

A REGIÃO DEMARCADA
DOS VINHOS VERDES
UM SÉCULO DE HISTÓRIA



A REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES UM SÉCULO DE HISTÓRIA





ANTECEDENTES DA CULTURA DA VINHA

Não sabemos quando o homem começa a beber vinho, mas este aceita-o como um dom de Deus. Os egípcios atribuíram-no a Osiris, os gregos a Dionysos e os Arménios a Noé. O historiador Hanneke Wirtjes considera que o homo sapiens se aproveitava do processo natural de fermentação para produzir bebidas, misturando, de seguida, diferentes tipos de frutos. Dificilmente saberemos se conseguiram produzir vinhos. Sabe-se, no entanto, que a videira espontânea – *Vitis silvestris* – existe há mais de um milhão de anos.

Com alguma segurança podemos afirmar que a origem do vinho começa com a sedentarização da população, quando os últimos nómadas semearam os grãos e se viram obrigados a esperar pela hora da colheita, pela simples razão de que a vinha necessitava de mais tempo do que qualquer outra cultura, para produzir uva destinada à vinificação - pelo menos quatro anos. Isto terá acontecido há sete mil anos a.C..

No entanto, os mais antigos registos de videira cultivada - *Vitis vinífera* - encontram-se no Médio Oriente e na China. No Egipto, por exemplo, os escritos mais antigos de que o homem tem conhecimento, estão nos sinetes (ou selos) colocados sobre as rolhas das ânforas encontradas nos túmulos do período pré-dinástico. Uma nota interessante, dá-nos conta de que este povo fermentava o produto da sua vindima em cubas de madeira de acácia.

A idade destas *Vitis vinífera* está comprovada através de análises efectuadas com carbono radioactivo. A comprová-lo, nada melhor que o precioso «Estandarte de Ur», que se encontra num dos mais famosos museus britânicos, o «British Museum». Este painel, todo feito a conchas e pedras semipreciosas, mostra, para além de outras cenas, figuras de homens bebendo, e data da primeira metade do terceiro milénio antes da era cristã.

A Mesopotâmia e os flancos do Cáucaso, contam-se entre as primeiras regiões vinícolas da Ásia Ocidental. A primeira, que abrange grande parte das bacias dos rios Tigre e Eufrates, graças à abundância de água e consequentes obras hidráulicas, ofereceu, desde sempre, boas condições para a agricultura. Nesta altura, a vinha já proliferava abundantemente em parte da Europa, principalmente nos países situados a Leste do Mediterrâneo, na zona do mar Cáspio e mar Negro. Daqui, terá iniciado o seu caminho triunfal até à Grécia, onde o seu consumo se converteu em hábito. Os gregos transplantariam, posteriormente, alguns dos seus vinhedos para as colónias da Sicília e da Itália meridional.

Como importante cultura subsidiária, a vinha e o consumo do vinho marcam, desde há milénios, a cultura mediterrânea e, de forma particular, a cultura portuguesa. Investigações arqueológicas e documentais dão-nos notícia de que esta cultura terá sido importada para a Península Ibérica pela civilização fenícia e grega, no século VIII a.C. e prevalecido até aos nossos dias.

INTRODUÇÃO

A GEOGRAFIA DO VINHO

¹ Dutruc-Rosset, G., *The state of vitiviniculture in the world and the statistical information in 2000*, Paris, Office International de la Vigne et du Vin, 2001.

A cultura da vinha abrange todo o globo terrestre, preferindo, naturalmente, as zonas de clima moderado.

As *Vitis vinifera* - vinha cultivada - possuem a particularidade de se adaptarem bem em diferentes climas e terrenos, mesmo os mais pobres, e são inúmeras as espécies que se encontram distribuídas por todo o mundo. Actualmente, são conhecidas cerca de 8.000 variedades.

O vinho e a sua cultura têm uma importância internacional.

É uma actividade com inúmeras ramificações. Ela é, simultaneamente, um sector económico capital e um dos prazeres capitais da vida. É o modo de subsistência de cerca de 50 milhões de indivíduos, espalhados por quase 8.000.000 de hectares de vinha, e cujos índices de produção em

todo o mundo rondavam, em 2000, os 276 milhões de hectolitros.

África com 8.226.000 hl., América com 49.223.000 hl, Ásia com 8.215.000 hl, Europa com 201.561.000 e a Oceânia com 8.666.000¹.

De entre todas as regiões vitícolas espalhadas pelo Mundo, a Europa é aquela que apresenta maior extensão e a que guarda maior tradição desta cultura. Desde a antiga civilização grega ao império romano, ela faz parte da vida, da história e das tradições de países como a França, Espanha e Portugal.

INTRODUÇÃO O ENTRE-DOURO-E-MINHO

² *O Portugal Vinícola, Imprensa Nacional, 1900.*

³ *Identificação de um país. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, vol. I, Lisboa, Ed. Estampa, 1988.

Relativamente ao nosso país, situado no extremo Sudoeste da Europa Ocidental entre as latitudes de 36º-59' e 42º-8' N, e as longitudes, do meridiano de Lisboa, de 0º-21' W. e 3º E., «... *está em plena região da vinha. O seu clima benigno, as condições naturais dos seus terrenos, formam o meio mais adequado para a cultura da videira, a qual, de Norte a Sul do país, vegeta e prospera, criando os mais saborosos frutos e produzindo tipos de vinhos variadíssimos, da mais excelente qualidade. Reúne, em geral, as condições mais favoráveis, e pode considerar-se como privilegiado, pelas circunstâncias que nele se dão, para a exploração vitícola e a produção de vinhos*» (Cincinnato da Costa)².

Reportando-nos ao Noroeste português, que se situa numa altitude inferior aos 700 metros, é uma Região cheia de compartimentos naturais e abundante em água, o que tem permitido desde sempre, uma grande concentração demográfica e ao mesmo tempo a disseminação das unidades de exploração de pequenas dimensões, onde sempre se praticou a cultura intensiva de uma enorme variedade de produtos agrícolas. Mesmo as colinas que as dividem alimentaram sempre, sem custos e com pouco trabalho, os rebanhos de cabras e ovelhas.

Protegida a Leste pela serra, esta Região é recortada pelos vales dos rios que correm no sentido Leste-Oeste. São eles os rios Minho, Lima, Cávado, Ave, Sousa, Tâmega e Douro.

Enquanto que alguns vales são largos e se espalham em grandes planícies mais perto do litoral, como acontece com os do Lima, Cávado e Ave, outros correm através de vales mais estreitos, entre colinas de pendor mais acentuado. Em alguns casos, os rios associam-se com os seus afluentes principais para formarem zonas «mesopotâmicas» perto das suas confluências. As mais importantes são as de Entre-Homem-e-Cávado e as de Entre-Ave-e-Vizela (Entre-Ambal'as-Aves), onde de facto se encontram terrenos especialmente fecundos (José Mattoso)³.



INTRODUÇÃO A REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

Propriedade colectiva e inalienável da viticultura numa região, perfeitamente definida e distinta de outras regiões vitícolas portuguesas, esta é a maior do país e uma das maiores da Europa na sua grande parte coincidente com a já referida Região do Entre-Douro-e-Minho, que ocupa uma área de aproximadamente sete mil quilómetros quadrados, com cerca de 35 mil hectares de vinha.

Citando uma frase conhecida de Amorim Girão, lembra «um vasto anfiteatro que, da orla marítima, se eleva gradualmente para o interior», expondo-o à influência do oceano Atlântico, fenómeno reforçado pela orientação dos vales dos rios, perpendiculares à costa, o que facilita a penetração da influência marítima. Estende-se por todo o NW. Tem como limites: a Norte o rio Minho, a nascente e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural com as zonas do interior e de características

mais mediterrâneas, e por último o Oceano Atlântico que constitui o seu limite a poente. Sob o ponto de vista geológico, os solos regionais são na sua maioria de origem granítica e, por isso, de textura mais ou menos arenosa, franca ou franco-arenosa e muito mais raramente franco-argilosa. Com excepção de duas faixas estreitas de origem xistosa que a atravessam no sentido Sudeste-Noroeste com origem a Sul do rio Douro, uma do silúrico superior e outra do silúrico inferior.

Na orla litoral e nas margens de alguns rios, com maior ou menor expressão, podem encontrar-se formações do Moderno e do Pliocénico - Valença e Monção - constituindo os célebres «terraços» do Alto Minho e que, mais não são, do que solos muito ricos em calhau rolado (os vulgares «burgos» da praia) evocando a sua origem lacustre ou fluvial.

O solo da Região, de uma maneira geral, é heterogéneo, o que obriga à escolha dos que possuem maior aptidão vitícola, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna e baixo nível de fertilidade, e que não apresentem, contudo, carências que prejudiquem o desenvolvimento da videira.

Dada a natureza dos sistemas agrários praticados desde tempos recuados na Região, os solos apresentam uma fertilidade adquirida considerável que permitiu durante séculos suportar as mais altas densidades populacionais do país. O segredo desta fertilidade pode resumir-se a dois principais tipos de intervenções do homem nas condições naturais:

- Controlo do relevo pela construção de socalcos;
- Incorporações intensivas e persistentes de matéria orgânica no solo.



VESTÍGIOS HUMANOS

⁴ *Arquitectura popular em Portugal*, 1º vol., AAP, Lisboa, 1988.

Porque o meio era favorável não é de estranhar que aqui se encontrem desde milénios vestígios do ser humano. Se existem dispersos por todo o país espólios do homem paleolítico e neolítico, é nas idades mais recentes do cobre e na transição para a subsequente do ferro que vamos encontrar as primeiras marcas da sua presença.

A distribuição dos monumentos megalíticos existentes, ou presumíveis pela toponímia local perdurável até aos nossos dias, e a difusão das povoações castrenses são um prova fundamental da sua permanência. Temos como evidente, segundo Amorim Girão, a predominante ocupação do solo para esta região, em contraste com as outras zonas do país.

Mas é com a ocupação romana que se segue ao domínio cartaginês e à passagem dos traficantes fenícios e celtas, que se iniciam as bases históricas duma civilização social, política, económica e administrativa. Braccara Augusta (= Braga) foi o pólo principal desta nova civilização e Portus Cale (= Porto) seria o porto costeiro, trampolim para as comunicações marítimas.

Logo na primeira fase da reconquista que expulsou os mouros desta Região, os guerreiros cristãos arrastariam na retirada a maioria da população. No repovoamento seguinte, perante a quase total ruína das cidades, a ocupação do solo fez-se primeiro pelas *vilas e vilares* (freguesias rurais) e depois, à medida que a reconstrução prosseguia, pelos burgos (cidades). Braga, antiga capital, e Portus Cale distinguem-se nessa fase de repovoamento⁴.



VESTÍGIOS HUMANOS DA ÉPOCA ROMANA AO ÍNICIO DA IDADE MÉDIA

Sabemos que desde o século III a.C. se cultiva com alguma regularidade a vinha no território correspondente ao actual Entre-Douro-e-Minho. A romanização expandiu esta cultura pelos países que dominou – a bacia mediterrânica. O enriquecimento dos costumes, identificados com os altos padrões de vida social e política dos dominadores, trouxe como resultado directo, além da realização de obras de proveito público, normas, hábitos e formas de expressão mais civilizadas.

Os romanos transplantariam para aqui o regime agrário da *Villa*, as técnicas e formas construtivas de tradição mediterrânica e, do que deixam antever os nossos documentos locais, um tipo de *villa* que se constitui por um grande prédio, delimitado e dividido em sub-unidades. Numa delas residia o senhor, o *Dominus*, que a explorava com os seus servos, outras eram arrendadas e cultivadas por lavradores mais ou menos livres.

E desde que estas *villas* romanas foram divididas em sub-unidades rurais e, como local a ela particularmente destinado, e como linha divisória das glebas - onde a exploração agrícola era uma constante -, era plantado o enforcado. E, em terrenos escolhidos, a vinha baixa.

O vinho produzido era destinado, conforme a economia do tempo, sobretudo ao consumo familiar.

Tudo isto se passou numa altura em que o vinho conheceu, por toda a Europa, um verdadeiro «boom», tendo-se proliferado o seu comércio bem como numerosos estudos sobre viticultura. Nessa época, é publicado o primeiro guia de vinhos escrito por Plínio, o Velho, que na sua *Naturalis Historia*, caracteriza 80 zonas de eleição e 185 vinhos, demonstrando que o conceito de «território» tinha raízes antigas.



VESTÍGIOS HUMANOS DA ALTA À BAIXA IDADE MÉDIA

⁵ *O fim do mundo antigo e o princípio da Idade Média*, Lisboa, Ed. 70, 1980.

Vasta e variada foi a acção de quase quatrocentos anos de romanização nesta região do Noroeste português, e na impossibilidade de referir a maioria dos aspectos da revolução operada, refira-se o sucesso das formas de cultivo e as delimitações das propriedades rústicas. Mesmo durante o Baixo Império, com a instalação dos povos bárbaros, não lhe foram alterados os seus traços essenciais. Pura e simplesmente, vêm precipitar o retorno à «economia natural» que caracterizava o mundo mediterrânico a partir do século III. A terra passa a ser a riqueza por excelência, quase mesmo a única riqueza. Cada domínio rural devia bastar-se a si mesmo: «Aí é que se cozia o pão e aí é que se preparava o vinho» (Ferdinand Lot)⁵.

Ao percorrer as regiões portuguesas onde o regime senhorial se implantou e desenvolveu, mesmo antes da reconquista, vamos encontrar quase todos os nomes de «casas» nobres no Minho fértil e densamente habitado. De tudo o que sabemos sobre este tipo de ocupação, ressalta que o princípio geral era ficar o ocupante e os seus sucessores com o domínio da terra.

O direito de propriedade, só com o cultivo efectivo e permanente, ganhava novo estado e natureza jurídica.

Claro que os proprietários das terras e, principalmente, os senhores eclesiásticos, que dispunham de pessoal intelectualmente melhor preparado, procuraram melhorar a produção dos seus domínios.

VESTÍGIOS HUMANOS TESTEMUNHOS DOCUMENTAIS

⁶ *A vinha e o vinho em documentos medievais*, in *O Vinho na História Portuguesa Séc. XIII-XIX* [Ciclo de Conferências], Porto, APH, 1982.

⁷ *Notas sobre a cultura da vinha no Vale do rio Ave durante a Idade Média*, in *O Vinho na História Portuguesa Séc. XIII-XIX* [Ciclo de Conferências], Porto, APH, 1982.»

⁸ *A fama dos vinhos de Monção e a tradição do comércio inglês* [Jornadas Vitivinícolas], CVRVV, 1962.

Durante toda a Alta Idade Média, a igreja foi a principal produtora de vinho e a fiel depositária dos mais profundos conhecimentos desta cultura, sobretudo por mérito das ordens religiosas de S. Bento e de Cister.

A partir do século XII existem já inúmeros registos relativos a esta cultura, principalmente em documentos que pertenceram aos cartórios das corporações religiosas, guardiãs da maior parte das terras cultivadas em todo o Norte do país e que, preocupadas com a gestão das mesmas, deixaram testemunho escrito muito proveitoso para a recolha de subsídios para o conhecimento da sociedade e economia da época. Foram elas, os principais agentes impulsionadores ao estabelecerem nos emprazamentos a obrigação de plantar vinhas.

O mais antigo documento escrito que se conhece, data de 870 d.C., e pertenceu ao cartório do Mosteiro de Alpendurada, no Marco de Canavezes. Estas informações são preciosas para o reconhecimento da existência de vinha nesta Região.

Também o Mosteiro de Paço de Sousa compra propriedades em Paredes e Penafiel (Vila de Escariz e Cete). Outros documentos referem doações e legados à Sé de Braga, e, como habitualmente, falam de vinhas: em Dume, Ferreiros, Gondariz, Quintela, Vilar de Servos, etc. . Também em documentos catalogados pelo Abade de Tagilde referentes à Colegiada de Nossa Senhora da Oliveira de Guimarães, encontramos 17 cartas de emprazamento e um instrumento de doação em que aparecem vinhas já feitas ou terrenos para plantio. (Isaías da Rosa Pereira)⁶.

Decorrido o segundo quartel do século XIII também os mosteiros de Santo Tirso, de S. Salvador de Vairão, Moreira da Maia e Fiães vêm ampliados os seus domínios e também aumentada a sua colheita de vinho. Refira-se que, o Mosteiro de Santo Tirso, no decurso do século XV, cuidava, com especiais atenções, da cultura da vinha (António Cruz).

Mas a par do incremento da vitivinicultura, que partiu da iniciativa das corporações religiosas, surge a contribuição decisiva da Coroa (séc. XII-XIV), como bem o comprova o foral que, em Maio de 1172, é concedido por D. Afonso I aos homens de Bouças: «Pretendia o monarca e assim o declara, que eles plantassem vinhas, isentando-os de qualquer foro nos primeiros cinco anos contados após a plantação, fixando-o decorrido este prazo, na sexta parte do vinho colhido⁷. Outro foral, desta vez de Afonso III, datado de 12 de Março de 1261, concede aos habitantes de Monção a posse de vinhas, bem como de incentivos ao seu cultivo (Cerqueira Machado)⁸.

A acalmia que se seguiu às guerras da reconquista, e que motivou a expansão demográfica e económica, veio tornar o vinho numa importante fonte de rendimento. Embora fosse vinho, na sua grande parte, para consumo interno. De facto, diversos documentos legislativos e notariais, emanados desde os primórdios da nossa nacionalidade, provam a protecção e o fomento da actividade vitícola nesta Região, o que permite afirmar que a vinha constituía já, um elemento importantíssimo na sua economia.



A PROPRIEDADE RURAL DO ENTRE-DOURO-E-MINHO E A INTENSIFICAÇÃO DA CULTURA DA VINHA

⁹ *A vinha e o vinho*, património paisagístico do Minho, Braga, ASPA, 1994.

A economia é essencialmente agrária. Baseia-se na terra, que fornece o necessário. Esta exigência de subsistência é, de tal modo, a base da economia medieval que, na Alta Idade Média, quando ela se instalou, se procurou pôr cada família camponesa - unidade socio-económica - numa parcela-tipo de terra, aquela que permitia a uma família normal viver. É impossível ter uma ideia desta grande Região, se não se tiver em conta o complexo de condições histórico-sociais que influenciaram a pulverização de explorações agrícolas e a natureza da propriedade actual. Estes factores tiveram extrema importância na forma de cultura da vinha tradicional.

A configuração geral desta propriedade, ainda hoje é semelhante à forma adquirida no tempo da Reconquista, pela divisão da antiga unidade rural dos romanos - a villa, que corresponde aproximadamente à actual freguesia. Esta forma de propriedade manteve até às normativas europeias, com as consequentes reestruturações, a sua fisionomia tradicional.

Até ao terceiro quartel do século XX, o modelo de exploração confinava-se a um conjunto de terras de diversa natureza - lameiro, regadio, sequeiro, e os correspondentes montados - capazes de sustentar uma típica família rural. Dadas as necessidades de subsistência e de uma densa população, sempre houve aqui uma grande variedade de culturas onde predominavam essencialmente os cereais e a criação de gado. A vinha era relegada para as bordaduras dos terrenos, manifestando-se através do «enforcado» ou do «arejão» e aproveitados os caminhos para sustentar as tão conhecidas «ramadas».

É compreensível que descobramos na cultura da vinha e na produção de vinho, mais de que uma actividade e um complemento económico familiar; a manifestação de um cerimonial, uma atitude de identificação cultural e afirmação social, em que o vinho produzido assume papel de um verdadeiro cartão de visita que pretextua longas conversas e se dá a provar aos amigos... (Miguel Melo Bandeira)⁹.



A PROPRIEDADE RURAL DO ENTRE-DOURO-E-MINHO E A INTENSIFICAÇÃO DA CULTURA DA VINHA

NOTÍCIA DA PRIMEIRA EXPORTAÇÃO

¹⁰ *Itinerário do primeiro vinho exportado de Portugal para a Grã-Bretanha* [Jornadas Vitivinícolas], CVRVV, 1962.

¹¹ Refere ainda a expressão do tratadista Vilarinho de São Romão «a tradição de as castas haverem sido trazidas de Borgonha, pelo Duque de Borgonha».

Segundo o Visconde de Villarinho de S. Romão, num excerto da sua obra *O Minho e suas Culturas*, escrevia que:

«... as exportações, principalmente as do Minho, datam de épocas bem mais remotas que muitos julgam, sendo iniciadas pelos pescadores do Norte, que desde tempos immemoráveis exerciam sua arriscada indústria nas costas da Grã-Bretanha. Os portugueses, como primeiros navegadores, foram os que na Europa firmaram a nova orientação commercial, referindo auctorisados escriptores que muito antes dos tratados firmados por Eduardo III, em 1353, já os portugueses traficavam em vinhos com a Inglaterra».

Com o florescimento das relações comerciais entre Portugal e a Inglaterra, durante o séc. XIV, após a Guerra dos Cem Anos, o nosso país já exportava vinho. Com a assinatura do Tratado de Windsor, em 1396, foram criadas as condições propícias à actividade comercial. E terá sido por Viana do Castelo que se iniciou o tráfico de vinhos oriundos de Monção e da Ribeira Lima, durante o reinado de D. Afonso IV, mais precisamente por volta do ano 1353. Rumavam à Terra Nova e eram trocados por bacalhau. Nesse tempo, a fronteira portuguesa seguia ao longo do rio Minho até perto de Ourense, o que justificaria o que o cronista Duarte Nunes de Leão escreveu «os riquíssimos vinhos de Monção e Ribadavia, como bebida de nobres».

Nesta região, as exportações cresceram substancialmente a par do incremento da própria viticultura incentivadas, principalmente, pelo domínio da colónia inglesa que se havia instalado em Viana do Castelo e cujos agentes fiscalizavam as culturas, limitando as zonas de melhor qualidade. Os livros da alfândega, datados de meados do séc. XVI, e os acórdãos da Câmara, dão-nos notícia de exportação de vinhos e respectivas taxas.

Na comunicação que apresentou nas Jornadas Vitivinícolas de 1962, escreve o Conde D'Aurora¹⁰: «O curioso livro seiscentista (1613) - *The book of carving and serving and all the feasts if the year for the service of a Prince or other estate* - fala-nos, entre outros vinhos servidos na Grã-Bretanha, do célebre Orey, nome que davam os britânicos ao Vinho Verde». Segundo o Conde, «indubitavelmente foi o de Monção, vinho verde - eager wine - e não o actual Alvarinho, pois era vinho tinto ou, antes, clarete, devido às castas pouco tintureiras (estas últimas só apareceram após a invasão da filoxera)»¹¹.

O volume das exportações, principalmente para Flandres, Inglaterra e Mar do Norte, justificaria o estabelecimento de uma ou outra feitoria inglesa em Monção e Viana do Castelo:

«Entre outras casas, devo mencionar a que foi dos Condes da Barca, no largo do Santo Homem Bom, ainda existente e onde até há pouco foi a sede da firma britânica Hunt Roop Teage & C.^o, grande importadora de bacalhau e exportadora de Vinho Verde».

A influência inglesa foi incontestável para o mercado dos vinhos portugueses. Esta importância é bem notória pela leitura da correspondência e diário do inglês Thomas Woodman, mandado em 1703 pelo pai a Viana, para se informar de preços, colheitas, qualidades e escolha dos vinhos a importar. Segundo Woodman, foram eles que mandaram vir tanoeiros ingleses para ensinar, em Monção, a fazer barris de exportação, apesar de existirem tanoeiros nacionais, pelo menos, desde 1448 em Santarém e em Viseu (Cerqueira Machado). Depois da Restauração de 1640 e com a perda da margem de Ribadavia, assiste-se a uma diminuição da exportação pela barra de Viana a ponto de desinteressar os próprios ingleses. O certo é que as firmas britânicas que mantinham o comércio de Viana e do Porto foram-se fixando no Douro e abandonando a região de Monção, ainda que continuassem a levar alguns dos melhores vinhos desta Região para uma clientela mais exigente. Este prestígio foi-se mantendo, mais ou menos inalterável, até à criação da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal.



A PROPRIEDADE RURAL DO ENTRE-DOURO-E-MINHO E A INTENSIFICAÇÃO DA CULTURA DA VINHA

BASES DE UMA POLÍTICA COMERCIAL

¹² *A economia do vinho e o crescimento do Porto nos séculos XVII ao XIX*, Porto, in *O Vinho na História Portuguesa Séc. XIII-XIX* [Ciclo de Conferências promovido pela Academia Portuguesa da História], Porto, FEAA, 1982.

¹³ *Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Ensaio de geografia humana*, Porto, FLUP, 1985.

É a partir de 1640, com a restauração da independência, que, em quase todas as províncias de Portugal, se difunde o cultivo da vinha. Por esta altura já eram notáveis os vinhedos de Trás-os-Montes e Alto Douro e os do Entre-Douro-e-Minho. O comércio interno e externo do vinho na cidade do Porto, a partir do século XVII, era abastecido principalmente pelos vinhos produzidos nestas regiões. Os vinhos do Douro chegavam em barcas até à cidade, e os do Noroeste faziam-se por via terrestre, em carros de bois até ao Vale do Ave e depois, com recurso à cabotagem, pelas vias fluviais navegáveis a Norte deste rio. Estas, eram de primordial importância, e sabe-se que o vinho era transportado sobretudo pelos rios Cávado, Lima e Minho.

Em 1654, é fundado no Porto o primeiro *sindicato do vinho*, e é nessa época que se começa a estabelecer a distinção entre *vinho comum*, de consumo local, e *vinho fino* ou *generoso*, destinado à exportação para a Flandres e Inglaterra.

Os vinhos, verdes ou maduros, ao entrar ou ao sair do burgo pagavam a respectiva *sis*a, imposto que era cobrado pelo Município e destinado a subsidiar as obras públicas, tais como rompimento de novos arruamentos, arranjos de praças, jardins, miradouros, aquedutos, fontanários, calçadas e tantos outros melhoramentos citadinos. (Pinto Ferreira)¹² Durante o século XVII intensifica-se o comércio de exportação efectuado pela barra do Douro para o Brasil, Portugal insular e ultramarino. Esta intensificação do comércio teve como consequência natural, o surgimento de novas plantações que contribuíram para o alargamento da cultura da vinha no NW.

Em 1703, celebra-se em Lisboa o Tratado de Methwen, assinado por Monteiro Paim, em nome de D. Pedro II, e por John Methwen, embaixador do governo inglês. Neste tratado, anula-se a proibição feita em 1684 e 1685 da entrada no nosso país de panos ingleses com a condição dos

vinhos portugueses entrarem em Inglaterra pagando apenas 2/3 da taxa que pagariam os vinhos franceses.

Os vinhos do Dão, Bairrada, Monção, Ribeira Lima e Algarve foram, na primeira metade do século XVIII, sérios concorrentes do vinho do Douro.

«Em 1731, através do Porto da Figueira, sem contrabando nem patente de vinho do Porto, saíram 400 pipas para a Inglaterra. O comércio e a cultura dos vinhos do Alto Douro estavam ameaçados por dois factores cuja acção se acentuava cada vez mais, e, em particular, a partir da assinatura do referido Tratado: a concorrência na Inglaterra dos vinhos de outras regiões portuguesas e o desenvolvimento do comércio vinícola com as colónias, foram factores que estimularam intensamente a cultura da vinha no reino» (Helder Marques)¹³.

Este crescimento do consumo sobretudo no século XVIII, que ocorre igualmente noutros países europeus, e que se acentua ainda pelo aumento da população urbana, é designado por Enjalbert como o período da democratização do vinho.



A PROPRIEDADE RURAL DO ENTRE-DOURO-E-MINHO E A INTENSIFICAÇÃO DA CULTURA DA VINHA

DA LEGISLAÇÃO POMBALINA À REFORMA INSTITUCIONAL

¹⁴ *Riquezas nacionais. O Vinho Verde*, Porto, CVRVV, [s.d.].

¹⁵ *Um documento histórico. Tentativa setecentista para a organização do mercado dos vinhos verdes*, Porto, CVRVV, 1981

Depois de decorrido o período áureo dos Descobrimentos Portugueses, as gerações que tinham conquistado no velho território, leira a leira, o solo fecundo, enchendo os seus celeiros de trigo, azeite e as suas adegas de vinho, viram as suas culturas sendo progressivamente substituídas pelas especiarias e essências do Oriente. Por fim, «conquistados e esvaídos os fumos da Índia, o ouro e as pedras preciosas do Brasil, a cultura da terra é postergada a ponto tal que o nosso país atinge o século XVIII, anémico, enfraquecido, esgotado, mandando a justiça que se diga que foi Pombal quem pretendeu reacender energias perdidas, procurando fazer reviver a agricultura em moldes e métodos que verificamos hoje terem de repetir-se em muitos pontos do país» (Pacheco Moreira)¹⁴.

Foi, portanto, durante o governo do Marquês, grande impulsor da viticultura portuguesa, que se tomaram medidas para o controle da produção, qualidade e comércio dos vinhos. Esta política, que privilegiou sobretudo os vinhos da região duriense, cria, por alvará régio a 10 de Setembro de 1756, a *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*, órgão que detinha o monopólio da exportação, pelo Porto, dos vinhos desta região.

No entanto, esta cumplicidade do Marquês com o vinho da região do Douro trouxe sérias quebras na exportação dos vinhos do NW, motivo pelo qual é fundada no ano de 1784, em Viana do Castelo, a Sociedade Pública de Agricultura e Comércio da Província do Minho que, junto de D. Maria I, se insurgiu contra este monopólio e tentou criar uma sociedade de intervenção e regularização do mercado dos vinhos desta Região.

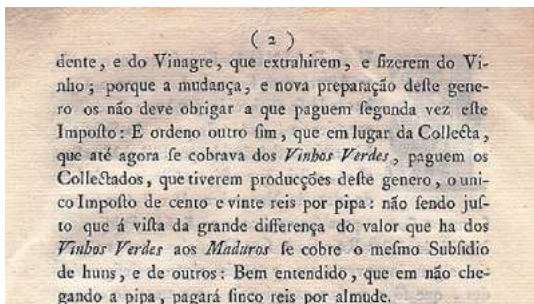
Esta terá sido uma iniciativa ousada, mas séria, com que, no último quartel do século XVIII, «homens bons e comerciantes da vila de Viana procuraram valorizar os vinhos regionais, rendendo, desta forma, homenagem a gerações passadas que tentaram a fundação dum organismo regional, de certo modo, seu precursor.» (Amândio Galhano).

“Consistindo o principal objectivo desta sociedade em estabelecer a perda da agricultura, e restaurar o extinto comércio e navegação, que sendo em outro tempo considerável, como se deduz de algumas memórias constantes nesta vila em que se acham estas notáveis palavras - este ano, pelos nossos pecados, saíram deste porto para o Brasil setenta navios - hoje não há um só que navegue para aquele mundo, e apenas se conservam seis ou sete hiatos que navegam para Lisboa...”¹⁵;

A ordem liberal que determinou a extinção dos privilégios da Companhia, em 1865, gerou um período de liberdade comercial onde o Vinho Verde conheceu algum desafogo.

Mas que influência poderia ter tido a defesa da qualidade dum produto, talvez vocacionado para mercados externos, mas condenado a confinar-se ao consumo local? Salvo as excepções das primeiras exportações todas elas para o Norte da Europa, já que as saídas de vinho para a costa mediterrânea deveriam, ao contrário, ter sido esporádicas, a viticultura teve, até um passado muito recente, o carácter de uma cultura local, de subsistência, confinada ao mercado interno, comercialmente pouco explorada e sem qualquer orientação qualitativa.

Em finais do século XIX, com as reformas institucionais a par da revolução dos transportes e comunicações, a situação irá alterar-se definitivamente. Sob a pressão dos sindicatos agrícolas e no sentido de debelar a crise vitícola, assiste-se à promulgação de legislação para evitar as falsificações e ainda à tentativa de constituição de associações de proprietários para a venda do vinho.



ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE A FILOXERA

¹⁶ LAPA, João I. F., *Relatório da missão agrícola da província do Minho*, Lisboa, Imp. Nacional, 1871.

Um pouco antes de 1850, apareceu na Europa o oídio, um poderoso fungo que provocou consequentemente grandes danos à viticultura. Somente depois de uma década de uso do enxofre, foi possível limitar os danos produzidos.

No entanto, refeitos desta praga e, ainda, no decurso da segunda metade do século XIX, aparece a filoxera, um mortal parasita que destruiu, quase na totalidade, os vinhedos da Europa central. No ano de 1862, são detectados no Douro os primeiros estragos. Na verdade, arrasou com inúmeras regiões vitícolas. Nos países onde uma boa parte da economia se baseava na produção de vinho, foi catastrófico. Na Itália, por exemplo, calculava-se que em 1880 pelo menos 80% da população dependia dele para sua subsistência. Na província do Minho produziam-se, antes da invasão desta praga, 1.200.000 hectolitros de vinho¹⁶.

A filoxera revolucionou a viticultura europeia, trocando mesmo a geografia dos vinhedos. Mas, por felicidade, as plantas que trouxeram o perigoso exterminador, ofereceram ao mesmo tempo a cura, ao descobrir-se que as variedades europeias de vinha podiam ser enxertadas sobre as raízes de videira americana (*Vitis americana*), imunizando-as, deste modo, contra a filoxera.

A praga foi vencida fazendo-se uso de porta-enxertos. O NW foi das regiões menos afectadas tendo-se motivado até alguma prosperidade, intensificando-se as exportações, sobretudo para França, através da fixação de feitorias que supriram, deste modo, as carências dos vinhos franceses.



ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE A DEMARCAÇÃO

¹⁷ Ministério das Obras Públicas, Commercio e Industria. Direcção Geral da Agricultura, *Fomento Vinícola. Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e Decreto de 1 de Outubro de 1908*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908.



Depois dos esforços despendidos para ultrapassar as quebras que o oídio, a filoxera e o míldio tinham provocado, bem como a introdução de medidas que permitissem escoar os vinhos que, a partir dos últimos anos do século XIX, se manifestava através de sucessivos excedentes de produção, surge, por toda a Europa e consequentemente em Portugal, a necessidade de salvar a genuinidade e qualidade deste produto, assegurando, desta feita, o valor económico do vinho e a importância sociocultural da vitivinicultura.

Um acontecimento capital foi a classificação oficial dos vinhos de Bordéus, em França. O comércio do vinho entra numa nova era de organização graças à jurisprudência. Era imperioso exercer um controlo sobre as denominações de origem com o propósito de tornar difícil fazer passar um vinho inferior por um vinho de qualidade.

Esta campanha, que em Portugal se inicia na Região do Douro, destinou-se sobretudo à protecção da boa reputação adquirida desde sempre pelo vinho do Porto. O movimento prolongou-se para França, no início do nosso século, e as leis sobre denominações de origem vieram a ser posteriormente votadas em 1936. Elas serviram de modelo a todos os países e regiões vitícolas do Mundo.

Em Portugal, ainda no tempo da monarquia, mais precisamente durante o reinado de D. Carlos, entre 1907 e 1908, reconheceu-se oficialmente a qualidade e genuinidade de algumas regiões vitícolas, como, Bucelas, Carcavelos, Colares, Dão, Madeira, Moscatel de Setúbal e Vinhos Verdes, através da atribuição da demarcação das respectivas áreas geográficas.

A providência legislativa ditada, primeiro, pelo artigo 10º da **Carta de Lei** de 18 de Setembro de 1908 e, depois, pelo artigo 19º do Decreto de 1 de Outubro do mesmo ano¹⁷, vem estabelecer zonas de demarcação das diferentes espécies de vinhos por regiões, com limites rigorosamente definidos. Surge, assim, a **Região Demarcada dos Vinhos Verdes**, perfeitamente distinta de outras regiões, igualmente demarcadas e produtoras de outros tipos de vinhos, salvando-se um parágrafo que subscrevia:

«A demarcação da Região dos Vinhos Verdes pode ser alterada, em virtude de reclamação de alguma camara municipal ou syndicato agrícola, por decreto publicado no Diario do Governo, com inserção do parecer do Conselho Superior de Agricultura».

ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE A DEMARCAÇÃO

¹⁸ A F.S.A.N.P. era, na altura, a forma organizativa da lavoura e corresponde hoje às nossas Cooperativas.

¹⁹ Decreto n.º 12.866, de 10 de Dezembro de 1926, Diário do Governo, 1ª Série.

²⁰ Decreto n.º 16.684, de 22 de Março de 1929, Diário do Governo, 1ª Série.

²¹ «Apenas se deve considerar Vinho Verde aquele que resulta da fermentação de mostos provenientes de uvas regionais frescas, bem maduras, pois são estas e nestas condições as únicas capazes de originarem aquele vinho que apresenta características mundialmente ímpares e que de resto, a Lei definiu aquando da Demarcação Regional».

²² Portaria n.º 8.303, de 3 de Dezembro de 1935.

²³ Portaria n.º 8596, de 15 de Janeiro de 1937.

Por algumas questões de ordem cultural, tipos de vinho, encepamento e modo de condução da vinha, procedeu-se, na altura, à divisão da Região Demarcada em cinco sub-regiões: Monção, Lima, Amarante, Basto e Braga.

Demorou muitos anos a regulamentar-se, no que diz respeito aos Vinhos Verdes, o condicionamento legislativo inserto naquela Carta de Lei e Decreto referidos. Passados 14 anos, em 1922, a Federação dos Sindicatos Agrícolas do Norte de Portugal¹⁸ apresenta ao Conselho Superior da Agricultura um projecto de regulamentação da produção e comércio dos Vinhos Verdes. Em 1924, no Congresso Agrícola de Braga, é apresentada aos lavradores uma tese, da autoria do Conde de Azevedo, Presidente da já referida Federação, sob o título: “Regulamento da Produção e Comércio dos Vinhos Verdes”.

Mas, só em 1926, é publicado e concretizado este Regulamento¹⁹, o qual vem confirmar a delimitação da Região Demarcada, embora com ligeiras modificações relativamente ao que, a respeito da sua área, fora estabelecido pelas providências de 1908, bem como criar mais uma nova sub-região: a de Penafiel.

O *Regulamento da Produção e Comércio dos Vinhos Verdes* consagra o estatuto próprio da Região Demarcada, define os seus limites geográficos, caracteriza os seus vinhos, define regras para manifesto de produção e certificados da produção e origem e para o comércio dos Vinhos Verdes, e cria a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. Posteriormente, em 1929, o referido regulamento viria a ser objecto de reajustamentos²⁰.

Criada a Região Demarcada e dignificado o seu vinho²¹, estavam lançadas as bases necessárias, e tão desejadas, para a construção de um grande projecto, para o qual deveria assumir grande responsabilidade um órgão tutelar, a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

Em 1935, são definidas²² as características analíticas do Vinho Verde para exportação. E, em 1937, são definidas²³ as características deste vinho para consumo interno. Nos finais dos anos 50, cerca de 90% da produção ainda era consumida na Região, correspondendo a restante percentagem a exportações.



ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE PLANO DE FOMENTO DAS ADEGAS COOPERATIVAS

Foi no vale do Abr, pequena região vitícola da Alemanha, que teve lugar a primeira tentativa de cooperação vitícola.

Em Portugal, a dispersão da produção, a evolução sócio-económica, as exigências crescentes dos mercados quanto a qualidade e a evolução tecnológica, indicavam as vantagens dum associativismo em cooperativas de produção, orientação nada fácil em virtude do individualismo do produtor, do fraccionamento e carácter dos mercados habituais e ainda do vulgar absentismo do «parceiro senhorio».

Depois do lento e profundo trabalho de reconversão dos vinhedos e o consequente entendimento entre os «parceiros senhorios» e viticultores, os esforços desprendidos entre os anos de 1950 e 1960 centraram-se na dinamização da vinificação e comércio dos Vinhos Verdes, culminando,

em 1956, com o Plano de Propaganda e Fomento de 21 Adeegas Cooperativas na Região, por despacho do Ministro da Economia, a 10 de Setembro. Sendo em 1958 inauguradas as de Braga e Lousada.

Este plano ao fim de 18 anos estava concluído. Os resultados transcenderam aquilo que se poderia esperar das suas dimensões efectivas. É que, considerando o destino dos vinhos e sendo os produzidos nas Adeegas Cooperativas, na sua grande maioria, destinados à comercialização, o seu volume influía no mercado e tinha tendência a definir preços. Por outro lado, fizeram evoluir a qualidade média dos vinhos regionais através de uma tecnologia mais cuidada.

Entre 1950-1970, deu-se uma inversão significativa na natureza de consumo de Vinho Verde fora da Região.

As antigas colónias portuguesas constituíam o maior mercado, absorvendo, em média, nove em cada dez pipas. O Brasil, que, desde os finais do século XIX e até meados do século XX, era o principal importador dos nossos vinhos, motivado pela emigração portuguesa para aquele país, seria agora relegado para segundo plano.

Durante os anos 70 e com a perda dos mercados das ex-colónias, resultante da sua independência, foi necessário desenvolver uma nova orientação da exportação, desta vez para os países da Comunidade Europeia, E.U.A. e, novamente o Brasil, principais detentores de elevados índices de emigrantes portugueses.



ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE

O RECONHECIMENTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM *VINHO VERDE*

²⁴ Decreto n.º 42.590, de 16 de Outubro de 1959.

²⁵ Decreto n.º 43.067, de 12 de Julho de 1960.

²⁶ Decreto-Lei n.º 400/83, de 9 de Novembro.

²⁷ Decreto-Lei n.º 39/84 de 2 de Fevereiro.

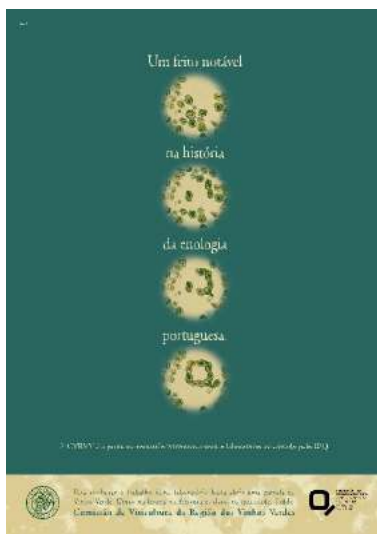
A favor desta Região, saliente-se o maior marco à escala mundial que foi a aceitação do relatório de reivindicação da Denominação de Origem Vinho Verde, apresentado ao OIV - Office International de la Vigne et du Vin -, em Paris, em 1949, e, posteriormente, o reconhecimento do registo internacional desta Denominação de Origem, em Genebra, em 1973, pela OMPI - Organização Mundial da Propriedade Intelectual. Este foi o colmatar dos esforços gastos e desejados por muitas gerações de vitivinicultores da Região em prol da defesa da genuinidade e tipicidade dos Vinhos Verdes.

O reconhecimento desta Denominação de Origem veio conferir, à luz do Direito Internacional, a exclusividade do uso da designação **Vinho Verde** a um vinho com características únicas, devidas essencialmente ao meio geográfico, tendo em conta os factores naturais e humanos que estão na sua origem.

Acompanhando o progresso da técnica regional foi criado, em 1959, o **Selo de Origem**²⁴, nova forma de documentação usada como prémio ou distinção pelos produtos mais perfeitos, em suma, como medida de salvaguarda da origem e qualidade do Vinho Verde.

Em 1960, é publicado o respectivo Regulamento²⁵. Também a Câmara de Provedores da CVRVV, órgão incumbido de consagrar a originalidade do Vinho Verde, dando à prova organoléptica o conveniente destaque e defesa do vinho, é criada em 1983²⁶.

Outra mais valia de extraordinária importância foi o reconhecimento de um estatuto de produtos com Denominação de Origem para as Aguardentes Vínica e Bagaceira²⁷ produzidas nesta Região Demarcada, contribuindo, desta forma, para a diversificação de produtos vînicos de qualidade.



A COMUNIDADE EUROPEIA

²⁸ Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, Diário da República n.º 128, Iª S. A.

Como consequência da entrada de Portugal na CEE, é promulgada, em 1985, a Lei-Quadro das Regiões Demarcadas Vitivinícolas²⁸, que determinaria a reformulação dos estatutos das Regiões Demarcadas e da estrutura orgânica das respectivas Comissões Vitivinícolas.

Uma das medidas impostas foi a de que produtores com vinhas superiores a 100 pés fossem obrigados a fazer uma declaração de todas as vinhas, a fim de lhes ser fornecido o cartão de viticultor (DL n.º 504-I/85, de 30 de Dezembro, complementado pela Portaria n.º 125/86, de 2 de Abril). Define-se assim a transição por etapas da aplicação da regulamentação comunitária em Portugal, ao sector vitivinícola (DL n.º 517/85, de 31 de Dezembro; Acordo de Adesão).

Por força do Decreto-Lei n.º 104/87, de 6 de Março, é transformada a natureza jurídica da CVRVV e a sua estrutura orgânica, passando a ser uma Associação Regional, Pessoa Colectiva de Direito Privado e Utilidade Pública. A CVRVV passa a ter um Conselho Geral com representação paritária do Comércio

e da Produção. A sua Comissão Executiva é eleita pelo Conselho Geral, à excepção do seu Presidente, que é nomeado pelo Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Em 1987, são publicados os Estatutos da CVRVV e esta passa a ser inscrita como «viveirista» no Instituto Nacional de Investigação Agrária. O Laboratório da CVRVV é reconhecido como oficial pela Portaria n.º 534/88, de 9 de Agosto. O Decreto-Lei n.º 350/88, de 30 de Setembro, desenvolve o regime da disciplina e fomento dos vinhos de qualidade.

No desenvolvimento do regime jurídico previsto na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, foram aprovados os **Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV)** pelo Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro. Nos estatutos da RDVV, foram obrigatoriamente definidos a delimitação geográfica da área da Região, a natureza dos solos, o encepamento (castas recomendadas e autorizadas, e suas percentagens), as práticas culturais, designadamente os sistemas de condução

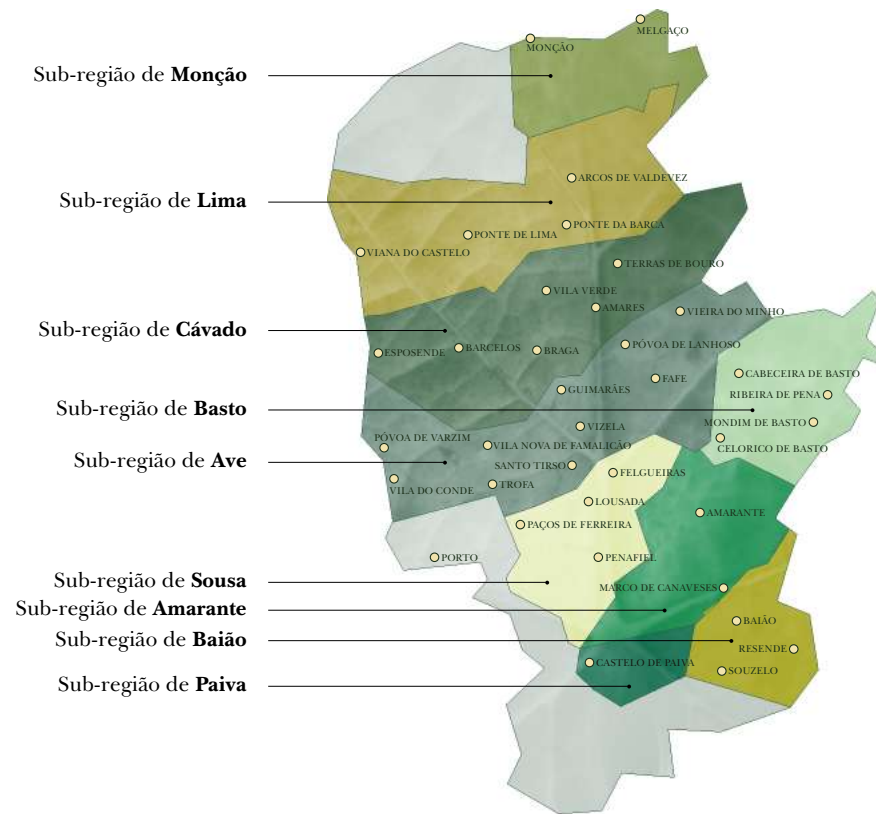
da vinha, os métodos e práticas de vinificação, o teor alcoólico mínimo natural, os rendimentos por hectare, as práticas enológicas e as características químicas e organolépticas dos produtos da região. Neste diploma legal, veio confirmar-se o reconhecimento das seis sub-regiões produtoras de vinhos com direito à designação da Denominação de Origem Controlada “Vinho Verde”, já consagradas anteriormente.

O desenvolvimento do “Vinho Verde”, tanto no mercado interno como junto de uma comunidade de consumidores cada vez mais alargada - e que se deseja continue a crescer - recomendava que os Estatutos porque se regia este produto, e que na sua última versão haviam sido publicados pelo Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro, fossem revistos no sentido de melhor os adaptar à dupla tarefa de defender a sua genuinidade e tradição, e de acompanhar os desafios de diversificação e de sintonia com as exigências dos consumidores.

Assim, decidiu o Governo, sob proposta do Instituto da Vinha e do Vinho, e com o pleno acordo da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, reformular o diploma base que regulamenta e protege as designações “Vinho Verde”, “Vinho Verde Espumante”, “Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes”, “Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes” e “Vinagre de Vinho Verde”, sendo que algumas constituem novidades de relevo no diploma. Esta actualização foi efectuada pelo Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, o qual veio a ser objecto de ligeiras correcções de redacção que veio a ser fixada pelo Decreto-Lei n.º 449/99, de 4 de Novembro.

Ao abrigo do disposto no artigo 3º dos Estatutos da RDVV, anexo ao Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, actualizado pelo Decreto-Lei n.º 449/99, de 4 de Novembro, é publicada a Portaria n.º 28/01, de 16 de Janeiro, que reconhece as sub-regiões da área geográfica de produção de vinhos com direito à Denominação de Origem “Vinho Verde”.





Assim, emergem as novas 9 sub-regiões da RDVV. São elas:

AMARANTE

Integrando os concelhos de Amarante e Marco de Canaveses;

AVE

Integrando os concelhos de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde e o concelho de Vizela, com excepção das freguesias de Vizela (Santo Adrião) e de Barrosas (Santa Eulália);

BAIÃO

Integrando os concelhos de Baião, Resende (excepto a freguesia de Barrô) e Cinfães (excepto as freguesias de Travanca e Souselo);

BASTO

Integrando os concelhos de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

CÁVADO

Integrando os concelhos de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro;

LIMA

Integrando os concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez;

MONÇÃO

Integrando os concelhos de Monção e Melgaço;

PAIVA

Integrando o concelho de Castelo de Paiva, e, no concelho de Cinfães, as freguesias de Travanca e Souselo;

SOUSA

Integrando os concelhos de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel e, no concelho de Vizela, as freguesias de Vizela (Santo Adrião) e de Barrosas (Santa Eulália).

OS VQPRD'S

O aumento da exportação que se verificou nos últimos 20 anos para o mercado da Comunidade e, em particular para os países com elevados índices de emigrantes portugueses, para a qual contribui de forma decisiva a livre circulação, representa para os Vinhos Verdes mais de metade do volume total exportado.

O avanço de novas tecnologias de vinificação tendo por base a diversificação da oferta, a experimentação de novos equipamentos tecnológicos, dotando as estruturas de transformação e conservação, foram factores que em muito contribuíram para o incremento comercial dos Vinhos Verdes e para o aparecimento no mercado de uma gama enorme de marcas de vinho.

A aplicação da legislação comunitária na Região Demarcada dos Vinhos Verdes foi determinante para o futuro dos seus vinhos. De entre as mais importantes transformações institucionais, deve salientar-se aquela que se prende com a aplicação ao Vinho Verde da classificação de **VQPRD** na nomenclatura oficial da União Europeia (Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada). Deste modo se assegurou o prestígio deste vinho, se criou e se impôs o conceito de qualidade e tradição ligadas ao Vinho Verde.

Para ter direito à designação VQPRD - única garantia da sua inclusão num segmento de mercado em expansão - um vinho tem de obedecer a um conjunto de regras bem mais rigoroso que a mera origem numa determinada Região. A garantia da qualidade e genuinidade do Vinho Verde é dada pelo Selo de Origem, sendo a CVRVV a entidade responsável pela sua atribuição.

Os vinhos produzidos na Região estão sujeitos a uma rigorosa inspecção para poderem ser classificados de «**Vinho Verde**». A lista dos condicionalismos é enorme, tendo sempre em conta o objectivo qualidade. À CVRVV cabe garantir a tipicidade e genuinidade destes vinhos, cuja disciplina de produção tem por objectivo a defesa do património regional e nacional que constituiu a sua Denominação de Origem. O controlo analítico é efectuado no Laboratório da CVRVV, Acreditado pelo IPQ - Instituto Português da Qualidade - desde 1998, que verifica a conformidade legal das características analíticas dos vinhos e aguardentes da Região.

Por fim, há ainda uma disciplina de rotulagem a que os Vinhos Verdes têm de obedecer. Para o efeito, a CVRVV editou o respectivo regulamento baseado nas normativas comunitárias.



OS VQPRD'S SELOS DE GARANTIA

A evolução dos mercados e a valorização crescente da denominação «Vinho Verde» aconselhava, de há muito, o aperfeiçoamento das medidas de salvaguarda da sua origem e qualidade.

Contudo, só em 1959 o Decreto-Lei n.º 42.590, de 16 de Outubro, cria o selo de garantia e o Decreto n.º 43.067, de 12 de Julho de 1960, publica o respectivo regulamento.

Outro marco importante foi o reconhecimento de um estatuto próprio para as aguardentes vínicas e bagaceiras produzidas nesta região demarcada, o que aconteceu em 1984 com o Decreto-Lei 39/84 de 2 de Fevereiro.



Selo de rótulo para Aguardente Vínica de Vinho Verde



Selo cavaleiro para Aguardente Vínica de Vinho Verde



Selo cavaleiro para Aguardente Vínica de Vinho Verde

OS VQPRD'S SELOS DE GARANTIA



Selo de rótulo para Vinho Regional Minho



Selo cavaleiro para Vinho Regional Minho



Selo de rótulo para Vinho Verde



Selo cavaleiro para Vinho Verde



Selo de rótulo para Aguardente de Vinho



Selo cavaleiro para Aguardente de Vinho



Selo de rótulo para Aguardente Bagaceira



Selo cavaleiro para Aguardente Bagaceira

OS VQPRD'S CAMPANHAS PROMOCIONAIS

A fim de divulgar todo este enorme esforço em prol da defesa da genuinidade e qualidade do Vinho Verde, a CVRVV tem contribuído decisivamente para a promoção agressiva da originalidade e qualidade dos vinhos produzidos nesta Região Demarcada, esperando que uma acção concertada na área do Marketing projecte, em tempo útil e à escala universal, a imagem do Vinho Verde. Ela é fundamental.

À Região, cabe criar condições propícias à conquista de novos mercados e à obtenção de mais valias que só irão beneficiar este produto.

As campanhas de Vinho Verde, nem sempre são uniformes. Se existem anos em que a produção se mantém pelos valores normais, outros há, em que nos defrontamos com um enorme excesso de produção. Esta situação excedentária deverá ser colmatada com o desdobrar de esforços neste sector.

Nos últimos anos, uma significativa mudança ocorreu no «paladar» do consumidor que requer, hoje, um produto sempre mais evoluído.

Nos próximos anos, provavelmente assistir-se-á a uma maior homologação tipológica dos vinhos, os assim ditos «vinhos internacionais», que podem ser produzidos em qualquer parte do mundo. As qualidades que conferem personalidade aos Vinhos Verdes encontram cada vez mais receptividade junto de amplos sectores de consumidores.

Reforçar e dar a conhecer estas qualidades deverá ser a melhor forma de garantir a expansão deste produto.

Por outro lado, tanto na Europa como nos demais lugares, a técnica e a ciência vieram em auxílio da tradicional enologia. Procura-se melhorar a qualidade em detrimento da quantidade. Nos países de menor consumo, aumentaram os usuários cada vez mais atentos e críticos, capazes de degustar com mais cuidado e de exigir estabilidade e constante aprimoramento dos vinhos em comparação com os padrões europeus.

Hoje, a Região Demarcada dos Vinhos Verdes produz, em média, 3.500 litros por hectare. Este processo envolve, aproximadamente, 35 mil produtores (registados na C.V.R.V.V.), embora se admita a existência de muitos mais viticultores para uma superfície de 35 mil hectares de vinha. Esta Região é a mais produtiva do País e as exportações de Vinho Verde representam uma parte significativa do volume total de vendas no sector.

O Vinho Verde é um produto em plena evolução, resultante não só da sua capacidade de afirmação como um produto de qualidade num mercado cada vez mais amplo e exigente, mas também através das reformas institucionais derivadas da integração de Portugal na União Europeia. A defesa da genuinidade dos Vinhos Verdes de qualidade nos mercados nacionais e estrangeiros é o resultado do empenhamento técnico-científico da vitivinicultura portuguesa, sem, no entanto, se descurem os procedimentos que a tradição consagrou e que tornam o Vinho Verde um produto único e efectivamente natural!





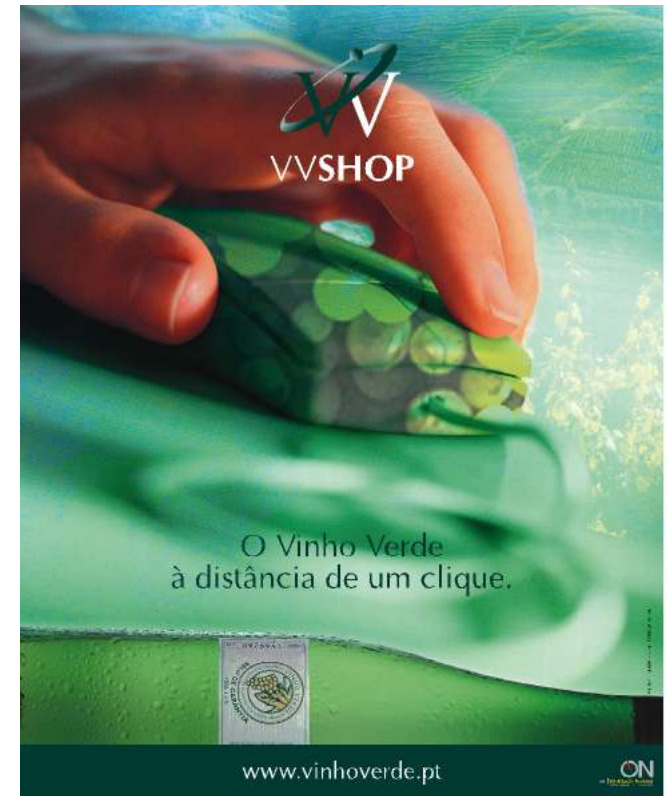
Campanha Institucional do Vinho Verde

- o verde é leve
- o verde é jovem
- o verde é fresco



Campanha / Acção

“Vinho Verde nas Praias 2002”



Campanha VVShop

- projecto “e-Verde - O Portal da Região dos Vinhos Verdes”

OS VQPRD'S CONCURSO DE VINHOS E AGUARDENTES ENGARRAFADOS

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes organiza anualmente o «Concurso do Vinho Verde Engarrafado, Vinho Regional Minho, Aguardente de Vinho e Bagaceira e Vinho Verde Espumante», tendo como objectivo principal a promoção destes produtos de qualidade.

Depois dos concursos de 1995 e 1996, foi introduzida uma nova filosofia organizativa consolidada pelo Conselho Geral da CVRVV ao aprovar a 1ª revisão ao Regulamento do Concurso, ajustando-o assim à realidade actual, tendo este entrado em vigor no concurso de 1997. São assim admitidos a concurso todos aqueles vinhos engarrafados, desde que se observem as condições estipuladas no respectivo regulamento.



OS VQPRD'S O RÓTULO - IMAGEM DE MARCA

²⁹ *Les etiquettes de vin. Un monde merveilleux*, Rossel Edition, 1981.

³⁰ *"Os projectos de rótulos a utilizar deve respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVRVV, a quem são previamente apresentados para aprovação."*

«Cresci numa casa onde as garrafas nunca traziam rótulo. O vinho era de qualidade, e o meu pai sabia sempre exactamente a sua idade e proveniência. Tudo estava indicado sobre bocados de cartão arrancados de velhas caixas de sapatos, e suspensos na rolha da garrafa por um fio. Era este o 'rótulo', escrito por uma mão hesitante, mais habituada a manusear a enchada do que a pena...» (Georges Renoy)²⁹.

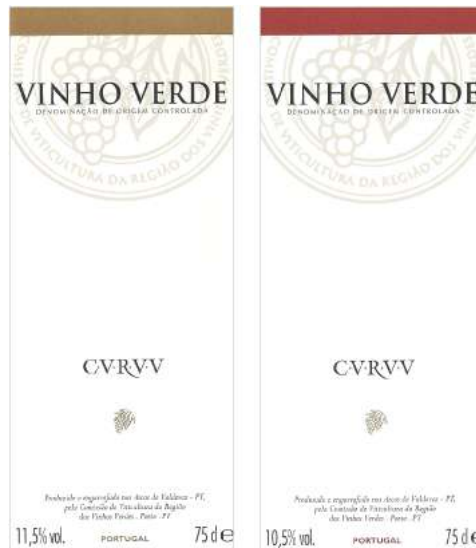
Segundo Renoy, a mais antiga marca de origem e da autenticidade esteve patente na exposição «Sumer-Assur-Babylon», numa vitrina do Museu Rautentrauch-Joest, de Colónia, no ano de 1964, talhada numa ânfora contendo vinho destinado ao culto religioso, e datada de há 6.000 anos. Também os gregos e romanos procediam regularmente à prática da rotulagem. As suas ânforas traziam os nomes dos «consules» locais, sob o reino de onde o vinho fora elaborado.

As coisas evoluíram. Em todo o caso, encontramos-nos em presença de um universo para o qual damos pouca importância, mas que se revela numa surpreendente riqueza, e que se traduz na prática de atitudes artísticas, técnicas, comerciais que fazem apelo ao sentido da criatividade, do gosto, da medida e da harmonia.

Durante a 2ª metade do século XX, com a crescente necessidade de competir, face ao alargamento dos mercados e, no caso da Europa, a obrigatoriedade imposta pelas normativas europeias em matéria de rotulagem, fez da determinação do potencial concorrencial deste procedimento um assunto primordial.

Ao abrigo do n.º 1, ponto 12, da Portaria n.º 421/79 «a disciplina dos vinhos de qualidade das regiões determinadas, quando referentes às regiões demarcadas e regulamentadas com estatuto próprio e a comercializar com a respectiva designação regional, incumbe aos organismos com acção nas respectivas regiões demarcadas». Em 1991, com a aplicação em Portugal da regulamentação comunitária sobre rotulagem, a qual fixou normas precisas, tornou-se importante proceder a uma revisão de alguns dos critérios até então em vigor no tocante à rotulagem de produtos vînicos.

O ponto 1 do art.º 15º dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes (ERDVV) aprovado pelo Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro, previa, que "os projectos de rótulos a utilizar deverão ser submetidos à apreciação prévia da CVRVV que deverá fazer cumprir a regulamentação comunitária e interna sobre rotulagem". Assim, a 1 de Julho de 1992, no exercício da sua competência disciplinadora a CVRVV elaborou o **Regulamento Interno da Rotulagem de Vinho Verde**, com o objectivo de clarificar e complementar as normas existentes para a rotulagem de Vinho Verde. Dado que este Regulamento entrou em vigor antes da publicação dos novos Estatutos da RDVV, anexos ao Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, actualizado pelo Decreto-Lei n.º 449/99, de 4 de Novembro, as referências aos **ERDVV** deverão ser entendidas como sendo relativas exclusivamente ao Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro. Nos novos Estatutos da RDVV (art.º 19º, n.º 1)³⁰ encontra-se um dispositivo que vem confirmar a competência da CVRVV em sede de aprovação prévia da rotulagem a utilizar nos produtos com direito à Denominação de Origem.



A INSTITUIÇÃO

³¹Art.º 1º dos Estatutos da CVRVV



A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, que também usa a sigla **CVRVV**, é um organismo interprofissional que tem por objecto a representação dos interesses das profissões envolvidas na produção e comércio do Vinho Verde e a defesa do património regional e nacional que constitui a sua Denominação de Origem, revestindo, nesta qualidade, a forma jurídica de uma associação regional, pessoa colectiva de direito privado e utilidade pública, e durará por tempo indeterminado³¹.

À CVRVV compete, fundamentalmente e, entre outras actividades: o cadastro e classificação das vinhas; o inventário de instalações onde se laboram, armazenam e engarrafam vinhos e outros produtos vínicos regionais; definir directivas quanto a análises físico-químicas e à prova organoléptica (sensorial), com vista à garantia da genuinidade e qualidade dos Vinhos Verdes e demais produtos vínicos regionais; proceder ao controlo e fiscalização de produtos vínicos da Região e na Região; emitir certificados de origem, selos de garantia e guias de trânsito para os vinhos e outros produtos vínicos regionais; proceder ao controlo das declarações de produção e movimentação

dos Vinhos Verdes e demais produtos vínicos regionais; promover e divulgar os Vinhos Verdes e outros produtos vínicos regionais de interesse no país e no estrangeiro.

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, cujos estatutos foram publicados em Diário da República, em 1987, tem como órgãos directivos: o Conselho Geral e a Comissão Executiva.

O Conselho Geral é presidido pelo Presidente da Comissão Executiva, e constituído por 20 elementos, entre os quais 10 representantes do sector da produção (cooperativas, associações de viticultores e associações de viticultores-engarrafadores) e 10 representantes do sector do comércio (armazenistas engarrafadores e ANCEVE, cooperativas engarrafadoras e associações de produtores-engarrafadores).

A Comissão Executiva assegura a gestão corrente da CVRVV, cabendo-lhe fazer executar as normas dos Estatutos da Comissão e as directivas emanadas do Conselho Geral.

AS INSTALAÇÕES

A sede desta CVRVV situa-se na Rua da Restauração, na cidade do Porto, onde se encontra instalada desde 1935.

O edifício de relevante interesse arquitectónico, datado de meados do século XIX, e inserido no limite da recentemente classificada “Zona Histórica do Porto”, está localizado numa encosta voltada a Sul, sobre o rio Douro, desenvolvendo-se em descida lenta através de três socalcos de

jardins consecutivos. Foi mandado edificar em 1871, pelo Conde Silva Monteiro, ilustre brasileiro de torna-viagem que aproveitou, na altura, uma casa já em construção e aqui fixou a sua residência definitiva depois de ter deixado as terras de Vera Cruz. Foi considerado por Pinho Leal “*um domicílio principesco*”, e um dos principais centros de reunião da alta sociedade portuense do último quartel do século XIX.



EVAG

ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA «AMÂNDIO GALHANO»

A Estação está localizada no concelho de Arcos de Valdevez e ocupa uma propriedade conhecida pela Quinta de “Campos de Lima”, na margem direita do rio com o mesmo nome, com uma área de 66 hectares.

Criada, em 1986, com o objectivo de desenvolver a vitivinicultura da Região, a Estação Vitivinícola é uma unidade experimental que, através dos seus trabalhos, pretende dar resposta aos problemas dos viticultores. Entre os trabalhos em curso na área da viticultura, citam-se:

- Seleção clonal das castas recomendadas para a Região Demarcada dos Vinhos Verdes;
- Estudo de novos sistemas de condução de videira;
- Estudo de porta-enxertos;
- Estudos de nutrição e fertilização da vinha;
- Instalação de vinha em encosta e estudo da fenologia e adaptação cultural das castas regionais.

Estes ensaios são complementados com a componente enológica, através da realização de microvinificações efectuadas na Adega Experimental, que, para além do correspondente apoio aos estudos vitícolas, vem desenvolvendo ensaios enológicos, designadamente, de leveduras e da influência da tecnologia na estabilidade da cor dos vinhos tintos.

Paralelamente à componente experimental, a EVAG desenvolve também a sua actividade no domínio da multiplicação vegetativa da videira, com especial realce para a produção de videiras já enxertadas, segundo as técnicas mais modernas de produção do enxerto-pronto.

A EVAG representa assim um pólo fundamental no desenvolvimento e modernização da vitivinicultura da RDVV.



A AMPELOGRAFIA

A VIDEIRA

A videira é uma trepadeira lenhosa da família das Ampelidáceas, chamada cientificamente *Vitis vinifera*.

Normalmente, não se reproduz por sementes, mas sim por meio de estacas de gravetos obtidos da mesma planta. Floresce na Primavera, e dá os seus frutos no final do Verão, início do Outono.

Como a maioria das plantas aéreas, tem uma estrutura formada por raízes subterrâneas, algumas grossas que se ramificam noutras mais finas.

Do colo da raiz sai o corpo principal da planta, chamado geralmente a cepa.

O tronco ramifica-se em braços principais e secundários, que ao brotar se chamam «pâmpanos» e, ao amadurecer, ficam duros e lenhosos - os «sarmentos».

A videira possui prolongações finas, que se enrolam e servem para a fixação da planta, chamadas «gavinhas».

As folhas são de um verde intenso e possuem formas diversas segundo a variedade.

A estrutura da folha serve para diferenciar as variedades (ampelografia).

As flores da videira brotam juntas e, após se desenvolverem, transformam-se em frutos (grãos de uva) agrupados num cacho.



PRÁTICAS CULTURAIS

A ENXERTIA

No passado, quando as técnicas como a enxertia eram ainda desconhecidas, o viticultor multiplicava a videira plantando directamente, sobre as suas próprias raízes as castas que pretendia - pé franco. Os métodos mais utilizados eram, normalmente, a alporquia, a mergulhia e a estacaria (Dias, 1989) (Pinho, 1993).

O seu uso tornou-se indispensável desde a invasão filoxérica, dada a resistência das raízes das espécies americanas à picada do insecto. Perante este grave problema, foi necessário estabelecer uma «ponte» entre a casta e o solo: o porta-enxerto (Costa Leme, 1983). Deste modo, se desenvolveu a técnica da enxertia.

Trata-se de um processo de soldadura fisiológica, segundo o qual se unem duas videiras de origens diferentes. Uma, com o sistema radicular, resistente à filoxera - a que se dá o nome de **porta-enxerto** ou cavalo - e outra que constitui a parte aérea - o **garfo** ou cavaleiro.

O porta-enxerto (PE) é proveniente das videiras americanas e/ou dos seus cruzamentos, enquanto o garfo se obtém das castas aptas à produção de vinho.

A escolha da variedade do porta-enxerto depende da sua adaptação às características do solo (acidez, secura, etc.) e da sua afinidade com a casta. O solo desta Região é predominantemente de origem granítica, e por isso, de textura mais ou menos arenosa, franca ou franca-arenosa, e de origem xistosa em duas faixas, de textura franca a franca-argilosa; a sua origem geológica associada às elevadas quedas pluviométricas da região, concorrem para uma generalizada natureza ácida dos solos desta região, que para a vinha deve ser corrigida para níveis de pH entre os valores de 5,6 - 6,5.

Na conjugação casta x porta-enxerto, há que atender às características de vigor e precocidade que se conheçam do porta-enxerto e que são induzidas à casta. Entre o conjunto de variedades de porta-enxertos, as mais utilizadas na região são as espécies *Berlandieri*, *Rupestris* e *Riparia*.



A PODA

A poda é uma operação realizada anualmente, durante o período de descanso vegetativo. Dada a grande exuberância que atingem as videiras nesta Região e as óbvias dificuldades de mecanização que esta operação apresenta, a poda é um trabalho moroso que consome muita mão-de-obra.

O que torna a poda uma operação exigente é o facto de ser necessário proceder a um equilíbrio da carga deixada em cada videira. Aqui reside o maior óbice à mecanização, uma vez que cada videira tem de ser considerada individualmente.

Desse correcto equilíbrio, dependerá o regular desenvolvimento da planta, por um lado, e, por outro, uma relação entre a quantidade e a qualidade das uvas da próxima vindima.

Uma poda que permita um exagerado desenvolvimento da planta durante o ciclo vegetativo que se vai seguir, levará a uma elevada produção de uvas de baixa qualidade. E, por outro lado, uma poda demasiado severa, poderá vir a traduzir-se num crescimento muito intenso de matérias verdes em prejuízo da qualidade dos cachos.

A EMPA

A empa é uma operação que se realiza em simultâneo com a poda e que consiste em dobrar a vara que se deixa e amarrá-la a um arame. Tem, como contribuição positiva para o processo produtivo, o facto de permitir uma regularização da rebentação.

No entanto, provoca um aumento de mão-de-obra, o que naturalmente se reflecte nos custos de produção.

Nesta Região, a empa estava associada apenas às ramadas, uma vez que os enforcados e os arjões não permitiam esta operação. Hoje em dia, esta é uma prática constante derivada aos novos sistemas de condução das vinhas.



A REGA

A videira necessita de água em três momentos do seu ciclo anual: no início do crescimento vegetativo, que ocorre no princípio da Primavera; depois da alimpa, quando o bago começa a crescer; e, finalmente, na época da maturação, para permitir a transformação dos ácidos em açúcares. Dadas as condições climáticas da região dos Vinhos Verdes, raras vezes é necessário regar, a não ser no terceiro caso. Regra geral, tal poderá ser suficiente para satisfazer as necessidades da videira. Porém, quando o ano é extremamente seco, dificilmente se consegue um amadurecimento dos cachos sem se proceder a regas.

Em anos molhados, o equilíbrio entre a quantidade e a qualidade do vinho altera-se em desfavor desta - “diz-se que o bom vinho é o que passa fome e sede” -, em anos secos a qualidade pode acompanhar a quantidade na sua queda se não forem tomadas medidas correctivas.

Neste sentido, a rega, deverá ser entendida como uma medida correctiva com o intuito de corrigir desequilíbrios climatéricos, e não como um expediente para aumentar artificialmente a produção em detrimento da sua própria qualidade.



SISTEMAS DE CONDUÇÃO

Por sistemas de condução da vinha, entende-se todo o conjunto de decisões culturais que incluem:

- compasso de plantação (m x m), isto é, o afastamento entre videiras;
- densidade de plantação (n.º de videiras/ha);
- orientação das linhas;
- forma de condução da videira (número de sebes, orientação das sebes, altura e largura das sebes, altura do tronco ou dos cordões);
- tipo de poda (curta, longa, mista) e carga à poda (número de olhos/ha);
- intervenções em verde (despontas, desfolhas, mondas);
- revestimento do solo (permanente, mobilizado).

Muitas destas decisões são condicionadas pela escolha do encepamento e pelas características do terreno, mas outras são de ordem económica, nomeadamente a possibilidade de mecanização e o consumo em mão-de-obra. A mais importante, é sem dúvida a escolha da forma de condução da videira, não só porque condiciona outras definições, mas por que com uma boa orientação da vegetação e boa drenagem junto aos cachos, condiciona a qualidade das uvas a produzir.



AS PAISAGENS TRADICIONAIS

Muitos são os testemunhos documentais que nos mostram a forma característica de como se revestia na Região esta cultura, que, devido sobretudo à grande humidade e riqueza do solo, tinha um crescimento notável, entrelaçando-se nas árvores e chegando ao seu cume máximo.

Um dos traços mais típicos da paisagem do NW de Portugal são as tradicionais formas de condução das vinhas, chamadas uveiras ou enforcados, arjões e ramadas, que cobrem os caminhos e se entrelaçam nas árvores que cercam os campos. A produção deste vinho e o seu carácter está tão ligado às condições naturais da Região, como a estas formas de instalação da vinha.

UVEIRAS OU ENFORCADOS

A mais famosa e ancestral é a **uveira**, ou vinha de **enforcado**. Cresce junto a uma árvore, plantam-se de uma a quatro videiras que se deixam crescer livremente, entrelaçando-se com os ramos da árvore de suporte. Não exigem espaço nem adubação próprios, satisfazem-se muitas vezes com podas ano sim, ano não, e cada pé pode produzir vários cestos de uvas.

A economia que parecem proporcionar resulta em vinhos de inferior qualidade. Os tratamentos são mais difíceis, a maturação das uvas tardia e muitas vezes incompleta, e os teores de açúcar - e, portanto, de álcool - são sempre baixos. A vindima é feita com enormes escadas de «passais».



ARJÕES

Entre as várias árvores plantadas nas bordaduras dos campos, era usual estender fios de arame até uma altura de 6 a 8 metros, e deixar as videiras subir e expandir-se. São os **arjões** ou **arjoados**, resultantes de uma evolução e intensificação das uveiras relacionadas com a difusão do arame.

Tal como os enforcados, estes arjões são típicos de uma produção vinícola não especializada, consorciada com variadas outras culturas, e que tira proveito de uma produção que praticamente não ocupa espaço no solo e não requer dispêndio de mão-de-obra.



A MODERNIZAÇÃO NA CONDUÇÃO



São hoje muitas as formas de conduzir videiras nesta Região, devido à passagem do sistema de cultura tradicional em bordadura para o sistema intensivo, ocupando a vinha toda a parcela de forma alinhada. Distinguem-se cordões *duplos* (divisão da cepa em dois cordões) dos *simples* (não divisão da cepa: cordão único),

podendo os cordões *sobrepostos* ou *paralelos* (cruzeta) ser formados por cordões duplos ou simples.

Por exemplo, o Cordão Sobreposto, pode ser formado por cordões simples ou duplos, como apreciaremos mais à frente, sendo muitas vezes designado por cordão duplo erradamente.

RAMADA

Se bem que esta forma de condução, pelos custos de instalação e manutenção que apresenta, não seja uma forma actualmente recomendável para vinhas de dimensão, em determinadas situações, parcelas extremamente reduzidas e quando se queira plantar apenas na bordadura do terreno, será uma forma a considerar, proporcionando bons níveis de produção.

Todavia, deve ter-se em conta:

- Utilizar uma só linha de postes para suporte;
- Altura inferior a 2,0 m, por forma a permitir facilidade na execução das operações de poda e vindima;
- Bancada ligeiramente inclinada para melhor exposição das uvas ao sol;
- O espaçamento entre videiras não deve ser inferior a 1,30 m.

CRUZETA

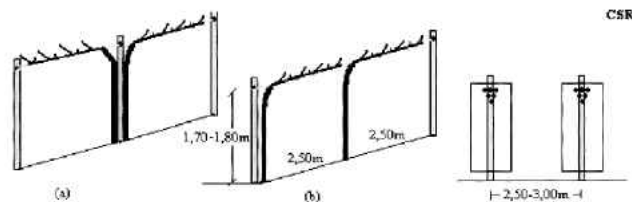
CORDÃO SIMPLES RETOMBANTE
GDC
CORDÃO DUPLO RETOMBANTE

Cruzeta foi o nome dado à forma de condução, que nesta região usou de uma armação em cruz para suporte e disciplina dos cordões, então designados festões. Associada a uma poda de vara e talão, é formada por sebes de vegetação retombantes e paralelas, asseguradas por cordões simples oriundos de grupos de 4 videiras plantadas junto a cada cruzeta. A altura dos cordões varia de 1,70-1,80 m do solo e o afastamento entre si de cerca de 2,00 m, afastamento este que corresponde ao dos 2 arames que correm paralelos entre as extremidades das cruzetas. Para colmatar o inconveniente de plantar as videiras em grupo,

é possível obter esta condução separando as videiras ao longo da linha mas passando de cordões simples a duplos, isto é, dividindo uma videira isolada em dois cordões que seguem em paralelo nos arames em sentido contrário. Trata-se do conhecido GDC “Genève Double Cordon” de Itália, de poda e vindima totalmente mecanizada. Dada a mais baixa densidade de plantação deste sistema e a mais tardia entrada em produção por um lado, e aos elevados custos de instalação por outro, é um sistema que apenas poderá ser utilizado com interesse em terrenos mais férteis, que favorecem o vigor da videira.

CSR

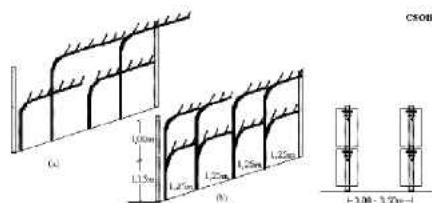
CORDÃO SIMPLES RETOMBANTE



Forma vulgarmente conhecido por Cordão Simples, surge como uma alternativa mais económica à Cruzeta: custos de armação mais baixos e entrada em produção mais cedo. Formada por cordões simples, inicialmente com a plantação de 2 videiras juntas e posteriormente isoladas, de altura de 1,70-1,80 m e só com um arame único para suporte do cordão que garante uma vegetação totalmente retombante. Forma associada a uma poda mista de vara e talão. Apesar de ter custos de instalação mais baixos, o facto de possuir uma sebe única e apenas retombante, requer intervenções

em verde atempadamente ('pentear' da vegetação); por outro lado, o facto de ter apenas um fio de arame ficando a vegetação livre, em zonas ventosas há o perigo de haver uma quebra significativa de sarmentos o que afecta a produção final. Ainda pelo facto de ter a vegetação totalmente retombante, há sempre uma percentagem de cachos demasiado encobertos mais sujeitos à podridão, e por outro lado, uma percentagem de cachos excessivamente expostos, que em certas situações estão sujeitos ao escaaldamento.

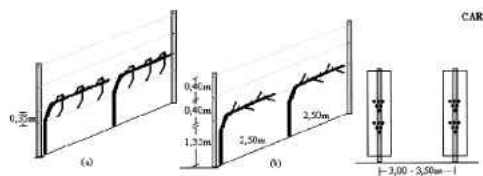
CSOB CORDÃO SOBREPOSTO RETOMBANTE (DUPLO OU SIMPLES)



Forma vulgarmente conhecida por Cordão Sobreposto, surge para colmatar a menor densidade de plantação e de planos de vegetação (e consequentemente de produção) do Cordão Simples, pela sobreposição na vertical de duas sebes de vegetação totalmente retombantes. Na base das duas sebes sobrepostas poderão estar cordões simples ou duplos que correm alternadamente em dois níveis de arames, separados de 0,80-1,00 m. A altura dos dois níveis de arames varia entre 1,00-1,20 m no inferior e entre 2,00-

-2,20 m no superior. Forma associada a uma poda mista de vara e talão. Nesta forma de condução, e pelo facto de ter duas sebes sobrepostas, verifica-se o efeito do ensombramento da sebe superior sobre a inferior, prejudicando a maturação e a sanidade das uvas, situação mais agravada quando a separação das duas sebes não é conseguida pela ausência de intervenções em verde, ou pelo baixo afastamento entre as duas sebes.

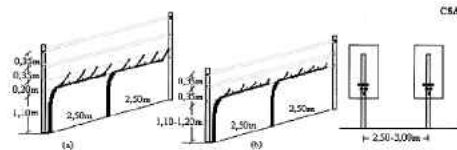
CAR CORDÃO SIMPLES ASCENDENTE E RETOMBANTE



Forma erradamente conhecida por Sylvoz, pois inicialmente esta condução esteve associada a uma poda tipo Sylvoz (varas longas empadas a um nível inferior ao do cordão). A repartição da sebe única do cordão simples retombante em duas direcções opostas, foi conseguida pelo abaixamento do nível do cordão para valores da ordem de 1,20-1,35 m e pela introdução de mais dois níveis de arame superiormente ao nível do cordão, separados aproximadamente de 0,40 m. Forma associada a uma poda mista de vara e talão, inclui três fiadas de arames, sendo os responsáveis pelo suporte da vegetação

ascendente mais recentemente constituídos por fiadas duplas. Quando associado a uma poda mais longa e empada (tipo Sylvoz) dá produções ao nível das dos cordões de duas sebes, muito embora este tipo de poda seja mais cara pelo maior consumo em mão-de-obra. Este sistema surge com o objectivo de tirar partido do maior vigor conseguido pelas varas de crescimento ascendente, garantindo maior fertilidade e a poda do ano seguinte; também diminuiu a sensibilidade à podridão dos cachos frequente no CSR e aumentou a superfície foliar exposta com ganhos na aquisição de açúcares.

CSA CORDÃO SIMPLES ASCENDENTE



Forma erradamente conhecida por Cazenave, pois inicialmente esta condução esteve associada ao tipo de poda Cazenave (varas atadas a um arame superior com uma inclinação de 45º e talões).

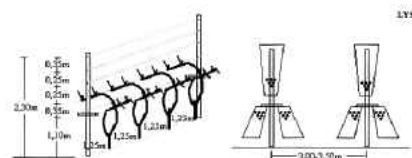
A altura do cordão ao solo varia entre os 1,10-1,20 m e admite 2 a 3 fiadas de arame acima do cordão para suporte da vegetação, que nesta região não deve ter valores nunca inferiores a 1,00 m de altura.

Recentemente usam-se arames duplos, pelo menos nas duas fiadas acima do cordão, ou a colocação de uma fiada móvel, que ao longo do crescimento muda de posição.

Forma associada a uma poda mista de vara e talão. Esta condução de vegetação totalmente ascendente, foi assumida mais recentemente na região e para determinadas situações, pois o maior vigor induzido às varas que crescem para cima não combina de todo com vigor típico das castas e condições regionais.

É uma alternativa para as situações de vinhas em meia encosta, em terrenos mais secos que imprimam reduzido vigor à videira. Por outro lado, é das formas mais adaptáveis à mecanização das operações de poda e vindima.

LYS CORDÃO DUPLO SOBREPOSTO ASCENDENTE E RETOMBANTE



Tipo de cordão mais recente na região, tendo tido como precursor o CAR.

Uma videira divide-se em dois cordões que são orientados em sentidos opostos e a níveis diferentes, sendo o do nível superior responsável pela vegetação ascendente e o do nível inferior pela retombante, ficando separados por cerca de 0,35-0,40 m, o que cria uma abertura no sistema ('janela').

A sobreposição de sebes ascendente com retombante é sempre de videiras distintas, a retombante de uma tem sobreposta a ascendente da videira seguinte.

A altura ao solo do 1º arame é aproximadamente de 1,10 m, e do 2º arame de 1,45 m (0,35 m de 'janela'), distando deste a primeira posição do arame duplo de 0,25 m, e a 2ª posição de outros 0,25 m e, finalmente, o último arame a cerca de 0,35 m da 2ª posição do arame duplo. Forma associada a poda mista de vara e talão mas poderá sê-lo do tipo Guyot para determinadas castas. Este sistema tem revelado boas produções desde o início e com níveis elevados em açúcares, bem como bom estado sanitário das uvas.

Não falta quem garanta ser o ritual das vindimas um momento mágico, feito de mãos que recolhem cachos de bagos maduros como se pegassem em pássaros feridos; de cestos de vime levados às costas como iniciados que assim fossem para ser presentes numa cerimónia pagã; de pés que, abençoados por invistíveis deuses, se empenhassem na tarefa de calcar o mosto para acordar a vida secreta que as uvas contêm; de uma poderosa alquimia que transforma a seiva dos frutos tenros em espirituoso néctar...

Verdes...

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Por isso se torna muito importante determinar com maior exactidão, o que as modernas tecnologias propiciam: a data da vindima.

Um dos problemas que tradicionalmente prejudicam os agricultores, é o facto de a maturação das uvas se fazer tardiamente, em virtude dos sistemas de condução adoptados e da grande exuberância vegetativa que provoca os conhecidos «ensombramentos». A aproximação de uma época em que são frequentes as chuvas, após o equinócio do fim de Verão, levava muita gente a antecipar a vindima para fugir ao perigo da podridão. A data da vindima deve ser determinada por vários factores, entre os quais se salienta a previsão do grau de acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando. Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio, e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais lhe interessa. O princípio, porém, mantém-se: a maior atenção deve ser dada a este indicador.

Quando começa a vindima, devem ser asseguradas as melhores condições de transporte das uvas para a adega. As uvas deverão chegar inteiras, e não amassadas ou calcadas, pois, nas condições de calor em que a vindima ocorre, tal poderia significar o início precoce da fermentação. Posteriormente, são conduzidas para uma prensa, podendo ou não ser previamente esmagadas. O método de vinificação usado nos vinhos brancos consiste em fazer fermentar o mosto depois de prensadas as uvas e, portanto, sem a presença dos outros elementos que compõem o cacho. Este método recebe o nome de «bica aberta». Os vinhos tintos fermentam nos lagares, ou em autovinificadores, depois de esmagada a uva. A este método chama-se «curtimento».

O Vinho Verde pode considerar-se um produto directo e, naturalmente, derivado de condicionalismos regionais. Daí que a sua tecnologia tradicional seja extremamente simples, por se integrar num conjunto estável, que fundamenta a afirmação de ele ser o que a vinha produz.

Tradicionalmente a vinificação realizava-se em lagares simples, de pedra ou de madeira.

As uvas pisadas eram depois espremidas por meio de pressão exercida sobre tábuas que se adaptavam aos lagares, ou então, como nos mostra o *«Apocalipse do Lorrão»*, por meio de prensas de fuso, que tanto podiam ser movidas a força de braços como com a ajuda de animais. A conservação do vinho era feita em recipientes de madeira, cubas ou pipas, ou em vasilhas de cabedal ou «trebolhos».

Derivado de mostos medianamente ricos em açúcar, e ricos em ácido, de pH baixo, com suficiente teor de azoto, as fermentações são, habitualmente, fáceis e totais. Como defeito, pode-se apontar a facilidade e rapidez com que decorre o

trabalho fermentativo, o que provoca um brusco aumento da temperatura que, em especial nos vinhos brancos, é preciso dominar para obter a máxima qualidade.

Uma técnica correcta, que pode parecer mesmo simplista a quem esteja desprevenido, limita-se, para além de uma higiene total da adega e do material vinário - e aí reside grande parte do seu requinte - a procurar garantir à flora zimológica regional favorável, as melhores condições de trabalho. Não são precisas, nem desejáveis, ou aconselháveis, correcções ácidas ou desacidificações dos mostos. Com a entrada na União Europeia e numa prudente antecipação, encarou-se um possível enriquecimento pelo emprego de mosto concentrado que terá necessariamente de ser de origem regional, e/ou mosto concentrado e rectificado.

Mas o grande aperfeiçoamento dos vinhos é feito na vinha, através da escolha criteriosa das melhores castas para cada caso concreto que se encare, pelo esmero de cultivo e por uma tecnologia bem compreendida e aplicada.



Uma deficiente vinificação e conservação, cria vinhos de qualidade inferior, não se exprimindo todo o potencial intrínseco das uvas. Por outro lado, uma adequada tecnologia pode compensar certos defeitos das massas vinárias conduzindo à obtenção de um produto de qualidade superior ao seu potencial vitícola.

Os quatro factores que normalmente determinam o potencial qualitativo do futuro vinho são: o solo, o complexo de enxertia = porta-enxerto + casta(s), o clima e a intervenção humana. Os três primeiros factores ditos **fixos**, o solo, o complexo de enxertia/sistemas de condução e o potencial climático, sendo entidades naturais, não deixam de ser os primeiros, decisivamente «atravessados» pelo factor humano.

Depois de submetidos a toda esta disciplina de produção, os Vinhos Verdes, para poderem beneficiar do uso de Denominação de Origem, são ainda sujeitos, obrigatoriamente, a exames analíticos e organolépticos no Laboratório da CVRVV. Os vinhos só são comercializados após a sua certificação, o que os vem habilitar ao selo de origem passado pela CVRVV.

Este processo obriga a uma constante reorganização e adaptação, para poder responder de uma forma rigorosa a todas as análises efectuadas.

Posteriormente, e para garantia do consumidor, são colhidas, sistematicamente, pela fiscalização da CVRVV amostras nos agentes económicos e no comércio, onde é conferido o rótulo, o contra-rótulo, testado o selo e analisado o produto com o objectivo de controlar a qualidade dos vinhos no mercado.

Do mesmo modo que o Vinho Verde, também o Vinho Regional Minho, as Aguardentes de Vinho e Bagaceiras e os Espumantes de Vinho Verde, estão sujeitos a toda esta disciplina, e só poderão ser comercializadas depois de devidamente certificadas pela CVRVV.

FERMENTAÇÃO

Depois de «decantar», ou seja, de deixar sedimentar as substâncias sólidas mais pesadas, o mosto dos vinhos brancos é trasfegado para novo recipiente onde vai fermentar. A fermentação alcoólica é o processo químico de transformação dos açúcares em álcool. Este processo é desencadeado por leveduras, sendo por vezes necessário adicioná-las para que o processo se inicie.

Importa realçar a temperatura de fermentação. Ao fermentar, o mosto liberta calor e eleva a sua temperatura. Pode calcular-se que a temperatura se eleva um grau centígrado por cada grau de álcool que o mosto contém. Quer isto dizer que um mosto que inicia a sua fermentação a 15º C, e que tem 10% vol., atingirá uma temperatura da ordem dos 25º C.

A temperatura influencia o desenvolvimento da fermentação. Esta é impossível abaixo dos 12º C e tanto mais rápida quanto mais elevada for a temperatura. Porém, as temperaturas mais elevadas «matam» as leveduras responsáveis por «trabalhar» os aromas e propiciam o aparecimento da indesejável acidez volátil, pelo que se torna necessário controlá-la o que pode prolongar o tempo de fermentação de um mosto até às três a quatro semanas.

Existem várias formas, mais ou menos sofisticadas, de conseguir controlar a temperatura de fermentação - desde sistemas eléctricos de refrigeração a simples chuveiros sobre cubas de aço inox, passando por adegas bem frescas.

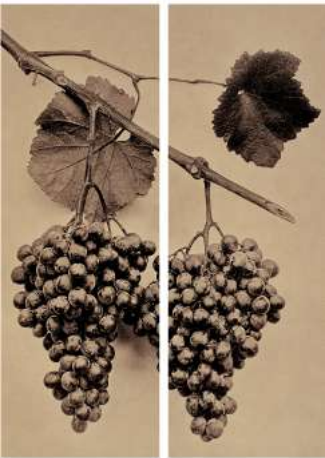
A segunda fermentação consiste na transformação do ácido málico em ácido láctico, limitando a acidez fixa dos vinhos e produzindo gás carbónico que dá origem ao característico «pico» ou «agulha» dos Vinhos Verdes. No entanto, apesar de amaciar os vinhos, a ocorrência da maloláctica tem os seus custos, provocando uma diminuição dos aromas primários provenientes das uvas, sendo essa a razão pela qual muitos enólogos evitam a sua ocorrência nos Vinhos Verdes brancos, que devem ser simultaneamente frescos e aromáticos.

Esta fermentação é principalmente encorajada nos Vinhos Verdes tintos, cuja qualidade depende mais da sua complexidade do que da sua intensidade de aroma.

À custa da sua antiguidade nesta Região e pelo facto de serem apenas cultivadas no NW ibérico, são consideradas autóctones. Por um lado, é um dos factores que traduz com maior intensidade a especificidade do Vinho Verde e, por outro, distingue as sub-regiões. Amândio Galhano, considerado o pai do moderno Vinho Verde, disse «dentro do bloco bastante homogéneo que é a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, pequenas variações climáticas, formas de armação ou castas específicas ou dominantes, definem sub-regiões tradicionais que a legislação sancionou». Nestas sub-regiões produzem-se vinhos com base predominantemente nas castas recomendadas, que, desta maneira irão exprimir todo o seu potencial.

Uma Portaria de 1953 indicava já as castas, por concelhos, divididas em dois grupos: as «obrigatórias» e as «aconselháveis». Três décadas passadas, entendeu-se ser necessário rever a lista das castas dos Vinhos Verdes. É então publicada outra Portaria, em Abril de 1985, que aprova a nova lista de castas para a região, antecipámos no rigor das normas adoptadas à Comunidade: as castas foram divididas em «recomendadas» e em «autorizadas» e fixaram-se as percentagens mínimas para as primeiras e máximas para as segundas. Finalmente, o Decreto-Lei nº 10/92, de 3 de Fevereiro, que aprovou os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes incluiu, em anexo, a lista das castas «recomendadas» e «autorizadas» para a Região. Entre as castas brancas «recomendadas» passou a figurar também

a Batoca; no grupo das castas tintas «recomendadas» entrou a Padeiro-de-Basto, conhecida igualmente por Tinto-Cão. Regista-se que o Decreto-Lei n.º 10/92 estabelece, no seu Art.º 60, que só podem usar a denominação de origem «Vinho Verde» os vinhos brancos e tintos provenientes das castas referidas no Anexo 11 do diploma (as castas «recomendadas» e «autorizadas»), e ainda que as denominações sub-regionais e topónimos só podem ser auferidos por vinhos brancos e tintos provenientes das castas «recomendadas» e «autorizadas» definidas no seu Anexo na condição de o povoamento respeitar a percentagem mínima de 75% do total do encepamento, no caso das castas «recomendadas» e a percentagem máxima de 25%, no caso das castas «autorizadas».





Como já foi atrás referido, existe nesta Região um grande número de castas autóctones, o que lhe confere a produção de vinhos “sui-generis”. Nalguns casos, a sua cultura esteve mesmo confinada em exclusivo a certas sub-regiões. A mais recente legislação sobre as castas em cultura nesta Região (Decreto-Lei n.º 449/99) define como *castas recomendadas*, aptas a produzirem vinhos com Denominação de Origem “Vinho Verde”, as seguintes:

Como *autorizadas* brancas, há as seguintes castas: Pintosa, Caínho, Cascal, Diagalves, Sercial (sin. Esgana-Cão), Esganinho, Esganoso, Fernão Pires (sin. Maria-Gomes), Folgasão, Godelho, Lameiro, Malvasia Fina, Malvasia Rei, São Mamede, Semilão e Tália (sin. Douradinha).

E como autorizadas tintas, as seguintes castas: Alicante Bouschet, Baga, Doçal, Doce, Espadeiro Mole, Grand Noir, Labrusco, Mourisco, Pical, Sousão, Touriga Nacional, Trincadeira (sin. Tinta-Amarela), Verdelho Tinto e Verdia Tinto.

Se o vinho produzido pretender gozar da designação da respectiva sub-região, em complemento da denominação de origem “Vinho Verde”, terá o mesmo de ser exclusivamente obtido a partir de uvas das castas reconhecidas para a respectiva sub-região e vinificadas nessa área (Portaria n.º 28/2001, de 16 de Janeiro).

Apresentam-se, de seguida, algumas características culturais e enológicas das castas recomendadas recordando que dados fenológicos e de fertilidade se reportam a observações feitas no campo ampelográfico da EVAG, em Arcos de Valdevez.

Na apreciação das castas brancas recorreu-se ao trabalho dos descritores sensoriais, que vem sendo realizado pela CVRVV há seis anos.

Alvarinho



Casta cultivada particularmente na sub-região de Monção, mas que dada a sua elevada qualidade tem sido levada para outros pontos da Região e do país. Produz mostos muito ricos em açúcares e contudo apresenta um razoável teor em ácidos orgânicos; o vinho elementar caracteriza-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto, delicado e complexo, com aromas que vão desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e litchia (carácter frutado), a flor de laranjeira e violeta (carácter floral), a avelã e noz (carácter amendoado) e a mel (carácter caramelizado), e de sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta medianamente vigorosa mas bastante rústica. Com um elevado índice de fertilidade, apresenta com frequência 3 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos muito pequenos, alados e medianamente compactos, o que a torna uma casta pouco produtiva; este aspecto é contemplado nos estatutos da região, que lhe fixa um rendimento máximo por hectare de 60 hl, contra o de 80 hl para as restantes castas. Exige terrenos secos para potencializar a qualidade do vinho a que dá origem, facto que, associado à natureza ácida dos solos em que é cultivada, torna-a bem adaptada ao porta-enxerto 196-17.

Porta-enxertos como o S04 ou R99, poderão usar-se em conformidade com o terreno (respectivamente mais fresco e mais seco), sem contudo nos alhearmos dos riscos de perda de açúcares e “performance” aromática, em situações que lhe aumentem o vigor e consequentemente atrasos na maturação. É uma casta precoce no abrolhamento e na maturação. Revela-se uma casta sensível ao míldio e oídio, muito sensível à acariose e atreita à esca.

Arinto (sin. Pedernã)



Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Monção), é a casta Arinto de Bucelas, atingindo o seu mais elevado nível de qualidade nas zonas interiores da Região. Produz mostos de média a elevada percentagem de açúcares e teor relativamente elevado de ácidos orgânicos; os vinhos de cor citrina a citrina palha, apresentam aroma rico que vai do frutado dos citrinos e pomóideas (maçã madura e pêra) ao floral (lantanas), e de sabor fresco, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região, apresenta de um modo geral uma fertilidade baixa, dando em média 1 inflorescência por lançamento. Todavia dá origem a cachos grandes, muito compactos e pesados, o que torna esta casta produtiva a muito produtiva. É uma casta de abrolhamento médio (após o Loureiro e antes da Batoca e Trajadura), e de maturação média (seguida do Avesso, Loureiro e Batoca, após Alvarinho e Trajadura e antes do Azal). Revela-se muito sensível à cigarrinha verde e podridão dos cachos e sensível ao míldio e oídio.



Avesso



Casta cultivada particularmente na sub-região de Baião, mas que dada a sua alta qualidade, tem sido cultivada em sub-regiões limítrofes como a de Amarante, Paiva e Sousa. Produz vinhos de cor intensa, palha aberta, com reflexos esverdeados, aroma misto entre o frutado (laranja e pêssego) e o amendoado (frutos secos) e o floral, sendo o carácter frutado dominante, delicado, fino, subtil e complexo, e sabor frutado, com ligeiro ácido, fresco, harmonioso, encorpado e persistente; estas potencialidades de aroma e sabor revelam-se somente alguns meses após a vinificação.

Casta muito vigorosa e muito rústica. Com um índice de fertilidade médio, apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios e medianamente compactos, o que torna esta casta medianamente produtiva. É uma casta precoce no abrolhamento (a par do Alvarinho) e de maturação média (a par do Arinto e antes do Loureiro). Revela-se muito sensível ao míldio e à podridão dos cachos e sensível ao oídio.

Azal



Casta cultivada particularmente em zonas do interior, onde amadurece bem e atinge o seu nível de qualidade quando plantada em terrenos secos e bem expostos das sub-regiões de Amarante, Basto, Baião e Sousa. Produz vinhos de cor ligeira, citrina aberta, descorada, aroma frutado (limão e maçã verde) não excessivamente intenso, complexo, fino, agradável, fresco e citrino, e sabor frutado, ligeiramente ácido, com frescura, e jovem, podendo em anos excepcionais revelar-se encorpados e harmoniosos.

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios, muito compactos e pesados o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de ciclo longo, precoce no abrolhamento (a seguir ao Alvarinho e Avesso) e tardia na maturação. Revela-se sensível ao míldio, oídio e podridão dos cachos.

Batoca



Casta de área de cultivo restrita à sub-região de Basto, onde atinge o seu melhor potencial de qualidade. Em anos favoráveis, produz vinhos não elementares com médio a alto teor alcoólico e baixa acidez total, com aromas simples e pouco intensos, com sabor macio e desequilibrado. Casta muito vigorosa. Com um índice de fertilidade baixo, apresenta em média 1 inflorescência por lançamento, mas como dá origem a cachos grandes, compactos e volumosos, torna-se uma casta medianamente produtiva, embora seja muito irregular a sua produção.

É uma casta de abrolhamento médio (após o Arinto) e de maturação média (após o Loureiro e antes do Azal). Revela-se muito sensível ao oídio e sensível à podridão dos cachos.

Loureiro



Casta cultivada em quase toda a Região, mais bem adaptada às zonas do litoral só não é recomendada nas sub-regiões mais interiores como Amarante, Basto e Baião. Antiga e de alta qualidade, produz mostos com aroma acentuado e característico da casta, dando vinhos de cor citrina, aroma fino, elegante, que vai do frutado de citrinos (limão) ao floral (frésia, rosa) e melado (bouquet), e sabor frutado, com ligeiro ácido, fresco, harmonioso, encorpado e persistente.

Casta de vigor médio e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região, designadamente o S04 e o 196-17, revelando mais recentemente bons resultados com o 101-14. Com um índice de fertilidade elevado, apresenta em média 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos compridos, medianamente compactos e pesados, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de abrolhamento médio a precoce (após Alvarinho, Avesso e Azal e antes da Arinto, Batoca e Trajadura) e de maturação média (a seguir à Arinto e Avesso e antes da Batoca e Azal). Revela-se sensível ao míldio, oídio, escoriose, podridão dos cachos e aos ácaros.

Trajadura



Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Baião); casta de qualidade, produz mostos de aroma delicado e naturalmente pobres em acidez, dando vinhos de cor intensa, palha dourada, de aroma intenso, a frutos de árvore maduros (maçã, pêra e pêssego), macerados, e de sabor macio, quente, redondo e com tendência, em determinadas condições, a algum desequilíbrio (baixa acidez).

Casta muito vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Apresenta em média 1 a 2 inflorescências por lançamento, dando origem a cachos médios, muito compactos e pesados, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta de ciclo curto, tardia no abrolhamento (a mais tardia) e precoce na maturação (como o Alvarinho). Revela-se muito sensível ao míldio e podridão dos cachos.



CASTAS TINTAS

Na apreciação dos vinhos provenientes das castas tintas, dado que não se dispõe da descrição sensorial, como no caso das castas brancas, não é possível fazer uma descrição detalhada sobre os vinhos elementares. Todavia, faz-se uma apreciação ligeira com alguns elementos disponíveis.

Alvarelhão



Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Monção e também recomendada na sub-região de Baião, onde é conhecida por Alvarelhão devido à sua proximidade ao Douro onde esta casta é cultivada com esse nome. mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

Casta vigorosa, com abundante rebentação de gomos dormentes e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências por ramo, dá cachos médios e frouxos, o que a torna pouco a medianamente produtiva. É uma casta de abrolhamento precoce (como o Borraçal) e de maturação precoce também (como o Padeiro). É muito sensível ao oídio.

Amaral



Casta de pouca expansão, sendo mais cultivada na zona Sul da Região, mas que dada a sua qualidade encontra-se hoje recomendada para a maior parte das sub-regiões (excepto nas de Monção e Lima). Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido tartárico, quando comparados com os do Vinhão, Borraçal e Espadeiro, dando vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, ligeiramente acídulos e encorpados.

Casta rústica, de vigor médio e de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos utilizados na Região. Com elevado índice de fertilidade, com 2 a 3 inflorescências por ramo, dá contudo cachos pequenos, alados e medianamente compactos o que a torna pouco produtiva.

É uma casta de abrolhamento tardio e de maturação tardia (como o Espadeiro).

Borraçal



Casta de grande expansão, é cultivada em toda a Região sendo recomendada em todas as sub-regiões. Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido málico e na acidez total, comparativamente com o Amaral, Vinhão e Espadeiro, dando vinhos de cor vermelha rubi, com aroma a casta, equilibrados e saborosos.

Casta muito rústica e vigorosa e de boa afinidade com a maioria dos enxertos utilizados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências por ramo, dá contudo cachos pequenos e de compactidade média, o que a torna pouco produtiva e de produção irregular, para o que contribui a natural tendência para o desavinho e bagoinha. É precoce na rebentação e de maturação média. É sensível ao oídio e muito sensível à podridão dos cachos.

Espadeiro



Casta de certa expansão na Região, não é recomendada para as sub-regiões de Baião, Monção e Paiva. Trata-se de uma casta que exige elevadas somas de calor efectivo para amadurecer. Produz mostos naturalmente menos ricos em açúcares que o Vinhão, mas mais ricos que o Amaral e Borraçal (e vice-versa com a acidez total), dando vinhos de cor rubi clara a rubi, de aroma e sabor a casta e acídulos.

Tradicionalmente vinificada em 'bica aberta' em diferentes locais da Região para produção de um vinho rosado, conhecido por Espadal. Casta de vigor médio e irregular na produção anual. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos muito compridos (com muita pruína) e medianamente compactos, o que a torna uma casta produtiva.

É uma casta de abrolhamento tardio e de maturação tardia (logo a seguir ao Amaral).

Padeiro



Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, sendo hoje também recomendada nas sub-regiões do Ave e do Cávado. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares (como o Vinhão), dando vinhos de cor vermelha rubi a vermelha granada, de aroma e sabor a casta, harmoniosos e saborosos.

Casta de vigor médio e pouco rústica. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos grandes e frouxos, o que torna esta casta muito produtiva. É uma casta tardia no abrolhamento (como o Amaral e Espadeiro) e precoce na maturação (como o Alvarelhão).

Pedral



Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção, embora apareça esporadicamente noutras sub-regiões com outro nome. Produz mostos medianamente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi clara a rubi (como o Espadeiro), com aroma e sabor a casta.

Casta muito vigorosa e pouco rústica. Com um índice de fertilidade médio a alto, com 2 inflorescências por ramo, dá cachos médios e medianamente compactos o que a torna medianamente produtiva, mas de produção irregular por ser atreita ao desavinho. É uma casta precoce tanto no abrolhamento (a primeira, comparativamente com as outras tintas) como na maturação (entre o grupo do Padeiro e Alvarelhão, e o do Vinhão e Borraçal). É sensível ao míldio.

Rabo-de-Anho



Casta de muito pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Basto, onde consegue amadurecer, pois é a casta mais tardia de todas. Produz mostos naturalmente pobres em açúcares, dando vinhos de cor rubi, sem aroma a casta (neutros).

Casta muito vigorosa. Com um índice de fertilidade médio, com 1 a 2 inflorescências por ramo, dá cachos grandes e medianamente compactos, o que torna esta casta produtiva. É uma casta de ciclo longo, pois apesar de abrolhar tarde (após o Vinhão) comparativamente com as outras castas tintas, é muito tardia na maturação, amadurecendo entre 10 a 20 dias mais tarde.



Vinhão



Casta de grande expansão, é cultivada em toda a Região, pela sua qualidade e dado ser a única casta regional tintureira. Produz mostos naturalmente mais ricos em açúcares que o Espadeiro, Amaral e Borraçal (e o contrário com a acidez total), dando vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma vinoso, onde se evidenciam os frutos silvestres (amora e framboesa), com sabor igualmente vinoso, encorpado e ligeiramente adstringente.

Casta vigorosa e regular na produção, goza de boa afinidade com a maioria dos porta-enxertos usados na Região. Com um índice de fertilidade médio, com 2 inflorescências em média por ramo, dá cachos médios e medianamente compactos o que a torna medianamente produtiva.

É de ciclo curto, sendo comparativamente às outras tintas, das mais tardias no abrolhamento, recuperando na floração e sendo das mais precoces no pintor, ficando quanto à maturação numa posição intermédia, depois do Padeiro, Alvarelhão e Pedral e antes do Espadeiro, Borraçal e Amaral. É sensível aos ácaros.

VINHOS VERDES BRANCOS



Os Vinhos Verdes Brancos, cujo desenvolvimento ocorreu mais recentemente, são frutados, de aroma subtil e delicado e menos acídulos que os tintos. Expressam todo o seu potencial qualitativo à temperatura compreendida entre os 8 e os 12 graus centígrados. Estes vinhos apresentam-se, normalmente:

Cor Citrina e ligeiramente dourada.

Aroma Frutado, delicado e de intensidade mediana a forte. O frutado é de frutos citrinos e fruto de árvore tropical tipo maçã. Em alguns casos, distinguem-se certas notas florais a rosa ou madressilva.

Com a evolução em garrafa, ao fim de alguns meses e até 2/3 anos, surge em substituição do carácter frutado, um aroma a mel, mais marcado em vinhos da casta Loureiro.

O aroma dos vinhos da casta Alvarinho é complexo, associado ao frutado fresco dos restantes Vinhos Verdes, um toque de frutos mais maduros. Para os vinhos com mais de um ano e até 3/4 anos, o frutado

evolui, surgindo o aroma a frutos tipo amêndoa.

Sabor Frescos, a ligeiramente acídulos, normalmente secos, podendo, no entanto, ser meio-secos ou meio-doces, pouco alcoólicos (8,5%-11,5%). No caso particular dos Vinhos Verdes Alvarinho, são mais quentes e encorpados (teor alcoólico - 11,5% a 13%).

O carácter frutado também se destaca no sabor, podendo ser progressivamente dominado por um pós-boca onde aparece o melado, mais ou menos seco, com alguns reflexos de frutos secos, no caso de vinhos com um ou mais anos. Uma característica indissociável do Vinho Verde é a «agulha», isto é, um ligeiro desprendimento gasoso, em pequenas pérolas amarradas às paredes do copo. Consiste, tradicionalmente, em gás carbónico libertado no processo natural de fermentação maloláctica.

VINHOS VERDES TINTOS

A produção de Vinhos Verdes é tradicionalmente de vinhos tintos. Estes são ideais para acompanhar a culinária tradicional da Região, pesada e condimentada. A sua especificidade combina na perfeição com os mais famosos pratos regionais.

Salvo raras exceções, são habitualmente ricos em cor, encorpados, acompanhando bem pratos de carne, principalmente assados e grelhados. Possuem teor alcoólico médio e devem apresentar, após engarrafamento, entre 8,5 e 11,5% vol.. O Vinho Verde Tinto deve beber-se a uma temperatura compreendida entre os 12 e os 15 graus centígrados.



Apresentam-se, normalmente:

Cor Vermelho rubi muito carregado e vivo e com espuma vermelha evanescente a fugaz. Conforme o encepamento e as zonas de produção apresentam cor mais ou menos carregada, até ao vermelho granada.

Aroma Vinoso, intensidade média e revelando juventude, o que lhe confere uma frescura particular.

Sabor Acidez média a alta e suficientemente adstringente - teor alcoólico médio com uma agulha característica que lhe imprime uma frescura particular.

VINHOS VERDES DE CASTA OU MONOVARIETAIS

Os Vinhos Verdes de casta ou monovarietais distinguem-se por possuir aroma e sabor vinculados, por vezes até uma cor particular, reveladores da variedade que lhes deu origem.

Podem ser produzidos a partir das castas recomendadas para as diferentes sub-regiões e concelhos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Essas castas, que se destacam pelo seu valor enológico, originam vinhos ímpares de elevada qualidade.

Podemos concluir que o vinho tem um importante papel na manutenção da saúde humana, desencadeando, quando bebido moderadamente, fenómenos biológicos capazes de protegerem o nosso organismo, impedindo a deterioração dos seus elementos celulares, controlando o seu metabolismo e defendendo-o das transformações patológicas, agressões internas e externas, proporcionando uma maior longevidade e qualidade de vida.



AGUARDENTES³²

³² Magalhães, Carlos, *O Metanol nas aguardentes bagaceiras*, Vila Real, UTAD, 1994.

Embora os Egípcios tivessem sido os primeiros a construir alambiques, cujos desenhos adornam um velho templo de Mênfis, foi da língua Árabe que nasceram os termos alambique («al ambic») e álcool («al cóhol»), significando, o primeiro, vaso destilatório, e, o segundo, embora querendo designar um pó muito duro à base de chumbo ou antimónio, exprime a ideia de ténue e subtil, significando vapores de destilação.

Mas foi na Idade Média, em 1250, que Arnaut de Villeneuve estudou a destilação do vinho e descobriu o espírito («l'esprit») que ele contém, seguindo-se um seu contemporâneo, Raymond Lulle, que preparou a aguardente (l'eau ardente), obtendo-a após 3 a 4 destilações consecutivas, em fogo muito lento; o espírito do vinho foi designado «quintessence», sendo as quatro primeiras essências a Terra, a Água, o Ar e o Fogo.

A partir de 1730, torna-se habitual o «envelhecimento» das aguardentes para delas se retirar o melhor proveito, pois melhoram e ficam mais apuradas, mais

penetrantes e com uma cor mais atractiva. No decorrer do século XX, houve uma evolução no sentido de se obterem álcoois de bom gosto e aroma, generalizando-se o consumo de aguardentes puras. Dado o interesse na produção de um produto de qualidade, desenvolveram-se alambiques que evitassem destilações sucessivas e as próprias técnicas tornaram-se cada vez mais sofisticadas.

As aguardentes encontram-se bem divulgadas no mercado e apresentam um valor económico importante. Elas apresentam características muito próprias, cujo valor em peso varia consoante a casta, clima, sistema de condução e grau de maturação.

Devido à sua constituição, os bagaços são destilados em alambiques diferentes dos que se costumam empregar para a destilação dos vinhos ou borras.

Na Região dos Vinhos Verdes, não há apenas um tipo de alambique, mas vários. São, no entanto, dois os mais generalizados: os conhecidos pelas designações de caldeira ou pote e o de coluna.



CALDEIRA OU POTE

É o mais antigo sistema. Encontra-se normalmente nos pequenos produtores que destilam o seu próprio bagaço, e é constituído por uma caldeira sobre a qual assenta o capacete, sendo este ligado à serpentina de refrigeração.

O bagaço depois de lançado na caldeira, separado do fundo por meio de canas de milho ou palha, é misturado com água e submetido à destilação pela acção do calor, fazendo-o incidir directamente na caldeira, obtendo-se primeiramente a troça, que, em seguida, é refinada no mesmo alambique.

COLUNA

Ao contrário do anterior, é utilizado pelos grandes produtores e adegas cooperativas. É constituído por duas ou mais colunas móveis, lentilhas rectificadoras e uma caldeira produtora de calor. O bagaço é lançado nas colunas e quando o vapor

gerado na caldeira passa nas mesmas, pois existe no fundo de cada coluna uma chapa perfurada, que arrasta e evapora os compostos voláteis os quais são imediatamente rectificados na lentilha e posteriormente condensados na serpentina.

AGUARDENTE BAGACEIRA³³

³³In *www.e-mercatura.pt* (glossário)

Produto alcoólico resultante da destilação de substâncias fermentadas (vinhos, sucos de fruta, cerveja de cereais, etc.) ou maceradas (cascas, flores, frutas, grãos, raízes, tubérculos, etc.) A aguardente de bagaço provém da destilação dos bagaços da uva que se utilizaram durante a fermentação dos vinhos.

AGUARDENTE DE VINHO

Aguardente incolor que se destila do vinho e que, uma vez estagiado, permite obter a Aguardente Velha, o Cognac, o Armagnac e o Brandy.



ESPUMANTES

Vinho espumante é, por definição, um vinho obtido por primeira ou segunda fermentação alcoólica de uvas frescas, de mosto de uvas ou de vinho.

Os vinhos espumantes produzidos em regiões vinícolas fora da Região de Champanhe são classificados em várias categorias segundo o processo de elaboração, de acordo essencialmente com a forma de se tomar espumante e com a separação do depósito das leveduras.

O Vinho Verde apresenta óptimas características para a produção de espumantes, devido sobretudo ao grande potencial de algumas castas da Região para a sua produção. Assim, e aliada a diferentes modos de promoção e divulgação dos produtos, a monotonia não existe, podendo sempre o consumidor descobrir vinhos adaptados a diversos paladares e diversas situações. Neste sentido, a Região tem vindo a experimentar a produção de novos produtos com base no Vinho Verde, destes são o exemplo os vinagres e os espumantes. Os últimos têm-se revelado de grande

qualidade e como um dos mais bem sucedidos produtos já experimentados. Apesar de já existirem na Região experiências de elaboração de espumante, o seu enquadramento como denominação de origem VINHO VERDE ESPUMANTE é recente, estando previsto apenas a partir da revisão dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, em 1999.

A Região dos Vinhos Verdes produz vinhos que, pelas suas características de acidez natural e teor alcoólico relativamente baixo, têm, teoricamente, grandes potencialidades para a produção de espumantes de qualidade. Após vários ensaios com as diversas castas da Região, verificou-se que essas potencialidades eram reais, sendo apenas necessário trabalhar os vinhos-base e colocar os conhecimentos enológicos ao serviço deste novo Vinho Verde.

O Vinho Verde Espumante tem por base um Vinho Verde, podendo apenas ser elaborado pelo método clássico, em que a segunda fermentação ocorre em garrafa, durante um período mínimo de 9 meses.

Estes espumantes têm um teor alcoólico igual ou superior a 10%vol. e uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 gr/Lt. em ácido tartárico. Em termos de prova, este Espumante mantém o perfil dos Vinhos Verdes, sendo reforçadas as características de frescura aromática, associada a uma maior complexidade gustativa, devida à segunda fermentação em garrafa. Oferecem-se, actualmente, desde os brutos naturais aos meio secos, dos novos aos super reserva, podendo o consumidor descobrir também no Espumante de Vinho Verde o perfil que mais lhe agrada e que melhor se adequa a cada situação.

Nos últimos 3 anos, desde o surgimento do Vinho Verde Espumante, em 2000, com 3 marcas, tem havido um crescimento exponencial, atingindo actualmente já as 16 marcas.

No entanto, muitos espumantes estão ainda a ser preparados por vários produtores da Região, prevendo-se que a curto prazo a Região possa ter um papel determinante na produção de Espumantes de Qualidade.



BIBLIOGRAFIA

Arquitectura popular em Portugal - Zona 1 Minho, Zona 2 Trás-os-Montes, 1º vol., A.A.P., Lisboa, 1988;

BANDEIRA, Miguel M., *A Vinha e o vinho, património paisagístico do Minho*, Braga, ASPA, 1994;

CINCINNATO DA COSTA, *O Portugal Vinícola*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1900;

CONDE D'AURORA, *Itinerário do primeiro vinho exportado de Portugal para a Grã-Bretanha*, [Jornadas Vitivinícolas], CVRVV, 1962;

DUTRUC-ROSSET, G., *The state of vitiviniculture in the world and the statistical information in 2000*, Paris, Office International de la Vigne et du Vin, 2001;

ESTEVÃO, José, *Quintas do Vinho Verde*, Porto, APEVV, [s.d.];

FEIJÓ, Rui Graça, *Vinho Verde* [Enciclopédia dos Vinhos Portugueses], Lisboa, Chaves Ferreira, 1990;

GALHANO, Amândio, *Le vin «verd»*, Porto, CVRVV, 1951;

GALHANO, Amândio, *O Vinho Verde. Uma Região Demarcada. Uma Denominação de Origem*, Porto, CVRVV, 1986;

LAPA, João I. F., *Relatório da missão agrícola da província do Minho*, Lisboa, Imp. Nacional, 1871;

LENCASTRE, José de, *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses - séc. IX a XV*, in Anais do I.V.P., Porto, IVP, 1953;

LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1967;

LOT, Ferdinand, *O fim do mundo antigo e o princípio da Idade Média*, Lisboa, Edições 70, 1980;

MACHADO, José Cerqueira, *A fama dos vinhos de Monção e a tradição do comércio inglês*, [Jornadas Vitivinícolas], CVRVV, 1962;

MARQUES, Helder, *Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Ensaio de geografia humana*, Porto, FLUP, 1985;

MATTOSO, José, *Identificação de um país. Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325*, vol. I, Lisboa, Ed. Estampa, 1988;

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, COMERCIO E INDUSTRIA. Direcção Geral da Agricultura, Fomento Vinícola. *Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e Decreto de 1 de Outubro de 1908*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908;

MOTA, Teresa; GARRIDO, João, *Implantação da vinha. Castas, porta-enxertos, sistemas de condução e plantação*, Arcos de Valdevez, CVRVV / EVAG, 2001;

O vinho na história portuguesa séculos XIII-XIX [Conferências promovidas pela Academia Portuguesa da História], Porto, F.E.A.A., 1983;

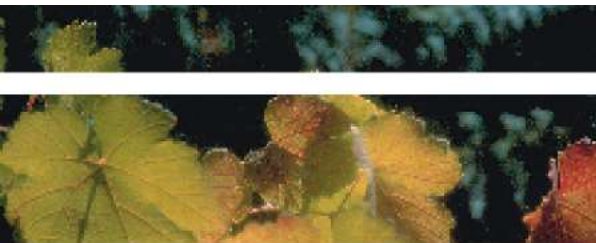
RENOY, Georges, *Les étiquettes de vin. Un monde merveilleux*, Rossel Edition, 1981;

Riquezas nacionais. O Vinho Verde, Porto, CVRVV, [s.d.];

Um documento histórico. Tentativa setecentista para a organização do mercado dos vinhos verdes, Porto, CVRVV, 1981;

VIEIRA, José Augusto, *O minho pittoresco*, Tomo I, Lisboa, Livraria de António Maria Pereira – Editor, 1886;

VIEIRA, José Augusto, *O minho pittoresco*, Tomo II, Lisboa, Livraria de António Maria Pereira – Editor, 1887;



ÍNDICE

3	ANTECEDENTES DA CULTURA DA VINHA	30	A INSTITUIÇÃO	44	VINDIMA
4	INTRODUÇÃO	31	AS INSTALAÇÕES	45	A TECNOLOGIA
5	A geografia do vinho	32	EVAG	47	Fermentação
6	O Entre-Douro-e-Minho		Estação vitivinícola «Amândio Galhano»	48	CASTAS DOS VINHOS VERDES
6	A Região Demarcada dos Vinhos Verdes	33	A AMPELOGRAFIA	50	Castas brancas
7	VESTÍGIOS HUMANOS		A videira	55	Castas tintas
8	Da época romana ao início da Idade Média	34	PRÁTICAS CULTURAIS	60	VINHOS VERDES BRANCOS
9	Da alta à baixa Idade Média		A enxertia	61	VINHOS VERDES TINTOS
10	Testemunhos documentais	35	A poda	62	VINHOS VERDES DE CASTA OU MONOVARIETAIS
11	A PROPRIEDADE RURAL	36	A empa		
	DO ENTRE-DOURO-E-MINHO E A	37	A rega	63	AGUARDENTES
	INTENSIFICAÇÃO DA CULTURA DA VINHA	38	SISTEMAS DE CONDUÇÃO	64	Caldeira ou Pote
12	Notícia da primeira exportação	39	AS PAISAGENS TRADICIONAIS		Coluna
13	Bases de uma política comercial		Uveiras ou enforcados	65	Aguardente Bagaceira
14	Da legislação pombalina à Reforma Institucional	40	Arjões		Aguardente de Vinho
15	ORIENTAÇÃO PARA A QUALIDADE	41	A MODERNIZAÇÃO NA CONDUÇÃO	66	ESPUMANTES
	A filoxera		A ramada	69	BIBLIOGRAFIA
16	A demarcação		Cruzeta - Cordão Simples Retombante		
18	Plano de fomento das adegas cooperativas	42	GDC - Cordão Duplo Retombante		
19	O reconhecimento da Denominação de Origem		CSR - Cordão Simples Retombante		
	Vinho Verde		CSOB - Cordão Sobreposto Retombante		
20	A COMUNIDADE EUROPEIA		(Duplo ou Simples)		
23	OS VQPRD'S		CAR - Cordão Simples Ascendente e Retombante		
24	Selos de Garantia	43	CSA - Cordão Simples Ascendente		
26	Campanhas promocionais		LYS - Cordão Duplo Sobreposto Ascendente		
28	Concurso de vinhos e aguardentes engarrafados		e Retombante		
29	O rótulo - imagem de marca				



FICHA TÉCNICA

Título
Catálogo de Marcas da Região
dos Vinhos Verdes
A Região Demarcada dos Vinhos Verdes -
Um Século de História

Edição
Comissão de Viticultura
da Região dos Vinhos Verdes

Tratamento de Dados / Tradução
Conceição Osório & Joana Bastos

Textos de Suporte (institucional)
Conceição Osório

Fotografia
Domingos Alvão, João Menéres e outras
imagens do Arquivo da CVRVV

Marketing & Comunicação
Joana Bastos

Tratamento Informático
Marta Valente

Direcção Técnica do Projecto
José Luís Reis

Concepção
Sino Design

Impressão
Multitema

ISBN
972 - 97940 - 2 - 2

Depósito Legal
190863 / 03

Tiragem
5000 exemplares

Ano
2002



Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes | Rua da Restauração, 318 – 4050 - 051 PORTO - PORTUGAL
Telephone: +351 226 077 300 | Fax: +351 226 077 320 | Site: www.vinhoverde.pt | E-mail: info@vinhoverde.pt