



Bairrada Vitivinícola

Este suplemento faz parte integrante do Jornal da Bairrada, pelo que não pode ser vendido separadamente

Suplemento do JORNAL BAIARRADA nº.9, edição de 31.07.97

Nota de Abertura

A investigação com resultados de aplicação directa e prática, é coisa que não é normal no nosso país. Estamos mais habituados à investigação tipo "à descoberta do sexo dos anjos".

Ficamos, pois, de parabéns pelo que se vai produzindo na Estação Vitivinícola da Bairrada em associação com a Universidade de Aveiro.

Afinal, nada mais é do que manter a tradicional e estreita ligação que aquela ao longo dos anos tem mantido com a Região.

Mas nem sempre a vitivinicultura bairradina tem respondido, da melhor maneira, aos desafios de modernidade que vão surgindo e, por vezes, despreza as ocasiões oferecidas para aparecer ao público com os seus produtos. Quem conhece a Bairrada e visitou a Fiacoba (Feira Industrial, Agrícola e Comercial de Oliveira do Bairro), realizada de 19 a 27 de Julho, estranhou não haver mais presenças de Empresas, Adegas Cooperativas e Produtores - Engarrafadores.

Por isso não se culpe o consumidor bairradino de não conhecer bem os vinhos da sua Região.

A altura não é para desperdiçar algumas oportunidades... mas sim para aproveitar todas as que aparecem.

A.C.

Novos projectos de investigação vitivinícola na Bairrada

Eng.º Dias Cardoso*

No âmbito do PAMAF (Programa de Apoio à Modernização Agrícola e Florestal), foi definida uma acção designada por IED (Investigação, Experimentação e Demonstração), que tem por ob-

jectivo o desenvolvimento do conhecimento científico necessário ao progresso e modernização do sector e a transmissão da informação obtida aos agentes produtivos com vista à sua aplicação.

Esta acção concretiza-se através de projectos que visem, nomeadamente, a adaptação de metodologias às condições regionais, contribuindo para a valorização e aumento de qualidade dos produtos respectivos.

Definiram-se prioridades pelo Ministério da Agricultura, que, com toda a justiça, elegeu a vitivinicultura

como uma das áreas a privilegiar.

As candidaturas foram abertas a entidades públicas e privadas, sendo avaliadas por um vasto conjunto de personalidades dos nossos meios universitários e de centros de investigação.

Foram apresentados 430 propostas, sendo aprovadas 233, ou seja, pouco mais de 50 %.

A Estação Vitivinícola da Bairrada liderou a apresentação de 2 candidaturas, sendo ambas aprovadas:

- Incidência da maceração

pelicular na composição e qualidade dos vinhos brancos da Bairrada.

- Caracterização do aroma varietal de duas castas brancas da Bairrada: Maria Gomes e Bical.

Em ambos os casos, a Universidade de Aveiro se encontra associada aos projectos, através do seu Departamento de Química. Este é um aspecto particularmente relevante, já que, deste modo, se potenciam recursos científicos e técnicos que

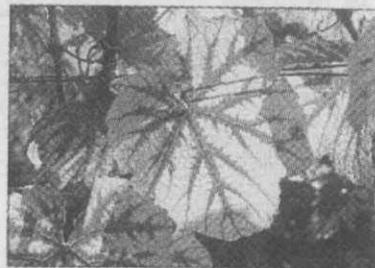
(Cont. na página 6)

A carência magnésiana da Vinha

Eng.ª Anabela Andrade *

A Região Demarcada da Bairrada é, na sua generalidade e em termos geológicos, revestida por rochas sedimentares, com destaque para as manchas do Pliocénico e diversas formações do Secundário onde se distinguem as

manchas do Jurássico, às quais correspondem os tão conhecidos solos argilo-calcários. No tocante à reacção dos solos, proliferam os de reacção



Carência magnésiana na casta Chardonnay

neutra e pouco alcalina, aos quais estão aliadas, por vezes, taxas significativas de calcário activo, e assim, fortes probabilidades de aí ocorrer a denominada clorose férrica ou clorose calcária - carência em ferro associada aos solos calcários. Todavia, os solos de reacção pouco ácida e ácida, com os subjacentes inconvenientes nutricionais, não deixam de ser frequentes. Entre tais inconvenientes, salienta-se pela sua maior frequência a carência magnésiana, cujos sintomas são de fácil identificação visual. É precisamente sobre este acidente de cariz nutricional que nos iremos de-

bruçar.

O magnésio (Mg) é um dos quinze elementos nutritivos indispensáveis à videira. Sabe-se que intervém no metabolismo e translocação dos hidratos de carbono, além de ser um constituinte da molécula da clorofila - pigmento fotossintético responsável pela cor verde das plantas. Quando os teores de Mg na videira se encontram abaixo dos adequados, as plantas reagem, manifestando, a partir de meados de Maio, cloroses típicas - de cor amarela ou vermelha, consoante a casta

(Cont. na página 2)

Ampelografia na Região Demarcada da Bairrada

Eng.º César Régio de Almeida *

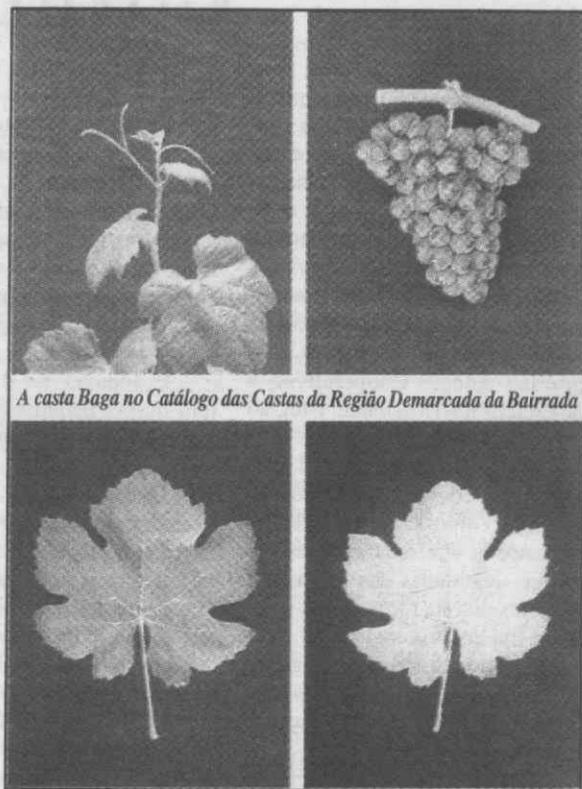
INTRODUÇÃO

A Região Demarcada da Bairrada é detentora de um conjunto de castas distintas que constituem o seu encepamento regional. Esta diversidade de castas com características próprias não é, muitas vezes, reconhecida pelo vitivinicultor. A identificação e caracterização das castas são instrumentos que potencializam quer a actividade vitícola, quer a enológica. Numa

zona como a nossa, em que a ocorrência de geadas primaveris é frequente e sabendo que esta tem uma acção efasta em castas com abrolhamento mais precoce, o conhecimento prático da data de abrolhamento revela-se da maior importância. Outra vantagem de conhecer o comportamento das castas é poder-se fazer um calendário de programação das operações culturais como poda, tratamentos fitossanitários e vindimas, de forma a aumentar o rendimento da actividade vitivinícola.

Neste e nos próximos artigos iremos falar sobre a caracterização das castas ou seja, sobre ampelografia, de forma a poder a vir a ser útil aos seus utilizadores.

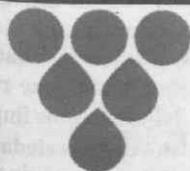
(Cont. na página 2)



A casta Baga no Catálogo das Castas da Região Demarcada da Bairrada

Com o patrocínio de

Comissão Vitivinícola da Bairrada



A carência magnésiana da Vinha

(Cont. da 1ª página)

seja branca ou tinta - entre as nervuras das folhas da base dos ramos (figura 1). Raramente, salienta-se, são atingidas as folhas situadas acima do terço médio dos ramos, facto que poderá eliminar a possibilidade de confusão com outro problema nutricional. Refira-se que tais cloroses podem evoluir para necroses (acastanhamentos), podendo as folhas cair precocemente.

A deficiência em magnésio, em estreita relação com as funções que tal elemento desempenha no seio da planta, pode ser responsável por uma diminuição da riqueza sacarina dos mostos e assim por um decréscimo da qualidade dos mesmos, tanto maior quanto mais grave a intensidade da carência. Ainda a propósito da deficiência em causa, e não obstante ser relativamente fácil a sua identificação visual, sublinha-se que apenas a análise foliar poderá confirmar as suspeitas. Mais, em determinadas situações tal diagnóstico poderá permitir prever um desequilíbrio nutritivo em Mg.

Descritos os principais sintomas e consequências de uma má nutrição magnésiana, voltemos um pouco atrás, às causas do seu aparecimento. Já foi dito que este problema está associado frequen-

temente à acidez do solo. Porém, outros factores como as exigências nutritivas das castas e a capacidade de absorção dos porta-enxertos em Mg, podem favorecer os riscos da carência magnésiana. Por exemplo, em igualdade de outras circunstâncias, a casta Bical parece ser das mais exigentes em Mg e o SO₄, o porta-enxerto que apresenta maiores dificuldades de absorção em Mg. Por outras palavras, o conjunto Bical/SO₄, aparece na Bairrada como sendo muito vulnerável aos riscos de uma deficiente alimentação magnésiana. Ainda entre as causas favoráveis, convém mencionar os elevados teores de potássio (K) no solo, tão frequentes por toda a Bairrada, em consequência quer de uma riqueza natural em K, quer de adubações potássicas ao solo. Efectivamente aquando da presença no solo dos dois nutrientes - K e MG - a videira absorve preferencialmente o potássio. Consequentemente, é muito provável a ocorrência de uma carência de magnésio. Diz-se então que potássio e magnésio são antagonísticos.

Em suma, os solos ácidos Bairradinos mostram-se sensíveis ao aparecimento da carência magnética, susceptibilidade aumentada pelos altos teores de potássio dos seus solos. Como evitar então tal inconveniente e, caso seja uma realida-

de, como actuar? Em primeiro lugar, deve-se ter um conhecimento do estado de fertilidade do solo, o que só é possível através de uma rigorosa análise do solo, por forma a efectuar uma adubação equilibrada do ponto de vista nutritivo. Após a entrada em plena produção, o conhecimento do verdadeiro estado nutritivo das plantas, com recurso à análise foliar, não deve ser ignorado.

No caso de se estar perante uma evidente carência de magnésio, poder-se-à tentar debelá-la, ainda no ano da sua detecção, através da incorporação de Sulfato de Magnésio, via foliar. As doses, variáveis com a gravidade da situação, poderão ir de 1 a 10%/100 litros, reservando-se sempre as doses mais elevadas para depois da floração. O número de pulverizações, também variável, pode ir de 1 a 5 podendo efectuar-se em simultâneo com as caldas, dada a compatibilidade existente entre o sulfato de Mg e os cúpricos. As correcções do solo com Sulfato de Magnésio, à razão de 1000 kg/ha, podem ser necessárias mas, muitas vezes, uma calagem com calcário magnésiano ao corrigir a acidez e adicionar Mg pode ser igualmente eficaz e menos dispendiosa.

* Estação Vitivinícola da Bairrada

Promover as regiões vitivinícolas

Não é uma acção que se possa padronizar, espécie de norma com 10 regras a seguir. Tal como o conhecimento que temos da quantidade de sal na comida, nem de mais ou de menos, a promoção de uma região vitivinícola é fruto de vários contextos: a grande, média ou pequena área vitícola, a existência de produtores engarrafadores, o interesse das Adegas Cooperativas, a comercialização a defender a região e as suas castas.

Se fizermos o estudo das muitas zonas produtoras de vinho, verificamos como são diferentes no que respeita aos seus agrupamentos, nas qualidades das castas dos seus vinhedos, na forma como guardam a sua história individual e colectiva. Como divergem as regiões, do Verde, do Douro, do Dão, do Cartaxo, do Alentejo e da Bairrada, entre muitas outras!

Mais antigas e uma honrosa tradição, o vinho do Porto e da Madeira, venderem-se em leilão nos USA a 4.000 contos a garrafa com mais de 150 anos.

Modernamente o Alentejo, que hoje nos serve de tema, através da sua Associação de Viticultores e

Técnicos à tempo inteiro, coerentemente, conseguiu a íntima e inteligente cooperação do sector, de particulares e cooperativas, englobando a CVR, a Rota dos Vinhos, a permitir uma excelente diversificação qualitativa num marketing altamente compensador do ponto de vista comercial. Há quem diga que é o fruto de forças poderosas.

E, todavia, no Alentejo coexistem outras poderosas empresas, ou lobies financeiros, embora totalmente independentes.

Que sábia lição.

Como foi promovida?

Primeiro, pela necessidade de constituírem uma força produtiva, económica e financeira, que a todos serve, dando lugar ao melhoramento e renovação dos vinhedos, que vão classificando para produzir vinhos regionais e vinhos VQPRD. Ao mesmo tempo, pagando progressivamente melhor as uvas aos viticultores, com diferenças, que, à excepção do Douro, para o vinho do Porto e do vinho Verde, chegam a ser de 150\$00 por kg. Seguiram, depois, com os seus técnicos e o acerto dos produtores, uma tecnologia adequada para a qualidade e uma política de

comercialização rentável, ponto fulcral, usando os meios possíveis que lhe foram permitidos. Um gabinete em Bruxelas, o aproveitamento dos fundos comunitários de apoio e a defesa do meio ambiente e das uvas por acção da protecção integrada, tudo isto desde o princípio com as contribuições financeiras de todos os seus associados para o projecto Alentejo.

Depois, foi a Rota dos Vinhos, o Turismo Habitação com a personalização dos seus vinhos, o Marketing feito através da comunicação dos jornais, à rádio e TV, as relações públicas, a presença em certames e a procura de compradores. Sem divisões nem tendências divisionistas, trabalhando a tempo inteiro no projecto regional, aprenderam que a distribuição é que tem de procurar, com as suas múltiplas marcas de vinhos, o consumidor.

E, por último, desde que a tecnologia o permita e os vinhos tenham a qualidade pretendida pela procura, arriscando mesmo na diferença, o Alentejo já não impõe estágios para o engarrafamento dos seus vinhos.

Ampelografia na Região Demarcada da Bairrada

(Cont. da 1ª página)

BREVE RESENHA HISTÓRICA

O vocábulo "ampelografia" tem a sua origem no grego (*ampelos* = videira; *grafia* = descrição) ou seja é a ciência que descreve ou caracteriza as ampelídeas, em particular as do género *vitis*, onde se inclui a videira. Este ramo da ciência tem interessado o Homem desde tempos remotos, havendo notícias que Demócrito (470 a.c.) assinalou e caracterizou um grande número de castas.

Até ao séc. XVIII e XIX as descrições eram muito simples, descrevendo-se sobretudo as aptidões e qualidades das castas. É nos fins do séc. XVIII que a necessidade de uma descrição mais pormenorizada leva ao aparecimento de um elevado número de trabalhos nesta área, sendo a obra *Ampelografie Universelle* do Conde Odart considerada a precursora da ampelografia contemporânea.

Foi a necessidade que estimulou o avanço dos conhecimentos neste ramo. Até ao séc. XIX a vinha desenvolvia-se na Europa sem grandes problemas; foi o aparecimento de "novas" pragas e doenças (filoxera, oídio e míldio) que originaram uma maior investigação e experimentação no sector vitícola tendo a ampelografia ganho foros de autêntica ciência.

A primeira descrição de castas portuguesas de que há notícias é atribuída a Rui Fernandes em 1531, referindo castas das Terras do Douro. Anos mais tarde, em 1875, Visconde de Vila Maior no seu *Manual de Viticultura Prática* faz uma caracterização de todas as castas do país. Nos anos seguintes fizeram-se trabalhos mais completos e pormenorizados, como é o caso de *Viticultura e Vinicultura* (1898) do Visconde Vilarinho de S. Romão e *Portugal Vinícola* (1900) do Prof. Bernardino Cincinato da Costa.

Até aos inícios de 1950, as castas eram caracterizadas em função do aspecto exterior que os diversos órgãos da planta apresentavam como a cor, o tamanho e a forma, método este que comportava alguma subjectividade. Em 1952 o Eng.º Acúrcio Rodrigues publica *Um Método Filométrico de Caracterização Ampelográfica* no qual descreve um método inovatório e de menor subjectividade na caracterização de castas, aplicando métodos de estatística e matemática no tratamento de dados ampelométricos.

Em 1983 através de um "Projecto de Ampelografia e Sinonímia" feito à escala nacional foi possível identificar e caracterizar todas as castas cultivadas (autorizadas e recomendadas) em todas as regiões demarcadas do país.

Nos últimos anos, os trabalhos de caracterização enzimática do Dr. Eiras Dias e de caracterização antocianica da Eng.º Isabel Spranger, de-

monstram uma nova forma de caracterizar as castas com maior objectividade. A caracterização através do DNA, método desenvolvido pelo Dr. Francisco Monteiro, da Universidade do Porto, parece revelar-se como o método mais preciso de caracterizar as castas e de fazer a distinção entre clones (clones=conjunto de plantas oriundas da mesma planta-mãe, apresentando por isso o mesmo aspecto e as mesmas características) da mesma casta. Através deste método podemos saber, por exemplo, se a castas Moreto de Soure e Castelhão na Bairrada são castas distintas ou se são diferentes clones da mesma casta.

As castas da Bairrada foram também objecto de caracterização ampelográfica. A casta Baga foi caracterizada por Cincinato da Costa em 1900 e por Acúrcio Rodrigues em 1952. Anos mais tarde, o Eng.º Manuel de Oliveira Silvestre, director E.V.B.L. entre 1975 e 1984 caracterizou todas as castas regionais nos aspectos morfológicos, culturais e enológicos. Este trabalho, devido à sua importância, foi também objecto de estudo dos seus sucessores, o Eng.º Dias Cardoso, incidindo este mais na caracterização enológica e o Eng.º Adriano Aires, reflectindo mais sobre os aspectos culturais.

Através do "Projecto de Ampelografia e Sinonímia da Videira" iniciado em 1983 a E.V.B. aprofundou o estudo de caracterização de castas de onde resultou, entre outros trabalhos, um catálogo de castas com fotografias da folha e do cacho de todas as castas regionais e respectiva caracterização morfológica. Ao longo deste estudo procedeu-se ainda à instalação de uma parcela de vinha com todas as castas regionais e respectivos sinónimos/homónimos*. Este campo experimental, tem como objectivo aperfeiçoar conhecimentos que permitam melhorar a caracterização ampelográfica e simultaneamente funcionar como um repositório vivo das castas regionais.

Como foi referido logo no início deste artigo, pretendemos, nos próximos números, apresentar de forma sucinta algumas características das nossas castas regionais que julgamos mais importantes; gostaríamos contudo de contar desde já com as vossas sugestões, de forma a podermos enriquecer o nosso conhecimento sobre castas.

* Estação vitivinícola da Bairrada

* Sinónimos - castas iguais mas com nomes diferentes

Exemplo: Baga e Poerinho

* Homónimos - castas diferentes mas com o mesmo nome

Exemplo: Arinto (da Bairrada) e Arinto (do Dão)

A Vitivinicultura Portuguesa

Manuel Dores Simões (*)

- A Viticultura Portuguesa sempre foi um dos baluartes da economia nacional e continua a ser um dos sectores que mobiliza mais mão-de-obra.

- Trata-se, em primeiro lugar, de defender e assegurar a sobrevivência de uma numerosa classe de viticultores, com entranhado amor a uma actividade que teimam em não abandonar, mas também preservar uma tão rica tradição, a civilização da vinha, sendo de realçar toda a simbologia moral que a vinha e o vinho transportam, desde a mais remota antiguidade clássica e tradição bíblica aos nossos dias.

- A ameaça que nos rodeia, em particular o ataque maciço e generalizado ao álcool, simbolizado, sistemática e intencionalmente, pelo vinho, e, quantas vezes, malévola-mente associado à droga, faz com que nos unamos, no sentido da sua reabilitação em termos culturais e higiénicos, como fonte de alegria e de saúde, símbolos da festa, da amizade e da força.

- Ao falarmos da viticultura contemporânea, ressalta indubitavelmente a obrigação de se referir a qualidade, até pela frequência e insistência com que a ouvimos apre- goar.

- Ora porque ela faz parte da própria nomenclatura dos chamados "V.Q.P.R.D.s" é interessante fazer uma ligeira abordagem às Denominações de Origem, até como forma de se entenderem melhor os vários conceitos da qualidade.

- As primeiras citações históricas, referentes à Origem Geográfica dos Vinhos, remontam às inscrições hieroglíficas do Egipto e aos textos Bíblicos.

- Também a história da Grécia Antiga nos deixou traços abundantes sobre os nomes geográficos dos vinhos e mesmo as primícias da legislação sobre a Garantia e a Protecção dos Vinhos de Determinadas Regiões.

- Portanto, desde a antiguidade, os vinhos foram designados pelo nome do seu lugar de origem, como o modo mais natural e o mais directo de individualizar o produto. O aparecimento deste conceito está, necessariamente, ligado ao comércio, porque o homem começou a sentir a curiosidade de conhecer a origem geográfica dos vinhos, quando estes provinham logicamente do exterior da sua zona geográfica imediata.

- Primeiramente, ligou-se o conceito de origem a certas qualidades de conservação do produto, juntamente com a sua forma de acondicionamento, (ânforas, barris, etc) e também à utilização de substâncias como as especiarias, as resinas, as essências, etc.

- O conceito de denominação de origem afirmou-se quando o homem deixou de considerar o vinho como uma simples fonte de álcool, isto é, como um veículo de euforia e de calorias e foi capaz de apreciar as suas qualidades sensoriais, como fruto da sua cultura crescente.

- O vinho foi, sem dúvida, o primeiro produto a que se ligou o conceito de origem e que por isso fez nascer de modo natural a ideia de denominação de origem, porque é

de Denominação de Origem e a sua regulamentação remontam a 1756.

Com efeito, a partir de 1703, data da assinatura do tratado de Methwen, as exportações de Vinho do Porto começaram a conhecer um desenvolvimento novo, para o qual a Região do Douro não estava preparada e, em consequência disso, a qualidade do vinho sofreu uma baixa acentuada.

Em resultado do pedido da viticultura Duriense, o Governo criou em 1756 a Companhia Geral da Agricul-

tores o conjunto de pessoas físicas e jurídicas com interesses nessa zona geográfica, que, com o seu labor, a sua técnica, a sua lealdade à tradição, contribuíram para a qualidade do produto e o prestígio do nome geográfico.

Ainda que a filosofia da denominação de origem e a sua praxis se deviam modelar sobre certas coordenadas, quer internacionais, quer puramente nacionais e ainda que a Administração tenha responsabilidades e funções a que não pode renunciar, apesar disso, há uma série de objectivos e outras tantas responsabilidades, já hoje da competência das C.V.R.s., como o controlo da qualidade, a vigilância interna, a gestão da D.O., etc, que não podem ser descuradas, sob pena de se prejudicarem os verdadeiros protagonistas de cada denominação.

No caso de culturas de longa permanência, como é a vinha, o peso da importância que adquirem os viticultores no conjunto destas funções e responsabilidades, reforça-se e justifica-se ainda mais. Mas a qualidade e as características do vinho, sendo um dos aspectos essenciais da definição da D.O. e que justificam a sua existência, carecem de alguns esclarecimentos.

Não vamos aprofundar o conceito de qualidade, porque, decididamente, deveríamos estudá-lo, aplicando-o separadamente às diferentes espécies de vinhos e de regiões, mas, no conjunto e em síntese, atrevemo-nos a dizer que a qualidade de um vinho deriva da sua harmonia e da sua riqueza aromática, do chamado "flavour" dos Franceses, - as impressões olfacto-gostativas, - e, finalmente, são os caracteres responsáveis das sensações agradáveis que ele produz quando o provamos.

A D.O. deve exigir do vinho características que o personalizem suficientemente. Porém, enquanto as normas de qualidade europeias, I.S.O., definem a qualidade como "o conjunto de características de um produto que permitam satisfazer as expectativas dos consumidores", o que será fácil conseguir e padronizar num qualquer produto, num V.Q.P.R.D., não será exactamente assim, porquanto um vinho de D.O. deve ser considerado como o resultado directo de um meio natural, necessariamente variável e por isso não pode nunca ser tipificado ou normalizado.

Considero que esta diversificação entre zonas distintas ou entre colheitas sucessivas de uma mesma zona constitui, precisamente, uma das riquezas do vinho, isto é, o seu carácter natural, em oposição aos produtos e às bebidas obtidas industrialmente, perfeitamente homogéneas, porque partem de elementos normalizados.

Um vinho com D.O. não pode ser criado ao gosto do próprio consumidor, reproduzindo uma amostra ou um modelo determinado. O vinho de

D.O. tem as suas características próprias que são a consequência da participação de um conjunto de factores, uns naturais (o solo, o clima e a exposição) e outros humanos como as castas, e os processos de cultivo, de vinificação e conservação (maturação e envelhecimento).

Ora o que se tem vindo a assistir nos últimos tempos em Portugal, é quase como que uma tentativa de massificação da qualidade, primeiro, ao nível dos V.Q.P.R.D. brancos, - ao ponto de se tornar por vezes difícil identificá-los como oriundos de determinada D.O. Também relativamente aos tintos, ainda que mais difícil, a tentação é grande.

Considero tudo isto extremamente errado e prejudicial aos interesses regionais e até nacionais, na medida em que não devemos tentar imitar alguns dos padrões internacionais, dada a nossa diferenciação natural, que deveríamos explorar, melhorando a qualidade, isso, sim, - mas só na justa medida do necessário e a óptica do que temos vindo a referir.

Tem-se vindo a copiar tecnologias, que se transferem de região para região, muitas das vezes sem cuidar do seu estudo prévio, e da sua correcta aplicabilidade, o que poderá nalguns casos ter contribuído para a descaracterização de alguns vinhos.

Poderá acontecer algum abuso nas muito baixas temperaturas de fermentação, em certas vinificações, na mira dum aumento de intensidade aromática, já nem sempre do agrado do consumidor, mas levando quase sempre a descaracterizar a casta ou castas que estiveram na sua origem, isto na óptica do conhecimento tradicional dessas castas.

Faltam estudos vários, e a investigação é incipiente.

Pois seria interessante conhecer-se os resultados de vinificação de mostos, provenientes da mesma casta, fermentados a temperaturas distintas, para se ajuizar das possíveis diferenças e se existe ou não uma temperatura óptima de vinificação para cada casta, o que poderia levar a adoptar depois tais conhecimentos às finalidades pretendidas.

É evidente que tudo o que acaba de ser referido, nada tem a ver com os chamados vinhos de mesa, que esses, sim, dada a qualidade com que normalmente são encontrados no mercado, seria desejável a sua melhoria, sendo até defensável a sua massificação, por motivos óbvios.

Comunicação apresentada no Congresso da Fenadegas, na Curia em 23 de Abril de 1997.

() Eng.º Téc. Agrário Ex-Delegado do Instituto da Vinha e do Vinho na Mealhada*



Vinha Bairradina

precisamente o produto agrícola mais sensível ao meio geográfico e, além disso, apto à influência da mão do homem.

- A designação do vinho pelo nome geográfico de certas localidades ou de certas regiões, consolidou-se quando o produto chegou efectivamente a manter certas características homogéneas, que permitiam diferenciá-lo de outros vinhos, isto é, que os factores devidos ao meio natural e à influência do homem se juntaram, implicitamente, ao conceito de denominação.

- Convirá, a propósito, recordar a definição de Denominação de Origem, conforme a prescreve o art.º 2º do Acordo de Lisboa, de 31 de Outubro de 1958: "Entende-se por *denominação de origem*, no sentido do presente regulamento, a denominação de origem geográfica de um país, de uma região, ou de uma localidade, conducente a designar um produto originário da mesma e onde a qualidade ou as características se devem essencialmente ao meio geográfico, tendo em conta os factores naturais e humanos".

No entanto, em Portugal, a noção

tura das Vinhas do Alto Douro, cujo objectivo consistia na protecção da qualidade do vinho.

Foi então que se delimitou pela primeira vez a Região do Douro, que se estabeleceu o cadastro vitícola e que se promulgaram leis do maior interesse, para a protecção da qualidade dos Vinhos do Porto.

Significa isto que uma denominação de origem não nasce de modo artificial. E por quê? Porque resulta da conjugação de factores naturais e factores humanos. Não existe nenhuma denominação de vinhos, cujas características sejam devidas exclusivamente à influência do homem. (O vinho é fruto da videira e do trabalho do homem).

Também a denominação de origem não pode ser considerada património de A ou de B, por ser efectivamente um património colectivo.

De facto, uma denominação de origem, sob o seu duplo aspecto de nome geográfico e de produto, em que estão acumulados a tradição, a técnica, o trabalho e os interesses económicos de uma determinada região, deve ser considerada como património colectivo, dado terem sido os vitivini-

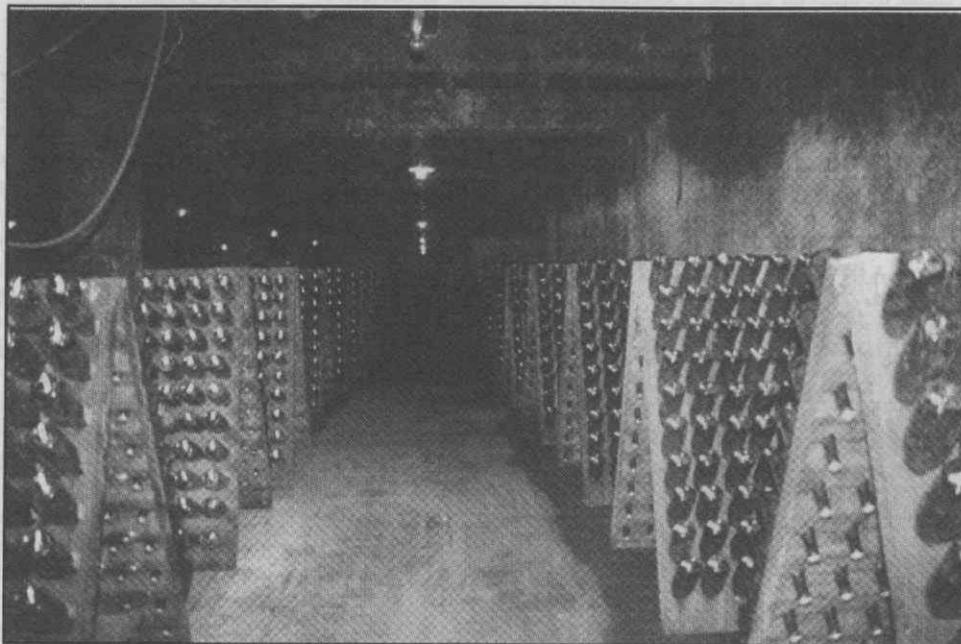
Registo

Caves

NOME: Caves Primavera, Lda.
FUNDAÇÃO: 1944
FUNDADORES: Vital Rodrigues de Almeida e Lucénio Rodrigues de Almeida
SÓCIOS ACTUAIS: Os Fundadores e seus Descendentes
PRODUTOS PRINCIPAIS: Vinhos de Regiões Demarcadas, Espumantes e Aguardentes.
MARCAS PRINCIPAIS: *Espumantes* - Primavera, Chave de Ouro, Célebre Data e Conselheiro
Aguardentes - Capuchinha e Conde de Águeda
Regiões Demarcadas - Primavera e Casal Mor
INSTALAÇÃO DE VINIFICAÇÃO: Com capacidade de vinificação para cerca de 1.500.000 kg de Uvas Brancas (50%) e Tintas (50%), utilizando, tanto as modernas tecnologias, como as clássicas.
HORÁRIO DE VISITAS E PROVAS: Das 10h00 às 12h00 e das 14h00 às 16h00, às terças, quartas e quintas feiras, excepto nos meses de Novembro e Dezembro.
HORÁRIO DE VENDAAO PÚBLICO: Das 9h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h00.
LOCALIZAÇÃO: Na estrada de Oliveira do Bairro - Aguada de Baixo, a 200 m



Caves Primavera, Lda.



do cruzamento com a Estrada Nacional Nº 1 (IC 2).

HISTORIAL: Fundada em 21 de Março de 1944 pelos irmãos Vital e Lucénio de Almeida, ainda hoje os seus administradores, é uma sociedade de tipo familiar incluída no grupo das médias empresas.

Iniciou a sua actividade em instalações de reduzidas dimensões, que foram alargadas de acordo com um plano de crescimento previamente definido:

1954 - Mudança para novas instalações e abertura da primeira cave para espumantes naturais.

1960 - Remodelação e ampliação das instalações e utilização de linhas de enchimento semi-automáticas.

1970 - Total automatização das linhas de enchimento

1984 - Substituição das instalações produtivas e aquisição de três novas linhas de enchimento automática de avançada tecnologia.

1992 - Construção de um laboratório equipado com o mais moderno e sofisticado material, criado o departamento de microbiologia e instalado um moderno centro de vinificação destinado a vinhos Bairrada (D.O.C.)

Produtores / Engarrafadores

NOME: Manuel das Dores Simões
FUNDADOR: Manuel das Dores Simões
FUNDAÇÃO: 1981
PRODUTOS E MARCAS PRINCIPAIS: Vinhos Tintos e Brancos da Região Demarcada da Bairrada com as marcas "M. Dores Simões" e "Quinta do Canto".
VINHA
 - **Área** - Cerca de 4,5 hectares divididos por 7 parcelas
 - **Localização** - As várias parcelas situam-se todas junto à povoação de Pena, freguesia de Portunhos, concelho de Cantanhede.
 - **Aramada** - Totalmente
 - **Castas Tintas Predominantes** - Baga (90%), Moreto de Cantanhede, Tinta Pinheira e Jaen
 - **Castas Brancas Predominantes** - Bical (50%), Maria Gomes (40%), Cercial (7%) e Chardonnay (3%).
 - **Tipos de Solos** - Argilo - Calcáreos
VENDA DIRECTA: No horário normal de expediente
LOCALIZAÇÃO: Rua Professor Joaquim Pires dos Santos, 3
 Pena - 3060 Cantanhede
 Telef. (031) 416378
 (Junto à estrada que liga Coimbra a Cantanhede)
HISTORIAL: Há mais de 30 anos e seguindo a tradição de seu pai, vendia os seus vinhos a restaurantes de Coimbra, inicialmente em pequenas quartolas, depois em

M. Dores Simões



garrações e já mais recentemente em garrafas, que eram consumidas de imediato. Com a vida profissional sempre ligada ao Vinho (Instituto da Vinha e do Vinho), cedo se apercebeu que, dada a qualidade, os seus vinhos mereciam outro destino, ideia reforçada pelos prémios que, entretanto, alcançavam.

Em 1979 concorre ao Concurso de Vinhos da Produção da Junta Nacional do Vinho, para ganhar o 1º. prémio e, no mesmo ano, a Confraria dos Enófilos da Bairrada atribuiu-lhe igualmente o 1º. prémio. Conquista novamente o 1º. Prémio no Concurso da Junta Nacional do Vinho, desta vez, para vinhos engarrafados.

Por isso, viria iniciar o seu engarrafamento, já com carácter comercial, no ano de 1981.

Agora o presente e depois o futuro envolvem a renovação das vinhas, o alargamento da adega e... o primeiro Vinho Espumante que só ainda não tem data marcada para nascer.



Com o patrocínio de

EMPRESA PORTUGUESA DE EMBALAGENS, S.A.

Registo

Equipamentos Vinícolas (parte II)

Eng^o José Carvalheira*

Tal como referido em artigo anterior, após o desengace e esmagamento das massas vínicas, estas devem ser conduzidas, geralmente por bombagem, a um esgotador, uma prensa ou uma cuba, dependendo do tipo de vinificação a realizar.

No caso da vinificação em branco, as massas são frequentemente conduzidas directamente a uma prensa, havendo também casos nos quais se utiliza previamente um esgotador.

As invés, na vinificação em tinto, as massas são conduzidas a uma cuba onde decorrerá a maceração. Refira-se que esta sequência de operações pode também ser utilizada na vinificação em branco, na eventualidade da realização da maceração pelicular.

4. ESGOTADORES

São equipamentos vitícolas utilizados para a separação do mosto das massas previamente esmagadas.

Os esgotadores estáticos são os únicos que actualmente apresentam interesse, uma vez que efectuam o esgotamento sem qualquer acção mecânica sobre as massas, dando assim origem a mostos de melhor qualidade.

Trata-se de pequenos depósitos sem tampo superior, equipados com uma grelha lateral e/ou inferior, sendo através desta que o mosto é separado ou esgotado, unicamente por acção da gravidade.

No passado, um outro tipo de esgotadores foi utilizado, os esgotadores dinâmicos, sendo constituídos por um tambor perfurado de eixo inclinado, no interior do qual gira um parafuso sem-fim que empurra as massas para a parte superior, escorrendo o mosto através dos seus orifícios e depondo-se num tabuleiro situado na parte inferior da máquina. Foram abandonados, por se criticar nestes equi-

pamentos a excessiva dilaceração provocada pelo parafuso sem-fim.

5. PRENSAS

A prensagem constitui a principal operação de separação do mosto das partes sólidas, podendo estas ser uvas inteiras, massas desengaçadas ou massas maceradas.

É uma operação de primordial importância, uma vez, que quando conduzida de forma incorrecta, prensagens a pressões demasiado elevadas ou por equipamentos possuidores de órgãos mecânicos demasiado dilacerantes, levam à obtenção de mostos ou vinhos-mostos com elevada quantidade de borras e consequentemente vinhos com aromas estranhos.

Existe actualmente um vasto conjunto de tipos de prensas, cada uma delas pretendendo dar resposta a necessidades distintas. Assim, existem prensas que trabalham a pressões mais reduzidas, que são geralmente reservadas para a vinificação em branco e outras que, trabalhando a pressões mais elevadas, são, regra geral, reservadas à vinificação em tinto.

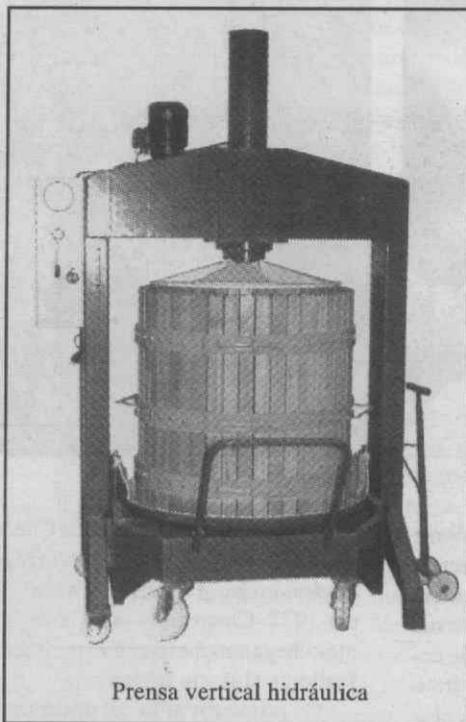
Um dos critérios de classificação dos diversos tipos de prensas, tem em conta a continuidade ou descontinuidade o seu ciclo de trabalho. Será este o critério segundo o qual as classificaremos.

5.1 PRENSAS DESCONTÍNUAS

5.1.1. Prensa Vertical Hidráulica

Constituída por um cincho e um prato, podendo este ser móvel ou fixo. No primeiro caso, o prato desloca-se de encontro às massas contidas no cincho, enquanto que, no segundo caso, é o cincho que, impulsionado através de bomba hidráulica, vai de encontro ao prato.

Estas prensas apresentam uma boa qualidade de trabalho, devido às reduzidas pressões de trabalho, embora tenham o inconveniente do seu ciclo de trabalho não ser automatizável, sendo a sua carga e descarga operações muito morosas. Está hoje reservada às pequenas instalações de vinificação.



Prensa vertical hidráulica

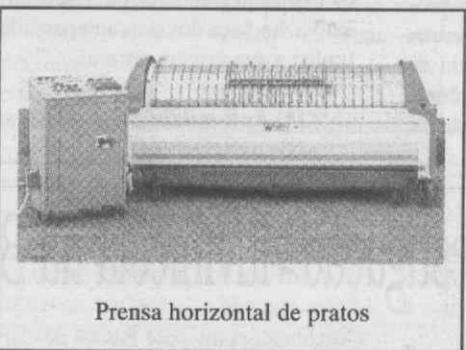
5.1.2. Prensa Horizontal de Pratos

É constituída por um tambor cilíndrico ou cincho horizontal e um parafuso central onde se deslocam os dois pratos, ligados entre si por correntes metálicas.

A massa é apertada entre os pratos, durante o movimento de aproximação dos pratos, sendo o bolo desfeito durante a fase de afastamento dos pratos, com a ajuda das correntes que os interligam.

Trata-se neste caso de prensas programáveis, podendo ser seleccionados os tempos de prensagem a cada pressão, bem como o número de remeximentos.

Apresentam, relativamente às anteriores, pressões de trabalho mais elevadas.



Prensa horizontal de pratos

5.1.3. Prensas Pneumáticas

Estas prensas são constituídas por um tambor cilíndrico horizontal, dentro do qual existe uma membrana disposta lateralmente ou axialmente. Em função da localização da membrana, estas prensas designam-se de prensas pneumáticas de membrana lateral e prensas pneumáticas de membrana axial, respectivamente.

Para além do tambor e da tela, referidos anteriormente, possuem também um compressor e uma bomba de vácuo. O compressor tem como função introduzir o ar comprimido ne-

cessário para provocar a insuflação da membrana, sendo esta acção responsável pela pressão exercida sobre as massas, efectuando-se assim a espremedura.

A bomba de vácuo referida tem como função a descompressão da membrana, para que se efectue o remeximento das massas. Esta é realizada por rotação do tambor. Quanto ao tipo de tambor, devemos considerar duas situações distintas: uma na qual o tambor é perfurado, permitindo que o mosto se esgote através da sua parede, e outra, na qual o mosto é recolhido em drenos situados na parede interna do tambor, sendo depois conduzido para o tabuleiro situado na parte inferior da prensa.

5.2. PRENSAS CONTÍNUAS

5.2.1. Prensa Contínua de Parafuso Sem-fim

Tal como o seu nome sugere, este tipo de prensa, contrariamente a todos os tipos a que nos referimos anteriormente, apresenta um ciclo de prensagem contínuo, ou seja, recebe continuamente uva e descarrega também continuamente massas prensadas.

É constituída por uma tremonha de alimentação e um tambor perfurado horizontal, no interior do qual roda um parafuso sem-fim. Na extremidade deste tambor, existe um batente ou anteparo de regulação hidráulica. A força exercida por este batente é regulada em função da pressão do trabalho pretendida.

A prensagem das massas é feita por acção da pressão exercida pelo parafuso sem-fim contra o tambor e o batente. Esse tipo de prensa é muito criticado pelo facto de dar origem a mostos com elevada quantidade de borras.

Com o objectivo de poder melhorar a qualidade de trabalho destas prensas, foram-lhe introduzidas algumas modificações. O sem-fim passou a rodar apenas na fase de admissão das massas, fazendo-se a prensagem unicamente pela pressão exercida de encontro ao batente, funcionando assim o sem-fim como um pistão. A este tipo de prensa deu-se o nome de prensa de impulsão, sendo actualmente o tipo de prensa mais utilizada na vinificação em tinto. O ciclo de trabalho desta prensa não pode ser considerado propriamente contínuo, uma vez que a admissão e a descarga não são feitas continuamente.



Prensa de impulsão

* Departamento Técnico da COSVAL - Costa do Valado - Aveiro

75cl.e 12% vol.

São Domingos BAIRRADA

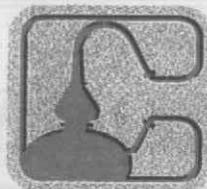
DE NOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE MÉTODO CLÁSSICO

BRUTO - Colheita 1992

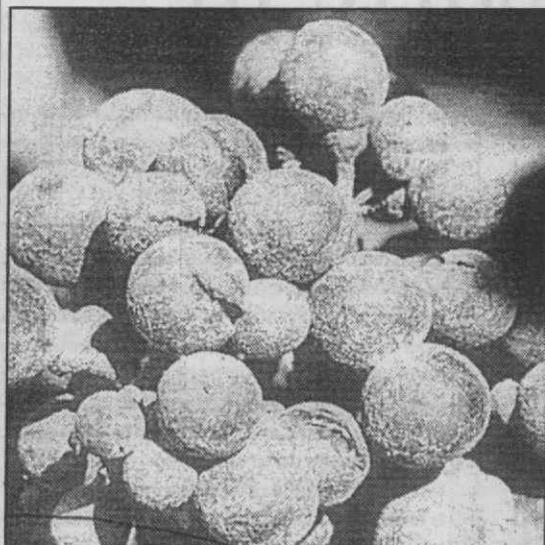
Preparado por: CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS, S. A. — ANADIA • PORTUGAL — Produce of Portugal

Com o Patrocínio de:

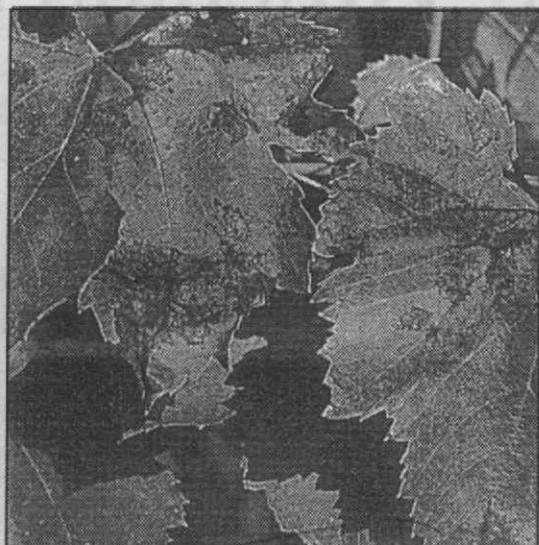


cosvalano
COMÉRCIO E SERVIÇOS VITIVINÍCOLAS E ALIMENTARES, S.A.

O que é o Az?



Míldio



Oídio

Az é a abreviatura de *Azoxystrobin*, que é o nome da matéria activa de características fungicidas, resultado de um interessante projecto de desenvolvimento, levado a cabo pelos cientistas da Zeneca. A sua descoberta teve origem na natureza: um grupo de cogumelos comestíveis, que vivem instalados nos troncos das árvores e pinhas caídas, produzem uma substância que lhe permite eliminar outros cogumelos, que com eles competem em busca de alimento. Esta substância, após intensas pesquisas, mostrou ter potencial para dar origem a um fungicida de superior qualidade, para ser utilizado em agricultura. Após um completo programa de desenvolvimento laboratorial e de campo, a Zeneca, com os ensinamentos da natureza, e pondo em prática todos os seus recursos, chegou ao **Az**.

Assim, esta substância será a base de um grupo de fungicidas a desenvolver num futuro muito próximo que, devido às suas propriedades, serão uma peça fundamental na protecção das plantas.

Os troncos das faias mortas ou doentes e as pinhas em decomposição, foram e são "habitats" naturais de dois fungos, o *Oudemansiella mucida* e o *Strobilurus tenacellus*, que dão origem a cogumelos comestíveis. Durante a sua evolução, que decorre há mais de um milhão de anos, desenvolveram um aspecto comum: a capacidade de produzir os seus próprios fungicidas, que lhes permitem eliminar outros fungos, e viver, tranquilamente, em abundância de alimentos. Esta estratégia de luta pela sobrevivência foi inicialmente observada e descrita na floresta de

Ponesice, na actual República Checa. As substâncias produzidas por tão singulares cogumelos, a *Oudemansiella A* e a *Strobilurina A*, foram isoladas em 1977. Cinco anos mais tarde, apenas 4 miligramas chegaram à estação experimental da Zeneca de Jeallott's Hill, em Inglaterra.

Os primeiros ensaios, utilizando o composto extraído dos cogumelos, deram resultados promissores quanto ao combate às doenças das plantas. Como resultado, desencadeou-se um extenso programa de síntese de análogos, que se testaram, até se obter uma molécula com as características biológicas e físicas ideais de um fungicida ímpar. Assim, durante 7 anos de investigação e desenvolvimento, os cientistas utilizaram a preciosa inspiração da natureza para chegar ao **Az**. Mantiveram a parte activa das moléculas, responsáveis pela alta eficácia fungicida, e melhoraram toda a parte restante. Em todo este processo foram estudados mais de 1400 modificações até obter o perfil ideal. O **Az** reúne uma óptima combinação da acção fungicida (*), de selectividade para as culturas, de estabilidade e mobilidade ao interior das plantas, mantendo um baixo nível de toxicidade e um excelente perfil ambiental.

A patente foi registada em 1989 e diz respeito a uma molécula que compreende uma parte resultante da melhoria efectuada pela Zeneca e uma outra parte activa, herança dos seus antepassados cogumelos, que traduz a sua origem natural.

(* Anti-míldio e anti-oidio, simultaneamente.

Os custos

Numa tarde soalheira, bem me convidava estar um pouco ao sol, com um naco de pão e azeitonas a acompanhar um copo de vinho. E se o pensei, assim o fiz. Mas, pela remonta da vinha, um rural mais novo que eu subia apressado a estrada. Cumprimentou no seu jeito peculiar de quem quer ir mais além. E eu dei-lhe a oportunidade, oferecendo-lhe do pão, azeitonas e vinho. Aceitou este e foi bebericando com agrado que começou, farto de remoer interiormente, as queixas.

Não é a primeira vez que me sinto expurgado, mas hoje foi demais. Veja lá vomecê que a aveia que semeiei, parca de semente e curta de palha, foi-me hoje cortada em pouco mais de uma hora e o monco do homem, talvez por ser velho, levou-me uma conta calada! Devias ter-lhe perguntado quanto levava. Perguntei mas não respondeu. Agora vejo que foi para me não assustar. Mas pode estar certo, nunca mais vê a cor do meu dinheiro. O pior é que, reconhecendo que me enganou, à míngua de desculpa, disse-me que levasse mais aos patrões para quem trabalho, ora o tipo einh!

Acabei o meu pão, pus a caneca de lado e senti a zanga e angústia daquele, homem, a quem a vida ensinou mais uma lição. Tal lhe fiz notar que as minhas brancas cãs o permitem; pois se a gente do campo é de uma forma geral séria e honesta porque vive e sente as dificuldades económicas de quem semeia e não sabe o que colhe, há também os que como abutres vivem das desgraças dos outros.

Levantei-me para recomeçar o que iniciara, quando velho amigo, da minha criação, se acercou. Após o cumprimento habitual, deu-me a impressão que queria expor algo do muito que ia lendo por esse mundo fora. E eu que posso ouvir e falar sem deixar de trabalhar, arremeti-lhe: Vai falando, compadre, que eu oiço.

Ai falo, se falo! Vê lá tu que

acabo de escutar um grupo de jovens que me deixaram entusiasmado. Nesta crise enorme que avassala a agricultura e, em particular a vitivinicultura, já há quem entre nós faça estudos do maior interesse para o vinho português. Mas o pior é que tardam as verbas, não sei se por mera rotina burocrática que nos vai afogando ou se por ser proibido investigar em Portugal.

Menos culto que ele, contei-lhe a pequena história do corte da aveia.

Sentando-se na bengala de caça que consigo trazia, disse: É grave o momento que passamos. Embora com 72 anos de idade, sou um homem algo esclarecido, é certo, que com algumas dificuldades para compreender alguns aspectos psicossociais e económico-financeiros do mundo que se vive. E um deles são os custos. Depois da forma como se perderam, não os novos países dos Palop, mas a nossa presença na África moderna, acreditei na CEE ou União Europeia. Todavia, as situações criadas pelo sistema financeiro, com cotas de produção menores que as desejáveis para o desenvolvimento da nossa agricultura e o golpe de misericórdia do GATT, tenho graves dúvidas na recuperação do nosso país, seja em Comunidade de Nações ou em Estado Federado de uma União Europeia. Não quero justificar o que digo, bem desejo enganar-me. Mas para tal é imperioso que não só a UE, mas o nosso governo, tome medidas imperiosas e urgentes.

Quais - perguntei?

Ao Governo de decidir. Certo é que tem de minorar os erros e resolver a situação económico-financeira do nosso povo, especificamente na possibilidade de se poder ter condições para se poder produzir mais (dependente da UE) e com menores custos (a depender do governo), para podermos ser competitivos.

Mas o melhor é dar-lhe exemplos do que se diz e aos nossos olhos vai chegando, através do seguinte quadro.

Países	Licenças de plantação	Taxas	Certificação Engarrafar	Taxas	Produção hectare	Jorna Diária
África do Sul	não	não	não	não	350 hl	1.600\$00
Argentina	não	não	não	não	200hl	3.200\$00
Chile	não	não	não	não	250 hl	2.900\$00
Portugal	sim	sim	sim	sim	45 hl	4.000\$00

Como é possível competir?

Não se pode fazer como a avestruz, metendo a cabeça na areia. Há que pensar não no dia de amanhã, mas no de hoje.

O Repórter Rural

Novos projectos de investigação vitivinícola na Bairrada

(Cont. da 1ª. página)

técnicos que até aqui não tinha sido possível conjugar.

O primeiro projecto entrou em execução na vindima de 1996, dispondo-se já dos primeiros resultados.

De acordo com a programação aprovada, realizou-se recentemente uma reunião com os agentes económicos da Bairrada, que decorreu no Anfiteatro do Departamento de Química da Universidade de Aveiro.

Esta reunião, infelizmente pouco participada pelos seus principais destinatários, serviu para apresentação dos objectivos do projecto e dos resultados já alcançados, alguns dos quais bastante interessantes.

Gostaria de salientar a qualidade da jovem equipa de licenciados que estão a trabalhar no projecto e que fizeram comunicações palpitantes de interesse e entusiasmo.

Isto mesmo foi reconhecido pelo Investigador

Coodenador eng. José Passos de Carvalho, que assistiu à reunião, em representação da Unidade de Gestão do IED/PAMAF.

Tenho dito em várias oportunidades que nenhuma região vitícola progride e consolida o seu prest'gio sem o apoio de uma sólida componente científica.

Quem acompanha o progresso do conhecimento aplicado à vitivinicultura, sabe que o nosso País se encontra numa posição francamente desconfortável, o que explica a maior parte das nossas dificuldades.

A Bairrada marcou alguns pontos com a aprovação e execução destes projectos e de outros a que se associou, no domínio da Viticultura e da Enologia.

Assim se dá continuidade a uma tradição que vem de longe e que todos devemos honrar.

* Estação Vitivinícola da Bairrada



Com o patrocínio de

VIDREIRA DO MONDEGO, S.A.

Notas sobre a cortiça (*)

Dá-se o nome de cortiça ao parênquima suberoso ou casca do sobreiro, que é uma árvore fagácea característica da região do Mediterrâneo Ocidental.

Mas o curioso é que os primeiros a aproveitarem a cortiça para os seus usos, tornados tradicionais, foram precisamente povos da bacia do Mediterrâneo... Oriental.

No Egipto, em sarcófagos milenários, foram encontradas ânforas com tampões de cortiça.

A Grécia antiga empregou a casca do sobreiro para fazer bóias utilizadas nas redes de pesca, sandálias e vedantes nas vasilhas de vinho e de azeite. O filósofo grego Teofrasto (séculos IV-III a.C.) descobriu que, uma vez retirada a cortiça do sobreiro, esta voltava a desenvolver-se rapidamente e em melhor qualidade.

Os Romanos alargaram o leque da utilização da cortiça. O erudito Marco Terêncio Varrão (116-27 A.C.) e o técnico agrícola Lúcio Columela (século I) recomendaram o uso do cortiço para os enxames de abelhas devido à sua matéria-prima ser má condutora de calor. Gaio Plínio, o Velho (cerca 23-79), que alude à cobertura das habitações com pranchas de cortiça - prática esta ainda hoje conservada em áreas do Norte de África —, enumerou a utilização da casca do sobreiro nos cabos das âncoras, nas redes de pesca, como vedantes das vasilhas e no fabrico de calçado de mulher próprio para o Inverno. Os pescadores usavam ainda este produto como coletes de salvação.

O médico grego Dioscórides (século II) menciona algumas aplicações medicinais do tecido suberoso do sobreiro; uma das suas receitas diz que "a cortiça queimada e aplicada com seiva de loureiro faz renascer mais espesso e mais negro o cabelo no sítio onde tiver caído".

O grande passo em frente para o aproveitamento generalizado da cortiça deu-o, pelo ano de 1680, o beneditino francês Dom Pierre Pérignon (1639-1715), procurador da abadia de Hautvillers, perto de Épernay (Champagne), a quem se deve o processo de champanhização. Verificou ele que, com frequência, saltavam os recipientes com espumante os tampões de madeira envoltos em cânhamo embebido de azeite. Trocou as cavilhas por rolhas de cortiça e os resultados surpreendentes vieram a impor o uso da rolha como indispensável para o engarrafamento dos



Iluminura do Livro de Horas de D. Manuel em que o tema principal é o varejo dos sobreiros, cujas bolotas são comidas pelos porcos. Os sobreiros apresentam corte profundo da cortiça arrancada anteriormente.

vinhos. E assim o vieram a adoptar empresas vinícolas como a Ruinart de Reims, em 1729, e a Moët et Chandon, em 1743.

A primeira cortiça para rolhas usada em França tudo indica ser proveniente das Landes, Var e Pirenéus Orientais. A procura de matéria-prima e a expansão do comércio vinícola por ela assegurada em qualidade, não tardaram em ter reflexos na vizinha Catalunha. E, assim, cerca de 1750, na povoação de Angullane, província de Gerona, junto à fronteira francesa, surgiu a primeira instalação fabril de fabrico de rolhas, o que marca o início da industrialização da cortiça, que viria a ter enorme desenvolvimento, a partir do século XIX, quando a conservação dos vinhos passou a ser feita em garrafas, em vez dos tradicionais barris, em uso desde o tempo dos Romanos.

A substituição da rolha por outros processos de vedação mais económicos, ou simplesmente mais atraentes aos olhos, afectou gravemente a indústria corticeira que só pode usar a cortiça de melhor qualidade e que por isso só aproveita 25% desta matéria-prima — facto este que trouxe o desinteresse pela subercultura. Mas tudo se alterou quando, em 1891, o norte-americano John Smith descobriu a possibilida-

de de fabricar o aglomerado de cortiça. Era um mundo novo que se abria, pois, a partir dessa data, passaram a ter utilização não só as aparas da indústria rolheira, mas também as cortiças tidas até então sem valor comercial.

O fóssil mais antigo do sobreiro encontrado em Portugal provém da bacia hidrográfica do Tejo. É constituído por um fragmento com estrutura perfeitamente conservada e em tudo idêntica à dos troncos dos sobreiros actuais. Calcula-se que a sua idade ande pelos 10 milhões de anos.

Do tempo da ocupação romana conservam-se alguns utensílios de cortiça. Desde então até ao século XII, a falta de significativos artefactos corticeiros, por sua natureza

indestrutíveis, leva a concluir ser escasso o uso da casca do sobreiro, apesar da imemorial radicação deste em território português.

Mas, logo nos alvares da Nacionalidade, sabe-se que ele tinha aplicação na indústria da construção (incluindo a naval) e na utilização da bolota como alimento para o gado porcino. Há referências à defesa da produção da lande desde os Costumes de Castelo Rodrigo e Castelo Melhor (1209).

No século XIV, já o sobreiro ocupava lugar de relevo na economia nacional, o que levou à promulgação de leis para protecção dos montados de sobreiro. Com D. Dinis, pelo ano de 1307, a cortiça surge como artigo exportado para Inglaterra. O mesmo monarca, em 1320, tomou medidas severas contra o que estragava "os meus soberais ... que andam cernados e escacados". No reinado de D. Fernando, a cortiça era um dos produtos com maior relevo entre os exportados pelo porto de Lisboa.

Do século XIV para o século XV, acentuou-se a importância da cortiça. Em 1456, foi concedido a um mercador estrangeiro o monopólio da exportação da cortiça, por um período de dez anos. Mas, logo em 1459, os representantes do povo, nas cortes de Lisboa, reclamaram contra este privilégio. Não tendo sido atendidos, voltaram à carga nas cortes de 1481-1482, 1490 e 1492. O rei D. Manuel deu-se por convencido e, em 1498, declarou que os contratos existentes relativos à cortiça não seriam renovados, uma vez expirados os prazos.

Com a expansão dos Descobrimentos, a madeira de sobreiro destinou-se às partes mais vulneráveis das naus e caravelas. A razão desta escolha baseava-se no facto de a madeira de "sôvaro" ser a mais própria para o liame dos navios por ser muito rija e não apodrecer na água. Os Comentários de Afonso de Albuquerque falam das "naus de cortiça". Este produto foi usado para flutuadores, bancos, arcos, baús de bordo, malgas, vasos, gamelas, calçado e outros utensílios domésticos.

Noutras esferas de actividade nacional teve também aplicações a cas-

ca do sobreiro. Além da sua aplicação nas redes de pesca, usou-se a cortiça para combater o frio e a humidade, revestindo com ela as celas de alguns conventos como atestam, entre outros, o dos Capuchos em Sintra, e o dos Carmelistas no Buçaco.

É evidente a popularidade que o sobreiro conheceu em Portugal nos séculos XV-XVI, como o demonstram os motivos suberícolas existentes como elementos decorativos de túmulos, colunelos de jardim, plintos de púlpitos e altares, ornatos de frontões e jardins, capitéis e arcarias de claustros, etc. Valham, por todos, os eloquentes testemunhos do Livro de Horas de D. Manuel e da célebre Janela do Convento de Cristo em Tomar.

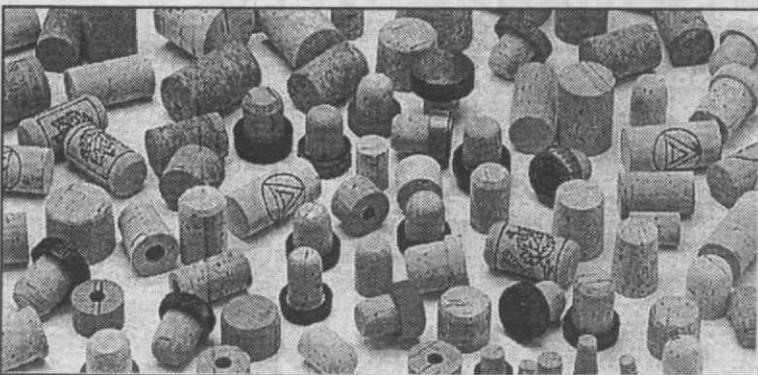
A rolha de cortiça tornou-se conhecida em Portugal pelo ano de 1700. Mas só à volta de 1770 é que no Porto ela passou a ser aplicada à garrafa cilíndrica, possibilitando a maturação prolongada do vinho em recipiente de vidro. Verificou-se, nessa altura, uma notável expansão no seu fabrico. Em 1797, exportaram-se 115 183 grosas de rolhas e 1331 toneladas de pranchas de cortiça.

Foi, porém, sol de pouca dura. Retomou-se a indústria do fabrico de rolhas, entre 1822-1826, com a vinda para Portugal de operários da Catalunha, conhecedores de técnicas mais aperfeiçoadas. Contudo, as vendas ao estrangeiro, em 1831, foram apenas da ordem das 33 947 grosas de rolhas.

O grande surto na indústria corticeira teve início no último quartel do século XIX. Entre 1890 e 1917, o número de trabalhadores neste sector industrial mais do que duplicou e, em 1930 o seu número quintuplicaria relativamente à última década do século XIX, atingindo o total de 10 000 operários. Portugal tornara-se o primeiro produtor mundial de cortiça.

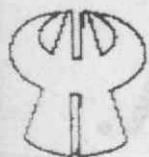
E esta posição mantém-na, graças, sobretudo, ao Grupo Amorim. Basta dizer que só ele detém 1/5 da transformação mundial da cortiça e o seu volume de negócios foi de cerca de 28 milhões de contos em 1990 (entre os cerca de 80 milhões provenientes de toda a indústria corticeira nacional).

Em 1870, António Alves Amorim lançou os alicerces de uma empresa, então com apenas dois operários, mas que, em pouco mais de um século, originou um grupo de cerca de 40 empresas corticeiras, com destaque para as situadas no concelho de Santa Maria da Feira.



Rolhas de todos os tipos

(*) A Cortiça - Edição do Grupo Amorim



Com o patrocínio de

CHAMPCORK - ROLHAS DE CHAMPANHE, S.A.

Uma Rota do Vinho para a Bairrada (3)

A Rota do Vinho da Alsácia

André Chambel *

A primeira vista, a Rota do Vinho da Alsácia aparece quase como um postal ilustrado: as fileiras cerradas de um exército de vinhas avançando na direcção das florestas dos Montes Vosges; as ruínas de orgulhosos castelos medievais; aldeias rodeadas de imponentes muralhas, que hoje servem apenas para preservar a harmonia interior, ruas ladeadas por canteiros de flores, pendurados em cada janela; estalagens hospitaleiras; símbolos de estilo barroco, em ferro forjado, a indicar o nome das casas vinícolas, *winstubs* e restaurantes; casas, com vários séculos, que nos fazem sentir de volta ao passado; igrejas românticas e fontanários, deixados pela Renascença.

de acolhimento e de descoberta da Região Vinícola da Alsácia, onde são explicados a geologia e o trabalho do viticultor), vemos à esquerda as vinhas, que se estendem por quilómetros e, ao fundo, os Montes dos Vosges; à nossa direita, a planície do Reno prolonga-se até à Alemanha, apenas a alguns quilómetros de distância. Sempre acompanhados pe-

produção e venda de vinho onde juntamente com os meios de produção e armazenamento dos mesmos, temos ao nosso dispor salões de aspecto medieval para, acompanhados pela exposição das características de cada um, degustarmos os vinhos aí produzidos. Se assim o desejarmos, podemos mesmo visitar as vinhas onde

vinhos, ao visitar as suas vinhas e caves, somos levados a interiorizar o vinho da Alsácia e todo o processo produtivo e cultural que o caracteriza e diferencia.

Antes de chegarmos a Eguisheim, porque não passar por Hussen.les-Chateaux, e desfrutar da vista panorâmica que proporciona o ponto mais alto

Kaysersberg, conhecida cidade turística do período medieval e renascentista. Antiga cidade livre, passeamo-nos por uma localidade onde os automóveis são coisa rara e em que os artigos relacionados com o vinho e ele próprio povoam as montras das lojas.

Em Kietzheim, assim como a sede da Confraria de saint-Etienne, é também onde se situa o Museu do vinho da Alsácia. Nele podemos acompanhar a evolução técnica e histórica da cultura vinícola alsaciana. De novo na estrada e sempre acompanhados por placas informativas da Rota do Vinho, colocadas a cada quilómetro, chegamos a Riquewihr, cidade medieval e renascentista, admiravelmente bem coservada.

No espírito da Rota do Vinho, visitemos uma casa vinícola: a Dopff & Irion. Fruto da união de duas famílias de proprietários, Dopff & Irion estabeleceu-se no Château de Riquewihr, durante o séc. XVI consagraram-se à cultura do vinho na pequena vila de Riquewihr, conhecida da Alta

Dopff & Irion, desde o momento em que as uvas são entregues até ao momento da degustação, que teve lugar num grande salão, carregado de toda a solenidade e tradição. Após a visita às caves e ao posto de venda da casa Dopff & Irion, o passeio pela vila torna-se inperioso e reconfortante. Antes da chegada à Porta Norte da Rota do Vinho da Alsácia, em Marlenheim, uma última paragem, em Molsheim. Antiga cidade universitária e episcopal, outro ponto de interesse, porém, poder-nos-à cativar a atenção no museu da cidade. Para além da história da cidade, podemos ver vários automóveis e objectos da família Buggati cujos carros eram fabricados em Molsheim.

Na Porta Norte da Rota, podemos analisar as castas da região, no parque informativo à saída de Marlenheim, assim como um painel, onde podemos ver os brasões de todas as localidades produtoras de vinho da região alsaciana.

Durante toda a viagem a gastronomia, em que se salienta a chucrute, desfrutada em o riesling, o sylvaner, o gewurztraminer, o pinot blanc, o tokay pinot gris, o muscat da Alsácia, o pinot noir, os grand cru e o Cremant d'Alsace, o equivalente ao nosso espumante, deram consistência a uma cultura vinícola. As festas, festivais e feiras, que se realizam na maior parte das localidades, onde o vinho é a figura central e onde o turista é rodeado pela hospitalidade e jovialidade alsaciana dão o mote para uma escolha mais definida da época do ano em que desejarmos visitar a Alsácia. De salientar que ao longo de toda a Rota do Vinho da Alsácia existem 241 viticultores, comerciantes de vinho e caves cooperativas, 241 locais e pessoas para nos receber, mostrar-nos e nos darem a provar os seus vinhos.

(* Aluno do Curso de Gestão e Planeamento de Turismo da Universidade de Aveiro



Taberna Típica

los vinhedos atravessamos pequenas vilas, de aspecto pitoresco, com nomes não menos estranhos como Leimbach, Wattwiller, Wuenheim, Soultz, Guebwiller..., primorosamente ornamentadas por inúmeros canteiros das mais variadas cores. Em qualquer destas vilas, podemos encontrar locais de

crecem as uvas da casta desse mesmo vinho. Rodeando as vilas e aldeias, percursos a pé, por entre os vinhedos, estão marcados com numerosos pontos de informação que explicam o trabalho do viticultor e as diferenças entre cada tipo de casta. No encontro com os viticultores, ao provar os seus

da Rota do Vinho (390 metros) junto aos "Três Castelos" de Eguisheim. Cidade medieval construída em três círculos concêntricos em redor do seu castelo, englobando um misto único de arquitectura civil e militar do séc. XV, Eguisheim é terra natal do Papa Leão IX. Um dos pontos de interesse entre muitos outros, é a monumental fonte renascentista. Continuando a nossa viagem visitemos a capital da Rota do vinho: Colmar. Importante centro turístico, com os seus velhos quarteirões medievais, Colmar é famosa pelo célebre retábulo de Issenheim de Mathias Grünewald, pintado em 1515, e por ter como filho o autor da Estátua da Liberdade, F.A. Bartholdi.

Em Colmar situa-se a *Maison de Vins*, onde estão instalados o Conselho Interprofissional dos Vinhos da Alsácia e a Associação Departamental de Turismo, entidades promotoras da Rota do Vinho da Alsácia a caminho de Kientzheim, sede da Confraria de Saint-Etienne, passamos por



Placa informativa

Idade Média pela qualidade excepcional dos seus vinhos. Os domínios do Château de Riquewihr, uma propriedade de 27 hectares, encontra-se numa região onde a média das propriedades é de cerca de um hectare. Com o auxílio de um guia conhecemos todos os passos da produção de um vinho

A qualidade dos Seus vinhos exige mangueiras de matérias não tóxicas.

HELITENE

Ap. 14 - VAGOS - TEL. 034.793888 - FAX 034.797817



Com o patrocínio de

CAVES ALIANÇA, S.A.