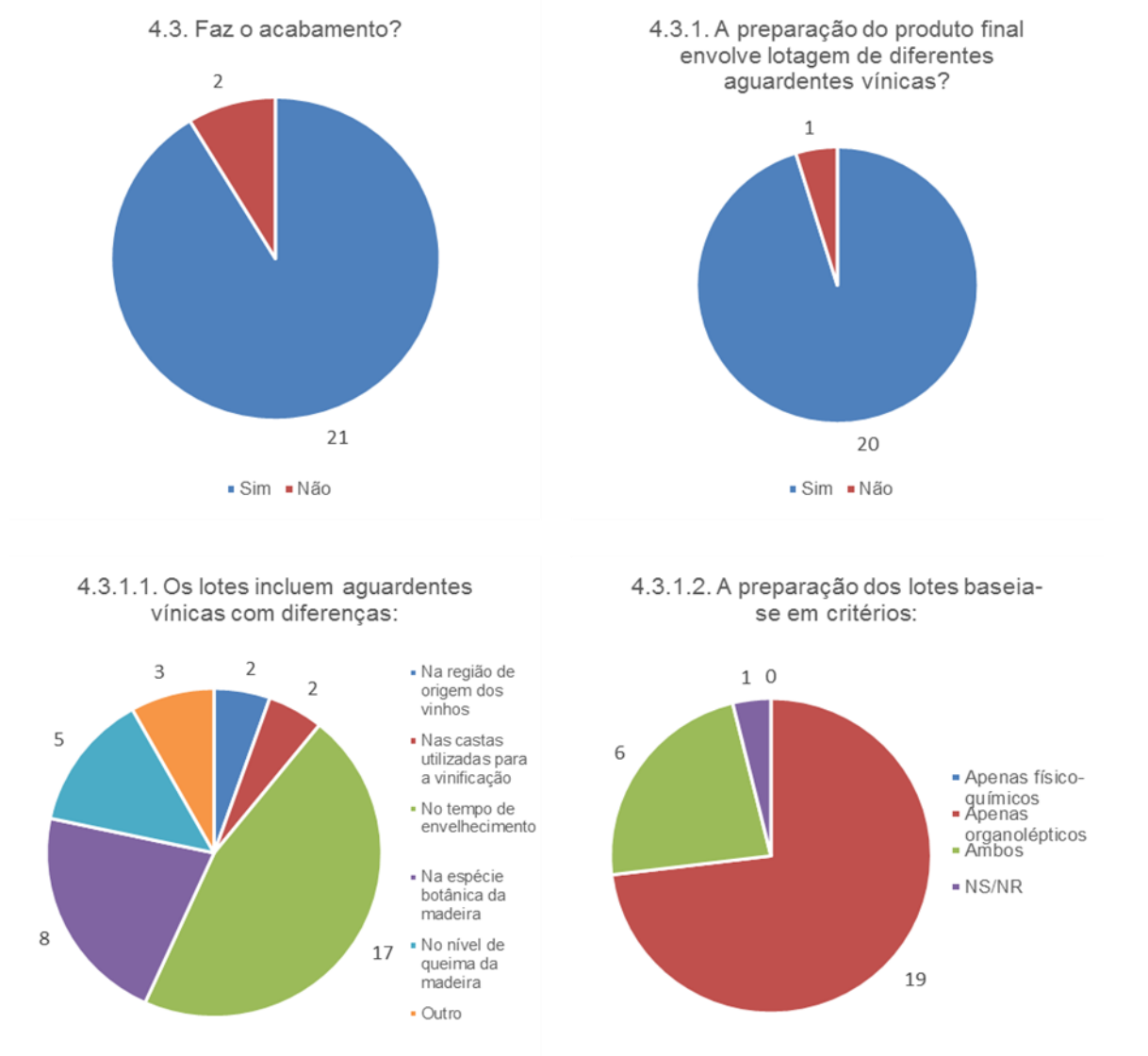


O controlo de qualidade da aguardente vínica a engarrafar é realizado por todos os produtores: a totalidade indica fazer análise sensorial enquanto a análise físico-química apenas não é efectuada por um dos produtores. 60% dos produtores declaram realizar as análises físico-químicas em laboratório interno, subindo esse valor para os 77% no que se refere à análise sensorial feita internamente. As análises externas referidas são efectuadas em laboratórios privados ou de estado, mas também incluem as efectuadas pelo laboratório da ASAE no âmbito do processo de verificação técnica e/ou as realizadas pelas CVRs no âmbito da certificação.

4.3.3.3. Acabamento

No que se refere ao sub-processo de acabamento das aguardentes vínicas envelhecidas (Tabela 7-42 (7.9. Anexo 9) e Figura 4-33), 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.

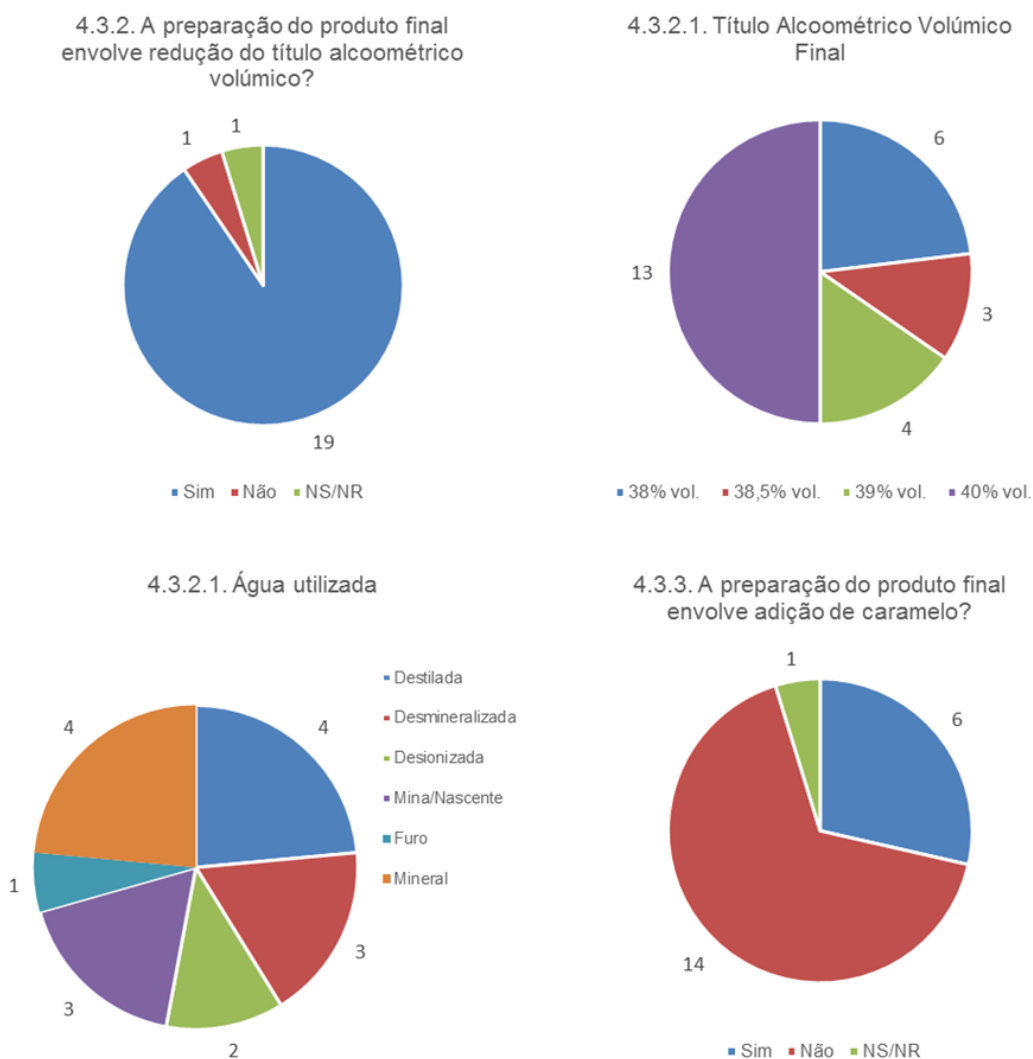
Figura 4-33. Respostas às questões 4.3. e 4.3.1. relativas ao acabamento e à lotagem das aguardentes vínicas envelhecidas.



O segundo factor referido é a espécie botânica da madeira (referido por oito produtores) e o terceiro diz respeito ao nível de queima da madeira (cinco produtores). Diferenças na região de origem dos vinhos e nas castas utilizadas foram referidas por dois produtores. Três dos respondentes referiram outras diferenças nas aguardentes utilizadas para a lotagem, nomeadamente a qualidade da aguardente de base, o ano de colheita e a capacidade das vasilhas de envelhecimento. 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.

Relativamente à redução do título alcoométrico volúmico (Figura 4-34), 19 produtores disseram que o acabamento envolve este procedimento. Metade dos produtos comercializados têm um título alcoométrico volúmico de 40% vol., 23% de 38% vol., 15% de 39% vol. e 11,5% de 38,5% vol. Para o acerto do teor alcoólico final, quatro produtores utilizam água destilada, quatro água mineral, três desmineralizada, três de mina ou nascente, dois água desionizada e apenas um de furo. Os produtores que utilizam água de furo, mina ou nascente referem o controlo da qualidade da água através da realização regular de análises.

Figura 4-34. Respostas às questões 4.3.2. e 4.3.3. relativas à redução do título alcoométrico volúmico e à adição de caramelo, envolvidas no sub-processo de acabamento das aguardentes vínicas envelhecidas.



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

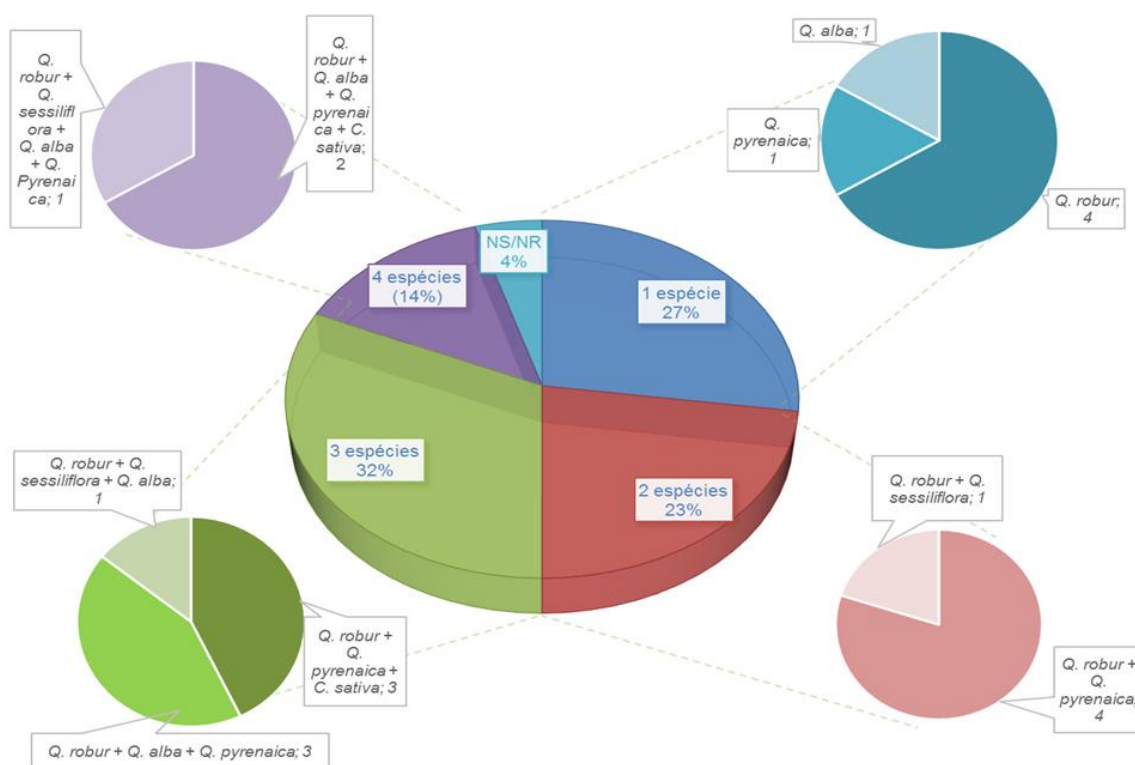
No que se refere à filtração, 77% dos produtores realizam este processo na preparação do produto final; o processo mais utilizado é a filtração por placas (oito produtores), seguido de cartuchos (dois produtores). Apenas um produtor referiu a filtração por membrana e seis não indicaram o processo utilizado.

4.3.3.4. Envelhecimento

No que se refere ao envelhecimento (Tabela 7-43 (7.9. Anexo 9), apenas um dos 23 produtores respondeu que não envelhece a aguardente vínica; os 22 produtores que realizam este sub-processo utilizam vasilhame de madeira.

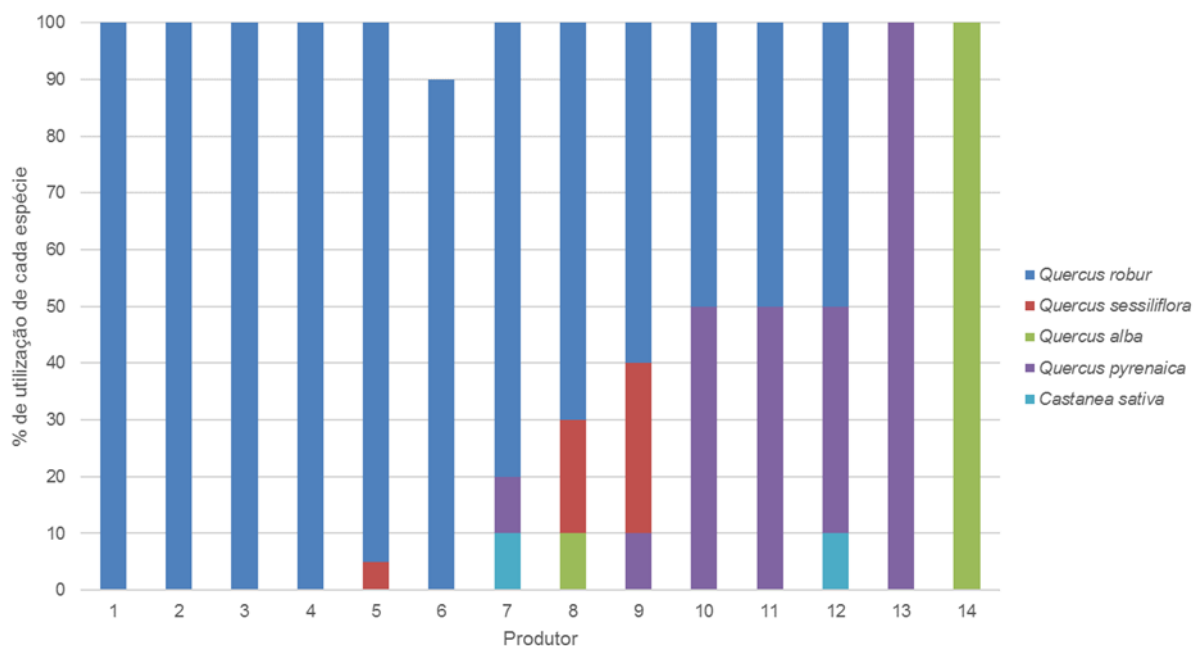
A madeira mais utilizada é a de carvalho francês Limousin (*Quercus robur*) (19 dos 22 produtores), seguida de carvalho português (*Quercus pyrenaica/faginea*) - 14 produtores. A madeira de carvalho americano (*Quercus alba*) aparece em terceiro lugar - sete produtores, a de castanheiro (*Castanea sativa*) em quarto - cinco produtores - e a de carvalho francês Allier (*Quercus sessiliflora*) em último - apenas quatro produtores (Figura 4-35).

Figura 4-35. 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 uma das espécies de madeira indicadas.



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. Em termos de proporção, esta é também a espécie mais utilizada pelos produtores que usam madeiras de espécies diferentes (Figura 4-36).

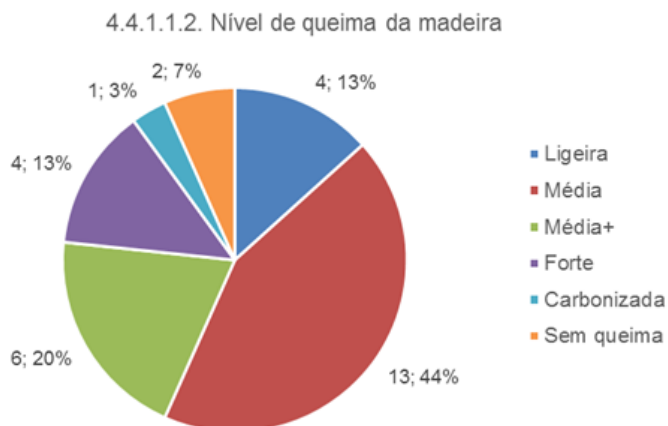
Figura 4-36. Percentagem de cada espécie botânica de madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento da aguardente vínica. Os produtores encontram-se numerados por ordem decrescente da percentagem de madeira da espécie *Q. robur* que utilizam



As madeira de carvalho francês Allier e de castanheiro são, em todos os casos, utilizados em pequena proporção – máximo de 30% e de 10%, respectivamente.

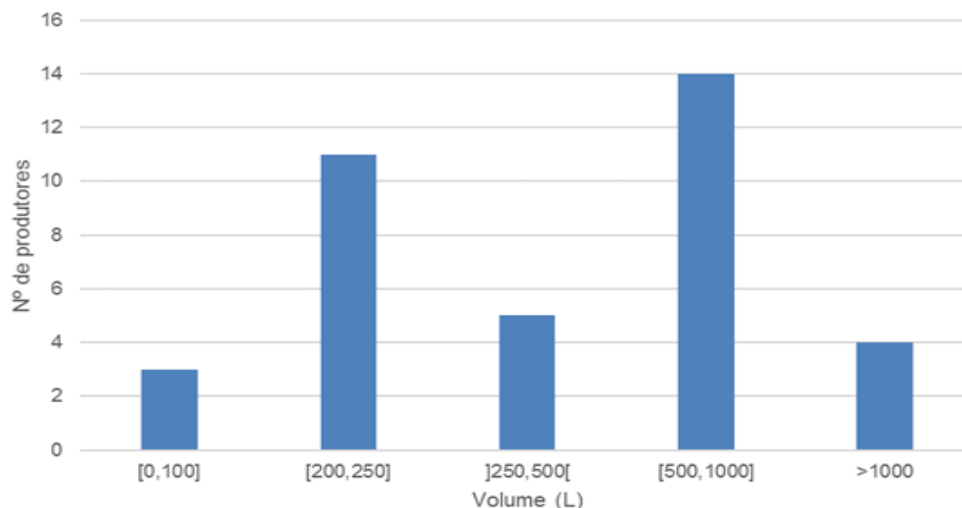
Quanto ao nível de queima da madeira utilizada nas vasilhas de envelhecimento da aguardente vínica, a maioria dos produtores (64%) utiliza queima média, ou média+, 13% utilizam queima ligeira e o mesmo número queima forte. Apenas um produtor utiliza madeira carbonizada e dois produtores utilizam madeira sem queima (Figura 4-37).

Figura 4-37. Nível de queima da madeira das vasilhas utilizadas no envelhecimento, por número e percentagem de produtores.



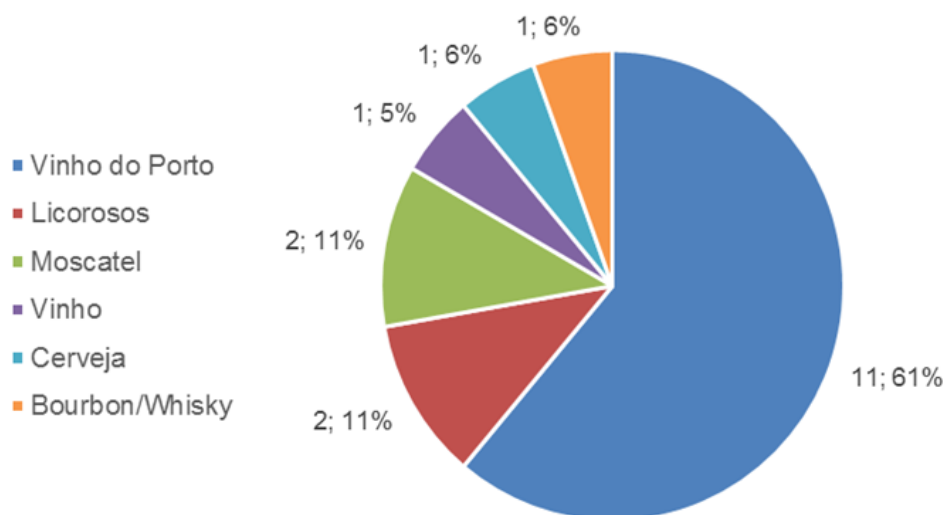
A capacidade das vasilhas de envelhecimento apresenta grande variabilidade, sendo mais frequentes os volumes entre 200-250 e entre 500-1000 litros).

Figura 4-38. Volume das vasilhas de madeira utilizadas.



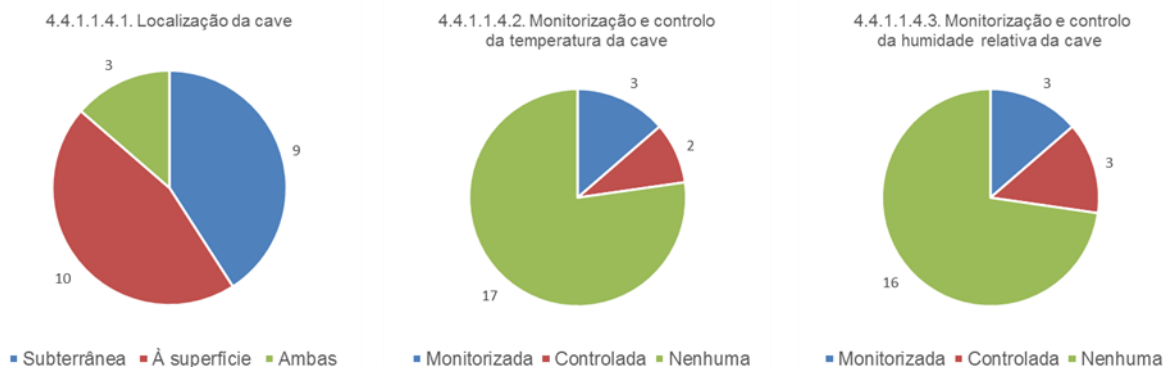
O tempo de permanência da aguardente vínica em vasilhas novas é também bastante diferente de produtor para produtor, variando desde zero (quatro produtores não utilizam vasilhas novas para o envelhecimento) até à totalidade do período de envelhecimento. Nos casos em que são utilizadas vasilhas já usadas para outros fins, na maioria dos casos são escolhidas vasilhas de Vinho do Porto ou de outros licorosos como o Moscatel. Foram ainda referidas outros usos como vinho, cerveja ou whisky (Figura 4-39).

Figura 4-39. Utilização prévia de vasilhas usadas, por número e percentagem de produtores.



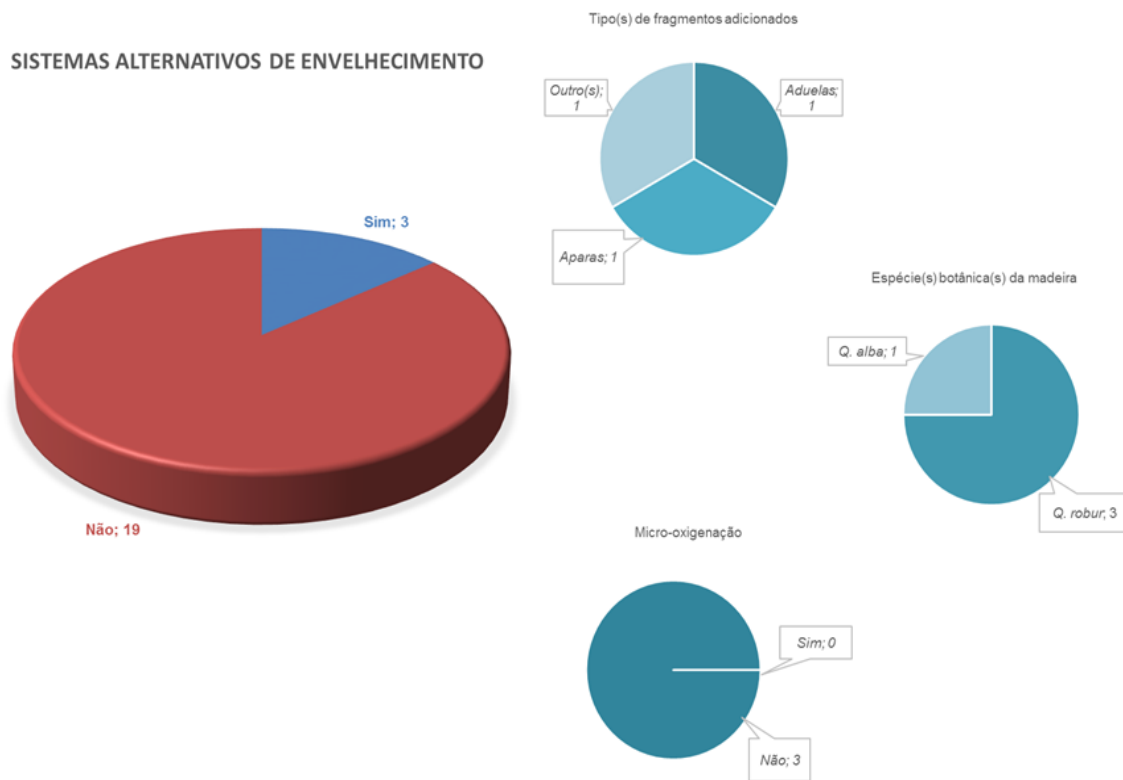
As caves de envelhecimento localizam-se tanto à superfície como em subterrâneo, e na maioria dos casos o produtor não monitoriza nem controla quer a temperatura quer a humidade relativa do local de envelhecimento (Figura 4-40).

Figura 4-40. Localização, monitorização e controlo das condições de temperatura e humidade da cave de envelhecimento.



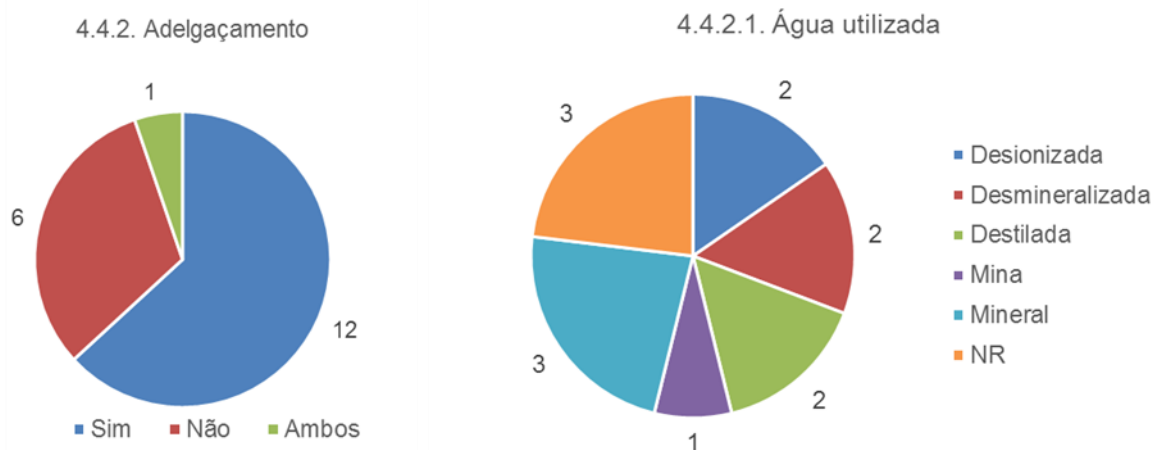
No que se refere a sistemas alternativos de envelhecimento, três produtores referiram a sua utilização e 19 indicaram que não utilizam (dois destes realizam apenas ensaios). Os três produtores utilizam inox com adição de fragmentos de madeira, num dos casos aduelas, noutra aparas e o terceiro caso refere apenas a utilização de um método desenvolvido internamente. A madeira utilizada é de carvalho francês Limousin e de carvalho americano (Figura 4-41).

Figura 4-41. Sistemas alternativos de envelhecimento: tipo de fragmentos de madeira utilizados, espécie botânica da madeira e aplicação de micro-oxigenação.



O adelgaçamento é realizado por 12 dos 22 produtores, que referem utilizar água mineral, desionizada, destilada, desmineralizada ou de mina (Figura 4-42).

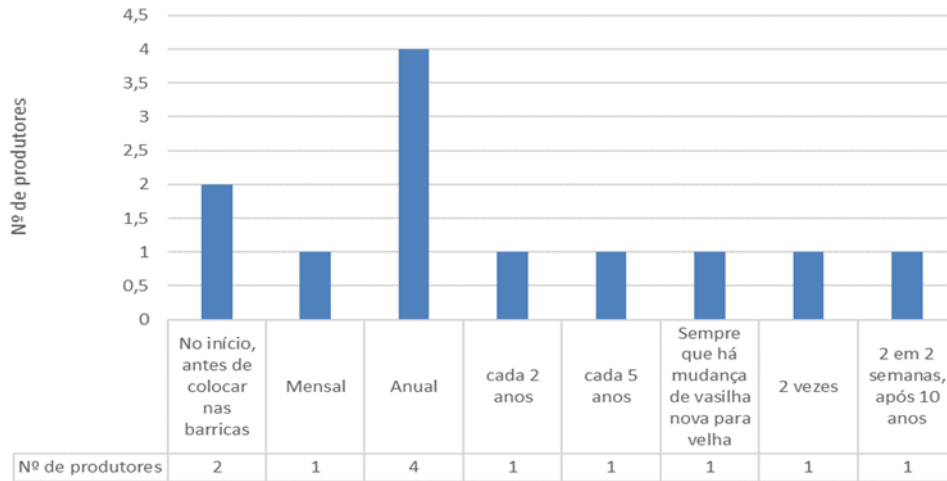
Figura 4-42. Realização de adelgaçamento e tipo de água utilizada, por número de produtores.



A periodicidade, percentagem anual de redução do teor alcoólico e agitação envolvidas no adelgaçamento, apresentam grande variabilidade (Figura 4-43). Quatro produtores referem realizar uma redução anual do teor alcoólico da aguardente em envelhecimento, dois apenas no início, antes da passagem para as vasilhas de madeira, um indica realizar o adelgaçamento com periodicidade

mensal, um de dois em dois anos, outro de cinco em cinco anos, um quando muda de vasilha, um por duas vezes ao longo do envelhecimento e um refere baixar o teor alcoólico quinzenalmente apenas após o décimo ano de envelhecimento.

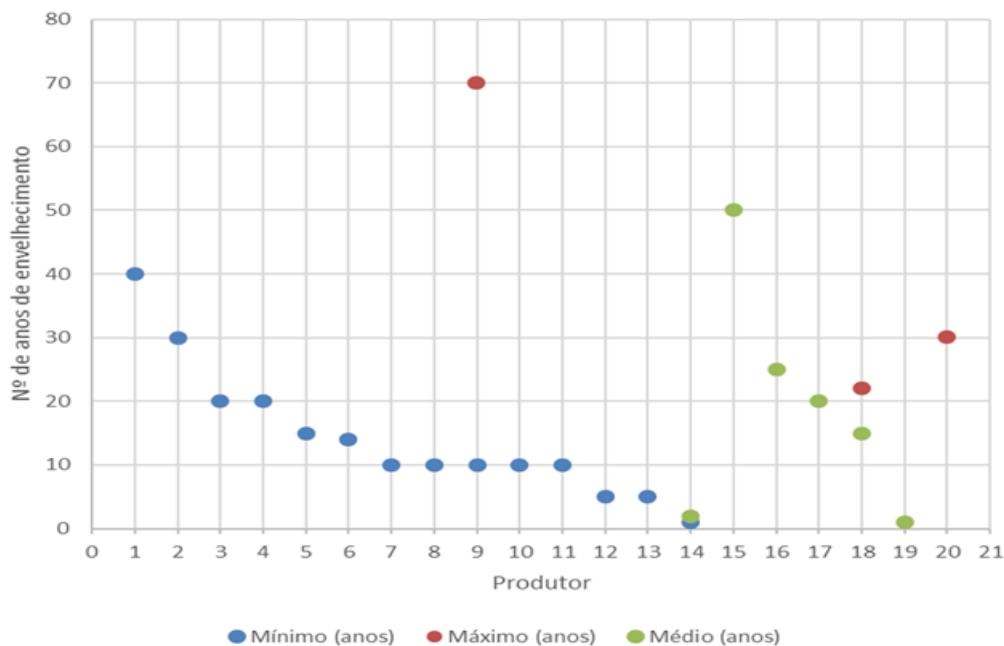
Figura 4-43. Periodicidade do adelgaçamento da aguardente em envelhecimento, por número de produtores.



A percentagem anual de adelgaçamento também é bastante variável de produtor para produtor, sendo o valor mais comum perto dos 5% (Tabela 7-43, 4.4.2.3. (7.9. Anexo 9)). Quatro produtores acompanham o adelgaçamento com agitação e quatro referem não o fazer. Os processos de agitação indicados são a *bâtonage*, a injeção de azoto, a remontagem e a agitação manual.

Quanto ao tempo de envelhecimento, os inquiridos indicaram tempos mínimos, máximos e/ou médios como se apresenta na Figura 4-44. O tempo mínimo referido variou de 1 a 40 anos, o tempo máximo de 22 a 70 anos e para o tempo médio foram indicados valores entre um e 50 anos de envelhecimento.

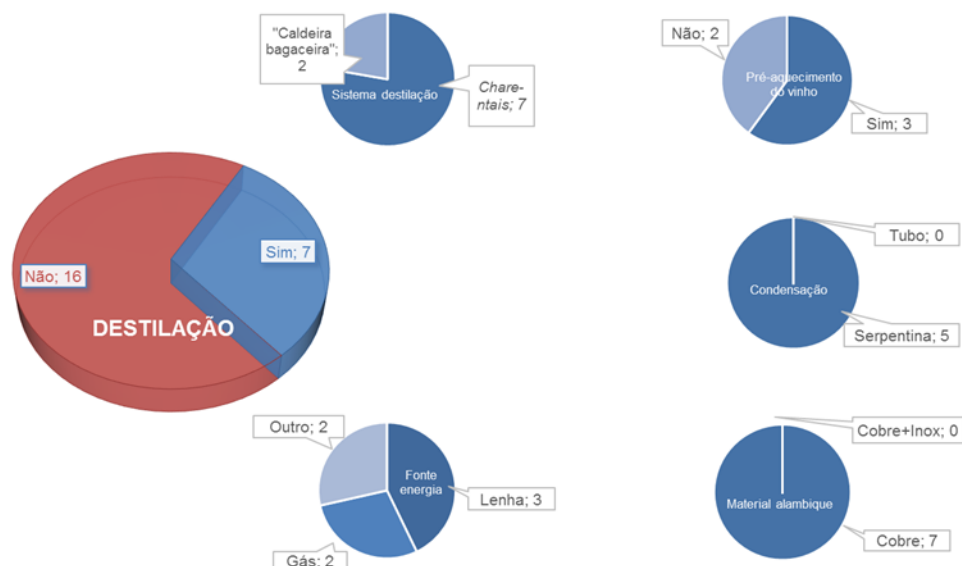
Figura 4-44. Tempo mínimo, máximo e médio de envelhecimento da aguardente vínica.



4.3.3.5. Destilação

Relativamente ao sub-processo de destilação (Tabela 7-44 (7.9. Anexo 9) apenas sete produtores responderam que realizam este processo e que utilizam alambique tipo *Charentais*. Os sete produtores referiram fazer dupla destilação, tendo sido indicado por dois que utilizam o sistema de arraste de vapor “caldeira bagaceira” para a primeira destilação (Figura 4-45).

Figura 4-45. Sub-processo de destilação e características do sistema descontínuo em alambique Pré-aquecimento do vinho, sistema de condensação, material de construção e fonte de energia.



O alambique tipo *Charentais* inclui, em três dos produtores, sistema de pré-aquecimento do vinho e cinco dos produtores utilizam uma serpentina na condensação da aguardente. Em todos os casos o alambique é de cobre e aquecido por chama directa - em três dos casos o combustível utilizado é lenha, dois produtores utilizam gás e outros dois gasóleo. O volume da caldeira do alambique varia entre os 250 L (um produtor) e os 2500 L (um produtor), tendo dois referido a utilização de caldeira de 500 L, um de 750 L e outro de 1000 L.

Relativamente aos parâmetros da primeira destilação em alambique, apenas se obteve resposta de quatro produtores uma vez que um não respondeu e outros dois fazem a primeira destilação em caldeira “tipo bagaceira”. Os procedimentos referidos foram diferentes nos quatro casos: 1) recolha do destilado até 35% vol. e redução do teor alcoólico até 22% vol. antes da segunda destilação; 2) recolha do destilado até teor alcoólico de 10% vol.; 3) cortes definidos por volume do destilado (10% cabeças, 80% de coração e 10% de caudas), com teor alcoólico do coração de 52% vol.; 4) cortes definidos pelo teor alcoólico do destilado (82% vol. para cabeças, 35% vol. para o coração e 11% vol. para caudas), com teor alcoólico do coração de 35% vol. Apenas um produtor indicou reutilizar a primeira fracção (cabeças); dois produtores reutilizam a fracção “caudas”, um deles adicionando à primeira destilação seguinte.

Relativamente à segunda destilação, o título alcoólico volúmico final indicado pelos produtores é de: 52% vol. (um produtor); 63% vol. (dois produtores); 65% vol. (um produtor) e 70% vol. (um produtor). Os cortes das fracções “cabeças”, “coração” e “caudas” são definidos quer por volume ou teor alcoólico do destilado quer por critérios sensoriais. Para a fracção “cabeças” foram referidos os valores 82% vol.;

5% ou 10% do volume do destilado; 1 Litro. Para a fracção “coração” os produtores indicaram valores de teor alcoólico de 65% vol., 70% vol. ou até atingir 63% vol. no destilado recolhido e de 80% do volume do destilado. Para a fracção “caudas” foram referidos valores de 30% vol., 32% vol. e 10% de volume do destilado. Apenas um produtor referiu a reutilização da primeira fracção “cabeças” na primeira destilação seguinte. Três dos inquiridos reutilizam a fracção “caudas” na 1ª ou na 2ª destilação seguinte.

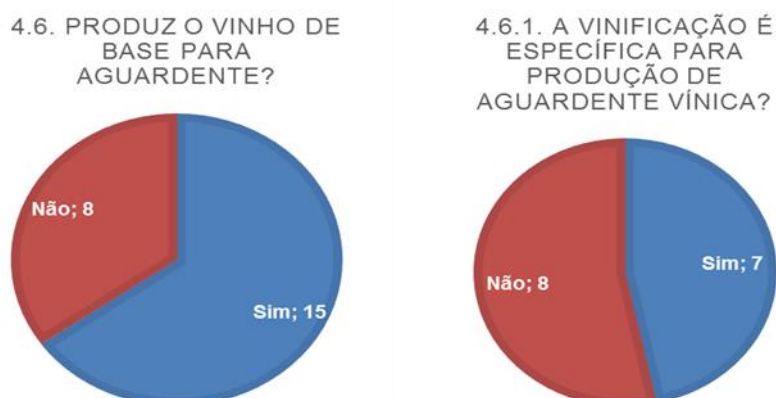
Dois produtores utilizam um sistema semi-contínuo de arraste de vapor (tipo “caldeira bagaceira”) para realizar a primeira destilação, referindo apenas que o corte da fracção “cabeças” é definido por critérios sensoriais e que a recolha do destilado é feita até aos 40% vol. de teor alcoólico.

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 para envelhecer a grandes destilarias (sete em Portugal e três também noutros países); quatro referem apenas 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 aos requisitos exigidos, dois produtores solicitam amostras para prova e um deles para análise físico-química (utilizando como critérios o teor alcoólico e a acidez volátil); dois referem adquirir apenas aguardente certificada pelo IVDP e dois indicam que o teor alcoólico entre 76% vol. e 77,5% vol. constitui um requisito para a aguardente que compram para envelhecer. A relação de confiança com o destilador e a rapidez de resposta são outros factores referidos pelos produtores como relevantes.

4.3.3.6. Vinificação

As respostas às questões sobre o sub-processo de vinificação apresentam-se na Tabela 7-45 do Anexo 9 (7.9.). Dos 23 inquiridos, 15 indicaram produzir o vinho de base para aguardente; destes, sete vinificam especificamente para a produção de aguardente vínica (Figura 4-46).

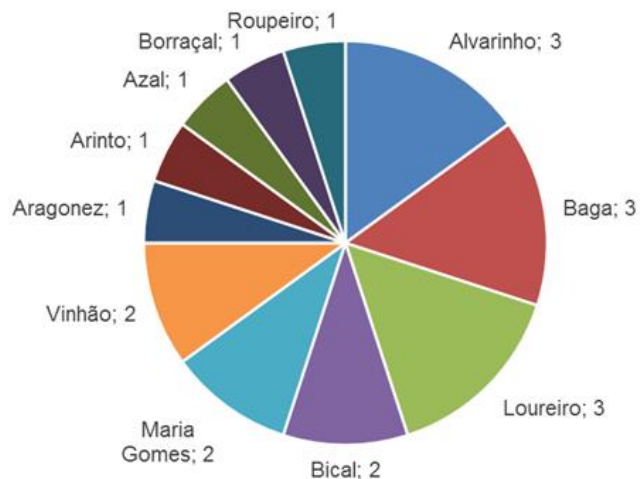
Figura 4-46. Número de produtores que realizam o sub-processo de vinificação e que produzem especificamente o vinho destinado à produção de aguardente.



As castas de videira utilizadas incluem uvas brancas e tintas, de um modo geral características das regiões vitivinícolas correspondentes. No total foram referidas 11 castas, sendo as indicadas por maior número de produtores Alvarinho, Baga e Loureiro (três produtores cada), seguidas de Bical, Maria

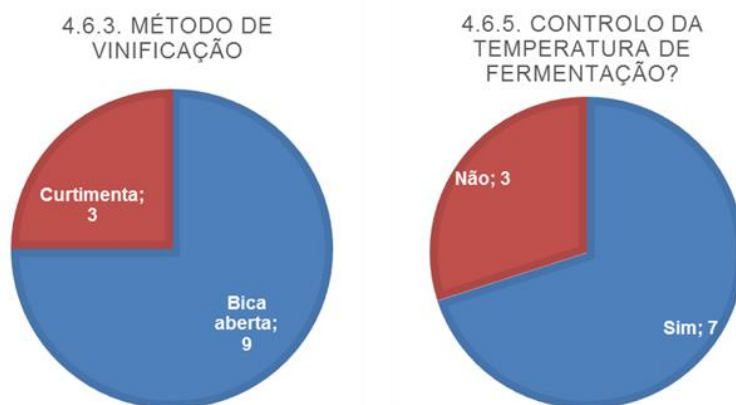
Gomes e Vinhão (dois produtores). A utilização das castas Aragonez, Arinto, Azal, Borraçal e Roupeiro foram referidas apenas por um produtor cada (Figura 4-47).

Figura 4-47. Castas utilizadas na vinificação do vinho de base para aguardente, por número de produtores.



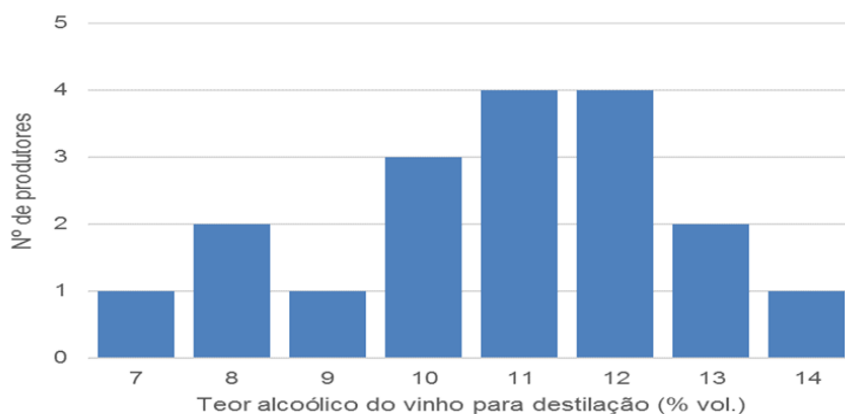
No que se refere à tecnologia de vinificação, nove produtores referiram a vinificação de bica aberta e três com curtimenta (Figura 4-48). Todos os produtores indicaram fazer a fermentação em contentores de inox e sete referiram que controlam a temperatura durante este processo, tendo as temperaturas indicadas variado entre os 18 e os 28°C.

Figura 4-48. Método de vinificação utilizado e controlo da temperatura de fermentação - nº de produtores.



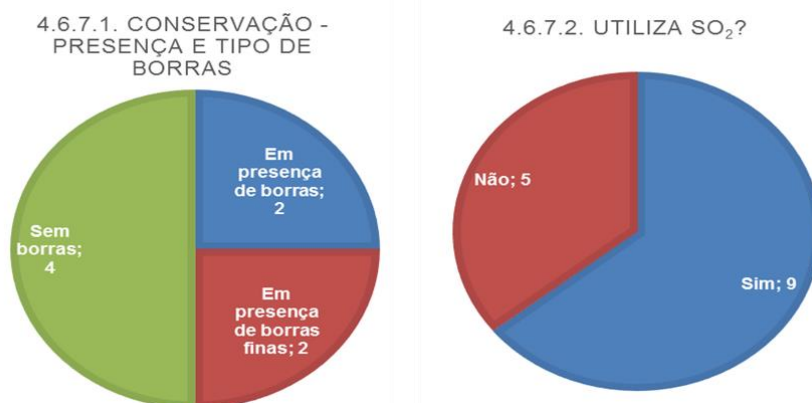
O teor alcoólico referido para o vinho para destilação variou entre 7 e 14 % vol., sendo os valores mais frequentes entre 11 e 12% vol. (Figura 4-49).

Figura 4-49. Teor alcoólico do vinho para destilação, por número de produtores.



No que se refere à conservação do vinho para destilação, quatro dos inquiridos referiram conservar o vinho na ausência de borras e quatro com borras, dois destes em presença de borras finas (Figura 4-50).

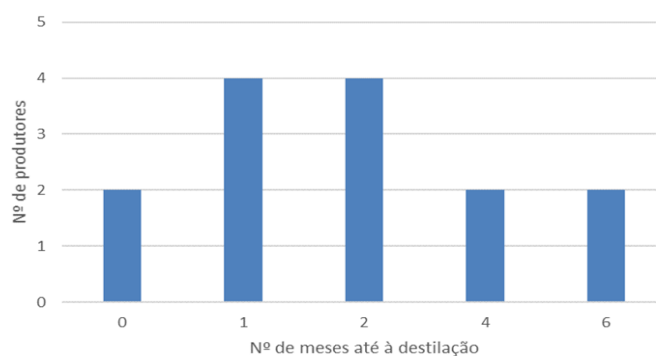
Figura 4-50. Conservação do vinho para destilação - presença e tipo de borras, e utilização de dióxido de enxofre, por número de produtores.



A utilização de SO₂ é referida por nove dos inquiridos, que indicam a adição de quantidades mínimas (três produtores), 5% (um produtor) ou 25mg/L (um produtor).

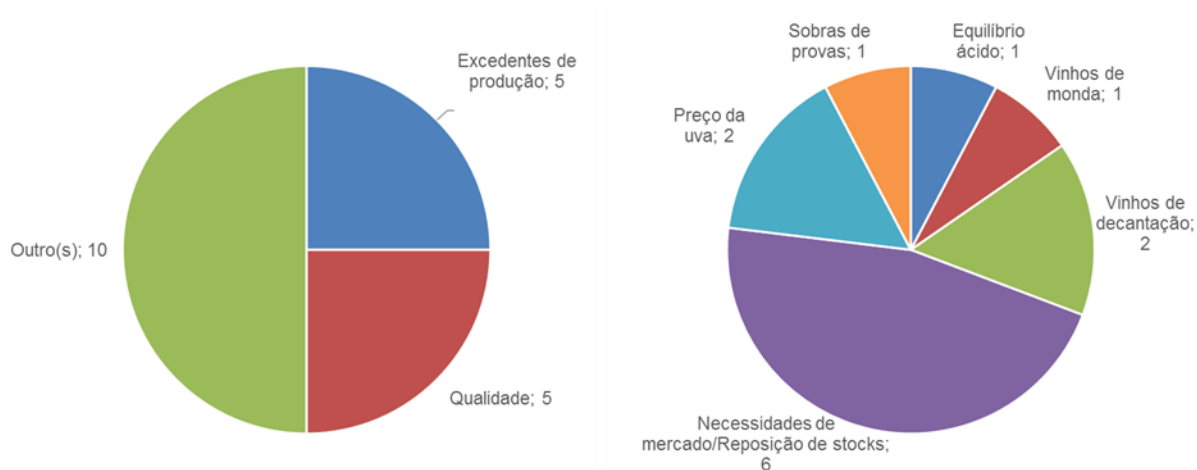
Dois dos produtores referem destilar logo após a vinificação, variando o tempo máximo indicado pelos restantes entre um e seis meses (Figura 4-51).

Figura 4-51. Tempo máximo decorrido entre a vinificação e a destilação, por número de produtores.



Relativamente às razões que determinam o encaminhamento do vinho para destilação, cinco produtores referem a existência de excedentes de produção e cinco invocam questões de qualidade. Outras razões indicadas foram o grau de acidez do vinho, o aproveitamento de vinhos de monda, de decantação ou de sobras de provas e a necessidade de reposição de stocks e/ou de responder às solicitações do mercado e o preço da uva (Figura 4-52).

Figura 4-52. Critérios para encaminhar o vinho para produção de aguardente, por número de produtores. O gráfico da direita representa o número de produtores que indicam cada uma das razões incluídas na categoria "Outro(s)"



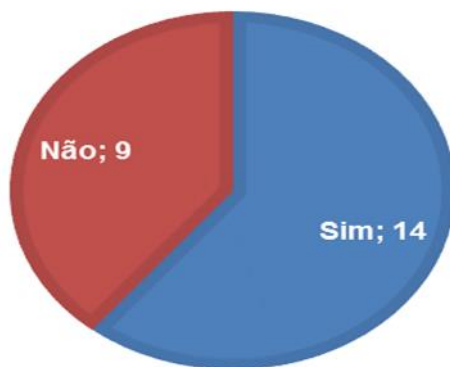
Dos inquiridos que referiram não produzir o vinho, um indicou contratar o serviço de vinificação, dois indicaram comprar a aguardente e os restante cinco não responderam à questão relativa à origem do vinho.

4.3.3.7. Produção de uva

De entre os produtores inquiridos, 14 (61%) referem produzir as uvas utilizadas na produção de aguardente (Figura 4-53 e Tabela 7-46 (7.9. Anexo 9)).

Figura 4-53. Distribuição dos inquiridos de acordo com a produção da uva utilizada na produção de aguardente.

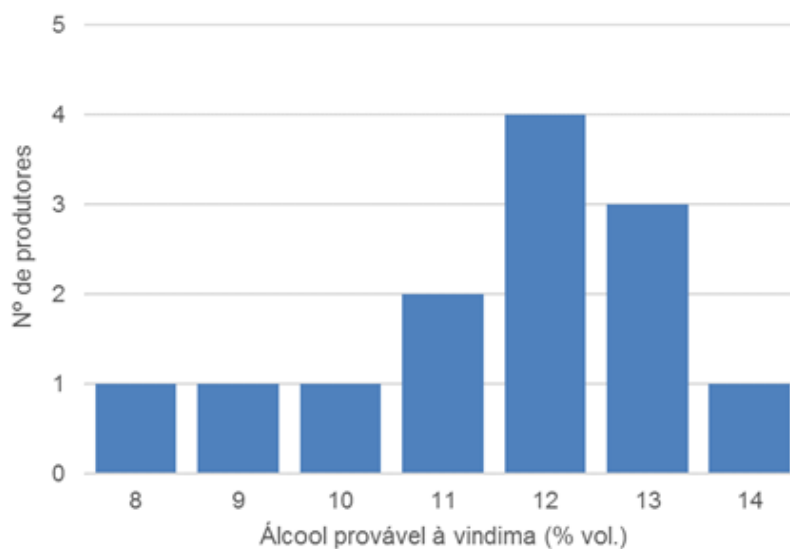
4.7. PRODUZ AS UVAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE?



As castas produzidas são as mesmas que foram referidas na questão referente ao sub-processo de vinificação (Figura 4-47).

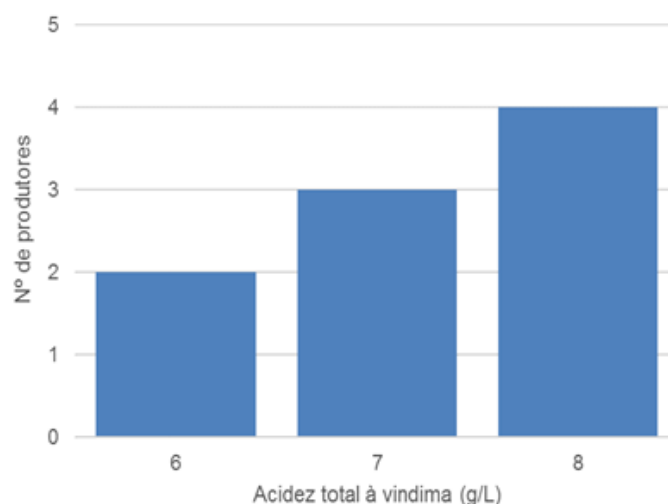
O teor de álcool provável à vindima apresenta ligeiras diferenças relativamente ao indicado para o teor alcoólico do vinho utilizado (Figura 4-49), verificando-se que a maioria dos produtores definem 12-13% vol. como o valor pretendido para o teor alcoólico provável à vindima (Figura 4-54).

Figura 4-54. Teor alcoólico provável das uvas, na data de vindima, por número de produtores.



A acidez total varia entre 6-8 g/L, sendo o valor de 8g/L o mais frequente (quatro produtores) (Figura 4-55). Dois produtores indicam que não definem um valor para este parâmetro.

Figura 4-55. Acidez total, na data de vindima, por número de produtores.



Dois dos respondentes que não produzem uva compram a aguardente e outros dois compram a uva a outros produtores. Como requisitos referem a inscrição dos viticultores na CVR correspondente, o baixo valor de °Brix e o bom estado sanitário da uva.

5. Considerações finais

Na formulação das conclusões do presente trabalho pretende-se responder às questões de investigação colocadas inicialmente e aos objectivos traçados na definição do trabalho.

Questão 1. Como evoluiu o volume de produção e comercialização de aguardentes víquicas, em Portugal, nos últimos 10 anos?

De acordo com os dados do INE, o consumo aparente de aguardentes de origem vitícola situa-se, anualmente, em volta do valor médio de 23,3 M de litros de álcool 100%, não se verificando uma tendência clara de crescimento ou diminuição entre 2008 e 2018. Para este valor, observa-se maior contribuição da produção nacional do que das importações, verificando-se uma tendência para o aumento da proporção relativa da produção interna. O volume de negócios do sector situa-se na ordem dos 36,7 M€ (valor médio dos 10 anos em estudo), existindo uma ligeira tendência de crescimento ao longo do período em análise.

Os números fornecidos pela AT indicam que apenas uma pequena percentagem deste volume (6,8% em média para 2008-2018, correspondendo a um volume médio de 1,4M litros alc. 100%), é introduzida anualmente no consumo. Verifica-se que o valor máximo ocorreu em 2019, observando-se uma diminuição constante entre 2010 (ano em que foi introduzido o IABA) e 2015, com ligeiras oscilações de 2016 a 2018.

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. É possível estimar, através da análise conjunta dos dados fornecidos pela ASAE e pela AT, que entre 2014 e 2018 o volume de aguardente vínica envelhecida correspondeu a 31% da aguardente de origem vitícola introduzida no consumo, com um volume médio anual que se situa, neste período, próximo de 850.000 litros de aguardente; ao longo deste período não se observou qualquer tendência para aumento ou diminuição do volume comercializado.

Os dados resultantes do inquérito aos produtores realizado no presente trabalho permitem concluir que apenas dois dos 23 produtores inquiridos se dedicam exclusivamente à comercialização de aguardentes víquicas envelhecidas. Relativamente aos restantes, em mais de metade dos casos o volume de vendas destes produtos representa menos de 1% das vendas totais das empresas, que, na quase totalidade, apresentam percentagens de valor de vendas superior à proporção de volume vendido.

No que diz respeito às Denominações de Origem, verifica-se que a percentagem de aguardente vínica envelhecida com certificação DO é muito reduzida, com valores médios de 2,8% (comparativamente ao volume submetido a verificação técnica de conformidade) entre 2012 e 2018. A região com maior volume de aguardente vínica certificada é a Região dos Vinhos Verdes, com 90% de toda a aguardente vínica certificada, correspondendo ao volume médio anual de 26.500 litros de aguardente. A aguardente DO Lourinhã representa apenas 8% do volume de aguardente vínica certificada, registando perto de 8.000 litros anuais entre 2016 e 2018. Não é possível observar qualquer tendência de crescimento ou

decrécimo, nomeadamente para a aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes, para a qual a série de dados disponíveis é mais longa (2009-2018).

Em resumo, entre 2008 e 2018 os dados disponíveis apontam para uma estagnação do sector das aguardentes vínicas. Tal como acima mencionado, entre 2014 e 2018 estimou-se que os volumes anuais comercializados rondam os 850.000 de litros de aguardente vínica envelhecida, não tendo sido possível determinar os volumes de aguardente vínica produzida.

Questão 2. Como percebem os produtores o estado do sector?

A percepção dos produtores inquiridos relativamente à dinâmica do sector das aguardentes vínicas envelhecidas não foi consensual, tendo 43% dos inquiridos considerado que o sector se encontra em crescimento, 35% em estagnação e apenas 22% em decréscimo. O mesmo se passa em relação ao potencial de crescimento, com apenas metade dos produtores a considerar existir um elevado potencial de crescimento para o sector.

Para a maioria dos produtores que responderam ao inquérito (83%), as aguardentes vínicas envelhecidas representam, em Portugal, essencialmente produtos de nicho, embora refiram e reconheçam que tal se verifica apenas para os produtos de valor mais elevado.

A maioria dos produtores considera existir falta de investimento, de inovação e de interesse no sector, sendo a falta de interesse relacionada com o reduzido número de novos produtores e a falta de investimento com os constrangimentos económicos impostos pelos baixos volumes de comercialização.

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.

Questão 3. Quais os constrangimentos, necessidades e oportunidades que se colocam ao sector?

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). 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 relevante 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. O desenvolvimento do sector deverá, na opinião expressa pelos respondentes, 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, conseqüentemente, 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 as aguardentes de Cognac) e à reduzida dimensão do sector em Portugal. O “mercado da saudade” é visto como uma oportunidade relevante, devendo a exportação apostar na imagem, aumento do volume e adequação às especificidades dos mercados de destino.

Tanto a promoção como a exportação ganhariam com uma melhor organização do sector a nível nacional, que deveria ser liderada por uma das entidades já existentes, sendo as mais referidas a ViniPortugal e as CVRs.

Questão 4. Qual a tecnologia de produção utilizada pelos produtores de aguardente vínica em Portugal?

A partir dos inquéritos realizados aos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas foi possível caracterizar, em termos gerais, a tecnologia de produção utilizada ao nível dos principais sub-processos envolvidos.

Verificou-se que, enquanto a quase totalidade dos produtores realiza os processos finais da produção (envelhecimento, acabamento e engarrafamento), o mesmo não se passa em relação aos sub-processos iniciais: pouco mais de metade dos produtores produz as uvas destinadas à produção de aguardente e realiza a vinificação, sendo ainda mais reduzida a fracção que procede a destilação, com apenas 8 produtores (35%) a referirem a realização deste sub-processo.

As castas utilizadas são maioritariamente brancas e a vinificação é efectuada, na maioria dos casos, segundo a tecnologia clássica “de bica aberta”. Os vinhos utilizados para destilação não são, em geral, produzidos especificamente com esse objectivo, sendo encaminhados para destilar em situações de excesso de produção, necessidades de mercado ou qualidade insuficiente para comercialização como vinhos de mesa. Apresentam em geral uma acidez elevada (6-8 g/L ácido tartárico), teor alcoólico entre

10 e 14% vol. e ausência de SO₂ adicionado. O tempo compreendido entre a vinificação e a destilação varia entre zero e seis meses, sendo na maioria dos casos de 1-2 meses.

Todos os produtores inquiridos que realizam a destilação, utilizam alambiques tipo *Charentais* e dupla destilação. Na totalidade dos casos, o alambique é construído em cobre e a caldeira, com volume entre 250 e 2500 litros, é aquecida por chama directa (lenha, gás ou gasóleo). Os procedimentos seguidos para a separação das diferentes fracções do destilado, assim como a re-utilização das fracções iniciais e finais (“cabeças” e “caudas”) de cada uma das duas destilações realizadas variam de produtor para produtor. O teor alcoólico referido para a aguardente obtida, no final da destilação, variou entre 63 e 70% vol.

Apenas um dos produtores inquiridos referiu não proceder ao envelhecimento da aguardente, e todos os que o fazem utilizam vasilhas de madeira durante o processo. As madeiras mais utilizadas são, por ordem decrescente: carvalho francês Limousin (*Quercus robur* L.), carvalho português (*Quercus pyrenaica* Willd./*Quercus faginea* Lam.), carvalho americano (*Quercus alba* L.), castanheiro (*Castanea sativa* Mill.) e carvalho francês Allier (*Quercus sessiliflora* Salisb.). Na maioria dos casos os produtores utilizam mais do que um tipo de madeira. Relativamente ao nível de queima da madeira, a queima média e a queima média+ são as mais frequentemente utilizadas.

As vasilhas usadas para o envelhecimento da aguardente vínica podem ser novas ou usadas, sendo neste último caso previamente utilizadas quer para o envelhecimento do mesmo tipo de produto quer de outras bebidas (mais frequentemente Vinho do Porto ou outros vinhos licorosos).

A localização das caves de envelhecimento varia entre subterrâneas e de superfície, na grande maioria dos casos sem monitorização ou controlo das condições atmosféricas (humidade relativa e temperatura).

Apenas três produtores referiram a utilização de sistemas alternativos de envelhecimento, em depósitos de aço inoxidável com adição de fragmentos de madeira e sem micro-oxigenação.

Quanto ao tempo de envelhecimento em madeira, o mínimo referido variou de 1 a 40 anos, o tempo máximo de 22 a 70 anos e o tempo médio entre um e 50 anos de envelhecimento.

O acabamento das aguardentes vínicas envelhecidas envolve a lotagem (mistura de aguardentes que diferem quanto ao tempo de envelhecimento, à espécie botânica e ao nível de queima das madeiras), baseando-se a preparação dos lotes principalmente em critérios sensoriais. A adição de caramelo foi apenas referida por 30% dos produtores. A preparação do produto final envolve a filtração em cerca de três quartos dos produtores, e, na totalidade dos casos, o controlo da qualidade inclui análises físico-químicas e sensoriais (prova). A totalidade dos produtores efectua o engarrafamento da aguardente.

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.

Objectivo 1: Caracterizar o estado do sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal

O sector das aguardentes vínicas envelhecidas em Portugal apresenta-se, de um modo geral, como um sector com fraco dinamismo, com 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 esta perto dos 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 prática de 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 das regiões da Lourinhã e 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 de aguardentes vínicas envelhecidas, 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 ao sector. 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 as aguardentes vínicas envelhecidas portuguesas serem 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 explorado apesar do interesse demonstrado pelos produtores.

Objectivo 2: Estabelecer medidas potencialmente eficazes para incentivar o desenvolvimento do sector

A partir do estudo realizado conclui-se que a implementação de medidas que facilitem o acesso à actividade poderia ser uma forma de contribuir para o desenvolvimento do sector das aguardentes vínicas envelhecidas. Estas medidas deveriam 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 poderiam 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 Nacional de Ciência e Tecnologia, poderia 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, poderia 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, poderiam 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.

6. Referências bibliográficas

- Anderson K, Meloni G, Swinnen J. 2018. Global Alcohol Markets: Evolving Consumption Patterns, Regulations, and Industrial Organizations. *Annual Review of Resource Economics* 10(1): 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". *JORF* du 26 mai 1909 page 5774
- Aylott R.I. 2003. Vodka, Gin and Other Flavored Spirits. In *Fermented Beverage Production*, 2nd Ed., A. G. H. Lea and J. R. Piggott (eds.), pp 289-308. Kluwer Academics/Plenum Publishers, New York, United States of America.
- Belchior A.P. 1986. Aguardentes velhas. Aspectos gerais do seu fabrico, *O Escanção*, 3: 15-16.
- Belchior A.P. 1987. Aguardentes Velhas II – O vinho. *O Escanção*, 5: 22
- Belchior AP, Canas S, Caldeira I, Carvalho E. 2015. Aguardentes vinícolas – Tecnologias de produção e envelhecimento. *Controlo de qualidade. Publindústria, Edições Técnicas, Porto.*
- Bertrand A., Ségur M.-C., Jadeau Ph. 1998. Comparaison analytique des eaux-de-vie d'Armagnac obtenues par distillation continue et double chauffe. *Connaiss. Vigne Vin*, **22**, 89-92.
- Bertrand A. 2003. Armagnac and Wine Spirits. In *Fermented Beverage Production*, 2nd Ed., A. G. H. Lea and J. R. Piggott (eds.), pp 213-238. Kluwer Academics/Plenum Publishers, New York, United States of America.
- BNIC, Bureau National Interprofessionnel du Cognac. 2020. www.cognac.fr/decouvrir/spiritueux-unique/chiffres-filiere-cognac. [acedido 15/05/2020].
- Burrell G. e Morgan G. 2005. *Sociological Paradigms and Organisational Analysis*. Ashgate Publishing Company, Burlington, United States of America (originally published by Heinemann 1979).
- Caldeira I. 2004. *The Aroma of Wine Brandies Aged in Wood. Cooperage Technology Relevance*. Ph.D. Thesis, Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa.
- Caldeira I., Anjos O., Belchior A.P., Canas S. 2017. Sensory impact of alternative ageing technology for the production of wine brandies. *Ciência Tec. Vitiv.*, **32**, 12-22.
- Caldeira I., Anjos O., Portal V., Belchior A.P., Canas S. 2010. Sensory and chemical modifications of wine-brandy aged with chestnut and oak wood fragments in comparison to wooden barrels. *Anal. Chim. Acta.*, **660**, 43-52.
- Caldeira I., Clímaco M.C., Bruno de Sousa R., Belchior A.P. 2006. Volatile composition of oak and chestnut woods used in brandy ageing: Modification induced by heat treatment. *J. Food Eng.*, **76**, 202–211.
- Caldeira I., Santos R., Ricardo-da-Silva J., Anjos O., Belchior, A.P., Canas S. 2016. Kinetics of odorant compounds in wine brandies aged in different systems. *Food Chem.*, **211**, 937–946.
- Caldeira I., Mateus A.M., Belchior A.P. 2006. Flavour and odour profile modifications during the first five years of Lourinhã brandy maturation on different wooden barrels. *Anal.Chim.Acta.*, **563**, 264-273.
- Canas S. 2017. Phenolic Composition and Related Properties of Aged Wine Spirits: Influence of Barrel Characteristics. A Review. *Beverages*, **3**, 55,
- Canas S., Anjos O., Caldeira I., Belchior A.P. 2019. Are the furanic aldehydes ratio and phenolic aldehydes ratio reliable to assess the addition of vanillin and caramel to the aged wine spirit? *Food Control*, **95**, 77-84.
- Canas S., Belchior A.P., Falcão A., Gonçalves J.A., Spranger M.I., Bruno de Sousa R. 2007. Effect of heat treatment on the thermal and chemical modifications of oak and chestnut wood used in brandy ageing. *Ciência Tec. Vitiv.*, **22**, 5–14.

Canas S. e Caldeira I. 2017. Envelhecimento da aguardente vínica: tradição e inovação. *Enovitis*, **49**, 22-27.

Canas S., Caldeira I., Anjos O., Belchior A.P. 2019. Phenolic profile and colour acquired by the wine spirit in the beginning of ageing: Alternative technology using micro-oxygenation vs traditional technology. *LWT-Food Sci Technol.*, **111**, 260–269

Canas S., Caldeira I., Anjos O., Lino J., Soares A., Belchior A.P. 2016. Physicochemical and sensory evaluation of wine brandies aged using oak and chestnut wood simultaneously in wooden barrels and in stainless steel tanks with staves. *International Journal of Food Science and Technology*, **51**, 2537-2545.

Canas S., Caldeira I., Belchior A.P., Spranger M.I., Clímaco M.C., Bruno de Sousa R. 2001. Chestnut wood: A sustainable alternative for the aging of wine brandies. In *Food Quality: Control, Analysis and Consumer Concerns*. 181–228. Medina D.A., Laine A.M. (eds.), Nova Science Publishers Inc.: New York, NY, USA.

Canas S., Caldeira I., Belchior A.P. 2009a. Comparison of alternative systems for the ageing of wine brandy. Wood shape and wood botanical species effect. *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **24**, 90-99.

Canas S., Caldeira I., Belchior A.P. 2009b. Comparison of alternative systems for the ageing of wine brandy. Oxygenation and wood shape effect. *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **24**, 33-40.

Canas S., Caldeira I., Mateus A.M., Belchior A.P., Clímaco M.C., Bruno de Sousa R. 2006. Effect of natural seasoning on the chemical composition of chestnut wood used for barrel making. *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **21**, 1-16.

Canas S., Leandro M.C., Spranger M.I., Belchior A.P. 1998. Phenolic compounds in a Lourinhã brandy extracted from different woods. In *Polyphenols Communications 98, Proceedings of the XIXth International Conference on Polyphenols*. 373-374. Charbonnier F., Delacotte J.-M., Rolando C. (eds.), Groupe Polyphénols: Bordeaux, France.

Canas S., Leandro M.C., Spranger M.I., Belchior, A.P. 2000. Influence of botanical species and geographical origin on the content of low molecular weight phenolic compounds of woods used in Portuguese cooperage. *Holzforschung*, **54**, 255–261.

Canas S., Vaz M., Belchior A.P. 2008. Influence de la dimension du fût dans les cinétiques d'extraction/oxidation des composés phénoliques du bois pour les eaux-de-vie Lourinhã. In: *Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole*. 143-146. Bertrand, A. (ed.), Lavoisier – TEC & DOC, Paris.

Cantagrel R. 2008. La qualité et le renom du Cognac dans le monde, sa place dans l'histoire. In: *Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole*. 15-38. Bertrand, A. (ed.), Lavoisier – TEC & DOC, Paris.

Cantagrel R. e Galy B. 2003. From Vine to Cognac. In *Fermented Beverage Production*, 2nd Ed., A. G. H. Lea and J. R. Piggott (eds.), pp 195-212. Kluwer Academics/Plenum Publishers, New York, United States of America.

Cantagrel R., Mazerolles G., Vidal J.P., Galy, B., Boulesteix, J.M., Lablanquie, O., Gaschet, J. 1992. Evolution analytique et organoleptique des eaux-de-vie de Cognac au cours du vieillissement. 2a partie: Incidence de la température et de l'hygrométrie des lieux de stockage. In *Élaboration et Connaissance des Spiritueux*. 573-576. Cantagrel R. (ed.), Lavoisier-Tec & Doc: Paris.

Chatonnet P., Boidron J.N., Pons M., 1989. Incidence du traitement thermique du bois de chêne sur sa composition chimique. 2e partie: Évolution de certains composés en fonction de l'intensité de brûlage. Définition des paramètres thermiques de la chauffe des fûts en tonnellerie. *OENO One*, **4**, 223–250.

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 ».

Décret n° 2015-10 du 7 janvier 2015, modifié par arrêté du 8 novembre 2018. Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Cognac» ou «Eau-de-vie de Cognac» ou «Eau-de-vie des Charentes». JORF du 14 novembre 2018.

Decreto-Lei n.º 323/94, de 29 de Dezembro. Estatuto da Região Demarcada das Aguardentes Vínicas da Lourinhã. *Diário da República n.º 300/1994, Série I– A*. Ministério da Agricultura. Lisboa

Decreto-Lei n.º 46/2007 de 27 de Fevereiro. *Diário da República n.º 41/2007, Série I*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Decreto-Lei n.º 169/2012 de 01 de Agosto. *Diário da República n.º 148/2012, Série I*. Ministério da Economia e do Emprego. Lisboa

Decreto-Lei n.º 178/99 de 21 de Maio. *Diário da República n.º 118/1999, Série I-A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Decreto-Lei n.º 73/2010 de 21 de Junho. *Diário da República n.º 118/2010, Série I*. Ministério das Finanças e da Administração Pública. Lisboa

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

Directiva n.º 2008/118/CE, de 16 de Dezembro. *Jornal Oficial da União Europeia. Nº L 9*, Edição em Língua Portuguesa. Conselho da União Europeia. Bruxelas.

Elo S. and H. Kingäs. 2008. The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing* 62(1), 107–115

IVV. Sem data. Especificações Técnicas, Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Vínica da Lourinhã. Portal do Instituto da Vinha e do Vinho. www.ivv.gov.pt/np4/8617.html [acedido 15/05/2019].

Jordão A.M., Ricardo da Silva J.M., Laureano O. 2007. Ellagitannins from Portuguese oak wood (*Quercus pyrenaica* Willd.) used in cooperage: Influence of geographical origin, coarseness of the grain and toasting level. *Holzforschung*, **61**, 155–160.

Fact.MR. 2019. Cognac Market Forecast, Trend Analysis & Competition Tracking: Global Market Insights 2019 to 2027. Report Code: FACT4051MR. www.factmr.com/report/4051/cognac-market [acedido 15/05/2020]

Galy B., Desache F., Cantagrel R., Lurton L., Courlit Y., Menard E., Gaschet J. 1992. Comparaison de différentes cépages aptes à la production d'eaux-de-vie de Cognac: aspects analytiques et organoleptiques. *1st Symposium S International de Cognac: Elaboration et connaissance des spiritueux; recherche de la qualité, tradition et innovation*. BNIC Ed., Dif. Tec et Doc Lavoisier, Paris, 1993, 62-66.

Garreau C. 2008. L'Armagnac. In: *Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole*. 39-62. Bertrand, A. (ed.), Lavoisier – TEC & DOC, Paris.

Glaser, B. and A. Strauss. 1967. *The Discovery of Grounded Theory*. Aldine, Chicago, IL, USA.

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

INE, Instituto Nacional de Estatística. 1994. Página internet do INE. Conceito 2100 - AGUARDENTE PREPARADA, 1994. <http://smi.ine.pt/Conceito/Detalhes/360> [consultado em 11/05/2020].

INE, Instituto Nacional de Estatística. 2018. Nomenclatura Combinada: 2019. Lisboa : INE, 2019. ISSN 1645-2992. ISBN 978-989-25-0458-2.

INE, Instituto Nacional de Estatística. 2019. Nomenclatura Combinada: 2020. Lisboa : INE, 2019. ISSN 1645-2992. ISBN 978-989-25-0509-1.

INE, Instituto Nacional de Estatística. 2020a. Página internet do INE. V04369 - Lista nacional de produtos produzidos, 2019. <http://smi.ine.pt/Categoria> [consultado em 27/04/2020].

INE, Instituto Nacional de Estatística. 2020b. Página internet do INE. IAPI–Inquérito Anual à Produção Industrial. <http://smi.ine.pt/SuporteRecolha/Detalhes/9760> [consultado em 27/04/2020].

IVV, Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. 2017. *Vinhos e Aguardentes de Portugal, Anuário 2017*. IVV-Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa.

Léauté R., 1990. Distillation in alambic. *Am. J. Enol. Vitic.*, 41 (1), 90-103.

Louw, L. and M. G. Lambrechts. 2012. Grape-based brandies: production, sensory properties and sensory evaluation. In *Alcoholic beverages - Sensory evaluation and consumer research*. J. Piggott (ed.), pp 281-298. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 225. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, United Kingdom.

Lune, H. and B.L. Berg. 2017. *Qualitative Research Methods for the Social Sciences*. 9th Ed. Pearson Education Limited, Essex, England.

Lurton, L., G. Ferrari, G. Snackers. 2012. Cognac: production and aromatic characteristics. In *Alcoholic beverages - Sensory evaluation and consumer research*. J. Piggott (ed.), pp 242-279. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 225. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, United Kingdom.

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

Maxwell, J. A. 2005. *Qualitative Research Design: An Interactive Approach*. 2nd Edition, Sage, Thousand Oaks.

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

Portaria nº 1186/2009 de 07 de Outubro. Diário da República nº 194/2009, Série I. Ministérios da Economia e da Inovação e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa

Portaria nº 52/2012 de 02 de Março. *Diário da República nº 45/2012, Série I*. Ministério das Finanças. Lisboa

Quivy, R. and L. van Campenhoudt. 2005. *Manual de Investigação em Ciências Sociais (Tradução para língua portuguesa)*. Gradiva, Lisboa, Portugal.

Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio. *Jornal Oficial da União Europeia*. Nº L 128, Edição em Língua Portuguesa. Comissão Europeia. Bruxelas.

Regulamento (UE) nº 2019/787 de 17 de Abril. *Jornal Oficial da União Europeia* nº L 130, Edição em Língua Portuguesa. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Research and Markets. 2018. *Global Brandy (Spirits) Market - Outlook to 2022: Market Size, Growth and Forecast Analytics*. Report ID: 4791182. www.researchandmarkets.com/reports/4791182/global-brandy-spirits-market-outlook-to-2022#rela1-4874175 [consultado em 15/05/2020].

Robson, C. 2002. *Real World Research: A Resource for Social Scientists and Practitioner-Researchers* (2nd edn). Oxford: Blackwell.

Saunders, M., P. Lewis and A. Thornhill. 2009. *Research Methods for Business Students*. 5th Edition, Pearson Education Limited, Essex, UK

Quivy, R. and L. van Campenhoudt. 2005. *Manual de Investigação em Ciências Sociais (Tradução para língua portuguesa)*. Gradiva, Lisboa, Portugal. [Original publicado em 1995].

7. Anexos

7.1. Anexo 1. Dados estatísticos oficiais

Tabela 7-1. Codificação a 12 dígitos das aguardentes de origem vitícola - Lista nacional de produtos produzidos, 2019.

Fonte: INE

Família:	Bens e serviços	
Classificação:	Lista nacional de produtos produzidos	
Versão:	V04369 - Lista nacional de produtos produzidos, 2019	
Código	Designação	Unidade de medida
110101020	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	
110101020110	Aguardente víquica diluída	l alc 100%
110101020111	Aguardente víquica diluída, conta alheia	l alc 100%
110101020113	Aguardente víquica diluída, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020114	Aguardente víquica diluída, para venda	l alc 100%
110101020120	Aguardente víquica velha	l alc 100%
110101020121	Aguardente víquica velha, conta alheia	l alc 100%
110101020123	Aguardente víquica velha, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020124	Aguardente víquica velha, para venda	l alc 100%
110101020130	Aguardente víquica preparada, brandy	l alc 100%
110101020131	Aguardente víquica preparada, brandy, conta alheia	l alc 100%
110101020133	Aguardente víquica preparada, brandy, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020134	Aguardente víquica preparada, brandy, para venda	l alc 100%
110101020140	Aguardente de bagaço ou bagaceira	l alc 100%
110101020141	Aguardente de bagaço ou bagaceira, conta alheia	l alc 100%
110101020143	Aguardente de bagaço ou bagaceira, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020144	Aguardente de bagaço ou bagaceira, para venda	l alc 100%
110101020150	Aguardente de bagaço velha ou bagaceira velha	l alc 100%
110101020151	Aguardente de bagaço velha ou bagaceira velha, conta alheia	l alc 100%
110101020153	Aguardente de bagaço velha ou bagaceira velha, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020154	Aguardente de bagaço velha ou bagaceira velha, para venda	l alc 100%
110101020160	Aguardente de bagaço preparada ou bagaceira preparada	l alc 100%
110101020161	Aguardente de bagaço preparada ou bagaceira preparada, conta alheia	l alc 100%
110101020163	Aguardente de bagaço preparada ou bagaceira preparada, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020164	Aguardente de bagaço preparada ou bagaceira preparada, para venda	l alc 100%
110101020200	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) não preparadas	l alc 100%
110101020201	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) não preparadas, conta alheia	l alc 100%
110101020203	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) não preparadas, p/ intraconsumo	l alc 100%
110101020204	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) não preparadas, para venda	l alc 100%

Fonte: INE

Tabela 7-2. Tabela de correspondência entre a codificação da lista PRODCOM e a Nomenclatura Combinada (2018).

Fonte: INE

Tabela de correspondência:		TC00827	Lista PRODCOM, 2017 e 2018 - NC 2018
Versão de origem:	04036	Lista PRODCOM, 2017 e 2018	
Versão de destino:	04021	Nomenclatura combinada, 2018	
Código PRODCOM	Designação PRODCOM	Código Nomenclatura combinada	Designação Nomenclatura combinada
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.12	Cognac, apresentado em recipientes de capacidade ≤ 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.14	Armagnac, apresentado em recipientes de capacidade ≤ 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.26	Grappa, apresentada em recipientes de capacidade ≤ 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.27	Brandy de Jerez, apresentado em recipientes de capacidade ≤ 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.29	Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade = < 2 l (exceto cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.40	Destilado em bruto, apresentado em recipientes de capacidade > 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.62	Cognac, apresentado em recipientes de capacidade > 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.64	Armagnac, apresentado em recipientes de capacidade > 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.86	Grappa, apresentada em recipientes de capacidade > 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.87	Brandy de Jerez, apresentado em recipientes de capacidade > 2 l
11.01.10.20	Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)	2208.20.89	Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentados em recipientes de capacidade > 2 l (exceto destilado em bruto, cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)

Tabela 7-3. Volumes anuais produzidos e vendidos e valor de vendas dos produtos "Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras)" – Código "PRODCOM" 11.01.10.20.

Fonte: INE, consulta da base de dados online.

Período de referência dos dados	Produtos produzidos na indústria por Tipo de produto; Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) (l alc 100%) / Anual*	Produtos vendidos na indústria por Tipo de produto; Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) (l alc 100%) / Anual*	Produtos vendidos da indústria por Tipo de produto; Aguardentes víquicas ou de bagaço de uvas (bagaceiras) (€) / Anual*
2008	14.483.053	14.516.154	37.063.413
2009	13.179.906	9.775.220	26.730.680
2010	11.181.498	11.118.878	33.082.711
2011	10.778.984	11.182.119	33.371.504
2012	12.946.023	11.577.990	40.231.953
2013	12.948.132	11.620.301	48.307.769
2014	15.818.713	13.624.019	34.832.950

Período de referência dos dados	Produtos produzidos na indústria por Tipo de produto; Aguardentes vínicas ou de bagaço de uvas (bagaço) (I alc 100%) / Anual*	Produtos vendidos na indústria por Tipo de produto; Aguardentes vínicas ou de bagaço de uvas (bagaço) (I alc 100%) / Anual*	Produtos vendidos da indústria por Tipo de produto; Aguardentes vínicas ou de bagaço de uvas (bagaço) (€) / Anual
2015	18.194.585	16.052.336	31.611.027
2016	20.631.607	17.583.050	38.088.596
2017	20.910.532	16.348.327	36.269.401
2018	19.395.927	18.525.159	43.991.347

*NOTA: A partir de 2012, o IAPI tem melhoria de cobertura e novo processo de apuramento, motivos pelos quais os dados não são diretamente comparáveis com anos anteriores. Os dados do IAPI de 2012 foram revistos em Novembro de 2014.

Tabela 7-4. Volumes anuais importados e exportados por código NC 2018 - "Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas" (Códigos 22082029 e 22082089) e "Destilado em bruto" (Código 22082040).
Fonte: INE

Período de referência dos dados	Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade < 2 l (exceto cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez) [Cód. 22082029 NC2018] (I alc 100%)		Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade > 2 l (exceto destilado em bruto, cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez) [Cód. 22082089 NC2018] (I alc 100%)		Destilado em bruto, apresentado em recipientes de capacidade > 2 l [Cód. 22082040 NC2018] (I alc 100%)		(I alc 100%)	
	ENTRADA	SAÍDA	ENTRADA	SAÍDA	ENTRADA	SAÍDA	ENTRADA	SAÍDA
2008	762.489	515.811	14.776.400	142.958	1.341.726	360.076	16.880.615	1.018.845
2009	597.769	469.037	9.660.189	953.258	1.633.471	303.439	11.891.429	1.725.734
2010	636.337	572.136	8.308.526	819.330	1.070.740	0	10.015.603	1.391.466
2011	2.584.454	663.332	4.994.054	907.445	1.076.853	0	8.655.361	1.570.777
2012	900.914	677.775	4.419.429	1.354.568	832.566	0	6.152.909	2.032.343
2013	515.133	656.171	8.632.583	1.189.150	235.137	0	9.382.853	1.845.321
2014	178.057	642.722	8.108.918	911.578	0	0	8.286.975	1.554.300
2015	149.560	537.130	8.190.438	543.245	9	0	8.340.007	1.080.375
2016	140.078	532.197	7.302.006	679.683	9	0	7.442.093	1.211.880
2017	123.478	428.333	8.244.477	591.222	0	0	8.367.955	1.019.555
2018	56.849	333.049	6.379.710	1.561.956	0	0	6.436.559	1.895.005

Tabela 7-5. Consumo aparente anual de aguardentes de origem vitícola

Período de referência dos dados	Consumo aparente* de aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas e destilado em bruto [Códigos 22082029, 22082089 e 22082040, NC2018] (I alc 100%)
2008	30.344.823
2009	23.345.601
2010	19.805.635
2011	17.863.568
2012	17.066.589
2013	20.485.664
2014	22.551.388
2015	25.454.217
2016	26.861.820
2017	28.258.932
2018	23.937.481

* Consumo aparente = Volumes produzidos [Código "PRODCOM" 11.01.10.20] + Volumes importados [Códigos 22082029; 22082089 e 22082040, NC2018] – Volumes exportados [Códigos 22082029, 22082089 e 22082040, NC2018]

Tabela 7-6. Quantidades introduzidas no consumo, em litros de álcool 100%, por código de Nomenclatura Combinada e ano de referência (entre 2008 e 2018) e cálculo da percentagem relativa

Fonte: Autoridade Tributária e Aduaneira, Divisão do Imposto sobre o Alcool e as Bebidas Alcoólicas / Direção de Serviços dos Impostos Especiais de Consumo e do Imposto sobre Veículos

Designação Nomenclatura Combinada	Destilado em bruto, apresentado em recipientes de capacidade > 2 L	Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade ≤2L (exceto cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)		Aguardentes de vinho ou de bagaço de uvas, apresentadas em recipientes de capacidade > 2 L (exceto destilado em bruto, cognac, armagnac, grappa e brandy de Jerez)		TOTAL
		Código Nomenclatura Combinada	%	Código Nomenclatura Combinada	%	
ANO		2208204000		2208202900		
2008	12.641	1%	1.710.902	97%	44.934	3%
2009	13.912	1%	1.757.776	93%	122.707	6%
2010	23.088	1%	1.706.481	94%	81.421	4%
2011	25.524	1%	1.694.162	94%	79.308	4%
2012	31.144	2%	1.397.266	94%	60.734	4%
2013	30.025	2%	1.324.471	87%	161.102	11%
2014	27.334	2%	997.729	89%	92.817	8%
2015	28.871	3%	895.152	87%	100.936	10%
2016	19.634	2%	1.062.797	92%	54.618	5%
2017	51.136	5%	961.896	85%	115.824	10%
2018	26.819	2%	992.162	90%	78.443	7%
TOTAL	290.128	----	14.500.794	----	992.844	----

Tabela 7-7. Quantidades de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros, por tipo de aguardente e ano de referência (entre 2012 e 2018).

Fonte: Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica, Divisão de Riscos Alimentares

VOLUME (litros)	Vínica Branca	Vínica Preparada	Vínica Envelhecida	VÍNICA TOTAL	VÍNICA TOTAL (%)	BAGA-CEIRA TOTAL	BAGA-CEIRA TOTAL (%)	TOTAL GERAL
-----------------	---------------	------------------	--------------------	--------------	------------------	------------------	----------------------	-------------

2012	0	48.949.652	412.320	49.361.972	98%	752.476	2%	50.114.448
2013	124.548	11.735.712	5.716.685	17.576.945	89%	2.239.155	11%	19.816.100
2014	5.635	1.784.243	1.102.109	2.891.987	73%	1.052.745	27%	3.944.732
2015	122.632	669.487	703.292	1.495.411	60%	982.632	40%	2.478.043
2016	3.750	1.966.106	335.961	2.305.817	81%	541.886	19%	2.847.703
2017	50.000	289.297	1.256.780	1.596.077	73%	588.942	27%	2.185.019
2018	4.300	680.642	886.209	1.571.151	67%	781.790	33%	2.352.941
Total Geral	310.865	66.075.139	10.413.356	76.799.360	92%	6.939.628	8%	83.738.986

Tabela 7-8. Cálculo das quantidades de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros de álcool 100%, por tipo de aguardente e ano de referência (entre 2012 e 2018).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica, Divisão de Riscos Alimentares.

VOLUME(litros alc 100%)*	Vínica Branca (38,5%)*	Vínica Preparada (36,7%)*	Vínica Envelhecida (38,9%)*	VÍNICA TOTAL	BAGACEIRA TOTAL	TOTAL GERAL
2012	0	17.964.522	160.392	18.124.915	325.070	18.449.984
2013	47.951	4.307.006	2.223.790	6.578.748	967.315	7.546.063
2014	2.169	654.817	428.720	1.085.707	454.786	1.540.493
2015	47.213	245.702	273.581	566.496	424.497	990.993
2016	1.444	721.561	130.689	853.693	234.095	1.087.788
2017	19.250	106.172	488.887	614.309	254.423	868.732
2018	1.656	249.796	344.735	596.186	337.733	933.920
Total Geral	119.683	24.249.576	4.050.795	28.420.055	2.997.918	31.417.973

* Entre parêntesis indica-se o factor de conversão utilizado para o cálculo do volume em litros de álcool 100%, para cada tipo de aguardente

Tabela 7-9. Volume de aguardentes submetidas a verificação técnica de conformidade, em litros, por tipo de aguardente e distrito (entre 2012 e 2018).

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pela Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica, Divisão de Riscos Alimentares.

Distrito	Total - Aguardente vínica (litros)	Aguardente vínica branca (litros)	Aguardente vínica preparada (litros)	Aguardente vínica envelhecida (litros)
Porto	66.174.402	3.335	63.680.860	2.490.207
Aveiro	6.553.308	122.632	144.719	6.285.957
Leiria	1.889.191	0	1.872.143	17.048
Santarém	1.066.467	53.750	2.500	1.010.217
Coimbra	495.912	5.898	0	490.014
Lisboa	244.250	120.950	99.549	23.751
Setúbal	233.977	4.300	227.872	1.805
Vila Real	86.777	0	5.000	81.777
Beja	43.356	0	40.306	3.050
Évora	7.480	0	0	7.480
Braga	2.190	0	2.190	0
Viseu	2.050	0	0	2.050
TOTAL	76.799.360	310.865	66.075.139	10.413.356

Tabela 7-10. Volumes anuais de aguardente produzida - declarações de produção apresentadas à CVR Alentejo, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.

Fonte: CVR Alentejo

Ano Colheita	PRODUÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Alentejo (litros)								
	D.O. "ALENTEJO"			I.G. "ALENTEJANO"			DO + IG		DO + IG Total
	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	
2009	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	0	0	0	5.100	5.100	0	5.100	5.100
2011	0	32.340	32.340	0	5.600	5.600	0	37.940	37.940
2012	0	27.895	27.895	353	8.550	8.903	353	36.445	36.798
2013	55.000	10.580	65.580	1.500	6.400	7.900	56.500	16.980	73.480
2014	0	18.420	18.420	1.350	7.050	8.400	1.350	25.470	26.820
2015	0	38.460	38.460	0	14.800	14.800	0	53.260	53.260
2016	0	25.510	25.510	0	8.000	8.000	0	33.510	33.510
2017	0	26.425	26.425	0	4.390	4.390	0	30.815	30.815
2018	0	23.900	23.900	0	9.200	9.200	0	33.100	33.100
TOTAL	55.000	203.530	258.530	3.203	69.090	72.293	58.203	272.620	330.823

Tabela 7-11. Volumes anuais de aguardente certificada pela CVR Alentejo, por ano civil, tipo de aguardente e certificação.

Fonte: CVR Alentejo

CERTIFICAÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Alentejo (litros)				
D.O. "ALENTEJO"	I.G. "ALENTEJANO"	DO + IG	DO + IG	DO + IG

Ano Civil	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total
2009	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2012	0	66.737	66.737	0	7.630	7.630	0	74.367	74.367
2013	0	43.369	43.369	0	10.220	10.220	0	53.589	53.589
2014	1.784	48.624	50.408	0	8.960	8.960	1.784	57.584	59.368
2015	1.784	25.484	27.268	0	9.730	9.730	1.784	35.214	36.998
2016	0	31.300	31.300	0	18.907	18.907	0	50.207	50.207
2017	0	30.475	30.475	0	10.599	10.599	0	41.074	41.074
2018	2.877	28.718	31.595	0	5.180	5.180	2.877	33.898	36.775
TOTAL	6.445	274.707	281.152	0	71.226	71.226	6.445	345.933	352.378

Tabela 7-12. Volumes anuais de aguardente produzida - declarações de produção apresentadas à CVR Vinhos Verdes, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.
Fonte: CVR Vinhos Verdes

Ano Colheita	PRODUÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Vinhos Verdes (litros)								
	Aguardente de Vinho Verde			Aguardente IG Minho			DO + IG		
	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total
2014	12.267	8.407	20.673	0	0	0	12.267	8.407	20.673
2015	15.445	9.499	24.944	0	0	0	15.445	9.499	24.944
2016	16.236	5.548	21.783	225	0	225	16.461	5.548	22.008
2017	42.595	11.989	54.584	0	0	0	42.595	11.989	54.584
TOTAL	86.542	35.442	121.984	225	0	225	86.767	35.442	122.209

Tabela 7-13. Volumes anuais de aguardente certificada pela CVR Vinhos Verdes comercializada, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.

Fonte: CVR Vinhos Verdes e <https://portal.vinhoverde.pt/pt/estatisticas> [Consultado em 07/05/2020]

Ano civil	COMERCIALIZAÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Vinhos Verdes (litros)								
	Aguardente de Vinho Verde			Aguardente IG Minho			DO + IG		
	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica	Bagaceira	Total
2009*	21.374	7.784	29.158	0	0	0	21.374	7.784	29.158
2010*	30.346	11.229	41.575	0	0	0	30.346	11.229	41.575
2011*	27.423	4.085	31.508	0	0	0	27.423	4.085	31.508
2012*	20.591	7.472	28.063	0	0	0	20.591	7.472	28.063
2013*	26.430	2.971	29.401	0	0	0	26.430	2.971	29.401
2014*	29.185	4.096	33.281	0	0	0	29.185	4.096	33.281
2015	18.802	2.161	20.963	0	0	0	18.802	2.161	20.963
2016	23.901	5.096	28.997	0	0	0	23.901	5.096	28.997
2017	30.071	3.726	33.797	0	0	0	30.071	3.726	33.797
2018	37.029	2.809	39.838	0	0	0	37.029	2.809	39.838
TOTAL	138.988	17.888	156.876	0	0	0	265.152	51.429	316.581

* Dados recolhidos a partir da página internet da CVR Vinhos Verdes (<https://portal.vinhoverde.pt/pt/estatisticas>).

Tabela 7-14. Volumes anuais de aguardente certificada pelas CVRs Bairrada e Lisboa, por ano de colheita, tipo de aguardente e certificação.

Fonte: IVV

Ano Civil	CERTIFICAÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Bairrada (litros)			CERTIFICAÇÃO DE AGUARDENTE – CVR Lisboa (litros)		
	Vínica	Bagaceira	Total	Vínica Lourinhã	Bagaceira	Total
2016	0	0	0	7.695	0	7.695
2017	0	0	0	7.229	0	7.229
2018	0	2.000	2.000	8.568	0	8.568
TOTAL	0	2.000	2.000	23.492	0	23.492

Tabela 7-15. Resumo dos volumes de aguardente certificada/comercializada pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lisboa (em litros de aguardente), por ano civil e tipo de aguardente

Fonte: elaboração própria a partir dos dados fornecidos pelas CVRs Alentejo, Vinhos Verdes, Bairrada e IVV (dados Região Lisboa)

Ano Civil	CERTIFICAÇÃO / COMERCIALIZAÇÃO DE AGUARDENTE (Litros)										
	Alentejo		Vinhos Verdes		Bairrada	Lisboa	TOTAL		Percentagem		
	Vínica	Bagaceira	Vínica	Bagaceira	Bagaceira	Vínica Lourinhã	Vínica	Bagaceira	Vínica + Bagaceira	Vínica	Bagaceira
2009	0	0	21.374	7.784	-----	-----	21.374	7.784	29.158	73%	27%
2010	0	0	30.346	11.229	-----	-----	30.346	11.229	41.575	73%	27%
2011	0	0	27.423	4.085	-----	-----	27.423	4.085	31.508	87%	13%
2012	0	74.367	20.591	7.472	-----	-----	20.591	81.839	102.430	20%	80%
2013	0	53.589	26.430	2.971	-----	-----	26.430	56.560	82.990	32%	68%
2014	1.784	57.584	29.185	4.096	-----	-----	30.969	61.680	92.649	33%	67%
2015	1.784	35.214	18.802	2.161	-----	-----	20.586	37.375	57.961	36%	64%
2016	0	50.207	23.901	5.096	0	7.695	31.596	62.998	94.594	33%	67%
2017	0	41.074	30.071	3.726	0	7.229	37.300	52.029	89.330	42%	58%
2018	2.877	33.898	37.029	2.809	2.000	8.568	48.474	45.275	93.749	52%	48%

CERTIFICAÇÃO / COMERCIALIZAÇÃO DE AGUARDENTE (Litros)											
Ano Civil	Alentejo		Vinhos Verdes		Bairrada	Lisboa	TOTAL			Percentagem	
	Vínica	Baga-ceira	Vínica	Baga-ceira	Baga-ceira	Vínica Lourinhã	Vínica	Baga-ceira	Vínica + Baga-ceira	Vínica	Baga-ceira
TO-TAL	6.445	345.933	265.152	51.429	2.000	23.492	295.089	420.854	715.943	41%	59%

Tabela 7-16. Percentagem de volume de aguardente vínica certificada, relativamente ao volume de aguardente vínica envelhecida submetida a verificação técnica de conformidade (em litros), por ano (2012-2018).

Fonte: elaboração própria - Origem dos dados: Aguardente vínica envelhecida - Tabela 7-7; Aguardente vínica certificada - Tabela 7-15)

VOLUME(litros)	Aguardente Vínica Certificada (Certificação/Comercialização)	Aguardente Vínica Envelhecida submetida a verificação técnica	Percentagem de aguardente vínica certificada
2012	20.591	412.320	5,0%
2013	26.430	5.716.685	0,5%
2014	30.969	1.102.109	2,8%
2015	20.586	703.292	2,9%
2016	31.596	335.961	9,4%
2017	37.300	1.256.780	3,0%
2018	48.474	886.209	5,5%
Total Geral	215.946	10.413.356	2,8%

7.2. Anexo 2. Guião de entrevista semi-estruturada

Data da entrevista / Local / Entrevistado – Nome e cargo / Entrevistador

Questões prévias ao início da entrevista

- Agradecimento pela disponibilidade para receber o entrevistador e conceder a entrevista
- Pedir autorização para gravar a entrevista
- Em caso afirmativo, iniciar a gravação; em caso negativo, registar respostas por escrito tomando notas ao longo da entrevista
- Perguntar se o nome da entidade e do entrevistado poderão ser incluídos no trabalho
- Perguntar se os resultados da análise da entrevista poderão ser incluídos no trabalho, de forma anónima e agregada
- Apresentação do entrevistador (nome, breve descrição da motivação para a realização do trabalho)
- Descrição do enquadramento do trabalho (âmbito – tese de Mestrado; instituição e orientadores)
- Enumeração dos objectivos gerais do trabalho:
 - Caracterização da comercialização de Aguardentes Vínicas em Portugal (volumes; certificação; destino: nacional/exportação; países de destino; importação – países de origem)
 - Identificação das principais dificuldades / obstáculos ao aumento da produção e comercialização de Aguardentes Vínicas de Qualidade
 - Caracterização da tecnologia de produção de Aguardentes Vínicas em Portugal
 - Compreensão da relevância da Certificação
- Enumeração dos objectivos gerais da entrevista:
 - As entrevistas consistem numa conversa exploratória com os principais envolvidos no sector, de modo a identificar as questões mais relevantes relativamente a cada um dos objectivos referidos
 - As conclusões resultantes da análise das diversas entrevistas permitirão melhorar a definição dos objectivos do trabalho e contribuirão para elaborar um questionário a realizar aos produtores de aguardentes vnicas

Perguntas a colocar ao entrevistado:

1. Estado do sector
 - 1.1. Em sua opinião, quais são as questões mais relevantes que se colocam relativamente ao sector das Aguardentes Vínicas em Portugal?
 - 1.2. Quais as principais dificuldades / constrangimentos que se colocam aos agentes do sector?
 - 1.3. O sector das Aguardentes Vínicas encontra-se em expansão?
 - 1.4. Em sua opinião, o sector das Aguardentes Vínicas é um sector em que vale a pena investir?
 - 1.5. Existe interesse de novos investidores no sector?

- 1.6. Como vê o futuro do sector?
 - 1.7. Em sua opinião, a Certificação de Origem representa uma mais-valia para a comercialização da Aguardente Vínica?
 - 1.8. Quais os aspectos que em seu entender deveriam ser abordados num trabalho sobre Aguardente Vínicas em Portugal?
2. Produção e comercialização
 - 2.1. A entidade que representa tem acesso, e pode disponibilizar, dados relativos aos volumes de Aguardente Vínica produzida nos últimos 10 anos?
 - 2.2. A entidade que representa dispõe de informações relativas à tecnologia de produção das Aguardente Vínicas?
 - 2.3. A entidade que representa tem dados relativos ao destino da Aguardente Vínica produzida, no que respeita a:
 - 2.3.1. Tipo de produto (aguardente envelhecida/enriquecimento de Vinho do Porto/outros Vinhos Licorosos)
 - 2.3.2. Mercado (Nacional/Exportação/Países de Destino)
 3. Questões específicas para Comissões Vitivinícolas Regionais:
 - 3.1. A promoção da Aguardente Vínica faz parte da estratégia de marketing da CVR que representa? Em que termos?
 - 3.2. Entende que a ViniPortugal deveria integrar a Aguardente nas suas acções de promoção? De que forma deveria fazê-lo?
 - 3.3. O processo de certificação constitui uma mais-valia para a comercialização de Aguardente Vínica Certificada?
 - 3.4. Em sua opinião, os consumidores associam características diferenciadas às Aguardentes Vínicas de diferentes regiões?
 - 3.5. Nas CVRs em que existe mais do que uma certificação, justifica-se a manutenção das diferentes Denominações de Origem? Reconhecem-se diferenças a nível sensorial / de qualidade entre os diferentes produtos certificados?
 - 3.6. A certificação é importante para as exportações? Neste sentido, o que deveria ser feito de modo a permitir a protecção europeia das denominações de origem?

Conclusão da entrevista

- Resumo das principais conclusões da entrevista
- Pergunta sobre disponibilidade para eventual contacto futuro
- Comprometimento relativo ao envio do trabalho, quando concluído, para informação do entrevistado
- Agradecimento

7.3. Anexo 3. Lista das entidades contactadas para entrevista, contactos realizados e entrevistas realizadas

Tabela 7-17. Lista das entidades contactadas para entrevista, contactos realizados e entrevistas realizadas.

ENTIDADE	Data(s) de contacto	Disponibilidade	Data da Entrevista	Local da Entrevista	Entrevistado	Duração da entrevista
Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal (ACIBEV)	28/03/2019; 02/05/2019; 26/06/2019; 10/07/2019; 18/07/2019	Sem resposta	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Associação Nacional dos Comerciantes e Exportadores de Vinhos e Bebidas Espirituosas (ANCEVE)	02/05/2019; 24/06/2019	Sem resposta	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Associação Nacional dos Destiladores de Produtos e Subprodutos Agrícolas (AND)	06/05/2019	Disponível	15/05/2019	Empresa Ferreira Gomes & Filhos Lda, Tomar	Armindo Gomes, Presidente da Direcção da AND	00h51min
CVR Alentejo	02/05/2019	Disponível	09/05/2019	Sede da CVR Alentejo, Évora	Francisco Mateus, Presidente da Direcção da CVRA	01h00min
CVR Bairrada	02/05/2019; 10/05/2019	Disponível	19/08/2019	Sede da CVR Bairrada, Anadia	José Pedro Soares, Presidente da Direcção da CVR Bairrada	00h52min
CVR Lisboa	02/05/2019; 24/06/2019	Disponível	10/07/2019	Sede da CVR Lisboa, Torres Vedras	NI	00h31min
CVR Vinhos Verdes	02/05/2019	Disponível	27/05/2019	Sede da CVR Vinhos Verdes, Porto	Manuel Pinheiro, Presidente da Comissão Executiva da CVR Vinhos Verdes	00h41min

ENTIDADE	Data(s) de contacto	Disponibilidade	Data da Entrevista	Local da Entrevista	Entrevistado	Duração da entrevista
Vini Portugal	08/05/2019; 24/06/2019	Indisponível para entrevista; resposta por correio electrónico a algumas questões colocadas telefonicamente	Resposta 02/07/2019	N.A.	N.A.	N.A.

N.A. – Não se aplica; N.I. – Prefere não ser identificado

7.4. Anexo 4. Níveis, categorias e codificação definidos através da análise de conteúdo das entrevistas realizadas

Tabela 7-18. Níveis, categorias e codificação definidos através da análise de conteúdo das entrevistas realizadas.

Grupo	Categoria Principal	Categoria Geral	Sub-Categoria		
			Aguardente Vínica Envelhecida CODIFICAÇÃO	Aguardente Vínica CODIFICAÇÃO	
Estado do Sector	Produção	Tipo de produtores	ES PROD TP AVE	ES PROD TP AV	
	Dimensão	Nº de produtores	ES DIM PROD AVE	ES DIM PROD AV	
		Volume produzido	ES DIM VOL AVE	ES DIM VOL AV	
	Comercialização/ Mercado	Tipo de mercado	ES COM TIPO AVE	ES COM TIPO AV	
		Motivação	ES COM MOT AVE	ES COM MOT AV	
		Âmbito geográfico	ES COM AG AVE	ES COM AG AV	
	Dinâmica do sector	Geral	ES DIN GER AVE	ES DIN GER AV	
		Nº de produtores	ES DIN PROD AVE	ES DIN PROD AV	
		Volume produzido	ES DIN VOL AVE	ES DIN VOL AV	
		Interesse e Investimento	ES DIN INV AVE	ES DIN INV AV	
		Inovação	ES DIN INOV AVE	ES DIN INOV AV	
		Promoção	ES DIN PROM AVE	ES DIN PROM AV	
	Informação	Entidade	ES INFO ENT AVE	ES INFO ENT AV	
		Disponibilidade	ES INFO DISP AVE	ES INFO DISP AV	
	Dificuldades/ Constrangimentos	Legais	Imposto (IABA)	DC LEG IMP AVE	DC LEG IMP AV
			Burocracia/Complexidade	DC LEG BUROC AVE	DC LEG BUROC AV
			Multas	DC LEG MUL AVE	DC LEG MUL AV
			Controlo	DC LEG CTRL AVE	DC LEG CTRL AV
			Destilarias - Instalações	DC LEG DEST AVE	DC LEG DEST AV
Consumo		Hábitos	DC CONS HC AVE	DC CONS HC AV	
		Saúde	DC CONS SD AVE	DC CONS SD AV	
		Preço	DC CONS PR AVE	DC CONS PR AV	
		Mercado / Promoção	DC CONS MPROM AVE	DC CONS MPROM AV	
		Competição	DC CONS COMP AVE	DC CONS COMP AV	
		Políticas	DC CONS POL AVE	DC CONS POL AV	
Produção		Custos de produção	DC PROD CP AVE	DC PROD CP AV	
		Matéria-prima	DC PROD MP AVE	DC PROD MP AV	
		Dimensão do sector	DC PROD DS AVE	DC PROD DS AV	
		Associativismo	DC LEG ASSOC AVE	DC LEG ASSOC AV	
Necessidades	Promoção	Estratégia produto	NEC PROM EP AVE	NEC PROM EP AV	
		Estratégia geográfica	NEC PROM EG AVE	NEC PROM EG AV	
		Entidade	NEC PROM ENT AVE	NEC PROM ENT AV	
	Conhecimento	NEC CONH AVE	NEC CONH AV		
	Formação	NEC FORM AVE	NEC FORM AV		
	Inovação	NEC INOV AVE	NEC INOV AV		
Oportunidades/ Perspectivas	Mercados	OP MERC AVE	OP MERC AV		
	Valor	OP VAL AVE	OP VAL AV		
Certificação	Volume	Fracção certificada	CERT VOL FR AVE	CERT VOL FR AV	
	Especificidade	Desenvolvimento	CERT ESPEC AVE	CERT ESPEC AV	
		especificações			
	Valor	Região	CERT VAL REG AVE	CERT VAL REG AV	
	Marca	CERT VAL MRC AVE	CERT VAL MRC AV		

Grupo	Categoria Principal	Categoria Geral	Sub-Categoria	
			Aguardente Vínica Envelhecida CODIFICAÇÃO	Aguardente Vínica CODIFICAÇÃO
	Protecção Europeia	Relevância	CERT PROT REL AVE	CERT PROT REL AV
		Eficácia	CERT PROT EFIC AVE	CERT PROT EFIC AV
		Requisitos	CERT PROT REQ AVE	CERT PROT REQ AV
Tecnologia Produção	Vinificação	Características dos vinhos para destilar	TP VIN CRC AVE	TP VIN CRC AV
	Destilação	Origem das aguardentes	TP DEST ORIG AVE	TP DEST ORIG AV
		Concentração dos destiladores	TP DEST CONC AVE	TP DEST CONC AV
		Tecnologia de destilação	TP DEST TD AVE	TP DEST TD AV

7.5. Anexo 5. Produtores e Marcas de Aguardente Vínica Envelhecida, por Região Vitivinícola

Tabela 7-19. Lista de marcas de Aguardente Vínica Envelhecida comercializada, por Produtor e Região Vitivinícola, com indicação da página de internet consultada

Nº	Região	Produtor	Marca	Fonte
1	Alentejo	Adega Cooperativa de Borba	ACB Aguardente Vínica Reserva	adegaborba.pt
2	Alentejo	Adega Cooperativa de Borba	Aguardente Vínica 30 anos	adegaborba.pt
3	Alentejo	CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz	Aguardente Vínica Monsaraz	carmim.eu
4	Alentejo	CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz	Aguardente Vínica Velha CARMIM	carmim.eu
5	Alentejo	Marcolino Sêbo	Aguardente Vínica Velha Marcolino Sêbo	marcolinosebo.com
6	Alentejo	SOVIBOR, Sociedade de Vinhos de Borba	Aguardente Velha Mamoré Velhíssima	sovibor.com
7	Bairrada	Adega Cooperativa de Cantanhede	Conde de Cantanhede	garrafeiranacional.com
8	Bairrada	Adega Cooperativa de Cantanhede	Aguardente Velha Conde de Cantanhede	codibebe.pt
9	Bairrada	Adega Cooperativa de Cantanhede	Marquês de Marialva 20 Anos	garrafeira5estrelas.com
10	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Aliança XO 10 Anos	bacalhoa.pt
11	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Aliança XO 20 Anos	bacalhoa.pt
12	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Aliança XO 40 Anos	bacalhoa.pt
13	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Antiquíssima Reserva	bacalhoa.pt
14	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Antiqua Aguardente Velha	bacalhoa.pt
15	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	Aliança Velha	bacalhoa.pt
16	Bairrada	Casa de Saima	Aguardente Velha Casa de Saima	cavelusa.pt
17	Bairrada	Caves Altoviso - Vinícola do Passadouro, Lda	Aguardente Vínica ALTOVISO VS	altoviso.pt
18	Bairrada	Caves Altoviso - Vinícola do Passadouro, Lda	Altoviso Aguardente Velha VSOP	altoviso.pt
19	Bairrada	Caves da Montanha - A. Henriques Lda.	Aguardente Vínica Velha Montanha	cavesdamontanha.pt
20	Bairrada	Caves da Montanha - A. Henriques Lda.	Aguardente Vínica Velhíssima Montanha - 20 Anos	cavesdamontanha.pt
21	Bairrada	Caves do Solar de S. Domingos	São Domingos Velha	cavesaodomingos.com
22	Bairrada	Caves do Solar de S. Domingos	São Domingos Velhíssima	cavesaodomingos.com
23	Bairrada	Caves do Solar de S. Domingos	São Domingos Aguardente Prestigio	cavesaodomingos.com
24	Bairrada	Caves Primavera	Aguardente Velha – Primavera Áurea	cavesprimavera.pt
25	Bairrada	Caves Primavera	Aguardente Velha – Primavera Capuchinha	cavesprimavera.pt
26	Bairrada	Caves Primavera	Aguardente Velha – Primavera Conde D'Águeda	cavesprimavera.pt
27	Bairrada	Caves São João - Sociedade dos Vinhos Irmão Unidos, Lda	Caves São João Grande Reserva - Aguardente Velha	cavessaajoao.com
28	Bairrada	Caves São João - Sociedade dos Vinhos Irmão Unidos, Lda	1965 Aguardente Caves São João Velhíssima 94 Anos de História	cavessaajoao.com

Nº	Região	Produtor	Marca	Fonte
29	Bairrada	Caves São João - Sociedade dos Vinhos Irmão Unidos, Lda	Caves São João Velhíssima - Aguardente Colheita 1966	cavessaojoao.com
30	Bairrada	Destilaria Levira	Adamus Velhíssima 20 Anos	adamus.pt
31	Bairrada	Messias	Aguardente Avô	cavesmessias.pt
32	Bairrada	Messias	Aguardente Velha Guarda	cavesmessias.pt
33	Bairrada	Nelson Ribeiro Simões	Aguardente Velha Costa do Lavrador	issuu.com/nrsaguardentesvelhas
34	Bairrada	Nelson Ribeiro Simões	Aguardente Velha Prova Magnífica	issuu.com/nrsaguardentesvelhas
35	Bairrada	Nelson Ribeiro Simões	Aguardente Velha Reserva De Ouro	issuu.com/nrsaguardentesvelhas
36	Bairrada	Nelson Ribeiro Simões	Aguardente Velha Vinland	issuu.com/nrsaguardentesvelhas
37	Bairrada	Quinta da Pedreira	Aguardente Quinta da Pedreira Velha	taviraromana.pt
38	Bairrada	Quinta das Bageiras	Quinta das Bageiras - Aguardente Vínica Velha	quintadasbageiras.pt
39	Bairrada	Quinta das Bageiras	Quinta das Bageiras - Aguardente Vínica Velhíssima	garrafeiranacional.com
40	Bairrada	Vinícola Castelar	Aguardente Vínica Velhíssima Trôno Real	vinicolacastelar.pt
41	Dão	Paço de Santar – Vinhos do Dão, SA	Vinha do Contador Aguardente Velha	globalwines.pt
42	Dão	Quinta do Cabriz	Aguardente Cabriz Velha	cabriz.pt
43	Douro	A. A. Ferreira Vinhos, SA	Chancella	sograpedistribuicao.pt
44	Douro	Adriano Ramos Pinto Vinhos SA	Aguardente Vínica Ramos Pinto Velha	garrafeiranacional.com
45	Douro	Adriano Ramos Pinto Vinhos SA	Aguardente Ramos Pinto Velhíssima	garrafeiranacional.com
46	Douro	Barros	Aguardente Velha Barros Reserva	winershop.com
47	Douro	C. N. Kopke	Aguardente Vínica Velha Reserva Kopke	kopke1638.com
48	Douro	Caves Santa Marta	Tempus Aguardente Vínica	cavessantamarta.pt
49	Douro	Gold Mountains Company	Martha s Aguardente Vínica Velha	marthasgroup.com
50	Douro	Niepoort (Vinhos) S.A.	Aguardente Vínica Velha Niepoort	niepoort-vinhos.com
51	Lisboa	Adega Cooperativa da Vermelha	Mundus	vermelhawineshop.pt
52	Lisboa	Adega Cooperativa de Alcobaça	Frade	garrafeiraspedro.pt
53	Lisboa	Adega Cooperativa de Dois Portos	Traviata	acdoisportos.pt
54	Lisboa	Adega Cooperativa do Bombarral	Aguardente Velha Reserva Bombarral	garrafeiraspedro.pt
55	Lisboa	Adega Cooperativa do Cadaval	Aguardente Vínica Velha Confraria	adegacadaval.pt
56	Lisboa	Caves Velhas	Fim de Século Aguardente Vínica Velha	enoport.pt
57	Lisboa	Caves Velhas	Fim de Século 25 anos	enoport.pt
58	Lisboa	Caves Velhas	Fim de Século 40 anos	enoport.pt
59	Lisboa	Caves Velhas	Fim de Século 50 anos	enoport.pt
60	Lisboa	Companhia Agrícola do Sanguinhal	Quinta das Cerejeiras Aguardente Vínica Velha Reserva 1980	vinhos-sanguinhal.pt
61	Lisboa	Companhia Agrícola do Sanguinhal	Quinta do Sanguinhal Aguardente Vínica Velha	vinhos-sanguinhal.pt
62	Lisboa	Companhia Agrícola do Sanguinhal	Quinta de S. Francisco Aguardente Vínica Velha XO	vinhos-sanguinhal.pt
63	Lisboa	Quinta do Gradil	Quinta do Gradil Aguardente XO	quintadogradil.wine
64	Lourinhã	Adega Cooperativa da Lourinhã	Clássica	doc-lourinha.pt
65	Lourinhã	Adega Cooperativa da Lourinhã	Louriana XO	doc-lourinha.pt
66	Lourinhã	Quinta do Rol	Quinta do Rol Aguardente Velha XO	quintadorol.com
67	Península de Setúbal	Adega Cooperativa de Palmela	Aguardente Velha Villa Palma	acpalmela.pt
68	Península de Setúbal	Casa Agrícola Horácio Simões	Aguardente Velha Quintessence	allfromportugal.pt
69	Península de Setúbal	José Maria da Fonseca Vinhos SA	Aguardente Espírito	jmf.pt
70	Península de Setúbal	José Maria da Fonseca Vinhos SA	Mosca	jmf.pt
71	Tejo	Companhia das Lezírias	Companhia das Lezírias 40 anos	vinhoazeite.cl.pt
72	Tejo	Enoport	Aguardente Vínica Velha Curvada de Velha	enoport.pt
73	Tejo	Vinisol-sociedade Vinícola Do Ribatejo	Mavem	mavem.pt
74	Tejo	Vinisol-Sociedade Vinícola do Ribatejo	Mavem Real 40 anos	mavem.pt
75	Vinhos Verdes	A. A. Ferreira Vinhos, SA	Aguardente Velha de Vinho Verde Ferreirinha	sograpedistribuicao.pt
76	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa de Ponte da Barca	Adega Ponte da Barca Aguardente Vínica Velha	adegapontedabarca.pt
77	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa de Ponte de Lima	Adega Ponte de Lima Aguardente Velha	adegapontelima.com
78	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa Regional de Monção	Aguardente Velha Alvarinha	adegademoncao.pt
79	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa Regional de Monção	Aguardente Velha Delícia	adegademoncao.pt

Nº	Região	Produtor	Marca	Fonte
80	Vinhos Verdes	Aveleda SA	Adega Velha 30 anos	adegavelha.com
81	Vinhos Verdes	Aveleda SA	Adega Velha Duplo Estágio	adegavelha.com
82	Vinhos Verdes	Aveleda SA	Adega Velha Reserva 6 anos	adegavelha.com
83	Vinhos Verdes	Aveleda SA	Adega Velha XO 12 anos	adegavelha.com
84	Vinhos Verdes	Carlos Alberto Codesso	Aguardente Vínica XO Dona Paterna	vinhosportugueses.pt
85	Vinhos Verdes	Caves da Cerca SA	Conde de Amarante Aguardente Velha de Vinho Verde XO	cdcwine.com
86	Vinhos Verdes	Caves da Cerca SA	Aguardente Vínica Velha Condessa	cdcwine.com
87	Vinhos Verdes	Caves da Cerca SA	Ponte de Marante Aguardente Vínica	cdcwine.com
88	Vinhos Verdes	Encostas de Paderne	Encostas de Paderne	vinhoverde.pt
89	Vinhos Verdes	José Maria da Fonseca Vinhos SA	Aguardente Velha Reserva 1964	jmf.pt
90	Vinhos Verdes	Palácio da Brejoeira - Viticultores, SA	Palácio da Brejoeira, Aguardente Vínica "Velha"	palaciodabrejoeira.pt
91	Vinhos Verdes	Quinta da Pedra	Aguardente Quinta da Pedra Velha Alvarinho	idealdrinks.com
92	Vinhos Verdes	Quinta das Arcas	ABC Aguardente Vínica Velha	lojadaquinta.pt
93	Vinhos Verdes	Quinta das Arcas	Conde Villar Aguardente Velha	lojadaquinta.pt
94	Vinhos Verdes	Quinta das Arcas	Conde Villar XO Aguardente Velha	lojadaquinta.pt
95	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro Lda	Aguardente Velha Alvarinho Messala	idealdrinks.com
96	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro Lda	Aguardente Velha Quinta de Alderiz	quintadealderiz.pt
97	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Quinta Santa Maria	Aguardente Quinta do Tamariz VSOP	quintadotamariz.com
98	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Quinta Santa Maria	Aguardente Quinta do Tamariz XO Velhissima	quintadotamariz.com
99	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Quinta Santa Maria	Aguardente Quinta do Tamariz 40 ANOS	quintadotamariz.com
100	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Quinta Santa Maria	Aguardente Velha Quinta do Tamariz Loureiro 2001	quintadotamariz.com
101	Não definido	Casa Macieira	Aguardente D'Alma XO 10 Anos	garrafeirasoares.pt
102	Não definido	Casa Macieira	Aguardente Macieira XO	macieira.pt
103	Não definido	Gestvinus	Aguardente CRF Reserva	dourado.com.pt
104	Não definido	Gestvinus	Aguardente CRF Reserva Extra	dourado.com.pt

7.6. Anexo 6. Inquérito por questionário

INQUÉRITO POR QUESTIONÁRIO PRODUTOR DE AGUARDENTES VÍNICAS ENVELHECIDAS

DATA DO INQUÉRITO: _____ LOCAL DE REALIZAÇÃO: _____

1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTOR

1.1. Identificação e contactos

Por favor indique se autoriza a inclusão da informação no trabalho:

Nome da empresa / produtor	_____	<input type="checkbox"/>
Nome da marca (s)	_____	<input type="checkbox"/>
Pessoa de contacto	_____	<input type="checkbox"/>
Endereço correio electrónico	_____	<input type="checkbox"/>
Telefone	_____	<input type="checkbox"/>
Página internet	_____	<input type="checkbox"/>

1.2. Localização da empresa / local da produção

Município _____

Freguesia _____

Região Vitivinícola _____

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO DO SECTOR

2.1. Aspectos gerais

2.1.1. Como perceciona o estado do sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas em Portugal:

- Em crescimento
- Em estagnação
- Em decréscimo

2.1.2. Classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente):

	1 Concordo totalmente	2 Concordo só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discordo em parte	5 Discordo totalmente
As Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho					
Verifica-se, por parte dos produtores, uma falta de interesse no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas					
Verifica-se uma falta de investimento no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas					
Há falta de inovação no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas					
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento					
A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes vínicas					

2.2. Dificuldades e constrangimentos

2.2.1. Relativamente às dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em sua opinião qual é a relevância de cada um dos seguintes factores para o estado actual do sector:

	1 Muito pouco relevante	2 Pouco relevante	3 Indiferente	4 Relevante	5 Muito relevante
Questões Legais	Elevada carga fiscal				
	Elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal				
	Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento				
	Controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras				
	Elevadas exigências no que respeita às instalações				

Questões ligadas ao consumo	Consumo tipicamente pelas faixas etárias mais elevadas, com dificuldade de captação de consumidores jovens					
	Conotação negativa do passado					
	Preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde					
	Concorrência com outras bebidas espirituosas					
	Preço elevado associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional					
	Falta de promoção					
Questões relacionadas com a produção	Necessidade de investimento elevado / Capital intensivo					
	Custos de produção elevados					
	Falta de Aguardente Vínica de qualidade para envelhecer					
	Falta de vinhos de qualidade para destilar					
	Reduzido número de produtores					
	Falta de associativismo					

2.2.2. De entre os factores enunciados acima, por favor indique os 5 principais constrangimentos/dificuldades que em seu entender se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas em Portugal

2.2.3. Refira outros factores, para além dos enunciados acima (questão 2.1.1.), que identifique como constrangimentos/ dificuldades no sector das Aguardentes Vínicas em Portugal

2.3. Necessidades

2.3.1. Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as seguintes por ordem de relevância (1 – Mais relevante; 5 – Menos relevante):

	Ordene de 1 (mais relevante) a 5 (menos relevante)
Associativismo	
Conhecimento	
Formação	
Inovação	
Promoção	
Outra: _____	

2.4. Oportunidades e perspectivas

- 2.4.1. Relativamente às oportunidades que em sua opinião se colocam ao Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente):

	1 Concordo totalmente	2 Concordo só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discordo em parte	5 Discordo totalmente
Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade					
O desenvolvimento do sector deverá passar por uma aposta num segmento de prestígio, com produtos de elevado valor, e não no aumento do volume					
No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional					
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					
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas tem potencial para se afirmar no mercado externo					

2.5. DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

- 2.5.1. Produz Aguardente Vínica com Denominação de origem? Sim Não (se respondeu não passe à questão 2.5.3.)

2.5.1.1 Qual (quais) a(s) Denominação(Denominações) de Origem da Aguardente Vínica que produz?

- | | | | |
|--|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Aguardente Vínica de Vinho Verde | <input type="checkbox"/> | Aguardente de Vinho Do Tejo | <input type="checkbox"/> |
| Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho | <input type="checkbox"/> | Aguardente Vínica Alentejo | <input type="checkbox"/> |
| Aguardente Vínica Trás-os-Montes | <input type="checkbox"/> | Aguardente Vínica «IG Minho» | <input type="checkbox"/> |
| Aguardente Vínica Douro | <input type="checkbox"/> | Aguardente Vínica IGP Lisboa | <input type="checkbox"/> |
| Aguardente Vínica Bairrada | <input type="checkbox"/> | Aguardente Vínica IGP Alentejana | <input type="checkbox"/> |
| Aguardente Vínica Lourinhã | <input type="checkbox"/> | | |

2.5.1.2 Peso da aguardente certificada em volume e valor de vendas:

Denominação de Origem (qual)	% Volume vendido*	% Valor Vendas*

* Por favor indique os valores anuais médios (entre 2010 e 2019), por Denominação de Origem (relativamente às **vendas totais de Aguardente Vínica Envelhecida**):

2.5.2. Em sua opinião:

- A Certificação de Origem constitui um factor diferenciador que acrescenta valor ao meu produto:
Concordo Discordo Não concordo nem discordo
- A Certificação de Origem contribui para aumentar a venda do meu produto:
Concordo Discordo Não concordo nem discordo
- O(s) Caderno(s) de Especificações Técnicas apresentam um nível de detalhe:
Demasiado reduzido Adequado Demasiado elevado
- Seria importante proceder a uma melhor caracterização de cada uma das Aguardentes com Denominação de Origem de forma a evidenciar as suas especificidades:
Concordo Discordo Não concordo nem discordo
- O número de Denominações de Origem para a Aguardente Vínica existente em Portugal é:
Demasiado reduzido Adequado Demasiado elevado

Passa à questão 3.

2.5.3. Não produz Aguardente Vínica com Denominação de Origem porque... (assinale as opções que se aplicam):

- Não vê qualquer vantagem nisso
- O processo de certificação é demasiado trabalhoso
- A certificação é demasiado onerosa, não compensando os ganhos
- As aguardentes produzidas são antigas e não dispõem da informação necessária à certificação
- Outra(s) razão(razões) Qual(quais)

3. VOLUMES DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

3.1. Peso da Aguardente Vínica Envelhecida em volume e valor de vendas

	% Volume vendido	% Valor Vendas
Aguardente vínica envelhecida*		

3.2. Comercialização de aguardente vínica envelhecida por mercado de destino

	Mercado Local (%)	Mercado Nacional (%)	Exportação (%)	País(es) de destino (%)
Peso das vendas de Aguardente vínica envelhecida*				

* Por favor indique os valores anuais médios (entre 2010 e 2019), relativamente às **vendas totais de Aguardente Vínica Envelhecida**:

4. TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO

4.1. RESUMO DA TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO POR REFERÊNCIA PRODUZIDA

Referência *	Engarraamento	Acabamento	Envelhecimento	Destilação	Vinificação	Produção Uva
	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>
	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>
	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>
	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>
	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>	Interno <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/>

* Indicação constante no rótulo (ex: Aguardente Vínica Velha; Velhíssima; XO; ...)

4.2. ENGARRAFA: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.2.3.)

4.2.1. Em linha própria Em instalações próprias com contratação de serviço de engarraamento

4.2.2. Controlo de Qualidade: A Aguardente Vínica a engarrafar é sujeita a análise:

4.2.2.1 Físico-Química: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.2.2.2.)

4.2.2.1.1 As análises são realizadas em laboratório: Interno Externo

4.2.2.2 Sensorial: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.3.)

4.2.2.2.1 A análise sensorial é realizada por painel de provadores: Interno Externo

Passe à questão 4.3.

4.2.3. Quem faz o engarraamento _____

4.2.3.1 Requisitos exigidos _____

4.2.3.2 Tem informações sobre o processo de engarraamento? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente às questões 4.2.1. e 4.2.2.)

4.3. FAZ O ACABAMENTO: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.3.5.)

4.3.1. A preparação do produto final envolve lotagem de diferentes aguardentes vínicas?

Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.3.2.)

4.3.1.1 Os lotes incluem aguardentes vínicas com diferenças (indicar as opções que se aplicam):

Na região de origem dos vinhos

Nas castas utilizadas para a vinificação

No tempo de envelhecimento

Na espécie botânica da madeira

No nível de queima da madeira

4.3.1.2 A preparação dos lotes baseia-se em critérios (indicar as opções que se aplicam):

Físico-químicos

Organolépticos (prova)

4.3.2. A preparação do produto final envolve redução do título alcoométrico volúmico?

Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.3.3.)

4.3.2.1 Acerto do Título Alcoométrico volúmico:

Título Alcoométrico Volúmico Final: _____

Água utilizada _____

- 4.3.3. A preparação do produto final envolve adição de caramelo:
Sim (% final _____) Não
- 4.3.4. A preparação do produto final envolve filtração:
Sim (Método utilizado _____) Não

Passa à questão 4.4.

- 4.3.5. Quem faz o acabamento _____
- 4.3.5.1 Requisitos exigidos _____

- 4.3.5.2 Tem informações sobre o processo de acabamento? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente às questões 4.3.1. a 4.3.4.)

4.4. ENVELHECE: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.5.)

4.4.1. Vasilhame

4.4.1.1 Madeira: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.1.2.)

4.4.1.1.1 Espécie(s) botânica(s). Se utiliza mais do que uma, por favor indique a percentagem de cada espécie:

- | | | | |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------|
| Carvalho francês / Limousin
(<i>Quercus robur</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | Carvalho português
(<i>Quercus pyrenaica/faginea</i>) | <input type="checkbox"/> _____% |
| Carvalho francês / Allier
(<i>Quercus sessiliflora</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>) | <input type="checkbox"/> _____% |
| Carvalho americano
(<i>Quercus alba</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | | |

4.4.1.1.2 Nível de queima

- | | | | |
|---------|--------------------------|---------|--------------------------|
| Ligeira | <input type="checkbox"/> | Média + | <input type="checkbox"/> |
| Média | <input type="checkbox"/> | Forte | <input type="checkbox"/> |

4.4.1.1.3 Vasilhas de envelhecimento: Capacidade (em L) _____

4.4.1.1.3.2 Re-utilização de vasilhas: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.1.1.4.)

4.4.1.1.3.2.1 Tempo de permanência em vasilhas novas _____

4.4.1.1.3.2.2 Utilização prévia das vasilhas usadas:

- Para aguardente
- Para outros produtos Qual(quais) _____

4.4.1.1.4 Cave

- 4.4.1.1.4.1 Localização: Subterrânea À superfície
- 4.4.1.1.4.2 Temperatura: Monitorizada Controlada Nenhuma das anteriores
- 4.4.1.1.4.3 Humidade Relativa: Monitorizada Controlada Nenhuma das anteriores

Passa à questão 4.4.2.

4.4.1.2 Sistemas alternativos de envelhecimento: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.2.)

4.4.1.2.1 Inox com adição de fragmentos de madeira: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.1.3.)

4.4.1.2.1.1 Tipo(s) de fragmentos adicionados:

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| Aduelas | <input type="checkbox"/> | Aparas | <input type="checkbox"/> |
| Dominós | <input type="checkbox"/> | Serradura | <input type="checkbox"/> |
| Toros | <input type="checkbox"/> | Outro(s) | <input type="checkbox"/> |
| Granulado | <input type="checkbox"/> | Qual (quais) | _____ |

4.4.1.2.1.2 Espécie(s) botânica(s) . Se utiliza mais do que uma, por favor indique a percentagem de cada espécie:

- | | | | |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------|
| Carvalho francês /Limousin
(<i>Quercus robur</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | Carvalho português
(<i>Quercus pyrenaica/faginea</i>) | <input type="checkbox"/> _____% |
| Carvalho francês / Allier
(<i>Quercus sessiliflora</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>) | <input type="checkbox"/> _____% |
| Carvalho americano
(<i>Quercus alba</i>) | <input type="checkbox"/> _____% | | |

4.4.1.2.1.3 Micro-oxigenação: Sim Não

Passa à questão 4.4.2.

4.4.1.3 Outro sistema de envelhecimento (por favor descreva o sistema utilizado)

- 4.4.2. Adelgaçamento: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.3.)
- 4.4.2.1 Água utilizada _____
- 4.4.2.2 Periodicidade _____
- 4.4.2.3 Percentagem anual de adelgaçamento _____
- 4.4.3. Agitação: Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.4.4.)
- 4.4.3.1 Periodicidade _____
- 4.4.3.2 Modo/processo _____
- 4.4.4. Tempo de envelhecimento (indicar tempos para diferentes categorias, se aplicável)
- _____

Passe à questão 4.5.

- 4.4.5. Quem faz o envelhecimento _____
- 4.4.5.1 Requisitos exigidos _____
- 4.4.5.2 Tem informações sobre o processo de envelhecimento? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente às questões 4.4.1. a 4.4.4.)

4.5. **DESTILA:** Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.5.2.)

- 4.5.1. Sistema de destilação utilizado:
- 4.5.1.1 Sistema descontinuo em Alambique (Tipo *Charentais* ou semelhante): Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.5.1.2.)
- 4.5.1.1.1 Com sistema de pré-aquecimento do vinho: Sim Não
- 4.5.1.1.2 Arrefecimento / Condensação: Serpentina Tubo
- 4.5.1.1.3 Material: Cobre Cobre + Inox (parte(s) em cobre: _____)
- 4.5.1.1.4 Fonte de energia / modo de aquecimento: Chama directa: Lenha Gás Outro (qual): _____
- 4.5.1.1.5 Volume da caldeira (em L): _____
- 4.5.1.1.6 Destilação Simples Dupla
- 4.5.1.1.6.1 1ª destilação:
- 4.5.1.1.6.1.1 Título Alcoométrico volúmico do coração: _____
- 4.5.1.1.6.1.2 "Cortes"(título alcoométrico volúmico ou % do volume):
Cabeças: _____ Coração: _____ Caudas: _____
- 4.5.1.1.6.1.3 Reutilização de cabeças: Sim Não Se sim indique como: _____
- 4.5.1.1.6.1.4 Reutilização de caudas: Sim Não Se sim indique como: _____
- 4.5.1.1.6.2 2ª destilação (se não faz destilação dupla passe à questão 4.6.):
- 4.5.1.1.6.2.1 Título Alcoométrico volúmico do coração: _____
- 4.5.1.1.6.2.2 "Cortes"(título alcoométrico volúmico ou % do volume):
Cabeças: _____ Coração: _____ Caudas: _____
- 4.5.1.1.6.2.3 Reutilização de cabeças: Sim Não Se sim indique como: _____
- 4.5.1.1.6.2.4 Reutilização de caudas: Sim Não Se sim indique como: _____
- 4.5.1.2 Sistema Semi-Contínuo – Arraste de vapor / Tipo "Caldeira Bagaceira": Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.5.1.3.)
- 4.5.1.2.1 Material: Cobre Cobre + Inox (parte(s) em cobre: _____)
- 4.5.1.2.2 Fonte de energia / modo de aquecimento: Chama directa: Lenha Gás Outro (qual): _____
- 4.5.1.2.3 Nº de vasos _____; Volume dos vasos _____
- 4.5.1.2.4 Coluna de rectificação: Sim (nº de pratos _____) Não
- 4.5.1.2.5 Título Alcoométrico volúmico do destilado: _____
- 4.5.1.3 Sistema Contínuo – Tipo "Armagnac": Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.5.1.4.)
- 4.5.1.3.1 Material: Cobre Cobre + Inox (parte(s) em cobre: _____)
- 4.5.1.3.2 Fonte de energia / modo de aquecimento: Chama directa: Lenha Gás Outro (qual): _____
- 4.5.1.3.3 Coluna de rectificação: Nº de pratos _____ Forma dos pratos _____
- 4.5.1.3.4 Título Alcoométrico volúmico do destilado: _____
- 4.5.1.4 Outro sistema de destilação (por favor especifique)
- _____

Passe à questão 4.6.

- 4.5.2. Quem faz a destilação _____
- 4.5.2.1 Requisitos exigidos _____
- 4.5.2.2 Tem informações sobre o processo de destilação? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente à questão 4.5.1.)
- 4.6. PRODUZ O VINHO DE BASE PARA AGUARDENTE? : Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.6.9.)
- 4.6.1. A vinificação é específica para produção de Aguardente Vínica: Sim Não
- 4.6.2. Casta(s) utilizada(s): _____
- 4.6.3. Método de vinificação: Bica-aberta Curtimenta
- 4.6.4. Recipiente utilizado para fermentação: Cimento Inox Madeira Outro: _____
- 4.6.5. Controlo da temperatura de fermentação: Sim (temperatura: ____°C) Não
- 4.6.6. Título Alcoométrico Volúmico do Vinho para destilação _____
- 4.6.7. Conservação:
- 4.6.7.1 Em presença de borras Em presença de borras finas Sem borras
- 4.6.7.2 Utiliza SO2? Sim (Concentração _____) Não
- 4.6.7.3 Tempo máximo até à destilação _____ Não definido
- Passe à questão 4.7.
- 4.6.8. Em que critérios se baseia a decisão de encaminhar o vinho para produção de aguardente?
- 4.6.8.1 Excedentes de produção
- 4.6.8.2 Qualidade insuficiente para obtenção de vinho de qualidade
- 4.6.8.3 Outro (s) _____
- 4.6.9. A quem compra o vinho? _____
- 4.6.9.1 Requisitos exigidos _____
- 4.6.9.2 Tem informações sobre o processo de vinificação? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente às questões 4.6.1. a 4.6.8.)
- 4.7. PRODUZ AS UVAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE? Sim Não (se respondeu não passe à questão 4.7.3.)
- 4.7.1. Casta(s) utilizada(s): _____
- 4.7.2. Uvas à vindima:
- 4.7.2.1 °Brix / Álcool provável (valor médio/pretido) ____ / ____ Não definido
- 4.7.2.2 Acidez Fixa (valor médio / pretendido) ____ / ____ Não definido
- Passe à questão 5.
- 4.7.3. A quem compra as uvas? _____
- 4.7.3.1 Requisitos exigidos _____
- 4.7.3.2 Tem informações sobre a produção das uvas? Sim Não (se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente às questões 4.7.1. e 4.7.2.)

5. COMENTÁRIOS / SUGESTÕES:

MUITO OBRIGADA PELA SUA COLABORAÇÃO!

7.7. Anexo 7. Justificação das questões formuladas no inquérito por questionário

Perguntas (numeração do inquérito)	Codificação* e Notas
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO DO SECTOR	
2.1. Aspectos gerais	
2.1.1. Como perceciona o estado do sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas em Portugal	ES DIN GER AVE
2.1.2. Classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	
<i>As Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho</i>	ES COM TIPO AVE

Perguntas (numeração do inquérito)	Codificação* e Notas
<i>Verifica-se, por parte dos produtores, uma falta de interesse no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas</i>	ES DIN INV AVE
<i>Verifica-se uma falta de investimento no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas</i>	ES DIN INV AVE
<i>Há falta de inovação no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas</i>	ES DIN INOV AVE
<i>O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento</i>	OP VAL AVE
<i>A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes vínicas</i>	ES INFO DISP AVE
2.2. Dificuldades e constrangimentos 2.2.1. Relativamente às dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em sua opinião qual é a relevância de cada um dos seguintes factores para o estado actual do sector (de 1 (Muito pouco relevante) a 5 (Muito relevante))	Grupo "Dificuldades/Constrangimentos"
<i>Elevada carga fiscal</i>	DC LEG IMP AVE
<i>Elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal</i>	DC LEG BUROC AVE
<i>Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento</i>	DC LEG CTRL AVE
<i>Controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras</i>	DC LEG CTRL AVE
<i>Elevadas exigências no que respeita às instalações</i>	DC LEG DEST AVE
<i>Consumo tipicamente pelas faixas etárias mais elevadas, com dificuldade de captação de consumidores jovens</i>	DC CONS HC AVE
<i>Conotação negativa do passado</i>	DC CONS HC AVE
<i>Preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde</i>	DC CONS SD AVE
<i>Concorrência com outras bebidas espirituosas</i>	DC CONS COMP AVE
<i>Preço elevado associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional</i>	DC CONS PR AVE
<i>Falta de promoção</i>	DC CONS MPROM AVE
<i>Necessidade de investimento elevado / Capital intensivo</i>	DC PROD CP AVE
<i>Custos de produção elevados</i>	DC PROD CP AVE
<i>Falta de Aguardente Vínica de qualidade para envelhecer</i>	DC PROD MP AVE
<i>Falta de vinhos de qualidade para destilar</i>	DC PROD MP AVE
<i>Reduzido número de produtores</i>	DC PROD DS AVE
<i>Falta de associativismo</i>	DC LEG ASSOC AVE
2.2.2. De entre os factores enunciados acima, por favor indique os 5 principais constrangimentos/dificuldades que em seu entender se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas em Portugal	Grupo "Dificuldades/Constrangimentos" NOTA: Compreensão da importância relativa dos diferentes aspectos
2.2.3. Refira outros factores, para além dos enunciados acima (questão 2.1.1.), que identifique como constrangimentos/ dificuldades no sector das Aguardentes Vínicas em Portugal	Grupo "Dificuldades/Constrangimentos" NOTA: Identificação de outros factores, não referidos nas entrevistas exploratórias
2.3. Necessidades 2.3.1. Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as seguintes por ordem de relevância (1 – Mais relevante; 5 – Menos relevante)	Grupo "Necessidades" NOTA: Compreensão da importância relativa dos diferentes aspectos; identificação de novos factores, não referidos nas entrevistas exploratórias
<i>Associativismo</i>	
<i>Conhecimento</i>	
<i>Formação</i>	
<i>Inovação</i>	
<i>Promoção</i>	
<i>Outra</i>	
2.4. Oportunidades e perspectivas 2.4.1. Relativamente às oportunidades que em sua opinião se colocam ao Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	Grupo "Oportunidades/Perspectivas"
<i>Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade</i>	OP VAL AVE
<i>O desenvolvimento do sector deverá passar por uma aposta num segmento de prestígio, com produtos de elevado valor, e não no aumento do volume</i>	OP VAL AVE
<i>No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional</i>	OP VAL AVE
<i>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</i>	OP VAL AVE
<i>O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas tem potencial para se afirmar no mercado externo</i>	OP MERC AVE
2.5. Denominações de origem 2.5.1. Produz Aguardente Vínica com Denominação de origem? Sim/Não (se respondeu não passe à questão 2.5.3.)	Grupo "Certificação" NOTA: Esta questão tem como objectivo limitar as perguntas seguintes, que se referem aos produtos com certificação de origem, aos produtores que comercializam aguardentes certificadas
2.5.1.1 Qual (quais) a(s) Denominação(Denominações) de Origem da Aguardente Vínica que produz?	CERT VAL REG AVE
2.5.1.2. Peso da aguardente certificada em volume e valor de vendas [Por favor indique os valores anuais médios	CERT VOL FR AVE

Perguntas (numeração do inquérito)	Codificação* e Notas
(entre 2010 e 2019), por Denominação de Origem (relativamente às vendas totais de Aguardente Viníca Envelhecida)]	
2.5.2. Em sua opinião: <i>A Certificação de Origem constitui um factor diferenciador que acrescenta valor ao meu produto [Concordo / Discordo / Não concordo nem discordo]</i>	CERT VAL REG AVE
<i>A Certificação de Origem contribui para aumentar a venda do meu produto [Concordo / Discordo / Não concordo nem discordo]</i>	CERT VAL REG AVE
<i>O(s) Caderno(s) de Especificações Técnicas apresentam um nível de detalhe [Demasiado reduzido / Adequado / Demasiado elevado]</i>	CERT ESPEC AVE
<i>Seria importante proceder a uma melhor caracterização de cada uma das Aguardentes com Denominação de Origem de forma a evidenciar as suas especificidades [Concordo / Discordo / Não concordo nem discordo]</i>	CERT ESPEC AVE
<i>O número de Denominações de Origem para a Aguardente Viníca existente em Portugal é [Demasiado reduzido / Adequado / Demasiado elevado]</i>	CERT ESPEC AVE
2.5.3. Não produz Aguardente Viníca com Denominação de Origem porque... (assinale as opções que se aplicam):	
<i>Não vê qualquer vantagem nisso</i>	CERT VAL REG AVE
<i>O processo de certificação é demasiado trabalhoso</i>	CERT VAL REG AVE
<i>As aguardentes produzidas são antigas e não dispõem da informação necessária à certificação</i>	CERT VAL REG AVE
<i>Outra(s) razão(razões); Qual(quais)</i>	CERT VAL REG AVE
3. VOLUMES DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO	
3.1. Peso da Aguardente Viníca Envelhecida em volume e valor de vendas (Por favor indique o valor anual médio (entre 2010 e 2019) da aguardente viníca envelhecida comercializada, relativamente às vendas totais da empresa)	ES DIN VOL AVE
3.2. Comercialização de aguardente viníca envelhecida por mercado de destino (Por favor indique os valores anuais médios (entre 2010 e 2019), relativamente às vendas totais de Aguardente Viníca Envelhecida)	ES COM AG AVE
4. TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO	
4.1. Resumo da Tecnologia de Produção por Referência Produzida	
4.2. ENGARRAFA: Sim / Não; (se respondeu não passe à questão 4.2.3.)	Tecnologia de Produção - Sub-processo "Engarrafamento" - Se executa este sub-processo, as questões (4.2.1. e 4.2.2.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.2.3. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.2.1. e 4.2.2. de modo a recolher o máximo de informação possível
4.3. FAZ O ACABAMENTO: Sim/Não (se respondeu não passe à questão 4.3.5.)	Sub-processo "Acabamento" - Se executa este sub-processo, as questões (4.3.1. a 4.3.4.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.3.5. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.3.1. a 4.3.4. de modo a recolher o máximo de informação possível
4.4. ENVELHECE: Sim/Não (se respondeu não passe à questão 4.4.5.)	Sub-processo "Envelhecimento" - Se executa este sub-processo, as questões (4.4.1. a 4.4.4.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.4.5. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.4.1. a 4.4.4. de modo a recolher o máximo de informação possível
4.5. DESTILA: Sim/Não (se respondeu não passe à questão 4.5.2.)	TP DEST TD NOTA: Sub-processo "Destilação" - Se executa este sub-processo, as questões (4.5.1.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.5.2. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.5.1. de modo a recolher o máximo de informação possívelAVE
4.6. PRODUZ O VINHO DE BASE PARA AGUARDENTE: Sim / Não (2) (se respondeu não passe à questão 4.6.9.)	TP VIN CRC AVE NOTA: Sub-processo "Vinificação" - Se executa este sub-processo, as questões (4.6.1. a 4.6.8.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.6.9. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.6.1. a 4.6.8. de modo a recolher o máximo de informação possível
4.7. PRODUZ AS UVAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DE AGUARDENTE: Sim / Não (2) (se respondeu não passe à questão 4.7.3.)	ES PROD Sub-processo "Produção de Uva" - Se executa este sub-processo, as questões seguintes destinam-se a caracterizar os procedimentos fundamentais (A2.1) NOTA: Sub-processo "Produção de Uva" - Se executa este sub-processo, as questões (4.7.1. e 4.7.2.) destinam-se a caracterizar os procedimentos envolvidos. Caso contrário, pergunta-se na questão 4.7.3. a quem sub-contrata, que requisitos exige para o serviço

Perguntas (numeração do inquérito)	Codificação* e Notas
	prestado e se tem informações sobre o processo de engarrafamento. Em caso afirmativo solicita-se que preencha a informação possível relativamente às questões 4.1.1. e 4.7.2. de modo a recolher o máximo de informação possível

7.8. Anexo 8. Produtores contactados para entrevista, contactos realizados e respostas obtidas

Tabela 7-20. Lista dos produtores de aguardentes vínicas envelhecidas contactados para entrevista, contactos realizados, entrevistas realizadas e respostas a questionários.

Nº	Região	Produtor	Data(s) de contacto*	Disponibilidade	Resposta	Tipo de resposta	Data resposta*	Local resposta	Inquirido	NOTAS
1	Alentejo	Adega Cooperativa de Borba	21-02; 24-02; 28-02	Questionário	Sim	Correio electrónico	02-03	Adega Cooperativa de Borba, Borba	Óscar Gato, Director Técnico e de Enologia	-----
2	Alentejo	CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz	21-02; 04-03; 05-03;	Entrevista	Não	----- --	----- --	----- --	-----	N.R.
3	Alentejo	Marcolino Sêbo	21-02; 24-02; 28-02; 02-03; 11-03	Questionário	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
4	Alentejo	SOVIBOR, Sociedade de Vinhos de Borba	21-02; 24-02; 28-02	Indisponível	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
5	Bairrada	Adega Cooperativa de Cantanhede	30-01; 05-02; 24-02	Questionário	Não	Correio electrónico	27-02	Adega de Cantanhede, Cantanhede	-----	Inclusão da resposta não autorizada pelo produtor
6	Bairrada	Aliança Vinhos de Portugal SA	30-01; 05-02	Entrevista	Sim	Entrevista	17-02	Aliança, Vinhos de Portugal, Sangalhos	Francisco Antunes, Director de Enologia	-----
7	Bairrada	Casa de Saima	05-02; 24-02; 11-03	Questionário	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
8	Bairrada	Caves Altoviso - Vinícola do PassadouroLda	30-01; 05-02; 21-02; 11-03	Indisponível	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
9	Bairrada	Caves da Montanha - A. Henriques Lda.	30-01; 05-02; 07-02; 24-02; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
10	Bairrada	Caves do Solar de S. Domingos, S.A.	30-01; 07-02	Entrevista	Não	Entrevista	17-02	Caves do Solar de São Domingos, Anadia	-----	Inclusão da resposta não autorizada pelo produtor
11	Bairrada	Caves Primavera, S.A.	30-02	Entrevista	Sim	Entrevista	17-02	Caves Primavera, Águeda	António Almeida, Administrador; António Silvano, Director de Enologia	-----
12	Bairrada	Caves São João - Sociedade dos Vinhos Irmão Unidos, Lda	30-01; 07-02; 17-02; 18-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
13	Bairrada	Destilaria Levira, Lda	30-01; 07-02	Indisponível	Não	----- --	----- --	----- --	-----	Respondeu a inquérito Aguardentes Vínicas
14	Bairrada	Caves Messias / Sociedade Agrícola e Comercial dos	30-01; 12-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----

Nº	Região	Produtor	Data(s) de contacto*	Disponibilidade	Resposta	Tipo de resposta	Data resposta*	Local resposta	Inquirido	NOTAS
		Vinhos Messias								
15	Bairrada	Nelson Ribeiro Simões	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	18-02	Nelson Ribeiro Simões, Águeda	Nelson Ribeiro Simões, Produtor e Enólogo	-----
16	Bairrada	Quinta da Pedreira	05-02; 12-02	Entrevista	Sim	Entrevista	17-02	Quinta da Pedreira, Sangalhos, Vagos	Ricardo Furtado, Produtor	-----
17	Bairrada	Quinta das Bageiras	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	18-02	Quinta das Bageiras, Sangalhos	Mário Sérgio, Produtor	-----
18	Bairrada	Vinicola Castelar	05-02; 24-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
19	Dão	Paço de Santar – Vinhos do Dão, SA, Global Wines	07-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
20	Dão	Quinta do Cabriz, Global Wines	07-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
21	Douro	A. A. Ferreira Vinhos, SA, Sogrape Vinhos	30-01; 05-02; 11-02	Entrevista	Sim	Entrevista	19-02	Sogrape Vinhos, Vila Nova de Gaia	David Miranda, Departamento de Enologia	Inclui Marcas da Região do Douro e dos Vinhos Verdes
22	Douro	Adriano Ramos Pinto Vinhos SA	30-01	Questionário	Sim	Correio electrónico	14-02	Vila Nova de Gaia	N.I.	-----
23	Douro	Barros, Sogevinus	30-01; 05-02; 07-02; 17-02; 27-02; 11-03	Indisponível	Não	-----	-----	-----	-----	-----
24	Douro	C. N. Kopke, Sogevinus	30-01; 05-02; 07-02; 17-02; 27-02; 11-03	Indisponível	Não	-----	-----	-----	-----	-----
25	Douro	Caves Santa Marta	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	14-02	Caves Santa Marta, Santa Marta de Penaguião	Euclides Lázaro, Director de Enologia	-----
26	Douro	Gold Mountains Company	30-01; 04-02; 11-03	Questionário	Não	-----	-----	-----	-----	-----
27	Douro	Niepoort (Vinhos) S.A.	30-01; 04-02	Indisponível	Não	-----	-----	-----	-----	-----
28	Lisboa	Adega Cooperativa da Vermelha	05-02	Entrevista	Sim	Correio electrónico	28-02	Adega Cooperativa da Vermelha, Bombarral	Mariana Francisco, Responsável de Segurança Alimentar e Ambiente	N.R.; respondeu por correio electrónico
29	Lisboa	Adega Cooperativa de Alcobaça	30-01; 03-02; 05-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
30	Lisboa	Adega Cooperativa de Dois Portos	05-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
31	Lisboa	Adega Cooperativa do Bombarral	05-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	-----	-----	-----	-----	-----
32	Lisboa	Adega Cooperativa do Cadaval	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	04-02	Adega Cooperativa do	Ana Rita Santos, Enóloga	-----

Nº	Região	Produtor	Data(s) de contacto*	Disponibilidade	Resposta	Tipo de resposta	Data resposta*	Local resposta	Inquirido	NOTAS
								Cadaval, Cadaval		
33	Lisboa	Companhia Agrícola do Sanguinhal	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	06-02	Quinta do Sanguinhal, Bombarral	Diogo Pereira da Fonseca Reis, Director Geral; Miguel Móteo, Responsável técnico de Viticultura e Enologia	-----
34	Lisboa	Quinta do Gradil, Parras Wines	30-01; 03-02	Entrevista	Sim	Entrevista	26-02	Quinta do Gradil, Cadaval	Tiago Correia, Director de Enologia	-----
35	Lourinhã	Adega Cooperativa da Lourinhã	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	04-02	Adega Cooperativa da Lourinhã, Lourinhã	João Pedro Catela, Presidente da Direcção	-----
36	Lourinhã	Quinta do Rol	30-01; 03-02; 07-02; 26-02; 11-03	Entrevista	Não	----- --	----- --	----- --	-----	N.R.
37	Península de Setúbal	Adega Cooperativa de Palmela	21-02; 24-02; 28-02; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
38	Península de Setúbal	Casa Agrícola Horácio Simões	21-02; 24-02; 26-02	Não se aplica	Não se aplica	----- --	----- --	----- --	-----	Informou que já não comercializa Aguardente Vinica Envelhecida
39	Península de Setúbal	José Maria da Fonseca Vinhos SA	21-02; 24-02; 28-02; 02-03; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
40	Tejo	Companhia das Lezírias, S.A.	30-01; 03-02	Entrevista	Sim	Entrevista	07-02	Adega do Catapereiro, Samora Correia	David Ferreira, Director de produção Vitivinícola	-----
41	Tejo	Caves Velhas / Enoport United Wines SGPS	30-01; 03-02	Entrevista	Sim	Entrevista	06-02	Enoport, Rio Maior	Nuno Faria, Responsável de Enologia	Inclui Marca Caves Velhas, na Tabela 7-19 incluída na Região de Lisboa
42	Tejo	Vinisol-Sociedade Vinicola do Ribatejo	30-01; 03-02	Indisponível	Não	----- --	----- --	----- --	-----	Indisponível para resposta a qualquer dos dois inquiridos (Aguardentes Vinicas e Aguardentes Vinicas Envelhecidas)
43	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa de Ponte da Barca	05-02; 07-02; 11-3	Questionário	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
44	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa de Ponte de Lima	05-02; 07-02; 11-3	Questionário	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
45	Vinhos Verdes	Adega Cooperativa Regional de Monção	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	10-02	Cooperativa Agrícola de Monção, Monção	José António Gonçalves, Enólogo	-----
46	Vinhos Verdes	Aveleda SA	30-01; 05-02	Questionário	Sim	Correio electrónico	13-02	----- --	Manuel Soares, Direcção de Enologia	-----

Nº	Região	Produtor	Data(s) de contacto*	Disponibilidade	Resposta	Tipo de resposta	Data resposta*	Local resposta	Inquirido	NOTAS
47	Vinhos Verdes	Carlos Alberto Codesso	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	11-02	Quinta da Carvalheira, Paderne	Carlos Alberto Codesso, Produtor	-----
48	Vinhos Verdes	CDC - Caves da Cerca SA	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	12-02	Caves da Cerca, Amarante	Ricardo Anjos, Administrador	-----
49	Vinhos Verdes	Encostas de Paderne	11-02	Entrevista	Sim	Entrevista	11-02	Encostas de Paderne, Paderne	António Fernando da Rosa, Produtor	-----
50	Vinhos Verdes	Palácio da Brejoeira - Viticultores, SA	05-02; 07-02; 10-02; 20-02; 11-3	Questionário	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
51	Vinhos Verdes	Quinta da Pedra, Lda, Ideal Drinks	10-02	Indisponível	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
52	Vinhos Verdes	Quinta das Arcas - Soc. Agrícola, Lda	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	12-02	Quinta das Arcas, Valongo	Fernando Machado, Engº Produção Viticultura e Enologia	-----
53	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Casa Pinheiro Lda	30-01; 11-02; 12-02; 11-03	Entrevista	Não	----- --	----- --	----- --	-----	N.R.
54	Vinhos Verdes	Sociedade Agrícola da Quinta Santa Maria	30-01	Entrevista	Sim	Entrevista	10-02	Quinta do Tamariz, Fonte Coberta	Maria Francisca Vinagre, Enóloga; António Vinagre, Administrador	-----
55	Não definido	Casa Macieira, Pernod Ricard Portugal	30-01; 03-02; 21-02; 11-03	Sem resposta	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
56	Não definido	Gestvinus – Investimentos Vitivinícolas E Comerciais, Sgps, S.A., João Ramos	30-01; 05-02; 21-02; 11-03	Entrevista	Não	----- --	----- --	----- --	-----	-----
N.I. - Identificação não autorizada pelo produtor; * Todas as datas relativas a 2020; N.R. - Entrevista não realizada por impossibilidade do produtor ou do investigador comparecerem na data agendada										
* Todas as datas relativas a 2020; N.R. - Entrevista não realizada por impossibilidade do produtor ou do investigador comparecerem na data agendada										

7.9. Anexo 9. Respostas ao questionário

Tabela 7-21. Respostas à questão 2.1.1. – Número e percentagem de respostas por categoria

	Nº	Em crescimento	Em estagnação	Em decréscimo	TOTAL
2.1.1. Como perceciona o estado do sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas em Portugal		10	8	5	23
	%	43%	35%	22%	100%

Tabela 7-22. Respostas à questão 2.1.2. – Número de respostas por categoria

2.1.2. Classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	1 Concor-do totalmen-te	2 Concor-do só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discor-do em parte	5 Discordo totalmen-te	Não sabe/Não responde	TOTAL
As Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho	16	3	1	2	1	0	23
Verifica-se, por parte dos produtores, uma falta de interesse no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	9	6	2	2	4	0	23

Verifica-se uma falta de investimento no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	14	6	2	1	0	0	23
Há falta de inovação no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	10	8	1	0	4	0	23
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento	10	2	1	3	7	0	23
A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes vínicas	7	4	3	3	6	0	23

Tabela 7-23. Respostas à questão 2.1.2. – Percentagem de respostas por categoria

2.1.2. Classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	1 Concordo totalmente	2 Concordo só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discordo em parte	5 Discordo totalmente	Não sabe/Não responde	TOTAL
As Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em Portugal, representam essencialmente produtos de nicho	70%	13%	4%	9%	4%	0%	100%
Verifica-se, por parte dos produtores, uma falta de interesse no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	39%	26%	9%	9%	17%	0%	100%
Verifica-se uma falta de investimento no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	61%	26%	9%	4%	0%	0%	100%
Há falta de inovação no Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas	43%	35%	4%	0%	17%	0%	100%
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas portuguesas apresenta grande potencial de crescimento	43%	9%	4%	13%	30%	0%	100%
A falta de informação oficial sistematizada e detalhada representa um problema para o sector das aguardentes vínicas	30%	17%	13%	13%	26%	0%	100%

Tabela 7-24. Respostas à questão 2.2.1. – Número de respostas por categoria

2.2.1. Relativamente às dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em sua opinião qual é a relevância de cada um dos seguintes factores para o estado actual do sector (de 1 (Muito pouco relevante) a 5 (Muito relevante))	1 Muito pouco relevante	2 Pouco relevante	3 Indiferente	4 Relevante	5 Muito relevante	Não sabe/Não responde	TOTAL
1. Elevada carga fiscal	0	1	2	5	14	1	23
2. Elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal	4	1	1	7	10	0	23
3. Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento	2	3	1	5	12	0	23
4. Controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras	6	1	6	5	5	0	23
5. Elevadas exigências no que respeita às instalações	7	2	3	2	5	4	23
6. Consumo tipicamente pelas faixas etárias mais elevadas, com dificuldade de captação de consumidores jovens	2	3	1	9	8	0	23
7. Conotação negativa do passado	8	3	2	6	4	0	23
8. Preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde	5	2	0	9	7	0	23
9. Concorrência com outras bebidas espirituosas	3	1	1	9	9	0	23
10. Preço elevado associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional	9	1	1	7	4	1	23
11. Falta de promoção	4	1	2	11	5	0	23
12. Necessidade de investimento elevado / Capital intensivo	2	2	2	10	7	0	23
13. Custos de produção elevados	4	2	2	7	8	0	23
14. Falta de Aguardente Vínica de qualidade para envelhecer	11	3	1	4	3	1	23
15. Falta de vinhos de qualidade para destilar	5	3	3	7	1	4	23
16. Reduzido número de produtores	1	1	6	11	2	2	23
17. Falta de associativismo	5	3	2	8	4	1	23

Tabela 7-25. Respostas à questão 2.2.1. – Percentagem de respostas por categoria

2.2.1. Relativamente às dificuldades e constrangimentos que se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, em sua opinião qual é a relevância de cada um dos seguintes factores para o estado actual do sector (de 1 (Muito pouco relevante) a 5 (Muito relevante))	1 Muito pouco relevante	2 Pouco relevante	3 Indiferente	4 Relevante	5 Muito relevante	Não sabe/Não responde	TOTAL
1. Elevada carga fiscal	0%	4%	9%	22%	61%	4%	100%
2. Elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal	17%	4%	4%	30%	43%	0%	100%
3. Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento	9%	13%	4%	22%	52%	0%	100%
4. Controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras	26%	4%	26%	22%	22%	0%	100%
5. Elevadas exigências no que respeita às instalações	30%	9%	13%	9%	22%	17%	100%
6. Consumo tipicamente pelas faixas etárias mais elevadas, com dificuldade de captação de consumidores jovens	9%	13%	4%	39%	35%	0%	100%
7. Conotação negativa do passado	35%	13%	9%	26%	17%	0%	100%
8. Preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde	22%	9%	0%	39%	30%	0%	100%
9. Concorrência com outras bebidas espirituosas	13%	4%	4%	39%	39%	0%	100%
10. Preço elevado associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional	39%	4%	4%	30%	17%	4%	100%
11. Falta de promoção	17%	4%	9%	48%	22%	0%	100%
12. Necessidade de investimento elevado / Capital intensivo	9%	9%	9%	43%	30%	0%	100%
13. Custos de produção elevados	17%	9%	9%	30%	35%	0%	100%
14. Falta de Aguardente Vínica de qualidade para envelhecer	48%	13%	4%	17%	13%	4%	100%
15. Falta de vinhos de qualidade para destilar	22%	13%	13%	30%	4%	17%	100%
16. Reduzido número de produtores	4%	4%	26%	48%	9%	9%	100%
17. Falta de associativismo	22%	13%	9%	35%	17%	4%	100%

Tabela 7-26. Respostas à questão 2.2.2. – Nº de produtores que indica cada um dos factores enunciados

2.2.2. De entre os factores enunciados acima, por favor indique os 5 principais constrangimentos/dificuldades que em seu entender se colocam ao sector das Aguardentes Vínicas em Portugal	Nº de produtores que indicou o factor na resposta
1. Elevada carga fiscal	8
2. Elevada burocracia e complexidade do sistema fiscal	4
3. Falta de sensibilidade das entidades fiscalizadoras para as quebras de volume durante o envelhecimento	2
4. Controlo excessivo por parte das entidades fiscalizadoras	2
5. Elevadas exigências no que respeita às instalações	2
6. Consumo tipicamente pelas faixas etárias mais elevadas, com dificuldade de captação de consumidores jovens	1
7. Conotação negativa do passado	2
8. Preocupação crescente com os efeitos nefastos do consumo de álcool para a saúde	5
9. Concorrência com outras bebidas espirituosas	1
10. Preço elevado associado ao reduzido poder de compra do mercado nacional	4
11. Falta de promoção	4
12. Necessidade de investimento elevado / Capital intensivo	4
13. Custos de produção elevados	3
14. Falta de Aguardente Vínica de qualidade para envelhecer	1
15. Falta de vinhos de qualidade para destilar	0
16. Reduzido número de produtores	1
17. Falta de associativismo	0

Tabela 7-27. Respostas à questão 2.3.1. Necessidades sentidas pelos produtores, por ordem de relevância - Nº de produtores

2.3.1. Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as seguintes por ordem de relevância (1 – Mais relevante; 5 – Menos relevante)	1	2	3	4	5	Não sabe/ Não responde
Associativismo	0	1	3	3	11	-----
Conhecimento	4	9	6	1	0	-----
Formação	3	2	6	8	1	-----
Inovação	3	5	1	5	5	-----
Promoção	9	3	4	2	1	-----
Outra	1	0	0	0	0	-----
Total	20	20	20	19	18	3

Tabela 7-28. Respostas à questão 2.3.1. Necessidades sentidas pelos produtores, por ordem de relevância - Percentagem relativamente ao nº de respostas (% de não-respostas relativa ao total de inquiridos)

2.3.1. Relativamente às necessidades sentidas pelo sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as seguintes por ordem de relevância (1 – Mais relevante; 5 – Menos relevante)	1	2	3	4	5	Não sabe/ Não responde
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%	3 (13%)

Tabela 7-29. Respostas à questão 2.4.1. – Número de respostas por categoria

2.4.1. Relativamente às oportunidades que em sua opinião se colocam ao Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	1 Concordo totalmente	2 Concordo só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discordo em parte	5 Discordo totalmente	Não sabe/Não responde	TOTAL
Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade	18	5	0	0	0	0	23
O desenvolvimento do sector deverá passar por uma aposta num segmento de prestígio, com produtos de elevado valor, e não no aumento do volume	15	6	0	1	1	0	23
No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional	12	3	2	2	4	0	23
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	14	2	3	4	0	0	23
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas tem potencial para se afirmar no mercado externo	10	7	0	2	4	0	23

Tabela 7-30. Respostas à questão 2.4.1. – Percentagem de respostas por categoria

2.4.1. Relativamente às oportunidades que em sua opinião se colocam ao Sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, classifique as afirmações seguintes de 1 (Concordo totalmente) a 5 (Discordo totalmente)	1 Concordo totalmente	2 Concordo só em parte	3 Não concordo nem discordo	4 Discordo em parte	5 Discordo totalmente	Não sabe/Não responde	TOTAL
Portugal tem aguardentes vínicas de grande qualidade	78%	22%	0%	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%	0%	100%
No sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas, a diferenciação deverá ter como base o conhecimento e a especificidade regional	52%	13%	9%	9%	17%	0%	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%	0%	100%
O sector das Aguardentes Vínicas Envelhecidas tem potencial para se afirmar no mercado externo	43%	30%	0%	9%	17%	0%	100%

Tabela 7-31. Respostas à questão 2.5.1. – Número e percentagem de respostas

	Nº	Sim	Não	Não sabe/Não responde	TOTAL
2.5.1. Produz Aguardente Vínica com Denominação de origem?		13	10	0	23
	%	57%	43%	0%	100%

Tabela 7-32. Respostas à questão 2.5.1.1. – Número de produtores por Denominação de Origem da aguardente vínica produzida

2.5.1.1 Qual (quais) a(s) Denominação(Denominações) de Origem da Aguardente Vínica que produz?	Nº de produtores
Aguardente Vínica de Vinho Verde	6

2.5.1.1 Qual (quais) a(s) Denominação(Denominações) de Origem da Aguardente Vínica que produz?	Nº de produtores
Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes de Alvarinho	3
Aguardente Vínica Bairrada	1
Aguardente Vínica Lourinhã	1
Aguardente de Vinho Do Tejo	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

Tabela 7-33. Respostas à questão 2.5.1.2. – Percentagem de volume vendido e do valor de vendas da aguardente certificada relativamente às vendas totais de aguardente vínica envelhecida

2.5.1.2. Peso da aguardente certificada em volume e valor de vendas [Por favor indique os valores anuais médios (entre 2010 e 2019), por Denominação de Origem (relativamente às vendas totais de Aguardente Vínica Envelhecida)]														
% Volume vendido	100	100	100	100	100	100	100	60	NS/NR	40	20	2	0,2	0
% Valor Vendas	100	100	100	100	100	100	60	50	40	40-50	NS/NR	1,5	0	

NS/NR – Não sabe / Não responde

Tabela 7-34. Respostas à questão 2.5.2. – Número e percentagem de respostas por categoria

2.5.2. Em sua opinião:		1 Concordo	2 Discordo	3 Não concordo nem discordo	NS/NR	Total
A Certificação de Origem constitui um factor diferenciador que acrescenta valor ao meu produto [Concordo (1); Discordo (2); Não concordo nem discordo (3)]	Nº	12	1	0	0	13
	%*	92%	8%	0%	0%	100%
	%**	92%	8%	0%	---	100%
A Certificação de Origem contribui para aumentar a venda do meu produto [Concordo (1); Discordo (2); Não concordo nem discordo (3)]	Nº	10	1	1	1	13
	%*	77%	8%	8%	8%	100%
	%**	83%	8%	8%	---	100%
Seria importante proceder a uma melhor caracterização de cada uma das Aguardentes com Denominação de Origem de forma a evidenciar as suas especificidades [Concordo (1); Discordo (2); Não concordo nem discordo (3)]	Nº	7	3	1	2	13
	%*	54%	23%	8%	15%	100%
	%**	64%	27%	8%	---	100%
2.5.2. Em sua opinião:		1 Demasiado reduzido	2 Adequado	3 Demasiado elevado	NS/NR	Total
O(s) Caderno(s) de Especificações Técnicas apresentam um nível de detalhe [Demasiado reduzido (1); Adequado (2); Demasiado elevado (3)]	Nº	0	11	0	2	13
	%*	0%	85%	0%	15%	100%
	%**	0%	100%	0%	---	100%
O número de Denominações de Origem para a Aguardente Vínica existente em Portugal é [Demasiado reduzido (1); Adequado (2); Demasiado elevado (3)]	Nº	2	6	0	5	13
	%*	15%	46%	0%	38%	100%
	%**	25%	75%	0%	---	100%

* Percentagem relativa ao total de inquiridos; ** Percentagem relativa ao total de respostas obtidas; NS/NR – Não sabe/Não responde

Tabela 7-35. Respostas à questão 2.5.3. – Número e percentagem de produtores que indica cada uma das opções apresentadas

2.5.3. Não produz Aguardente Vínica com Denominação de Origem porque... (assinale as opções que se aplicam):	Nº de produtores que assinalou a opção*	% de produtores que assinalou a opção*
Não vê qualquer vantagem nisso	5	50%
O processo de certificação é demasiado trabalhoso	1	10%
A certificação é demasiado onerosa, não compensando os ganhos	0	0%
As aguardentes produzidas são antigas e não dispõem da informação necessária à certificação	3	30%
Outra(s) razão(razões); Qual(quais)	6	60%

* Número total de produtores que não certificam as aguardentes vnicas envelhecidas = 10 (ver Tabela 7-31)

Tabela 7-36. Peso da aguardente vínica envelhecida nos totais da empresa, em volume e valor de vendas, por ordem decrescente de percentagem de volume vendido

3.1. Peso da Aguardente Vínica Envelhecida em volume e valor de vendas (Por favor indique o valor anual médio (entre 2010 e 2019) da aguardente vínica envelhecida comercializada, relativamente às vendas totais da empresa)		
Nº de ordem	% Volume vendido	% Valor Vendas
1	100	100
2	100	100
3	25	40
4	3,3	6,9
5	2	10
6	2	2
7	1,4	0,45
8	1,2	5,26
9	1	5
10	1	5
11	0,3	0,3
12	0,25	1,3
13	0,2	1
14	0,1	1,5
15	0,05	0,05
16	0,05	0,05
17	0,05	0,05
18	0,05	0,05
19	0,05	0,05
20	0,05	1
21	0,01	0,01
22	5E-06	0,04
23	0	0

Tabela 7-37. Mercados de destino da aguardente vínica envelhecida, por ordem decrescente de percentagem de volume vendido no mercado nacional

3.2. Comercialização de aguardente vínica envelhecida por mercado de destino (Por favor indique os valores anuais médios (entre 2010 e 2019), relativamente às vendas totais de Aguardente Vínica Envelhecida)			
Nº de ordem	% Mercado Nacional	% Mercado Local	% Exportação
1	100	0	0
2	99,9	0	0,1
3	99	0	1
4	98	0	2
5	92,5	7,50	0
6	90,7	0,5	8,8
7	90	0	10
8	90	0	10
9	90	0	10
10	90	10	0
11	85	0	15
12	80	0	20
13	80	2	18
14	70	10	20
15	70	30	0
16	45	0	55
17	29	31	40
18	5	95	0
19	2,9	78,1	19
20	0	100	0
21	0	100	0
22	0	0	0
23	NS/NR	NS/NR	NS/NR

Tabela 7-38. Número de produtores que exporta aguardente vínica envelhecida para cada um dos países de destino indicados, por ordem decrescente do número de produtores

3.2. Comercialização de aguardente vínica envelhecida - Países de destino	
País de destino	Nº de produtores
Canadá	6
EUA	4
Angola	3
França	3
Alemanha	2
Europa	2
Luxemburgo	2
Moçambique	2
Áustria	1
Bélgica	1
Brasil	1
Dinamarca	1
Espanha	1

3.2. Comercialização de aguardente vínica envelhecida - Países de destino	
Estados Unidos	1
Macau	1
Suíça	1

Tabela 7-39. Número de produtores por número de referências que individualizou na resposta à questão 4.1.

Nº de referências comercializadas por produtor					TOTAL
Nº de referências	0	1	2	3	28
Nº de produtores	1	18	2	2	23

Tabela 7-40. Resumo dos sub-processos que integram a tecnologia de produção – número e percentagem de referências comercializadas e de produtores

4.1. Resumo da tecnologia de produção por referência produzida		Interno	Externo	Interno + Externo	N.A.*	Total
Engarrafamento	Nº de referências	28	0	0	0	28
	Percentagem	100%	0%	0%	0%	100%
	Nº de produtores	22	0	0	1	23
	Percentagem	96%	0%	0%	4%	100%
Acabamento	Nº de referências	27	1	0	0	28
	Percentagem	96%	4%	0%	0%	100%
	Nº de produtores	21	1	0	1	23
	Percentagem	91%	4%	0%	4%	100%
Envelhecimento	Nº de referências	27	1	0	0	28
	Percentagem	96%	4%	0%	0%	100%
	Nº de produtores	22	1	0	0	23
	Percentagem	96%	4%	0%	0%	100%
Destilação	Nº de referências	8	20	0	0	28
	Percentagem	29%	71%	0%	0%	100%
	Nº de produtores	5	15	3	0	23
	Percentagem	22%	65%	13%	0%	100%
Vinificação	Nº de referências	17	10	1	0	28
	Percentagem	61%	36%	4%	0%	100%
	Nº de produtores	11	9	3	0	23
	Percentagem	48%	39%	13%	0%	100%
Produção Uva	Nº de referências	16	11	1	0	28
	Percentagem	57%	39%	4%	0%	100%
	Nº de produtores	11	9	3	0	23
	Percentagem	48%	39%	13%	0%	100%

* N.A. – Não se aplica; o produtor ainda não comercializa pelo que não faz o acabamento nem engarrafa

Tabela 7-41. Respostas às questões relativas ao sub-processo de engarrafamento

	Sim	Não	TOTAL
4.2. Engarrafa:	22	1	23

	Em linha própria		Em instalações próprias com contratação de serviço de engarrafamento	Manual	TOTAL
4.2.1. O engarrafamento é feito:	Nº	15	0	7	22
	%	68%	0%	32%	100%

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL	
4.2.2. Controlo de Qualidade: A Aguardente Vínica a engarrafar é sujeita a análise físico-química?	Nº	21	1	0	22
	%	95%	5%	0%	100%

	Interno	Externo	Interno+Externo	NS/NR	TOTAL	
4.2.2.1.1. As análises físico-químicas são realizadas em laboratório:	Nº	5	8	8	1	22
	%	23%	36%	36%	5%	100%

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL	
4.2.2. Controlo de Qualidade: A Aguardente Vínica a engarrafar é sujeita a análise sensorial	Nº	22	0	0	22
	%	100%	0%	0%	100%

		Interno	Externo	Interno+Externo	NS/NR	TOTAL
4.2.2.2.1. A análise sensorial é realizada por painel de provadores: Interno (1); Externo (2)	Nº	11	5	6	0	22
	%	50%	23%	27%	0%	100%

Tabela 7-42. Respostas às questões relativas ao sub-processo de acabamento

	Sim	Não	TOTAL
4.3. Faz o acabamento?	21	2	23
4.3.1. A preparação do produto final envolve lotagem de diferentes aguardentes vínicas?	20	1	21

4.3.1.1. Os lotes incluem aguardentes vínicas com diferenças (indicar as opções que se aplicam):

	Nº de produtores
Na região de origem dos vinhos	2
Nas castas utilizadas para a vinificação	2
No tempo de envelhecimento	17
Na espécie botânica da madeira	8
No nível de queima da madeira	5
Outro*	3

* Outros factores indicados: Qualidade da aguardente de base; colheita; capacidade da vasilha

4.3.1.2. A preparação dos lotes baseia-se em critérios:	Apenas físico-químicos	Apenas organolépticos (prova)	Ambos	NS/NR
Nº de produtores	0	19	6	1

4.3.2. A preparação do produto final envolve redução do título alcoométrico volúmico?	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
Nº de produtores	19	1	1	21

4.3.2.1. Acerto do Título Alcoométrico volúmico:Título Alcoométrico Volúmico Final	38% vol.	38,5% vol.	39% vol.	40% vol.
Nº de produtores	6	3	4	13

4.3.2.1. Acerto do Título Alcoométrico volúmico: Água utilizada	Nº de produtores
Destilada	4
Desmineralizada	3
Desionizada	2
De mina/nascente	3
Furo	1
Mineral	4

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
4.3.3. A preparação do produto final envolve adição de caramelo?*	6	14	1	21
4.3.4. A preparação do produto final envolve filtração?	16	4	1	21

* Apenas um produtor indicou a percentagem final de caramelo adicionado (0,1%)

4.3.4. Método utilizado para a filtração	Nº de produtores
Placas	8
Membrana	1
Cartuchos	2
Não indicado	6

Tabela 7-43. Respostas às questões relativas ao sub-processo de envelhecimento

	Sim	Não	TOTAL
4.4. Faz o envelhecimento?	22	1	23
4.4.1. O vasilhame utilizado é de madeira?	22	0	22

4.4.1.1.1. Espécie(s) botânica(s) da madeira utilizada	Nº de produtores
Carvalho francês / Limousin (<i>Quercus robur</i>)	19
Carvalho francês / Allier (<i>Quercus sessiliflora</i>)	4
Carvalho americano (<i>Quercus alba</i>)	7
Carvalho português (<i>Quercus pyrenaica/faginea</i>)	14
Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>)	5

4.4.1.1.1. Espécie(s) botânica(s) da madeira utilizada – nº e espécies referidas por cada produtor			
Nº de espécies referidas	Nº de produtores	Espécies referidas	Nº de produtores
1	6	<i>Quercus robur</i>	4
		<i>Quercus pyrenaica</i>	1
		<i>Quercus alba</i>	1
2	5	<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus pyrenaica</i>	4
		<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus sessiliflora</i>	1
3	7	<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus pyrenaica</i> + <i>Castanea sativa</i>	3
		<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus alba</i> + <i>Quercus pyrenaica</i>	3
		<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus sessiliflora</i> + <i>Quercus alba</i>	1
4	3	<i>Quercus robur</i> + <i>Quercus alba</i> + <i>Quercus pyrenaica</i> + <i>Castanea sativa</i>	2

		<i>Quercus robur + Quercus sessiliflora + Quercus alba + Quercus pyrenaica</i>											1
NS/NR	1 (5%)	-----											-----

4.4.1.1.1. Espécie(s) botânica(s) da madeira utilizada - percentagem de cada espécie													
<i>Quercus robur</i>	100	100	100	100	95	90	80	70	60	50	50	50	
<i>Quercus sessiliflora</i>					5			20	30				
<i>Quercus alba</i>							10						100
<i>Quercus pyrenaica</i>							10		10	50	50	40	100
<i>Castanea sativa</i>							10					10	
Não sabe/Não responde	7												

4.4.1.1.2. Nível de queima da madeira utilizada no envelhecimento		Nº de produtores
Ligeira		4
Média		13
Média +		6
Forte		4
Carbonizada		1
Sem queima		2
Não sabe / Não responde		2 (9%)

4.4.1.1.3. Vasilhas de envelhecimento: Capacidade (em L)		Nº de produtores
[0,100]		3
[200,250]		11
]250,500[5
[500,1000]		14
>1000		4
Não sabe / Não responde		2 (9%)

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
4.4.1.1.3.2. Re-utilização de vasilhas?	19	2	1	22

4.4.1.1.3.2.1. Tempo de permanência em vasilhas novas		Nº de produtores
Não utiliza vasilhas novas		4
Variável*		3
Todo o tempo de envelhecimento		3
1 a 2 anos		1
2 a 4 anos		1
4 a 5 anos		1
20 anos		1
NS/NR		8

* Definido de acordo com a qualidade pretendida; com a disponibilidade de vasilhas novas

4.4.1.1.3.2.2. Utilização prévia das vasilhas usadas				
	Nº de produtores	Outros produtos	Nº de produtores	% de produtores
Para aguardente	15	-----	-----	68%
Para outros produtos	12	Vinho do Porto	11	50%
		Licorosos	2	9%
		Moscatel	2	9%
		Vinho	1	5%
		Cerveja	1	5%
NS/NR	1	-----	-----	5%
		Bourbon / Whisky	1	5%

4.4.1.1.4. Cave						
		Subterrânea	À superfície	Ambas	NS/NR	TOTAL
4.4.1.1.4.1. Localização	Nº	9	10	3	0	22
	%	41%	45%	14%	0%	100%

		Monitorizada	Controlada	Nenhuma	NS/NR	TOTAL
4.4.1.1.4.2. Controlo e monitorização da temperatura	Nº	3	2	17	0	22
	%	14%	9%	77%	0%	100%

		Monitorizada	Controlada	Nenhuma	NS/NR	TOTAL
4.4.1.1.4.2. Controlo e monitorização da humidade relativa	Nº	3	3	16	0	22
	%	14%	14%	73%	0%	100%

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
4.4.1.2. Sistemas alternativos de envelhecimento?	3	19	0	22
4.4.1.2.1. Inox com adição de fragmentos de madeira?	3	0	0	3
4.4.1.2.1.3. Micro-oxigenação	0	3	0	3

4.4.1.2.1.1. Tipo(s) de fragmentos adicionados:	
	Nº de produtores
Aduelas	1
Dominós	0
Toros	0
Granulado	0
Aparas	1
Serradura	0
Outro(s); Qual (quais)	1 (método desenvolvido internamente)

4.4.1.1.1. Espécie(s) botânica(s) da madeira utilizada. Se utiliza mais do que uma, por favor indique a percentagem de cada espécie*	
	Nº de produtores
Carvalho francês / Limousin (<i>Quercus robur</i>)	3
Carvalho francês / Allier (<i>Quercus sessiliflora</i>)	0
Carvalho americano (<i>Quercus alba</i>)	1
Carvalho português (<i>Quercus pyrenaica/faginea</i>)	0
Castanheiro (<i>Castanea sativa</i>)	0
NS/NR	1

	Sim	Não	Ambos	NS/NR	TOTAL
4.4.2. Adelgaçamento	12	6	1	3	22

	Desionizada	Desmineralizada	Destilada	Mina	Mineral	NS/NR
4.4.2.1. Água utilizada	2	2	2	1	3	3

4.4.2.3. Adelgaçamento – Percentagem anual	
	Nº de produtores
2%	1
5%	3
5-10%	1
5% nos últimos quatro anos	1
Em três passos: para 60%; para 40%; para valor final pretendido	1
De 70 para 45% ao longo de 20 anos	1
No início, redução de 60% para 50% ao longo de 1 mês; no final, de 50% para 40% ao longo de 1 mês	1
Não definido	1
NS/NR	3

4.4.2.2. Adelgaçamento - Periodicidade	
	Nº de produtores
Antes da passagem para as vasilhas de envelhecimento	2
Mensal	1
Anual	4
De dois em dois anos	1
De cinco em cinco anos	1
Sempre que há mudança de vasilha nova para usada	1
Duas vezes ao longo do período de envelhecimento	1
Após dez anos de envelhecimento, quinzenalmente	1

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
4.4.3.1. Agitação?	4	4	5	13

4.4.3.1. Agitação - Periodicidade	
	Nº de produtores
Anual	1
Mensal	1
Cada 5 anos	1
Sempre que adiciona água	1

4.4.3.2. Agitação - Modo/processo	
	Nº de produtores
Bâtonage	1
Injecção de azoto	1
Remontagem	1
Agitação manual	1

4.4.4. Tempo de envelhecimento (indicar tempos para diferentes categorias, se aplicável)			
Nº de ordem	Mínimo (anos)	Máximo (anos)	Médio (anos)
1	40		
2	30		
3	20		
4	20		

4.4.4. Tempo de envelhecimento (indicar tempos para diferentes categorias, se aplicável)			
5	15		
6	14		
7	10		
8	10		
9	10	70	
10	10		
11	10		
12	5		
13	5		
14	1		2
15			50
16			25
17			20
18		22	15
19			1
20		30	

Tabela 7-44. Respostas às questões relativas ao sub-processo de destilação

	Sim	Não	TOTAL
4.5. Destila:	7	16	23

4.5.1. Sistema de destilação utilizado:					
	Sim	Não	NS/NR	TOTAL	
4.5.1.1. Sistema descontínuo em Alambique (Tipo Charentais ou semelhante)	7	0	0	7	
4.5.1.1.1. Com sistema de pré-aquecimento do vinho	3	2	2	7	
	Serpentina	Tubo	NS/NR	TOTAL	
4.5.1.1.2. Arrefecimento / Condensação	5	0	2	7	
	Cobre	Cobre+Inox	NS/NR	TOTAL	
4.5.1.1.3. Material	7	0	0	7	
	Lenha	Gás	Outro*	NS/NR	TOTAL
4.5.1.1.4. Fonte de energia / modo de aquecimento	3	2	2	0	7

* Gasóleo

	Volume (litros)	Nº de produtores
4.5.1.1.5. Volume da caldeira (em litros)	250	1
	500	2
	750	1
	1000	1
	2500	1
	NS/NR	1

	Simple	Dupla*	NS/NR	TOTAL
4.5.1.1.6. Destilação (simples/dupla)	0	7	0	7

* Dois produtores indicam que apenas a segunda destilação é feita em alambique tipo Charentais

4.5.2.2. Tem informações sobre o processo de destilação? Se respondeu sim por favor preencha a informação possível relativamente à questão 4.5.1.					
	Sim	Não	NS/NR	TOTAL	
4.5.1.1. Sistema descontínuo em Alambique (Tipo Charentais ou semelhante)	3	0	13	16	
4.5.1.1.1. Com sistema de pré-aquecimento do vinho	0	0	16	16	
	Serpentina	Tubo	NS/NR	TOTAL	
4.5.1.1.2. Arrefecimento / Condensação	0	0	16	16	
	Cobre	Cobre+Inox	Outro*	NS/NR	TOTAL
4.5.1.1.3. Material	70	0	1	15	16

* Totalmente em inox

	Lenha	Gás	Outro	NS/NR	TOTAL
4.5.1.1.4. Fonte de energia / modo de aquecimento	0	0	0	15	16

	Volume (litros)	Nº de produtores
4.5.1.1.5. Volume da caldeira (em litros)	NS/NR	16

	Simple	Dupla	NS/NR	TOTAL
4.5.1.1.6. Destilação (simples/dupla)	0	1	15	16

4.5.2. Quem faz a destilação		Nº de produtores
Grande destilaria – Portugal		7
Destilador legalizado (não especificado)		4

4.5.2. Quem faz a destilação	
Grande destilaria – outro(s) país(es)	3
Outro produtor de aguardente vínica envelhecida	2
IVV	1
NS/NR	2

4.5.2.1. Requisitos exigidos		Nº de produtores
Amostras para prova		2
Aprovação pelo IVDP		2
Teor alcoólico (76 – 77,5% vol.)		2
Destilação em alambique tipo <i>Charentais</i>		2
Amostras para análise – critérios: teor alcoólico e acidez volátil		1
Rapidez de resposta		1
Relação de confiança com o destilador		1
NS/NR		7

Tabela 7-45. Respostas às questões relativas ao sub-processo de vinificação

	Sim	Não	TOTAL
4.6. Produz o vinho de base para aguardente:	15	8	23

	Sim	Não	NS/NR	TOTAL
4.6.1. A vinificação é específica para produção de Aguardente Vínica?	7	8	0	15

4.6.2. Casta(s) utilizada(s)	Casta	Nº de produtores
	Alvarinho	3
Baga	3	
Loureiro	3	
Bical	2	
Maria Gomes	2	
Vinhão	2	
Aragonez	1	
Arinto	1	
Azal	1	
Borraçal	1	
Roupeiro	1	

	"Bica-aberta"	Curtimenta	NS/NR
4.6.3. Método de vinificação:	9	3	12

	Cimento	Inox	Madeira	Outro	NS/NR
4.6.4. Recipiente utilizado para fermentação:	0	8	0	0	15

	Sim	Não	NS/NR
4.6.5. Controlo da temperatura de fermentação:	7	3	13

4.6.6. Título Alcoométrico Volúmico do Vinho para destilação	% vol.(valores arredondados à unidade)	Nº de produtores
	7	1
8	2	
9	1	
10	3	
11	4	
12	4	
13	2	
14	1	
NS/NR	11	

4.6.7. Conservação					
	Em presença de borras	Em presença de borras finas	Sem borras	NS/NR	Total
4.6.7.1. Presença de borras	2	2	4	15	23

	Sim	Não	NS/NR	Total
4.6.7.2. Utiliza SO2?	9	5	9	23

	Tempo (meses)*	Nº de produtores
4.6.7.3. Tempo máximo até à destilação	0	2
	1	4
	2	4
	4	2
	6	2
	NS/NR	9

* valores arredondados à unidade

4.6.8. Em que critérios se baseia a decisão de encaminhar o vinho para produção de aguardente?		Nº de produtores
4.6.8.1. Excedentes de produção		5
4.6.8.2. Qualidade insuficiente para obtenção de vinho de qualidade		5
4.6.8.3. Outro (s):		10
Equilíbrio ácido		1
Vinhos de monda		1
Vinhos de decantação		2
Necessidades de mercado / reposição de stocks		6
Preço da uva		2
Sobras de provas		1
NS/NR		7

	Compra o serviço	Compra a aguardente	NS/NR
4.6.9. A quem compra o vinho?	1	2	5

	NS/NR
4.6.9.1. Requisitos exigidos	8

	Sim*	Não	NS/NR
4.6.9.2. Tem informações sobre o processo de vinificação?	1	0	7

* respostas incluídas nas respostas anteriores

Tabela 7-46. Respostas às questões relativas ao sub-processo de produção de uva

	Sim	Não	TOTAL
4.7. Produzas uvas utilizadas para a produção de aguardente:	14	9	23

4.7.1. Casta(s) utilizada(s)	As indicadas na questão 4.6.2
------------------------------	-------------------------------

4.7.2. Uvas à vindima:	% vol.(valores arredondados à unidade)	Nº de produtores
4.7.2.1. Álcool provável	8	1
	9	1
	10	1
	11	2
	12	4
	13	3
	14	1
	NS/NR	2

4.7.2.2. Acidez Total	Acidez total (g/L) (valores arredondados à unidade)	Nº de produtores
4.7.2.2. Acidez Total	6	2
	7	3
	8	4
	ND	2
	NS/NR	1

4.7.3. A quem compra as uvas?	Nº de produtores
A viticultores não especificados / Cooperantes	2
Não se aplica (Compra aguardente)	2
NS/NR	5

4.7.3.1. Requisitos exigidos	Nº de produtores
Inscrição na CVR	1
Baixo valor de °Brix e bom estado sanitário	1
NS/NR	7

	Sim	Não	NS/NR	Total
4.7.3.2. Tem informações sobre a produção das uvas?	0	4	5	9