

#### O Vinho no Turismo

A opinião do especialista

A História do Vinho

Cultivo de vinho em Portugal

Vinho do Porto

A essência do néctar

Vale do Douro

O Rio dourado

Alentejo

As planícies sem fim

Setúbal

A Excelência sem par

Vinho Verde

A Natureza dá frutos

### MANIFESTO

Por vezes é difícil e quase incompreensível entender o elevado preço de um determinado vinho ou até mesmo o valor sentimental que uma garrafa pode representar.

O vinho é um produto venerado e estimado desde a sua criação, existindo inclusive em alguns mercados uma ligação mitológica que decorre na designação de "néctar dos deuses".

O vinho, como é explicado na definição de Terroir, é um produto caraterizado pela ação humana. É a intervenção humana que define a qualidade, sabor, cheiro e evolução do produto final. Existem várias características que podem ser atribuídas à valorização dos vinhos. A valorização dada pelo Terroir - que cria a referência de qualidade na marca de vinho - é a que eu defendo para os vinhos portugueses.

No mercado global de vinhos a valorização dos vinhos é feita, na sua maioria, pelas marcas dos vinhos. É esta, a par do país produtor, região de origem, produtor, castas, notas de críticos de vinhos ou prémios em concursos, que detém o poder de valorizar o produto e que influencia o preço final de uma garrafa. Muitos consumidores associam os vinhos franceses a vinhos de qualidade. Uma imagem que tem conseguido afirmar-se ao longo da história do país e faz dele um bom exemplo de gestão na valorização dos seus produtos.

Os vinhos portugueses ainda não atingiram esta qualificação a nível da sua imagem. Na minha opinião, os agentes produtores e comerciais de vinhos portugueses têm primeiramente que perceber o real valor dos vinhos nacionais para, em conjunto, definir uma estratégia de valorização do seu produto como país, região ou terroir, junto do consumidor.

As regiões produtoras de vinhos são valorizadas em função dos vinhos dos seus produtores, o que significa que se trata de um trabalho de equipa no qual os produtores "concorrentes" se entreajudam para valorizar os seus produtos. Por este motivo as regiões tornam-se famosas no comércio de vinhos, com produtores a abrir caminho a outros, dando-lhes a oportunidade de continuar a valorização dos vinhos dessa região. Bons exemplos da valorização dos vinhos por região são a Borgonha (França), Barolo (Itália), Nappa Valey (USA) e o Douro (Portugal).



A fundação de Portugal, em 1143 por D. Afonso Henriques, e a conquista da totalidade do território português aos mouros, em 1249, permitiu que se instalassem Ordens religiosas, militares e monásticas, com destaque para os Templários, Hospitalários, Santiago da Espada e Cister, que povoaram e arrotearam extensas regiões, tornando-se activos centros de colonização agrícola, alargando-se, deste modo, as áreas de cultivo da vinha.

O vinho passou, então, a fazer parte da dieta do homem medieval começando a ter algum significado nos rendimentos dos senhores feudais. No entanto, muita da sua importância provinha também do seu papel nas cerimónias religiosas.

Os vinhos de Portugal começaram a ser conhecidos até no norte da Europa.

Foi na segunda metade do século XIV, que a produção de vinho começou a ter um grande desenvolvimento, renovando-se e incrementando-se a sua exportação.

Nos séculos. XV e XVI, no período da expansão portuguesa, as naus e galeões que partiram em direcção à Índia, um dos produtos que transportavam era o vinho. No período áureo que se seguiu aos Descobrimentos, os vinhos portugueses constituíam lastro nas naus e caravelas que comercializavam os produtos trazidos do Brasil e do Oriente.

Em meados do século XVI, Lisboa era o maior centro de consumo e distribuição de vinho do império português - a expansão marítima portuguesa levava este produto aos quatro cantos do mundo.

Em 1703, Portugal e a Inglaterra assinaram o Tratado de Methwen, onde as trocas comerciais entre os dois países foram regulamentadas. Ficou estabelecido um regime especial para a entrada de vinhos portugueses em Inglaterra. A exportação de vinho conheceu então um novo incremento.

#### **NÉCTAR DIVINO**

As primeiras exportações registadas de vinho com este nome ocorreram em 1678. Às vezes, para o proteger durante a longa viagem por mar, o vinho era "fortificado" com a adição antes do embarque de uma pequena quantidade de aguardente vínica, a qual aumentava a sua força alcoólica e o impedia de se estragar. No entanto, a técnica da adição de uma pequena porção de aguardente para manter o vinho em bom estado durante o transporte não deve ser confundida com o processo de adição de aguardente vínica ao vinho durante a fermentação que é, atualmente, um aspecto essencial da produção do vinho do Porto. Como veremos, o último método de fortificação só foi adotado universalmente muito mais tarde. Nas primeiras décadas, o vinho do Porto não era aguardentado desta forma.



# O Vinho do



# PORTO





#### BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER





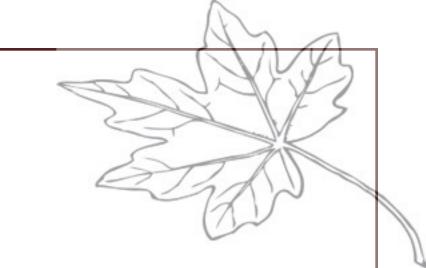


TAYLOR'S' PORT



COCKBURN'S.





#### As Sub-Regiões

# VILA REAL STATE AND COMMISSION AND COMMISSION OF THE STATE OF THE STAT

#### Delimitações

A Região Demarcada do Douro situa-se no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, abrangendo uma área total de 250 000 hectares, sendo 45 000 hectares de vinhas que se estendem pelo rio Douro e nos respetivos afluentes, desde a serra do Marão e Montemuro até Barca de Alva na fronteira com a Espanha, a leste.

A norte e a sul a região é delimitada por cotas entre os 500 e os 600 metros de altitude, uma vez que acima destas cotas, as temperaturas não permitem que as videiras obtenham a maturação precisa para a produção vinícola.

#### Solos e Temperatura

Regista-se uma limitação a nível da origem pedológica dos solos, representada por inclusões de formação geológica granítica, com particular expressão pela sua extensão a que se estende desde Carrazeda de Ansiães até ao Cachão da Valeira, já a tocar o rio Douro. De facto, uma característica muito importante da Região Demarcada do Douro assenta nos seus solos serem de origem xistosa, com elevado grau de pedregosidade, à superfície e ao longo do seu perfil, o que, associado ao clima, orografia, castas e práticas culturais, confere uma personalidade única aos vinhos nela produzidos."



"referência"





. .

Tinto 2019



Pacheca Vale de Abraão Colheita 2017



Pacheca Terroir Rosé 2019



**Pacheca Terroir** Branco 2017



Pacheca Lagar N° 1 Reserva 2017

11

A Região Demarcada do Alentejo é a região vitivinícola portuguesa com maior diversidade de tipos de solos. Juntamente com o clima, que varia de norte para o sul, será talvez a heterogeneidade dos solos que mais enriquece a diversidade dos vinhos produzidos nesta região.

A sua área coincide com a área geográfica do Alentejo, estendendo-se por 26.158 Km2. A área total de vinha ronda os 23.500 hectares, distribuídos por cerca de 4.000 proprietários, e divide-se em 8 sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Évora, Reguengos, Granja-Amareleja, Vidigueira e Moura.

Clima de características mediterrânicas, por vezes com acentuada continentalidade (sobre tudo nas zonas de Moura e Granja/Amareleja). Associado às condições dos solos, os seus vinhos têm características fortes e complexas.

# ALENTEJO

O Alentejo sofreu uma grande influência da presença romana, o que contribuiu para a implantação e criação da vinha em diversas zonas, e que ainda hoje é visível nas antas, templos romanos, castelos, igrejas e até nos palácios renascentistas.





ALENTEJO - PORTUGAL

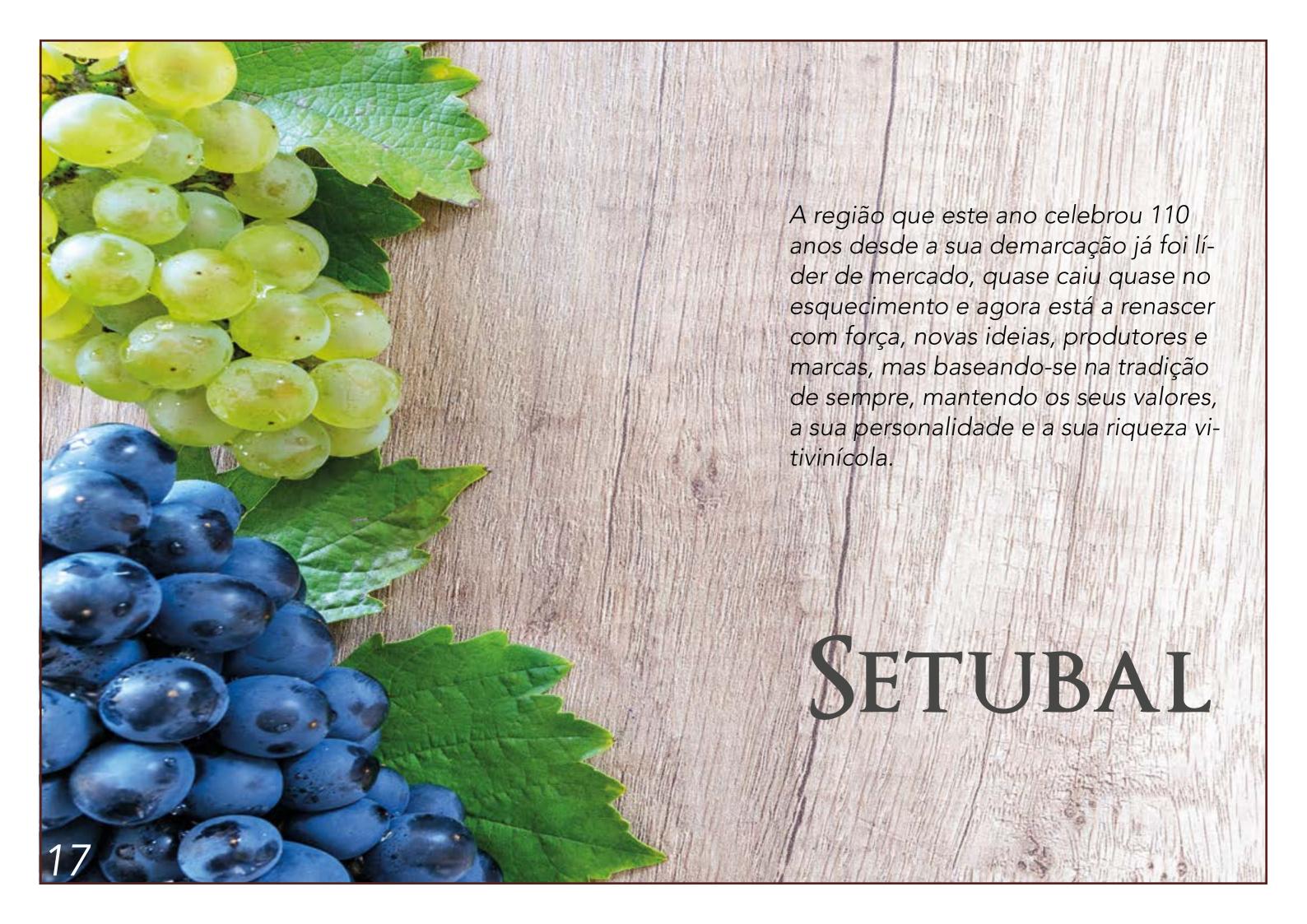
Ao entrarmos na Herdade do Esporão sentimos que chegamos a um mundo à parte. Fora do paradigma que é a planície seca e árida alentejana. Numa zona onde chovem 600 mm de água por ano, em solo argiloso, clima seco e quente. O elemento precioso que constitui a água é criteriosamente gerido. Os lagos e açudes aqui existentes assim o demonstram.



Esporão Reserva 2017



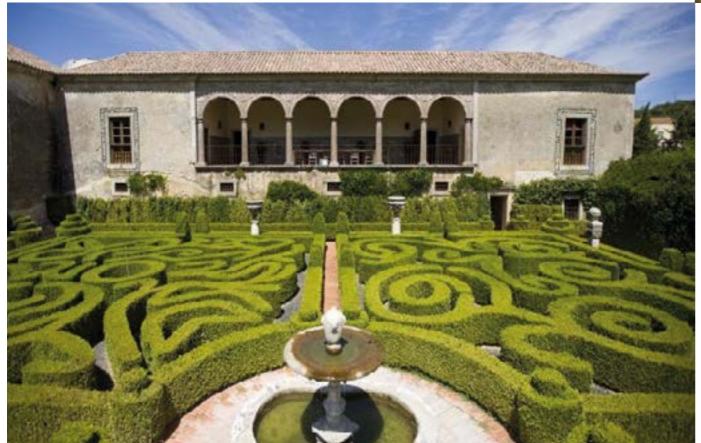
Esporão Reserva 2016



#### CASA ERMELINDA



#### QUINTA DA BACALHÔA

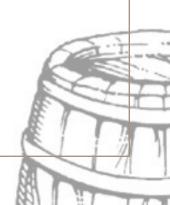


19 Quando se fala em vinhos da região de Setúbal, o nome da Quinta da Bacalhôa é incontornável



São 440 hectares de vinhas que, muito por culpa da localização privilegiada, em Fernando Pó, produz alguns dos melhores vinhos da região.





Os Vinhos Verdes brancos jovens apresentam cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo das castas que lhes dão origem. Na boca são harmoniosos, intensos e evidenciam uma grande frescura.

## VINHO VERDE



MINHO

Exclusivamente produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, no noroeste de Portugal, é produzido somente a partir das castas autóctones da região, preservando a sua tipicidade de aromas e sabores tão diferenciadores a nível mundial.

#### CASAL GARCIA

#### MURALHAS DE MONÇÃO





#### Agradecimentos:

Taylor's Wine Tourism in Portugal Quinta da Pacheca Pexels Unsplash PNG Tree Clube de Vinhos Portugueses Vinho Verde Behance.net John Dury Jason Brown Herdade do Esporão Quinta da Aveleda