

Em Destaque

Vinha, vinho e enoturismo



Exemplar "Douro Histórico" (Vale do Douro, 2001) / Associação Douro Histórico



Associação do Douro Histórico

Douro

P 12 Um fim-de-semana no Douro

P 4 e 5 Entrevista a Nelson Heitor

P 8 A paisagem vitícola de encosta

P 20 Vinhos do Douro

História(s) do vinha e da vinha

Do Vinho muito há a dizer, dado que ele sempre acompanhou o quotidiano dos homens em Portugal. A vinha poderá ter sido cultivada pela primeira vez na Península Ibérica, nos vales do Tejo e Sado, cerca de 2.000 anos a.C., pelos Tartessos, dos mais antigos habitantes desta Península. Os Fenícios, Gregos, Romanos e outros povos permitiram a introdução de novas castas videiras e novos métodos culturais. Mesmo sob a ocupação dos Mouros, a produção de vinho foi tolerada e, só nos séculos XI e XII, com o domínio dos Almorávidas e Almóadas, a sua produção diminuiu. Muitos documentos existentes atestam a importância da vinha mesmo antes do nascimento da nacionalidade. Depois, a vinha conheceu sempre uma importância crescente até aos nossos dias. O Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), veio substituir em 1986 a Junta Nacional dos Vinhos, organismo adaptado às estruturas impostas pela nova política de mercado decorrente da adesão de Portugal à Comunidade Europeia. "O conceito de Denominação de Origem foi harmonizado com a legislação comunitária, e foi criada a classificação de 'Vinho Regional', para os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses."

Mas é importante recordar o papel pioneiro de Portugal no processo de denominação, com as medidas tomadas no século XVIII, visando a assegurar a qualidade dos Vinhos do Porto, através da "demarcação das serras". "Com objectivos de gestão das Denominações de Origem e dos Vinhos Regionais, aplicação, vigilância e de cumprimento da respectiva regulamentação, foram constituídas Comissões Vitivinícolas Regionais (associações interprofissionais regidas por estatutos próprios), que têm um papel fundamental na preservação da qualidade e do prestígio dos vinhos portugueses."

A qualidade da oferta assenta também nas condições favoráveis de exploração da cultura e na conjugação de diferentes factores que tornam os nossos vinhos únicos, como refere Manuel Pombal, Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho: "estudos recentes indicam que Portugal produz vinhos excelentes, "diferentes" dos produzidos no resto do mundo; admite-se que a principal característica da vitivinicultura portuguesa, possa ser a diversidade, essencialmente devida aos factores edafoclimáticos (clima, solos e variedades de videira), pois para além dos contrastes climáticos e das diferenças na morfologia dos solos, o leque diversificado de variedades de videira nacionais (estão identificadas mais de 300 variedades distintas), e em concreto as mais adequadas à região e aos solos, contribuem certamente para uma combinação de vinhos com aromas e sabores de características únicas".

Para além da qualificação crescente do sector, a articulação entre diferentes actividades – gastronomia, turismo, cultura – surge como uma oportunidade de impar para os territórios, que tem sido explorada pelas entidades Leader, como sublinha Nuno Jordão, do IDRHa: "Hoje em dia, a paisagem de vinha ou a própria cultura e folclore associados ao vinho começam a tornar-se num produto com valor económico em si. É assim que é difícil conceber uma política de desenvolvimento local em meio rural que não tenha em conta este importantíssimo recurso. Pensamos hoje o desenvolvimento local de acordo com a própria origem etimológica da palavra "desenvolvimento", descobrir o que está envolvido, tapado, escondido: tornar actuais potencialidades encobertas ou ainda não suficientemente aproveitadas. Importa assim rendibilizar, canalizar para as regiões os benefícios proporcionados pela exploração dos seus próprios recursos."

Nelson Heitor alerta para a necessidade de elevar os padrões de qualidade no que refere à oferta associada ao enoturismo: "As pessoas vêm à região pelas vinhas, mas podem ir ao Parque Natural da Arrábida, ao convento na Arrábida, uma igreja de Setúbal ou Palmela, ao Estuário do Sado. Estão numa rota do vinho, que tem história. Mas, a Rota de Vinhos tem de ser feita muito profissionalmente".

Neste esforço conjugado de promoção do vinho e das actividades a eles associadas as parcerias territoriais e sectoriais, entre actores públicos e privados têm vindo a assumir um papel preponderante, sendo fundamental a mutualização de uma visão estratégica global. São disso exemplo as inúmeras intervenções das Associações Leader.

O Território apresentado este mês é o Douro, sendo evidente a sua ligação com o tema de capa. A história da Associação do Douro Histórico (ADH) está intrinsecamente ligada ao Douro, ao rio e às suas vinhas, privilegiando uma intervenção que contribui para a conservação, valorização, estudo e divulgação de todo o património do Douro. O Plano de Acção Local (PAL) assenta "no apoio técnico ao desenvolvimento rural, formação profissional, diversificação de empresas, valorização e comercialização de produtos locais e na preservação e valorização do ambiente natural e da qualidade de vida".

Neste território, Francisco Botelho convida-o a partir "à descoberta dos vales encravados que descem para o Douro, marcados pelos socos da vinha e oferecendo orgias de cor quer os visite na Primavera, no Verão ou no Outono".

Cristina Cavaco

Pedido de envio do Jornal Pessoas e Lugares

Nome:	
Organização:	
Função:	
Morada:	
	Código postal: -
Telefone:	Fax:
E-mail:	
Comentários:	

Recorte ou fotocopie, e envie para: IDRHa, Rede Portuguesa LEADER+ Av. Defensores de Chaves, n.º 6 - 1049-063 Lisboa

O **Pessoas e Lugares** - Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+ tem por objectivos:

- divulgar e promover o LEADER+;
- reforçar uma imagem positiva do meio rural.

O **Pessoas e Lugares** tem uma periodicidade mensal e a sua distribuição é gratuita.

Se pretender receber o jornal **Pessoas e Lugares** preencha, por favor, o formulário anexo (recorte ou fotocopie) e envie para:

IDRHa
Rede Portuguesa LEADER+
Av. Defensores de Chaves, n.º 6
1049-063 Lisboa
Telf.: 21 3184419
Fax: 21 3577380

Ou aceda ao site da Rede Portuguesa LEADER+ www.leader.pt e preencha, por favor, *on line* o formulário disponível no *link* **Pessoas e Lugares**.

No caso de desejar receber mais do que um exemplar de determinado número do jornal **Pessoas e Lugares**, para distribuir num evento, por exemplo, pedimos o favor de fazer chegar essa informação ao IDRHa com a devida antecedência. Obrigado.

A vinha e o vinho

Enquanto património cultural e económico, a vinha e o vinho representa para os Portugueses, tal como para a generalidade das civilizações mediterrânicas, um dos traços fundamentais da nossa identidade cultural, como povo e nação, que importa preservar e valorizar para transmitir às gerações futuras, enquanto elemento diferenciador e identificador da nossa cultura.

Ao longo dos tempos, foram-se desenvolvendo civilizações com uma componente agrícola muito evoluída, da qual a vinha e o vinho eram parte integrante. E embora nem todos pudessem desfrutar do seu consumo, o vinho sempre foi um elemento muito importante nas diversas liturgias e é, sem dúvida, objecto e fonte de alegria, atribuindo-se-lhe inclusive, em épocas passadas, propriedades curativas e anti-sépticas, sempre e quando consumido com moderação.

Na Idade Média, foram os monges da Ordem de Cister quem principalmente propagou a cultura da vinha e a elaboração do vinho nos seus mosteiros, expandindo o cultivo das videiras e incentivando os povos ao conhecimento das condições climáticas para melhor poderem determinar os ciclos vegetativos, aplicar regras de cultivo e desenvolver a actividade agrícola, base da economia da época e factor essencial para a sua fixação. Durante séculos, o vinho foi o mais importante produto do comércio externo de Portugal e criador de riqueza para as diferentes regiões, pelo que, desde cedo, a sua produção e comercialização foi regulamentada (foi em 1756, que se efectuou a primeira demarcação e regulamentação de uma região vitícola no mundo, no Douro, para em 1907/1908 se criarem e regulamentarem sete novas regiões e de 1979 aos nossos dias, as restantes regiões, embora a partir de 1985, já numa lógica de política vitivinícola comunitária), por forma a garantir ao consumidor a qualidade e genuinidade dos vinhos e a defender os produtores que se submetiam às regras estritas de produção.

Portugal produz vinhos excelentes

De tradições ancestrais neste país, a cultura da vinha e do vinho, continua a transmitir-se de pais para filhos, aliando o saber acumulado ao longo de gerações com a evolução técnica, de algum modo estimulada pelas ajudas comunitárias à reconversão do sector, e pelos exemplos e estratégias que os vitivinicultores, os produtores, as empresas, têm dado na reestruturação e implantação das suas vinhas e na utilização de modernas tecnologias de vinificação. Ferramentas valiosas para fazer respeitar os atributos das diferentes regiões, aliando um maior dinamismo por parte dos novos operadores, com evidência nos investimentos mais voltados para o mercado e a inovação, propiciando o rejuvenescimento do tecido empresarial, e garantindo a manutenção de um património que temos o dever de preservar e transmitir às gerações futuras.

De acordo com as estatísticas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Portugal integra o *ranking* dos dez maiores países mundiais em termos de área de vinha, ocupando o 8º lugar com mais de 240.000 hectares. E enquanto que uma produção de volume superior a seis milhões de hectolitros nos colocam no 9º lugar, os cerca de 2,4 milhões de hectolitros de vinho exportado atribuem-nos o 7º lugar, a nível mundial.

Os outros países do mundo também produzem muitos e bons vinhos, mas estudos recentes indicam que Portugal produz vinhos excelentes, “diferentes” dos produzidos no resto do mundo; admite-se que a principal característica da vitivinicultura portuguesa, possa ser a diversidade, essencialmente devida aos factores edafo-climáticos (clima, solos e variedades de videira), pois para além dos contrastes climáticos e das diferenças na morfologia dos solos, o leque diversificado de variedades de videira nacionais (estão identificadas mais de 300 variedades distintas), e em concreto as mais adequadas à região e aos solos, contribuem certamente para uma combinação de vinhos com aromas e sabores de características únicas.

Um bom equilíbrio entre a “cultura da vinha” e a “arte de fazer vinho”, aliando a especificidade à tecnologia, tem permitido a produção de tantos e tão diferentes vinhos de qualidade.

Num mercado globalizado e quase estandardizado, de vinhos de perfis similares, a produção de vinhos “diferentes” e de alta qualidade que se destacam pelas distintas combinações de variedades nacionais, pode ser uma das principais razões dessa procura. Mas é preciso não esquecer a necessidade de concentração de esforços na melhoria da apresentação destes produtos, equilibrados e sem defeitos que pareçam estranhos ou desagradáveis ao consumidor e que possam representar distintos paladares, uma vez que nalguns mercados, se vislumbram indícios de que a tendência para as “mono castas” estará a diminuir.

Produções com qualidade e políticas de *marketing* bem orientadas, talvez sejam alguns dos ingredientes essenciais ao desenvolvimento futuro desta actividade, eventualmente aliados a outras complementares, como a do enoturismo. Uma actividade que, quando bem planeada e orientada com profissionalismo, ao associar, por exemplo, passeios, visitas, provas e compra de vinhos a serviços paralelos, tais como a hotelaria e restauração, e a par de vinhas e instalações bem cuidadas, permitirá aos visitantes, melhor conhecer as regiões, a actividade das suas gentes e as suas manifestações culturais, o comércio e artesanato, desenvolvendo e gerando riqueza nas regiões.

Manuel Pombal

Presidente do Instituto da Vinha e do Vinho



Museu Rural da Vinha e do Vinho, Castelo Branco

Nelson Heitor, presidente da CVR-PS

“Qualidade dos vinhos portugueses é inegável”

Ligado ao mundo do vinho há cerca de 36 anos, Nelson Heitor esteve na formação da Associação dos Escanções de Portugal, colaborou no “Guia Comporta de Vinhos”, e participa em provas e concursos de vinhos, palestras e conferências. Um longo percurso que só ganhou estatuto profissional, com a nomeação para presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVR-PS), em 2000. Ao mesmo tempo, exerce funções na Direcção-Geral de Recursos Florestais, mantendo o vínculo de 33 anos com o Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, em estreita ligação com o desenvolvimento rural, associativismo agrícola e formação.

O Douro é a primeira região demarcada e regulamentada do Mundo, desde 1756, mas só com a Lei Quadro das Regiões Demarcadas Vitivinícolas, de 4 de Junho de 1985, Portugal voltou a apostar na demarcação. Qual será a razão para este vazio de investimento?

Na década de 70, tínhamos as regiões demarcadas dos Vinhos Verdes, do Vinho do Porto, do Dão, Bucelas, Colares, Carcavelos, Madeira e Moscatel de Setúbal. Há questões da nossa história colectiva e da agricultura, de natureza política e de salvaguarda do desenvolvimento de regiões. Pode dizer-se que Portugal acreditava tanto nas suas regiões demarcadas que, apesar de reconhecer as possibilidades de produção de vinho de boa qualidade em praticamente todo o país, não queria ocupar o seu espaço. Dai, haver alguma limitação ao alargamento desse estatuto a outras regiões. Mas, não se pode dizer que a produção de vinho não gozasse de algum apoio do sistema político. Data desse tempo a criação da Junta Nacional da Vinha e do Vinho, que mais tarde deu origem ao Instituto da Vinha e do Vinho, e inclusive, ganhou foros de *slogan* do regime a velha máxima: “Plantar vinhas dá de comer a um milhão de portugueses”. Isto traduz um estado de espírito. Poderá não ser uma expressão económica, social, técnica e tecnológica muito convincente e actualizada, mas tinha sentido e contexto. O Governo não hostilizava o vinho. A percepção da potencialidade para produzir melhor existia e materializou-se em coisas concretas, designadamente numa grande iniciativa de fomento e de desenvolvimento que foi o Plano Nacional das Adegas Cooperativas, ao abrigo do qual a generalidade das adegas cooperativas entrou em actividade. O objectivo era organizar o sector e melhorar a qualidade média dos vinhos produzidos em Portugal, e isso conseguiu-se.

As coisas mantiveram-se até que a adesão à Comunidade Económica Europeia (CEE) veio acelerar os processos para criação de novas regiões demarcadas. Passámos a gerir-nos por essa carapaça jurídico-institucional que é a organização comum de mercado do sector vitivinícola na Europa. Adaptámos designações e práticas, e revimos as nossas regiões produtoras preferenciais. Com o regionalismo tradicional que existe em Portugal, com os apoios de suporte e promoção, tudo foi mobilizado no sentido de que a lei europeia passasse a salvaguardar também outras zonas vitivinícolas, e surgiu um quadro enorme de denominações de origem. Umas confirmaram plenamente, outras pertencem mais ao arquivo histórico das zonas vitivinícolas europeias do que à realidade económica subjacente às denominações de origem do espaço comunitário.

Existem 33 denominações de origem e oito indicações geográficas no país. Não será um número excessivo?

Há pessoas que dizem que são muitas denominações de origem. A questão está na viabilidade. O futuro há-de dizer se as actuais denominações de origem têm ou não viabilidade, e o mercado ditar a continuidade ou não dos produtores e agricultores. No dia em que o último agricultor fechar as portas como produtor de uvas num concelho ou região, dá-se o ocaso de um agente económico e de uma actividade. É verdade que algumas têm uma dimensão muito reduzida, mas ainda está por provar que uma pequena denominação de origem não pode assegurar a sua viabilidade, e cumprir o chamado caderno de encargos a que é submetida para continuar a ver reconhecida nos seus vinhos a qualidade de uma denominação de origem. Se o conseguir, não vejo obstáculo. É claro que hoje os mercados nacional e mundial têm formas cada vez mais concentradas de produção. Essa é a lei, e é natural que o mercado acabe por conduzir ao mesmo tipo de respostas.

Fala-se na possibilidade dos vinhos de várias regiões demarcadas poderem ser exportados sob uma designação única. Acha que o futuro do vinho português pode passar por este tipo de estratégia de concentração?

Se os agentes económicos de uma região sentem que têm problemas comuns com o escoamento, comercialização e *marketing* dos vinhos, se chegam à conclusão de que sozinhos só conseguem atingir certos objectivos, e que talvez seja útil juntarem esforços no sentido da sua promoção, devem abdicar de questões que são acessórias, para se dedicarem a questões que são fundamentais. Toda a gente está preocupada em vender o seu vinho e fazer repercutir um justo preço para as uvas que estiveram na base. Se tiver de ser vendido sob a bandeira de “região azul” ou “região amarela”, penso que a estratégia pode passar por aí. Muitos agentes económicos do país têm estratégias comuns para a abordagem de mercados externos. A competitividade a nível mundial cresceu, e hoje não estamos mais na acalmia aparente dos anos 70, em que tínhamos a França a comandar o mundo do vinho, depois Itália e Espanha. Portugal até estava num lugar quase de destaque. Só que, no espaço de 20 a 30 anos, tudo se alterou, com novos produtores, produtos, vinhos, mercados e condições.

Face à crescente competitividade do mercado, a qualidade dos vinhos pode ser um critério decisivo? Ou existem outros critérios mais importantes?

A crescente qualidade dos vinhos portugueses é inegável. Mas, a pressão dos mercados compradores vai no sentido de não pagar muito por um vinho, e que esse vinho cumpra um conjunto de requisitos de qualidade que, às vezes, em Portugal só encontramos nos vinhos de padrão alto ou médio alto.

O problema tem que ver com a dimensão das nossas explorações vitivinícolas, estrutura de custos e produtividade. Por questões relacionadas com o tecido empresarial, propriedade e exploração, poderemos ter um intervalo para percorrer que é de, sem comprometer a qualidade, tentar aumentar um pouco mais a produtividade por cepa e por hectare, no sentido de aproximar os nossos custos de produção e preço de oferta no mercado dos nossos concorrentes. Não é fácil. Há um problema de dimensão e concentração. Depois, há que aumentar a produtividade por hectare de vinha, sem comprometer a qualidade. É uma questão que não tem resposta, até porque é um assunto polémico, como polémica é a asserção do conceito de qualidade. O padrão médio de qualidade dos vinhos tem subido.

O que importa ter presente, é que em países que são fundamentalmente consumidores, onde a importação dos vinhos é um monopólio estatal, como acontece no Canadá e nos países escandinavos, deveremos estar preparados para termos resposta quantitativa e qualitativa para um concurso de importação, para o qual é estabelecido um caderno de encargos onde, além de parâmetros relacionados com a análise físico-química e com as características organolépticas do vinho, também estão padrões e conceitos de qualidade.

“Ainda está por provar que uma pequena denominação de origem não pode assegurar a sua viabilidade”

Falámos muito de estratégias de promoção do vinho. Como é que vê o trabalho da ViniPortugal na promoção dos vinhos portugueses?

A ViniPortugal é uma estrutura que tem as suas virtudes e limitações. Tenho que reconhecer que, apesar de todas as críticas e objecções, o exercício é globalmente positivo. Não satisfaz toda a gente. Todos têm consciência, inclusive dentro da ViniPortugal, que tem de se fazer mais e melhor. É um problema de recursos financeiros, e também de estratégias.

O orçamento da ViniPortugal vem dos contributos dos agentes económicos na certificação dos produtos. Não recebe dinheiro do Estado. Entregamos uma parte da taxa de certificação ao Instituto da Vinha e do Vinho, e outra parte menor é para o orçamento da ViniPortugal. Muitas vezes, quem protesta com a ViniPortugal e diz que nunca viu nada feito a seu favor, é quem não tem condições para aceder ao mercado externo e manter uma posição. É natural que só as empresas com maior dimensão e maior capacidade orçamental tenham capacidade para angariar novos mercados.

Na promoção internacional dos vinhos, outra questão abordada é a aposta no sistema de castas uniformizadas, nomeadamente francesas, em contraponto com os vinhos multi-castas portugueses?

Essa questão tem que ver com a estratégia da França que, num determinado momento histórico, soube projectar uma parte do seu património vitivinícola, nomeadamente as castas, a tecnologia e os vinhos. Portugal nunca o fez. Nunca teve capacidade económica nem financeira, para pensar em promover as suas grandes castas. Não vou comparar a Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, com outras castas. Têm factores de diferenciação, produzem vinhos bons, mas como outras múltiplas castas que existem em diferentes países também produzem. O facto de estarmos com os Cabernet e Merlot resulta da agressividade de um país, a que se juntou depois a agressividade dos países que compraram o modelo, como os Estados Unidos da América, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul... Isso significa que a França soube projectar a sua imagem e posição de grande produtor à escala mundial.

Hoje, existe a ideia de que a proliferação, a mistura, e sobretudo a enorme confusão com os nomes das castas não favorecem um mercado eficaz e dinâmico. O convite feito a Portugal e outros países é para fazer uma análise profunda ao potencial vitícola... as pessoas não têm cabeça para memorizar tanta casta. Em Portugal, a mesma casta não tem o mesmo nome em todo o país. A Fernão Pires não se chama assim em todo o lado, o Castelhão Francês também é João de Santarém, ou o Tinta Roriz no Norte, tem outro nome noutras regiões. Haveria conveniência em aligeirar o número de castas. Há castas que não têm interesse económico nem para a qualidade dos produtos. Devemos simplificar e uniformizar, utilizando as castas que, por via da sua capacidade em grau, corpo, cor, estrutura e produção, são as melhores. Estamos condicionados pela dimensão que temos. É por isso que tem de se ser selectivo. Se pensarmos em fazer o *marketing* das nossas castas, é melhor desistir de, “à boa maneira portuguesa”, indicarmos 40 castas. Não há dinheiro para promovermos 40 castas. Se seleccionarmos seis ou oito, já temos mais hipóteses. Mas, temos de gastar dinheiro, difundir a casta, fazer provas, fazer *lobby* com essas castas, e depois acertar o *marketing* com as empresas.



João Limão

A França reclama a especificidade dos seus vinhos, assente na conjugação da casta, vinha, solo e amanho da vinha.

Afinal, o que determina um bom vinho: a casta ou o que os franceses chamam o *terroir*?

Está a falar de uma coisa extremamente complexa e vasta que é a qualidade. O Cabernet americano não será igual ao francês, húngaro, português ou espanhol... Os vinhos aproximaram-se muito uns dos outros, pela via da tecnologia. Eu, continuo a acreditar que a qualidade e gestão das plantas e da água, o amanho da vinha, a composição dos solos, as condições edafoclimáticas, têm alguma influência no vinho, vindo dos Estados Unidos da América, da França, da Hungria e de Portugal. Não é uma mera questão de fé. Mas é curioso que, se forem vinhos à escala de cada um destes países no seu tipo e origem de grande qualidade, profissionais enólogos em provas cegas raramente acertam com a origem dos vinhos. Agora, continuo a acreditar que há diferenciação. Há alguma coisa, ou então aquela trilogia: homem, natureza, plantas, já não é o que era. Agora, a tecnologia, algumas técnicas e práticas enológicas têm o condão de conseguir aproximações. Mas é um problema complexo, específico e delicado, de algum melindre até.

A par da produção vitivinícola está a ser promovida uma aposta no enoturismo, nomeadamente através das rotas do vinho. São exemplos que revelam potencialidades do sector ao nível do turismo?

A cultura subjacente ao vinho e à vinha é verdadeiramente ímpar no que respeita ao sector agro-alimentar. Não há produto e actividade com características tão próprias e com um espectro tão largo de consequências e motivações como a vitivinicultura. A sua origem, a história, os costumes, os hábitos, as tradições. Começamos a aperceber-nos que, com o desenvolvimento social nas comunidades e com a vinda das pessoas do campo para a cidade, era importante regressar às origens, neste caso às origens do vinho, para que falassem com as pessoas que fazem o vinho, vissem as vinhas, visitassem as adegas, assistissem às vindimas, e provassem o vinho. Para que as pessoas conheçam a cultura da região, da terra, do espaço, da casa agrícola, da família, da vila e do concelho onde estão inseridos. É isso que estamos a fazer com a criação das rotas de vinho. As pessoas vêm à região pelas vinhas, mas podem ir ao Parque Natural da Arrábida, ao convento na Arrábida, a uma igreja de Setúbal ou Palmela, ao estuário do Sado. Estão numa rota do vinho, que tem história. Mas, a rota de vinhos tem de ser feita muito profissionalmente. Se for feito amadoristicamente, é melhor dizer que não há rota de vinhos. Ou seja, criar circuitos e não os divulgar ou promover, fechar a porta às pessoas, porque estamos fechados, há greve ou temos o pessoal a encher garrafas, não ter infraestruturas capazes, nem um fax ou telefone... As rotas devem trazer as pessoas às regiões e recebê-las bem. A rota tem que estar virada para a promoção, junto de quem tem capacidade para ser seduzido e responde à sedução. Tudo o que fazemos na região custa dinheiro aos agentes. É um investimento, e temos de obter o retorno desse investimento. A nossa função é promover as nossas denominações de origem, com o intuito de levar as pessoas ao seu consumo, mantê-lo ou reforçá-lo. Há agentes económicos que já recebem com regularidade grupos, e recebem bem.

Entrevista de João Limão

O Vinho e o Desenvolvimento Rural

É comum observar-se que o pão, o azeite e o vinho, mais do que três produtos básicos da dieta mediterrânica são, de facto, três pilares fundamentais na formação da sua cultura. Qualquer destes produtos transcende em muito o seu papel meramente alimentar, embrenhando-se intrinsecamente por muitos aspectos da idiossincrasia do Sul da Europa e chegando, a partir desta, com maior ou menor intensidade, a todo o mundo.

Cingindo-nos, neste momento, ao tema vinho e centrando-nos em Portugal poderemos constatar a forma dominante como ele está presente na ruralidade portuguesa do Norte ao Sul do País. A viticultura é uma actividade tradicional em Portugal desde a sua fundação e, no território que hoje determina o País, desde há largas centenas de anos. Portugal, não obstante a sua limitada dimensão geográfica, apresenta um potencial enorme e variado regionalmente, que passa por diferentes tipos de vinho, formas variadas de condução da vinha e de paisagens ligadas à vinha, muito belas e diversificadas.

De facto, a vinha marca fortemente muita da nossa paisagem rural e não de uma forma monótona e uniforme. Na região minhota, embora se tenha já praticamente perdido a chamada "vinha de enforcado", continua a observar-se vinha conduzida em altura, apoiada em esteios aramados, proporcionando uma imagem recortada de pequenos recantos ajardinados. No Douro, a observação da vinha em patamares, recobrimdo as encostas do rio, proporciona uma das mais magníficas paisagens humanizadas do mundo, cantada por poetas como Miguel Torga, reconhecida hoje como "património mundial" e que gera só por si um crescente fluxo turístico na região. Mais ao sul, a vinha conduzida mais baixa, em certas zonas extraíndo da areia do solo o calor necessário à mais perfeita maturação das uvas, proporciona igualmente uma paisagem belíssima.

Um bem integrado

É esta diversidade magnífica que nos pode sugerir uma reflexão, pertinente para todos os que se debruçam sobre a problemática do desenvolvimento rural, relativa ao "interface" entre a acção humana e a natureza e à forma como ela foi conseguida, já há séculos neste caso, nos modos de condução da vinha, moldadas especificamente às condições de cada território, mantendo sempre um justo equilíbrio entre a qualidade desejada para o vinho e a perfeita inserção da vinha no ambiente natural. Falando do vinho em si, poderemos dizer que ele está perfeitamente integrado nos nossos hábitos alimentares, na nossa cultura, nos nossos usos e costumes, reflectindo-se em muita da nossa produção artística popular e erudita, na nossa literatura, nas nossas artes visuais e mesmo na nossa música tradicional. Como bebida, o vinho está presente ainda como regra acompanhando as refeições de muitos portugueses e certos vinhos específicos, generosos ou espumantes são símbolos colectivos de enorme importância na demarcação de ocasiões especiais nas nossas vidas. Como ingrediente está também presente em variadíssimos pratos da nossa gastronomia, e tem mesmo, tradicionalmente, indicações terapêuticas em muitas "receitas" populares, para os mais variados males. Curiosamente, a ciência moderna tem vindo a reconhecer muita da sua virtude. Na arte popular, nos ditados, no cancionero popular o vinho é uma presença frequente, quer louvando as suas qualidades organolépticas e saudáveis, quer referindo-se às características psicoactivas de um dos seus componentes essenciais, o álcool, e aos malefícios sociais e físicos do seu abuso, cimentando na consciência colectiva a necessidade do seu consumo racional. Também na produção artística erudita, a temática do vinho é considerada em diversas obras musicais, da literatura, como, por exemplo, o elogio do vinho de Tormes, referido por Eça de Queirós no seu romance a "Cidade e as Serras" e mesmo na pintura como é o caso da célebre obra de José Malhoa denominada "Festejando S. Martinho" e que popularmente é mais conhecida pelo nome de "Os Bébados".

Não obstante a globalização e a presença cultural crescente de valores de sociedades onde o vinho não está tão presente, ou talvez por essa mesma razão, o conhecimento mais aprofundado do vinho, das suas características, das marcas de maior prestígio, das regiões produtoras, das castas, entre outros aspectos, por parte dos cidadãos comuns, começa a ser um tipo de conhecimento socialmente valorizado. Por último, refira-se também, pela sua importância, o papel ritual do vinho nas religiões cristãs, que constituiu um dos mais importantes factores da disseminação da vinha e do vinho pelo mundo, mesmo para regiões sem qual-

quer aptidão para a sua produção, como países do Norte da Europa ou a China, cujos vestígios históricos da sua presença são hoje defendidos energicamente pelas autoridades locais.

Economicamente, a produção de vinho é também uma actividade com grande significado nacional, quer pela sua contribuição directa para o Produto Agrícola e para as exportações, quer pelas actividades que lhes estão associadas. A montante, nomeadamente no âmbito dos equipamentos, da indústria de rolhas de cortiça e na produção de garrafas e a jusante em várias actividades ligadas à restauração e à hotelaria.

Hoje em dia, a paisagem de vinha ou a própria cultura e folclore associados ao vinho começam a tornar-se num produto com valor económico em si. É assim que é difícil conceber uma política de desenvolvimento local em meio rural que não tenha em conta este importantíssimo recurso.

Pensamos hoje o desenvolvimento local de acordo com a própria origem etimológica da palavra "desenvolvimento", descobrir o que está envolvido, tapado, escondido: tornar actuais potencialidades encobertas ou ainda não suficientemente aproveitadas. Importa assim rendibilizar, canalizar para as regiões os benefícios proporcionados pela exploração dos seus próprios recursos. Procuramos basear assim o desenvolvimento local, essencialmente, nos factores endógenos, independentemente de podermos considerar também desejável a incorporação de factores exógenos que contribuam ou catalisem esse processo essencial.

Um dos factores endógenos característicos de muitas regiões portuguesas que poderão constituir uma base para o desenvolvimento são naturalmente a vinha e o vinho. Nesta perspectiva os Programas de Iniciativa Comunitária LEADER têm apoiado diversos projectos associados directamente à valorização do vinho, nomeadamente no âmbito das rotas do vinho que são uma das formas mais importantes de fazer o encontro entre essa procura crescente e a oferta relativa ao vinho e às coisas do vinho que surge assim de forma organizada e coerente constituindo-se um *interface* privilegiado entre as regiões vitícolas e a população em geral.

"In vino veritas" diz uma antiga, sábia e famosa alocução latina, referindo-se ao efeito psicoactivo do vinho mas, com toda a lucidez, poderemos igualmente dizer que o verdadeiro desenvolvimento local em meio rural deverá forçosamente passar, nalgum ponto, pela vinha e pelo vinho.

Nuno Jordão
IDRHa



Alcides Pinheiro/Arquivo da Região do Douro

Vinhos do Dão

Situada no centro norte de Portugal, a Região Demarcada dos Vinhos do Dão – delimitada em 1908 – encontra-se rodeada de serras (Caralmo e Buçaco a poente, e Nave e Estrela a norte e leste) que constituem uma importante barreira às massas húmidas do litoral ou aos agrestes ventos continentais, estende-se por uma área total de cerca de 376 mil hectares, abrangendo os municípios de Arganil, Oliveira do Hospital, Tábua, Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Seia, Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela e Viseu.

São cerca de 20.000 hectares de vinha, onde as gentes do Dão aproveitaram as excelentes condições edafo-climáticas para explorar a sua ancestral aptidão agrícola. Ainda que se encontre implantada em altitudes que rondam os 800 metros, é entre os 400 e os 500 metros que a vinha vegeta em maior quantidade e nas condições requeridas para a elaboração dos vinhos com Denominação de Origem Controlada (DOC) Dão. Os terrenos graníticos onde estão implantados os vinhedos são de fraca fertilidade, e os diversos afloramentos xistosos surgem a sul e a poente da região. O clima, não obstante ser temperado, é frio e chuvoso no Inverno e muito quente e seco no Verão.

Encontram-se, assim, reunidas as condições únicas para a produção dos vinhos do Dão, cujas características particulares estão intimamente relacionadas não só com as condições naturais da região, como também com os métodos de cultura da vinha e de vinificação praticados, da forma como são preparados e envelhecidos e, principalmente, do uso das castas recomendadas mais apropriadas com que são elaborados. Nas castas tintas destacam-se a Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez (Tinta Roriz), Rufete (Tinta Pinheira) e Jaen. As castas brancas predominantes são a Bical (Borrado das Moscas), Encruzado, Cercial e Malvasia Fina (Arinto do Dão).

Os vinhos tintos convenientemente envelhecidos possuem uma coloração rubi com subtis reflexos acastanhados, corpo redondo e uma consistência aveludada na boca. Com o passar dos anos tornam-se mais macios e suaves, adquirindo então um esplendoroso *bouquet* e um final longo. Os vinhos brancos caracterizam-se por serem dotados de uma bela cor citrina, equilibrados na acidez e no grau alcoólico com aromas frutados relativamente complexos, mas delicados. São vinhos frescos na boca, possuem um final delicado e elegante e a rara capacidade de envelhecer de uma forma nobre e harmoniosa.

Este ano, as vindimas iniciaram-se na segunda semana de Setembro, prolongando-se até ao início de Outubro. Segundo técnicos e viticultores, estamos na presença de uma boa campanha, com um acréscimo em relação ao ano anterior até cinco por cento na produção, encontrando-se as uvas em bom estado sanitário. A produção da região em anos normais é de 450.000 hectolitros e cerca de 40 a 50 por cento são susceptíveis de denominação Dão, se bem que a tendência seja para aumentar a qualidade devido às novas plantações e à reestruturação de vinhedos em moldes da viticultura moderna.



Solar do Vinho do Dão/CVR do Dão

O futuro da região é promissor, tendo em conta a reestruturação e as novas plantações de vinha. As exportações de vinhos do Dão têm tendência para aumentar. A nível do mercado interno não tem havido quebras, fruto das acções de promoção desenvolvidas, conjuntamente, pela Comissão Vitivinícola Regional (CVR) do Dão e por diversos produtores, que têm vindo a desenvolver esforços para melhorar o controlo da qualidade dos vinhos do Dão, nomeadamente através da acreditação de mais métodos de ensaio realizados no Laboratório do Organismo que já se encontra acreditado desde 1999 pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ).

Enoturismo

A região encontra-se bem posicionada para atrair visitantes, em especial portugueses, devido à sua riqueza arquitectónica, paisagística e cultural, onde se destaca a monumentalidade e encanto de Viseu “Capital do Vinho do Dão” sem esquecer as potencialidades dos municípios que integram a Região Demarcada dos Vinhos do Dão.

O enoturismo é um importante e inovador produto turístico onde a actividade vitivinícola e o turismo aparecem integrados de modo harmonioso que permite divulgar as potencialidades das regiões vitivinícolas e o seu aproveitamento turístico, ao nível do património e dos serviços, tendo diversos solares da Beira sido convertidos em turismo de habitação e em agro-turismo. Implementada com 34 aderentes, a Rota do Vinho do Dão encontra-se neste momento em fase de reestruturação. Uma das apostas da CVR do Dão é a dinamização do Solar do Vinho do Dão. Pretende-se que os profissionais do sector e os consumidores possam aprofundar os conhecimentos, ou iniciar-se nos segredos da prova e na descoberta do universo fantástico de aromas e sabores.

A abertura do restaurante e da loja de vinhos no Solar do Vinho do Dão está prevista para breve, o Museu Virtual do Vinho do Dão encontra-se em fase de estudo e o Jardim Vitícola começará a ser instalado no Inverno. O portal Dão Digital está orientado para a comercialização dos vinhos do Dão, podendo disponibilizar outras informações: caracterização da Região Demarcada, sites dos diferentes agentes económicos, directório das diferentes castas recomendadas para a região, directório dos estabelecimentos de restauração e comercialização a nível regional e nacional dos produtos identificados no Dão Digital e muitos outros.

Em colaboração com o Centro de Estudos Aquilino Ribeiro irão realizar-se três serões de temática aquiliniã, nos dias 11 (Dia de S. Martinho: mitologia e rito), com Teresa Castanheira e António Fernandes, 25 de Novembro (Aquilino Ribeiro e Ferreira de Castro), com Ivone Ferreira, Carlos Castro e outros (Centro de Estudos Ferreira de Castro) e no dia 9 de Dezembro (lançamento dos n.ºs. 14 e 15 dos Cadernos Aquilínios), edição do Centro de Estudos Aquilino Ribeiro, com entrada livre.

Em Dezembro – de 2 a 4 – vai realizar-se a segunda edição do evento “Dão Vinhos & Sabores” no Solar do Vinho do Dão. Um evento, com entrada livre, onde o público poderá provar e comprar vinhos do Dão e produtos regionais.

Comissão Vitivinícola Regional do Dão

CVR do Dão

Solar do Vinho do Dão
R. Dr. Aristides de Sousa Mendes - Fontelo - Viseu
Tel.: 232 410060
www.cvrdao.pt

A paisagem vitícola de encosta

mais que uma actividade económica, um valor cultural a preservar

“Vitis amat colles” (o vinho ama as encostas), Plinius

Durante séculos a vinha confinou-se às terras pobres, às colinas e, em muitos casos, a zonas de montanha. A necessidade de reservar os melhores solos para a produção dos cereais e de alimentos em geral assim o determinava.

Estas circunstâncias históricas e as necessidades económicas exigiram muita arte e engenho por parte dos viticultores para ultrapassar as adversidades do meio físico. Os Romanos tiveram um papel primordial neste ordenamento cultural, quer pelo seu estatuto de consumidores exigentes, quer pelo domínio da cultura da vinha e da adaptação das encostas à cultura. O alargamento da cultura da vinha para além dos seus limites de origem, bacia do Mediterrâneo, está igualmente associado à viticultura de encosta como forma de ultrapassar os constrangimentos climáticos, compensados pelas melhores exposições à radiação solar facultadas pelos declives.

Os gigantescos trabalhos de terraceamento, que são habitualmente necessários para adaptar as encostas à cultura da vinha, são testemunhos vivos da determinação dos homens em ocupar e adaptar à viticultura grandes áreas que não teriam utilização alternativa. São igualmente testemunho da importância do vinho nos hábitos alimentares dos nossos antepassados. As paisagens vitícolas históricas de encosta representam “trabalhos combinados da natureza e do homem” na aceção da Convenção do Património Mundial da UNESCO. Ilustram a evolução das sociedades, dos seus modos de fixação no território, sob a influência e no respeito do ambiente e constituem marcas de tipo económico e cultural excepcionalmente expressivas. Reflectem técnicas específicas de utilização sustentável do solo no respeito das características e limites das condições naturais. São paisagens culturais evolutivas e vivas.

A coexistência de técnicas ancestrais e soluções modernas de preparação do terreno para implantação da vinha contribuem para a diversidade e riqueza dos padrões da paisagem, constituindo expressões da evolução da actividade económica ao longo dos tempos. A manutenção em cultura das formas tradicionais de armação do terreno, no caso da Região Demarcada do Douro representadas pelos socalcos pré e pós filoxera sustentados com muros de pedra, lado a lado com manchas de coberto vegetal natural contribuem para valorizar os valores naturais da paisagem e para a manutenção da biodiversidade.

Acresce o valor do produto daí resultante: o vinho. O vinho é uma verdadeira síntese desta feliz associação do Homem com a Natureza, uma obra de arte, expressão da cultura e da arte de quem o produz.

O objectivo da protecção e valorização destas paisagens deve visar a sua preservação como património vivo, unicamente possível com a manutenção do seu papel social activo, associado a um estilo de vida tradicional, mas aberto à evolução.

Todos estamos conscientes das graves ameaças de desaparecimento ou de descaracterização, perante a premência de racionalizar o trabalho na vinha, das paisagens vitícolas de encosta. A sua sustentabilidade depende exclusivamente da actividade vitivinícola. Os custos de produção têm de reflectir as condições particularmente difíceis em que se exerce, o que se torna difícil, cada vez mais, face a uma internacionalização crescente dos mercados onde o factor preço é preponderante. Só uma atenção especial dos governos e mesmo de instâncias internacionais pode resolver os graves problemas com que esta cultura está confrontada.



O reconhecimento do valor “universal e excepcional” pela UNESCO, como por exemplo, de Cinque Terre (Ligúria, Itália) e do Alto Douro Vinhateiro constitui uma contribuição inestimável para a sua defesa e visibilidade, realçando o seu papel no ordenamento do território e na protecção do ambiente, o seu valor histórico e cultural, pondo em destaque a sua excepcional beleza.

A eloquência das paisagens vitícolas de encosta, uma mais-valia a explorar

As paisagens vitícolas de encosta incluem-se entre as paisagens mais fascinantes do planeta. A geometria das linhas de videiras, os caminhos de serviço, as estradas que serpenteiam as encostas, os muros e os socalcos são elementos que contribuem para criar imagens de rara beleza e diversidade.

Uma das principais vantagens comparativas desta viticultura é, sem dúvida, a qualidade dos “terroirs” que lhe estão associados e a eloquência das suas paisagens. Esta evidência da primazia dos “terroirs” está contudo, aparentemente, desvalorizada pela evolução recente da viticultura do chamado “novo mundo” vitícola que centra a sua comunicação na casta como factor principal da qualidade.

As paisagens são, sem dúvida, um argumento importante na promoção da imagem dos vinhos. Numa sociedade onde a “imagem” tem uma tão grande importância, o valor e a notoriedade de uma mercadoria estão muito associados à sua qualidade visual e por isso, entre outros aspectos e particularmente no vinho, à imagem de excelência que constitui a paisagem humanizada da sua região de produção. Este espectáculo é um agente de notoriedade dos vinhos que deveremos saber explorar na comunicação com o consumidor, valorizando-a como um sinal distintivo. A paisagem constitui, assim, um capital imaterial que acrescenta valor às explorações vitícolas e às denominações de origem.

As paisagens vitícolas são obra colectiva dos viticultores responsáveis pela plantação e manutenção das suas vinhas e dos seus equipamentos vitivinícolas, mas também das comunidades locais que gerem as áreas urbanas construídas e os espaços envolventes. Os viticultores são os actores mais importantes para o respeito e valorização do espaço agrícola e natural, garantindo uma boa integração das suas plantações e das suas construções – principalmente as mais recentes – no contexto paisagístico geral. Nesta matéria o poder público tem a obrigação de dar o exemplo avaliando correctamente as implicações ambientais das suas intervenções. Zelar e embelezar a paisagem contribui para a valorização do património de cada proprietário associando uma paisagem de excelência à altura da ambição dos seus vinhos.

Fernando Bianchi de Aguiar
Professor Associado da UTAD
Presidente Honorário do OIV
Coordenador da candidatura do Alto Douro
Vinhateiro a património mundial da UNESCO



Ao abrigo das serras do Marão e Montemuro, de oeste a leste desenham-se os meandros do Douro. Vale de sonhos dourados, traçado de vinhas em infinitos socalcos. A “paisagem cultural”, situada na secular Região Demarcada do Douro (RDD), é, desde Dezembro de 2001, Património Mundial da Humanidade. O território, porém, é palco da fuga de homens e mulheres, habitantes de “enclaves” geográficos, económicos e sociais.

Interior norte do país, região de Trás-os-Montes e Alto Douro. Um território grande como 1.440,5 km², 97.140 habitantes, 87 por km² e uma taxa negativa de variação da população de 10 por cento. A Zona de Intervenção (ZI) da Associação do Douro Histórico (ADH): 11 concelhos e 121 freguesias. O Douro é comum a todos, excepto a Vila Real, Santa Marta de Penaguião e Murça. A sul, a mancha territorial abrange apenas 26 freguesias ribeirinhas dos concelhos de Armamar, Lamego, Tabuaço e S. João da Pesqueira. Duas configurações paisagísticas dominam. Uma vasta extensão do Vale do Douro com uma parte inferior dos seus afluentes, obedecendo à sub-divisão do Baixo Corgo (oeste), do Cimo Corgo (centro) e do Douro Superior (leste). A norte dos concelhos de Vila Real, Sabrosa, Alijó e Murça, roçando as serras do Marão, Alvão e Padrela, ergue-se uma região de planalto e montanha. O clima é mediterrânico, daí o provérbio popular, “nove meses de Inverno e três de Inferno”. Nas vertentes do Baixo e Cimo Corgo delinham-se encostas escarpadas, vales profundos, barreiras para uma agricultura de grande produtividade. O solo xistoso aqui e granítico ali nasceu para a vinha. Os romanos deram origem à viticultura no Douro, a contar do século I. Ao longo de dois mil anos, a mão do homem esculpiu uma paisagem vinha-teira. Destacam-se como momentos altos: a criação, sob o Governo do Marquês de Pombal, em 1756, da primeira região demarcada e regulamentada de vinhos do mundo, e a construção e reconversão da paisagem contemporânea do Alto Douro Vinhateiro, fim do século XIX e princípio do XX, na sequência das pragas do oídio¹ e da filoxera². As pragas causaram fome, abandono e migração, mas também o início de novas agriculturas (olivicul-

tura, fruticultura e criação de gado). Acima de tudo, organizaram a implantação das videiras de forma linear, conferindo-lhes beleza e produtividade. Num espaço coberto a 37,9% por uma área agrícola e 34,6% florestal, coloca-se, desde sempre, a tónica no equilíbrio entre homem e meio ambiente. O galardão mundial advém dessa simbiose, da “associação monumental do trabalho do homem e da natureza”. A obra requer uma intervenção humana contínua, de preservação e protecção, desafios que não se coadunam com as realidades inexpugnáveis do êxodo rural, da dinâmica de envelhecimento, da diminuição da natalidade, das regras da rentabilidade económica ou dos custos elevados da mão de obra. Na corrida acelerada dos tempos modernos a paisagem dionisiaca é progressivamente maculada por terras incultas, vinhas assoladas, plantios ao alto, patamares, socalcos em cimento, e, sobretudo, homens e mulheres ausentes.

População envelhecida

A dinâmica, outrora imposta pelas vias fluviais e férreas, anda hoje, sobretudo, a reboque dos acessos rodoviários: o eixo Norte-Sul do IP3 (*Vila Real-Peso da Régua-Lamego*); o eixo Oeste-Leste do IP4 ou a A24. Entre o “encravamento físico de alguns concelhos em virtude de deficientes acessibilidades intra e interregionais” e “a progressiva estruturação ao longo dos principais corredores de atravessamento rodoviário” fica a escala do desenvolvimento. Segundo os Censos de 2001, nos 11 concelhos da ZI da ADH a variação da população de 1991 a 2001, vai dos -1,7% de Vila Real aos -23 por cento de Peso da Régua. Aliado a esta fragilidade, o índice de envelhecimento da população³ atinge níveis bastante significativos. Em 2002, os 11 concelhos somam um resultado médio de 133,11%, enquanto a nível nacional a percentagem é 105,5 por cento. Levanta-se outra questão, inscrita nos anais da nação, terra de emigração. Desde o início do século, diferentes vagas migratórias levaram homens e mulheres para longe desta terra. Foge a esta variação populacional negativa Vila Real, tradicional pólo de atracção, dotado de estabelecimentos de ensino e investigação e do estatuto de centro regional administrativo. Olhando para a densidade populacional, este concelho não foge à média da ZI. Ao contrário dos mais pequenos em área, como Mesão Frio, Lamego ou Santa Marta de Penaguião que somam, respectivamente: 182, 149 e 123 habitantes por km². Enquanto os maiores, S. João da Pesqueira, Murça e Sabrosa, juntos têm um valor inferior a Santa Marta de Penaguião. É interessante

ver que Alijó, com cerca de 298 km², segundo maior concelho da ZI, apresenta não só uma densidade populacional de 48 habitantes por km², como também sofre a segunda maior variação de população.

O aumento do envelhecimento populacional provocou uma queda da taxa do analfabetismo. Em 2001, esta rondava os 15,4%, um valor superior aos 9% nacionais e 8,3 por cento regionais. Entre os 11 concelhos, Santa Marta de Penaguião, Sabrosa e Murça apresentavam as percentagens mais elevadas e só Vila Real ficava abaixo dos 10 por cento. Outro indicador social que merece alguma preocupação e intervenção é a taxa de abandono escolar¹. Embora os números nacionais tenham evoluído positivamente, passando de 12,5%, em 1991, para 2,7% em 2001, o mesmo não acontece aqui. Todos os concelhos, excepto Vila Real (1,9%), registam valores superiores à média nacional, com destaque para Mesão Frio (8,9%), Santa Marta de Penaguião (7,6%) e S. João da Pesqueira (7,4%). Mais alarmantes, são ainda os resultados das saídas antecipadas². Sabendo que a média nacional rondava os 25% em 2001, com excepção novamente de Vila Real (20,9%), o quadro geral da ZI é negro, principalmente para S. João da Pesqueira (47,6%), Mesão Frio (44%) e Armamar (41,2%).

Os baixos níveis de instrução e qualificação profissional são uma fonte de desemprego em potência, que hipoteca o desenvolvimento económico-social. Tomando os concelhos na sua totalidade, nota-se que a média da taxa de desemprego, para homens e mulheres, em 2001, é superior à taxa nacional: 7,59% contra 6,8 por cento. A relação muda na perspectiva masculina, pois a taxa nacional de desemprego atinge os 5,2%, quando aqui fica pelos 4,35 por cento. O desemprego feminino é quase três vezes superior ao dos homens desta ZI, ou seja, 13,3 por cento.

Pessoas, Produtos e Património

O território é sobretudo agrícola (43%), com alguns comércio e serviços (36%) e relativamente pouca indústria (21%) – transformação do vinho, do azeite e extractiva –, sobretudo concentrada em Vila Real, Peso da Régua e Lamego. O sector primário é descrito como sendo “pouco organizado, disperso e sem dimensão crítica para a maioria dos produtos, com excepção para o vinho do porto”. A área de exploração agrícola³ é pequena, medindo em média 3,36 hectares. A Superfície Agrícola Utilizada soma 66.845 hectares e 19.654 explorações.

Para além da vinha, regista-se a cultura do olival, com destaque para as cooperativas de S. João da Pesqueira, Murça e Tabuaço. Apesar dos olivais envelhecidos e da fraca mecanização da colheita, está em curso uma reconversão que poderá reverter a tendência natural para o abandono. Residualmente, vêem-se também fruticulturas (amendoeiras, macieiras, pereiras, pessegueiros e cerejeiras), que poderão assumir no futuro um lugar importante no universo da produção agrícola local. “A zona norte (...) caracteriza-se pela policultura, com pecuária, terras de sequeiro e regadio, olival, soutos e lameiros de meia encosta”.

A actividade vitivinícola é estrutural e estruturante para a região. Apesar da riqueza dos recursos naturais, os agricultores estão envelhecidos. O sector não atrai os jovens. O trabalho árduo e a fraca rentabilidade não funcionam como chamariz. Para agilizar a lavoura seria necessário reconverter as vinhas, torná-las mais aptas para a mecanização. Pressupõe um investimento na reconversão, mecanização e formação, dificilmente transponível para jovens com baixos níveis de instrução, pouco qualificados, sem capacidade de investimento e, sobretudo, com falta de incentivos. Ser operário nas vinhas do Douro não rende, comparado com as vindimas em Espanha ou França, ou o trabalho na construção civil. Vêem-se cada vez mais mulheres e imigrantes dos países de Leste a vindimar no Douro. A ausência de mão-de-obra contrapõe-se uma forte aposta, “única no contexto nacional”, nas “instituições que actuam ao longo de toda a fileira vitivinícola (ensino, investigação, experimentação, regulação, produção e comercialização)”. Se se acrescentar a este dado adquirido a inegável “qualidade de vida do interior” obtém-se

Zona de Intervenção LEADER+



um ponto de partida para um futuro melhor, desde que se criem “políticas mais discriminadas pela positiva para o interior”, na expressão de David Carvalho, director da Filandorra e membro da direcção da ADH, defensor de “um desenvolvimento ajustado às pessoas”.

A reconversão e reestruturação vitivinícola são uma realidade necessária, mas não a todos acessível. Um forte investimento contribuiu para rejuvenescer os vinhedos, ordenar os encepamentos, mecanizar a cultura e, portanto, baixar o custo da mão-de-obra. O processo é lento e não actua em todas as frentes com a mesma convicção e sucesso. As pessoas jamais deveriam ser dissociadas do desenvolvimento de um território-património cultural que a todos pertence.

O Douro, velho sábio, dono de uma história densa e rica, desenvolver-se-á para além destas ameaças. Resta esperar que o faça de forma sustentável, “satisfazendo as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades”⁷. Entretanto, o cesto vindimo continua pesado e importa não baixar os braços, mas sim, levantar a cabeça e dar ouvidos ao *Sísifo* de Miguel Torga: “Recomeça... / se puderes, / sem angústia e sem pressa. / E os passos que deres, / nesse caminho duro / do futuro, / dá-os em liberdade. / Enquanto não alcances / não descanses. / De nenhum fruto queiras só metade.”

Maria do Rosário Aranha



Maria do Rosário Aranha

¹ Doença provocada por fungos parasitas, microscópicos

² Inseto que ataca as raízes da vide

³ Relação existente entre o número de idosos – população com 65 e mais – e o de jovens – população com menos de 15 anos – por cada 100 habitantes

⁴ Total de indivíduos, no momento censitário, com 10-15 anos que não concluíram o 3º ciclo e não se encontram a frequentar a escola, por cada 100 indivíduos do mesmo grupo etário

⁵ Total de indivíduos, no momento censitário, com 18-24 anos que não concluíram o 3º ciclo e não se encontram a frequentar a escola, por cada 100 indivíduos do mesmo grupo etário

⁶ Unidade de produção que conta com pelo menos um hectare de superfície agrícola utilizada ou que atinge um limiar mínimo de produção especializada

⁷ Comissão Mundial sobre o Ambiente e Desenvolvimento (WCED, 1987)

Associação do Douro Histórico



A história da Associação do Douro Histórico (ADH) está ligada ao Douro, ao rio e às vinhas. Promover o desenvolvimento das populações da região duriense, contribuindo para a conservação, valorização, estudo e divulgação de todo o património do Douro, foi a razão da sua constituição em 1991.

António Carvalho e Melo foi o grande impulsionador e dinamizador da mesma, tendo conseguido reunir um grupo de 21 pessoas, em nome individual ou em representação de entidades públicas ou privadas, para constituir a ADH. Actualmente, integram a associação 92 associados: 15 públicos, 18 colectivos privados e 59 individuais.

A elaboração da candidatura ao programa LEADER I surge entre as primeiras actividades desenvolvidas pela ADH. Ao abrigo deste programa, a associação recebeu 180 candidaturas, tendo aprovado e gerido 62 projectos. Segue-se o LEADER II. O Plano de Acção Local (PAL) aposta no apoio técnico ao desenvolvimento rural, formação profissional, diversificação de empresas, valorização e comercialização de produtos locais e na preservação e valorização do ambiente natural e da qualidade de vida. Deram entrada na ADH 240 candidaturas; a associação aprovou 142 projectos.

No mesmo período, a ADH foi responsável pela UNIVA (Unidade de Inserção na Vida Activa) - Sabrosa, em parceria com o IEFP (Instituto do Emprego e Formação Profissional), e proporcionou estágios profissionais a jovens licenciados no âmbito do programa AGIR, em parceria com o IPJ (Instituto Português da Juventude) - Vila Real.

Entre 2000 e 2001, a ADH - acreditada pelo INOFOR - foi a entidade formadora e responsável pela gestão de dois cursos de formação: "Rendas e bordados aplicados ao linho", no âmbito do Programa Escolas-Oficinas, e "Transformação de produtos hortícolas e frutícolas em compotas e conservas" e "Animadores de descoberta", na Medida 2.5 - AIBT, Programa Operacional do Norte. Neste momento, a par do LEADER+, a ADH conta com um PI (Plano de Intervenção) aprovado no AGRIS, denominado Serra Preta, que engloba cinco freguesias dos concelhos de Vila Real, Sabrosa e Alijó, visando essencialmente a recuperação de espigueiros e moinhos de água, e um projecto INTERREG III C - Terres de Riviére - abordando a temática dos rios, água, preocupações ambientais e o seu aproveitamento turístico/económico. Não tendo sido assumida no LEADER II, a cooperação surge com força no LEADER+. Sublinhando que "os processos de cooperação são complicados, Manuela Pires salienta dois projectos: um, tem como parceiros os vizinhos Beira Douro e Raia Histórica e um GAL italiano (Umbria e Sibillini) e visa a promoção de actividades de animação da época medieval, associada à recolha e tratamento de informação das manifestações existentes em cada um dos territórios; o outro projecto, partindo igualmente da experiência italiana, poderá ter como desfecho a criação de um roteiro de parques literários, onde Miguel Torga, Eça de Queiroz, Camilo Castelo Branco e António Araújo Correia serão, certamente, obrigatórios.

Associação do Douro Histórico
Rua das Eiras
5060-320 Sabrosa
Tel.: 259 931160 / Fax: 259 931161
E-mail: dourohistorico@mail.telepac.pt

Órgãos sociais

Direcção: Presidente Associação de Municípios do Vale do Douro Norte | Vice-Presidente Câmara Municipal de Armamar | Tesoureiro Caixa de Crédito Agrícola Mútuo do Alto Douro | Secretário FATA - Federação de Agricultores de Trás-os-Montes e Alto Douro | Vogal Filandorra - Teatro do Nordeste | **Assembleia-geral:** Presidente Aires Querubim de Menezes Soares | Vice-Presidente Câmara Municipal de Murça | Secretário Francisco José Ferreira Monteiro | **Conselho Fiscal:** Presidente Câmara Municipal de Tabuaço | Vogal APPACDM - Associação Portuguesa dos Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental | Vogal Nervir - Associação Empresarial

Associados

Públicos: Associação de Municípios do Vale do Douro Norte; Câmara Municipal (C. M.) de Alijó; C. M. Armamar; C. M. Mesão Frio; C. M. Moncorvo; C. M. Murça; C. M. Sabrosa; C. M. Santa Marta de Penaguião; C. M. Tabuaço; C. M. Vila Nova de Foz Côa; Junta de Freguesia (J. F.) de Covas do Douro; J. F. Sabrosa; J. F. Sanfins do Douro; J. F. Vila Verde; J. F. Pinhão. Colectivos privados: Centro Cultural e Regional de Vila Real; Escola Profissional Agrícola do Rodó; FATA - Federação Portuguesa de Agricultura de Trás-os-Montes; Fundação Casa Museu Maurício Pena; Junta de Turismo das Caldas de Moledo; Pacheco & Irmãos, Lda., Quinta do Infanteiro; Região de Turismo Douro Sul; Aínda Coimbra Aires de Matos e Filhos Lda.; Associação Comercial e Industrial de Lamego; AIAP - Associação dos Jovens Agricultores de Portugal; Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense; APPACDM (delegação de Sabrosa); Centro de Promoção Social Rural de Lamego; Filandorra - Teatro do Nordeste; Nervir - Núcleo Empresarial da Região de Vila Real; Quinta do Portal; Sandeman. Individuais: 59.

PDL LEADER+

Melhorar a qualidade de vida nas zonas rurais

Missão cumprida. É o sentimento que se vive na Associação do Douro Histórico (ADH) numa altura em que já se encontram 118 projectos aprovados no âmbito do Plano de Desenvolvimento Local (PDL) LEADER+: 104 no Vector 1 (até 5/10/2005) e 14 no Vector 2 (até 15/09/2005).

O investimento total aprovado fixa-se, no Vector 1 (Desenvolvimento Rural), considerando a Medida 4, nos 4.681.973,04 euros (3.320.843,72 euros na Medida 1 - Investimentos e 643.941,44 euros na Medida 2 - Acções Imateriais). No Vector 2 (Cooperação), o investimento total aprovado é de 245.367,76 euros. Segundo a coordenadora do GAL, Manuela Pires, "não tem havido desvios em relação ao programado", pelo que, o programa deverá estar completamente comprometido até finais de 2006. "Também fomos rigorosos quando fizemos a programação, atendendo à experiência que já tínhamos", revela a coordenadora do GAL, afirmando que "2007 e 2008 serão anos de gestão". Não obstante o rigor, Manuela Pires não tem dúvidas que, em termos do que foi definido no PDL, e tendo em conta a dimensão da Zona de Intervenção (ZI), "é insuficiente", para além, alerta, "dos grandes problemas da região aos quais o Programa não consegue dar resposta".

A estratégia de intervenção deste PDL foi definida de forma articulada e complementar da estratégia geral da ADH, que promove a articulação entre instrumentos financeiros. "Procurámos saber exactamente quais eram os programas que exis-

tiam e a que tipo de situações podiam dar resposta", afirma a coordenadora do GAL. A lógica na ADH, defende Manuela Pires, é "sempre que existe um instrumento com maior capacidade financeira, reencaminhar o promotor nesse sentido". Prevalece a ideia do LEADER+ como complemento. "São pequenos projectos que complementados com outros projectos, concorrem para um objectivo e aí conseguem-se resultados". Com uma ZI eminentemente rural, a melhoria da qualidade de vida das populações surge como o tema norteador do PDL LEADER+ da ADH. Os objectivos específicos centram-se no reforço do sistema produtivo; valorização e diversificação da actividade económica local; e na preservação, valorização e conservação do meio ambiente.

A nível de componentes, o mesmo privilegia, no capítulo dos Investimentos: preservação do espaço rural; infra-estruturas públicas de apoio ao turismo, alojamento e infra-estruturas complementares de/e animação turística; rede de enotecas; desenvolvimento e valorização dos produtos locais; preservação e valorização das artes e ofícios tradicionais; modernização do sector empresarial; valorização do património; revitalização das actividades socioculturais; protecção e valorização ambiental. Nas Acções Imateriais, a aposta recai na preservação e valorização dos usos e costumes tradicionais; acções de promoção e divulgação; acções educativas/formativas de sensibilização ambiental; implementação e dinamização de roteiros temáticos.

Textos de Paula Matos dos Santos

Equipa Técnica do GAL



Manuela Pires
Coordenadora

Nascida em Mirandela, Manuela Pires vai para Lisboa ainda a tempo de terminar o 12.º ano de escolaridade. Segue-se a licenciatura em Gestão no ISEG. Razões familiares levam-na a deixar a capital rumo a Vila Real iniciando a actividade na ADH em 1996, como Técnica de Contas e responsável pela gestão financeira. Passado pouco tempo, assume as funções de coordenação do GAL. A implementação do Programa não foi, segundo a própria, propriamente fácil. Quando aparece o LEADER+ "foi outro desafio". "Elaborar um plano de Desenvolvimento Local foi uma novidade. A parte financeira foi extremamente fácil mas a outra... foi complicada". Com o fim do Programa à vista, Manuela Pires defende que a ADH ainda não conseguiu dar o "salto qualitativo", pelo que a continuidade da associação é uma questão que permanece em cima da mesa, sendo uma preocupação de todos e para todos.



António José Rodrigues
Técnico

Alijó, Murça e Vila Real são os concelhos onde o acompanhamento técnico e financeiro do programa LEADER+ está a cargo de António José Rodrigues. O que, no total dos projectos, "representa mais de metade", adianta. Actualmente, acompanha também o PI/AGRIS "Serra da Preta". António José Rodrigues entra na ADH em Dezembro de 1998 pela "porta" do AGIR, com experiência profissional q.b. e uma licenciatura em Engenharia Zootécnica (UTAD). A escolha desta universidade é, de resto, a razão que o leva a trocar a terra onde nasceu - Algés (concelho de Oeiras) -, por Vila Real. Hoje em dia, com residência permanente em Vila Nova de Foz Côa, não esconde que gostaria de ficar mais perto da família.



Cristina Maria Santos Fernandes
Técnica

Cristina Maria Santos Araújo, licenciada em Engenharia Florestal (UTAD), entra na ADH em Abril de 1999. A UNIVA (Unidade de Inserção na Vida Activa) - Sabrosa e o programa LEADER II são os seus primeiros desafios profissionais. Actualmente, no LEADER+, é a responsável pelo acompanhamento técnico e financeiro dos projectos afectos aos concelhos de Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Lamego e Armamar. Natural da freguesia de Adoufe (Vila Real), Cristina admite que foi através do LEADER que ficou a conhecer a região, afirmando-se "surpreendida" com a beleza, mas também com os problemas, entre os quais, destaca as acessibilidades.



Célia Amarante
Técnica

Na ADH desde Julho de 2001, Célia Amarante é a técnica responsável pela contabilidade e controlo financeiro. Licenciada em Gestão Agrária (UTAD), Célia Amarante soma várias experiências profissionais até lá, inclusive a criação da sua própria empresa de contabilidade. Por isso, o LEADER+ revelou-se uma "surpresa e muito diferente daquilo que estava habituada". Segundo Célia Amarante, "o LEADER tem regras muito bem definidas à partida", quando comparado com o AGRIS ou INTERREG, com os quais também lida. No primeiro acresce ainda o programa informático específico - Winleader. Célia Amarante é natural de S. Martinho da Anta (Sabrosa), e vive em Vila Real.



Maria Isabel Chyczj
Secretária

Maria Isabel Chyczj nasceu em Mirandela do Douro mas passou a adolescência em Angola. Regressa a Portugal mas torna a sair, desta vez para o Brasil. Passados 11 anos, de volta ao nosso país, com um curso de Secretariado, Maria Isabel procura emprego. Encontra-o na ADH, antes mesmo da sua constituição formal. "Vi crescer a associação, é um pouco minha também". Para lá das funções administrativas que exerce desde a primeira hora, Maria Isabel empenhou-se numa licenciatura em Psicologia (no ISLA, em Bragança) que, certamente, irá ditar mudanças.

Um fim-de-semana no Douro

Por entre mundos maravilhosos

Numa paisagem única e deslumbrante, com a marca de gerações consolidada ao longo dos séculos, confrontados com uma permanente afirmação cultural na paisagem e no povoamento, percorrer o Douro é um privilégio. E a satisfação plena dos sentidos.

Vila Real é a referência urbana para Trás-os-Montes e para o Alto Douro. E justifica, por si só, uma demorada visita. Centro de serviços, com uma moderna e dinâmica Universidade, oferece um conjunto diversificado de motivos de interesse. A começar pelo Santuário Rupestre de Panóias, uma afirmação única do povoamento romano, dotado de um moderno centro de interpretação onde a sua fantástica história é desvendada. Continuando pelo Museu de Numismática e Arqueologia, com um valioso espólio e uma actividade de animação contínua. Passando pela Casa de Mateus, solar do século XVIII com traça de Nicolau Nasoni e sede de uma Fundação com uma notável actividade cultural, um ex-libris local e nacional. Não esquecendo o Centro de Interpretação do Parque Natural do Alvão, como introdução à descoberta das riquezas culturais e naturais daquele território protegido.

Motivos de sobra para uma demorada visita. Mas antes de deixar a cidade, recomendo-lhe que prove as cristas, os cavacórios ou os pitos de Santa Luzia, doces tradicionais e uma verdadeira introdução aos deliciosos sabores da região. E que compre uma das peças de barro preto de Bisalhães, expostas e comercializadas pelos próprios produtores numa das artérias da cidade. Compre ao menos uma miniatura, que se usa oferecer à pessoa amada, sendo o amor tanto maior quanto a peça for mais pequena. Depois, se a curiosidade o entusiasmar, vá mesmo a Bisalhães e conheça lá as oficinas dos barreiros e a tecnologia de cozedura do barro que o faz de negro.

Parta à descoberta dos vales encravados que descem para o Douro, marcados pelos socacos da vinha e oferecendo orgias de cor quer os visite na Primavera, no Verão ou no Outono. Em direcção a Santa Marta de Penaguião encontrará, como numa tela de cinema, todas as componentes de povoamento do Douro. E o traçado sinuoso da via, obrigando à cautela e à demora, será o principal aliado para uma curiosa contemplação da paisagem. Visite as Caves de Santa Marta e aprecie aí os sabores únicos dos vinhos do Douro. Vinho de mesa ou vinho fino, como aqui se gosta de chamar ao conhecido vinho do Porto.

Demore-se já junto ao Douro na Régua, usufruindo da vida ribeirinha e da agitação cosmopolita de um dos principais centros de animação turística do Douro. Visite o Museu do Douro e oriente-se, a partir dele, para as numerosas actividades que todo o vale oferece. E aproveite para, mais uma vez, provar os sabores únicos do vinho fino, uma devoção do paladar.

Parta depois ao longo do rio em direcção ao Pinhão. Deslumbre-se com a paisagem marcante das encostas rendilhadas pela vinha,

uma das mais belas paisagens em todo o mundo, classificada como património mundial desde 2001. Perca-se na contemplação de um ou outro barco de pesca ou dos modernos barcos turísticos que sobem e descem o rio. Não perca a silhueta do comboio, marginando o rio numa surpresa. Ao chegar ao Pinhão passe pela estação dos caminhos-de-ferro, uma referência pelos quadros de azulejo representando as tarefas tradicionais do Douro. E fique-se por uma esplanada, contemplando o rio, que por ali ganha uma luz única e uma paz motivadora. Despeça-se então do rio, porque lhe proponho voltar a subir a encosta, em direcção a Alijó, num permanente deslumbramento com os vales encravados recobertos de vinha. Não se esqueça de passar por Favales e de aí se conceder o prazer de provar um dos mais afamados moscatéis do país. Descoberto na origem tem um sabor ainda mais marcante.

Siga depois em direcção a Murça e apresente-se à famosa "Porca", um ex-libris da região baseado nos "berrões" da Idade do Ferro, hoje fortemente utilizado como imagem de marca dos produtos locais do concelho. Se quiser, compre o belíssimo azeite da região, um dos melhores azeites de Trás-os-Montes. E saboreie uma queijada de Murça para saber que, ao contrário do nome, não leva queijo na confeção, é apenas um doce de chila.

Termine este roteiro de fim-de-semana por Sabrosa, terra de solares e de quintas produtoras de vinho fino. Em muitos locais poderá encontrar a possibilidade de provar ou comprar os belíssimos vinhos do Douro. Mas previna-se, porque lhe proponho que termine esta visita em S. Martinho de Anta, terra de nascimento de um dos maiores expoentes da literatura portuguesa, Miguel Torga. Poucos souberam expressar, de uma forma tão clara e tão firme, a natureza das terras e das gentes de Trás-os-Montes e do Douro. Aí, reverencialmente, leia qualquer coisa do escritor. Sinta a alma da terra nas palavras do poeta. E se desprevenidamente não tiver à mão um livro de Miguel Torga, deixo-o com esta Bucólica de sua autoria:

A vida é feita de nadas: / De grandes serras paradas / À espera de movimento; / De searas onduladas / Pelo vento. De casas de moradia / Caidas e com sinais / De ninhos que outrora havia / Nos beirais. De poeira; / De sombra de uma figueira; / De ver esta maravilha: / Meu pai a erguer uma videira / Como uma mãe que faz uma trança à filha.

Não há melhor guia turística do que a alma de um poeta!

Francisco Botelho



Vale do Douro / Francisco Botelho



Pinhão / Francisco Botelho

para dormir

Casa da Boavista
Santa Marta de Penaguião
Tel.: 259 969128

Quinta da Cumeleira
Santa Marta de Penaguião
Tel.: 254 969122

Pousada do Barão de Forrester
R. Comendador José Rufino - Alijó
Tel.: 259 959215

Casa dos Canavarros/Quality Inn - Sabrosa
Tel.: 259 930240

para comer

Museu dos Presuntos
Av. Cidade Ourense, 43 - Vila Real
Tel.: 259326017

Terras de Montanha
Rua 31 de Janeiro, 18 - Vila Real
Tel.: 259 372075

Torrão
Peso da Régua
Tel.: 254 313850

Varanda da Régua
Loureiro - Peso da Régua
Tel.: 254 336949

Veladouro
Pinhão - Alijó
Tel.: 254 731794

Cepa Torta
Rua Dr. José B. Cruz - Alijó
Tel.: 259 950177

Miradouro
Fiolhoso - Murça
Tel.: 259 512461

para visitar

Vila Real: Museu de Numismática e de Arqueologia de Vila Real

Vila Real: Sé Catedral; Solar de Mateus; Centro Interpretativo do Parque Natural do Alvão; Santuário de Panóias; Parque Natural do Alvão

Santa Marta de Penaguião: Caves de Santa Marta de Penaguião; Igreja de S. Miguel de Lobrigos (Santa Marta de Penaguião)

Peso da Régua: Cais fluvial e Loja Abeladouro; Caves Vale do Rodó; Miradouro de St. António; Peso da Régua: Museu do Douro; S. Leonardo da Galafura

Alijó: Marina e praia fluvial

Alijó: Estação de Caminho-de-Ferro do Pinhão; Adega Cooperativa de Favales

Sabrosa: Igreja Matriz de Provesende; Sabrosa: Casa de Fernão de Magalhães; Casa do Miguel Torga

Murça: Miradouro de S. Domingos; Aldeia de Candedo; Via Romana

para levar

Vinhos do Douro (Caves Santa Marta de Penaguião; Caves Vale do Rodó - Peso da Régua; Quinta do Portal - Sabrosa; Quinta do Infante - Sabrosa; Quinta Nova - Sabrosa); **Azeite Porca de Murça** (Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça); **Olaria Negra de Bisalhães** (Postos de venda - Vila Real; Aldeia de Bisalhães); **Produtos regionais** (Abeladouro - Peso da Régua); Artesanato (Artedouro - Alijó);

Vinhos do Douro (Adega de Vila Real; Adega de Sabrosa; Caves da Porca de Murça); **Favales** (Adega Cooperativa de Favales - Alijó); **Doces regionais** (Casa Lapão - Vila Real, Casa das Queijadas - Murça)

Cultura da vinha no Pico

O afastamento das ilhas, a sua pequena dimensão e respectivo número de habitantes levaram a Adeliçor - Associação para o Desenvolvimento Local das Ilhas dos Açores a conceber, no âmbito do programa LEADER+, uma estratégia de desenvolvimento comum, considerando acções transversais a toda a Zona de Intervenção – Faial, Pico, São Jorge, Corvo e Flores. Os temas locais de mobilização resultaram na criação de quatro rotas turísticas temáticas. Na ilha do Pico, com produção de vinhos de qualidade reconhecida e estruturas vitivinícolas de grande interesse turístico e cultural, o objectivo é implementar a Rota do Vinho. Serão, assim, contemplados os recursos naturais, os equipamentos, as actividades produtivas e o património cultural, imaterial, intangível, que é toda a história da vinha e do vinho. Acresce a classificação da Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico como Património da Humanidade pela UNESCO, em 2004.

A vinha terá sido uma das primeiras culturas introduzidas nas ilhas dos Açores, descobertas e colonizadas em meados do século XV. As condições climáticas e a natureza do terreno, não permitindo o cultivo do trigo em larga escala, terão determinado a cultura da vinha.

O ordenamento do território obedeceu às exigências da cultura, resultando na edificação, com pedra solta, de quilómetros de muros – os “currais” – apresentando-se como uma malha reticulada que, numa perspectiva ampliada, representa a paisagem da cultura da vinha do Pico.

A propriedade está dividida em “jeirões”, separados pelos muros das verdadeiras transversais, as “servidões”, onde desembocam as “canadas” – elemento estrutural – interceptadas de forma perpendicular por muros mais pequenos, os “traveses”, os quais formam uma sequência de rectângulos, os denominados “currais”. De curral em curral, existem estreitas passagens, as “bocainas”, desenhadas à direita e à esquerda, com o objectivo de impedir a circulação do vento.

Este modelo arquitectural não foi obra do acaso, mas antes resultado da sabedoria popular face à preocupação de proteger as videiras do vento e do rossio do mar, bem como dar destino às pedras dispersas, para além de criarem uma espécie de microclima junto das cepas.

Após tempos conturbados provocados pelo oídio e filoxera, que dizimaram a vinha, desde 1950 foram tomadas várias medidas impulsoras da preservação do património vitivinícola. Em 1951 foi criada a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico (CVIP); em 1982 foi criado o Museu do Vinho e estimulada a realização da Festa das Vendimas; em 1986 é publicada a legislação de protecção da paisagem da cultura da vinha; e em 2002 foi criada a Confraria do Vinho do Pico. Através do DLR n.º 12/96/A, a Assembleia Legislativa Regional dos Açores decretou a criação da Paisagem Protegida de Interesse Regional da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.

Esta paisagem, classificada de Património da Humanidade pela UNESCO, em 2004, ocupa uma área total de 154,4 hectares, distribuída pelos núcleos da Criação Velha (concelho da Madalena) e Santa Luzia (concelho de São Roque), envolvida por uma zona tampão de 2.445,3 hectares, que abrange os vinhedos, as adegas típicas e algumas espécies raras de flora e fauna.

Com esta candidatura e classificação, as autoridades açorianas pretendem simultaneamente “conservar os antigos currais de pedra e homenagear o homem do Pico que, ao longo dos anos, transformou a pedra basáltica em sustento, sem no entanto quebrar o equilíbrio com a natureza”.

Com a nova política de mercado decorrente da adesão de Portugal à Comunidade Europeia, surge uma nova perspectiva na vitivinicultura. O conceito de denominação de origem foi harmonizado com a legislação comunitária e foi criada a classificação de Vinho Regional, para os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses.

No Arquipélago dos Açores, apenas as ilhas do Pico, Terceira e Graciosa possuem regiões vinícolas, reconhecidas em 1994 como IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada), respectivamente, Pico, Biscoitos e Graciosa, sendo as castas permitidas Arinto, Boal, Fernão Pires, Terrantez e Verdelho dos Açores.

Quanto ao Verdelho, é uma produção restrita às zonas mencionadas. A área de cultivo desta casta foi classificada como Região Demarcada pelo DR n.º25/80/A, de 16 de Setembro, e o vinho produzido a partir dela, à qual foram adicionadas castas de Arinto e Terrantez, foi por sua vez classificado como VLOPRD (Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada) pelo DL n.º17/94 de 25 de Janeiro.

A qualidade do vinho do Pico advém da especificidade da sua cultura. Para além da natureza e do clima, existe um conjunto de elementos que são necessários ao sucesso da produção e que mantêm os viticultores atarefados. Inicialmente, eram utilizadas diversas castas no fabrico do vinho que, do-seadas em partes proporcionais, deram origem a um Verdelho de renome internacional, com uma elevada graduação, de sabor peculiar e um *bouquet* distinto, o qual, segundo reza a história, terá alcançado “as mesas dos czares da Rússia”.

Actualmente, no Pico, produzem-se vinhos, cujos lotes são certificados, pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, com as nomenclaturas de VLOPRD (“Lajido” produzido pela CVIP e “Czar”, produzido por um produtor particular, José Duarte Garcia) e Vinho Regional (“Terras de Lava” e “Frei Gigante”, da CVIP; “Maresia”, de Rui Matos; e “Gouveio e Viosinho” e “Merlot e Cabernet Sauvignon”, da Curral de Atlantis).

E se é certo que o vinho tem alma, a do Pico emana com certeza da madre do seu vulcão. Ver brotar as cepas da lava, faz pensar em algo de milagroso e só se entende a invulgar qualidade das uvas quando se desvenda o segredo da sua apuradíssima maturação, que a mesma lava potencia.

Um vinho desta categoria não foi criado para bebedores, mas sim para entendidos e, como tal, terá a sua perenidade assegurada, porque a raridade não tem preço.

Arlene Goulart
Adeliçor



“Toda esta intervenção do Homem não alterou a paisagem natural, porque de mais não se tratou do que a partir da pedra, sobre a mesma pedra, dar um diferente arranjo à pedra. Pedra era e pedra ficou.”, Tomás Duarte

Península de Setúbal

“Terra mãe” de vinhos

Com duas áreas distintas, a Península de Setúbal é uma região muito versátil, produzindo os mais diversos tipos de vinhos. Junto à serra da Arrábida predominam solos argilo-calcários e um clima ameno. Aqui nasceu a denominação de origem Arrábida, desde 1997 integrada no Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada (VQPRD) Palmela e parte da Denominação de Origem (DOC) Setúbal. É a mais vocacionada para os vinhos generosos de maior qualidade, os “Setúbal” com indicação de idade ou de colheita, para os brancos de castas típicas de zonas mais frias e para tintos de castas menos adaptadas aos terrenos arenosos e climas muito quentes.

Na zona plana, que representa mais de 80 por cento da área total da Península, os solos são fundamentalmente arenosos e com elevadas amplitudes térmicas. É aqui que a vinha mais se tem expandido e onde encontramos as melhores condições para a produção de vinhos tintos mais encorpados.

O fomento da qualidade dos vinhos da região está a cargo da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVR-PS) que, através do controlo da produção e da certificação, garante a genuinidade e qualidade dos vinhos Setúbal, Palmela e Terras do Sado.

A excelência dos vinhos da Península de Setúbal depende de um conjunto de produtores, viticultores, técnicos e enólogos que, pelo respeito da tradição e através da inovação e criatividade, mantêm viva a história da vitivinicultura da região. O esforço e empenho são recompensados por um conjunto de prémios alcançados nos mais prestigiados concursos internacionais de vinhos, realizados todos os anos em Londres, Paris ou Bordéus.

A divulgação e promoção dos vinhos são da responsabilidade da Rota de Vinhos da Península de Setúbal-Costa Azul (RVPS-CA), da qual fazem parte 10 adegas que desde 2000 têm na Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal o seu principal cartão de visita. Localizada em Palmela, a Casa Mãe é a sede da associação da RVPS-CA, apresentando-se como centro de acolhimento e informação aos visitantes, assumindo também o papel de loja, local de exposição e prova dos vinhos das adegas aderentes. A RVPS-CA promove o turismo vinícola, através da valorização das adegas e dos aspectos patrimoniais, culturais e gastronómicos da região, aliando a estes factores o envolvimento da hotelaria, restauração, postos de turismo, artesanato, empresas de turismo activo e animação cultural. A estratégia tem por base um projecto de dinamização desenvolvido em parceria com a ADREPES - Associação para o Desenvolvimento Rural da Península de Setúbal e que assenta em três pilares fundamentais: envolvimento dos agentes locais, divulgação e promoção da rota.

Vindima

Na Península de Setúbal a vindima inicia-se normalmente nas últimas duas semanas de Agosto. A primeira casta a ser vindimada é o Moscatel Roxo que produz os raríssimos vinhos generosos tintos com Denominação de Origem Controlada (DOC) Setúbal. Grande parte das castas brancas, cultivadas em solos arenosos é colhida nesta época, assim como as uvas tintas para a produção de vinhos base brancos para espumantes, assegurando-se o grau de maturação que garante a riqueza aromática e o teor de ácidos procurados nestes vinhos. Em Setembro atinge-se o pico das vindimas com a apanha das uvas tintas para a produção de vinhos rosados e das uvas brancas mais temporais nos solos argilo-calcários. Nesta época as uvas da casta Moscatel de Setúbal atingem a maturação ideal para o fabrico de vinhos brancos secos e com a casta Castelhão a produção dos vinhos tintos. No final do mês colhem-se nos solos arenosos as uvas para a produção dos vinhos generosos Moscatel de Setúbal e para os vinhos tintos de castas mais seródis (Touriga Nacional, Touriga Francesa) e nos solos argilo-calcários grande parte das castas para vinhos tintos. A vindima termina geralmente nas primeiras semanas de Outubro, com a colheita das uvas nos solos argilo-calcários: Moscatel de Setúbal para os melhores vinhos generosos e das castas tintas seródis.



As cinco candidaturas aprovadas no âmbito do programa LEADER+ permitem o desenvolvimento da estratégia de comunicação e promoção da Rota de Vinhos que passa pela Criação da Identidade, Promoção, Painéis Informativos, Sinalização e Plano de Comunicação.

Na primeira fase procedeu-se à criação e divulgação da imagem da rota, através da concepção de logótipo, manual de normas, mapa, brochura e site. Os painéis informativos e a sinalização pretendem divulgar a rota junto das adegas, postos de turismo e população em geral, permitindo aos visitantes a fácil localização dos itinerários. O plano de comunicação pretende a articulação com o exterior, através de publicidade em jornais e revistas especializadas.

Um projecto âncora para o desenvolvimento dos territórios rurais, estabelecendo a ligação a outros projectos no sector dos vinhos, foi como a ADREPES encarou o apoio à associação da RVPS-CA.

Outro projecto que vale a pena referir é “As Heranças dos Vinhos do Sul”. Uma parceria transnacional com França, Espanha e Itália que visa o desenvolvimento e promoção de uma gama de produtos de turismo vitivinícola associados à valorização do património natural, cultural e gastronómico. Produtos *vitrine* que agregados a uma oferta coesa e conjunta permitem a promoção e o reforço destes territórios como destinos turísticos de elevada qualidade.

Os últimos anos de trabalho têm provado que a responsabilidade concertada entre os vários parceiros ligados à vinha, ao vinho e ao turismo vitivinícola potenciam o desenvolvimento e crescimento da região, promovendo as suas potencialidades e aproveitando os recursos de forma integrada e estratégica.

Paisagens maravilhosas, adegas deslumbrantes, vinhos requintados e monumentos esplendorosos preenchem a Península de Setúbal com gostos e prazeres que vale a pena descobrir numa região vitivinícola com nove séculos de história.

ADREPES com a colaboração da CVR-PS e RVPS-CA

Riqueza vinícola da Cova da Beira



Rude A Rude - Associação de Desenvolvimento Rural tem revelado grande sensibilidade para a riqueza vinícola da sua Zona de Intervenção, contribuindo para o desenvolvimento e modernização deste sector, através do apoio a projectos aprovados no âmbito da Iniciativa Comunitária LEADER promovidos pelas adegas cooperativas da Covilhã e do Fundão.

Fundada em 1954, a Adega Cooperativa da Covilhã conta actualmente com cerca de 1.200 associados no activo e abrange uma área geográfica que ultrapassa amplamente os limites do concelho da Covilhã, visto que a sua influência chega também aos concelhos de Manteigas, Belmonte e ainda a algumas freguesias dos concelhos da Guarda e Sabugal, numa extensão de vinha com aproximadamente 1.500 hectares. Em termos de produção anual, esta adega engarrafa cerca de quatro milhões de garrafas repartidas por várias marcas comerciais, que têm obtido variados prémios em diversos países.

Nos últimos anos foram efectuados significativos investimentos em equipamento, técnicas e recursos humanos, por forma a dotar a Cooperativa de uma estrutura moderna e dinâmica para se afirmar no mercado. Surgiu assim uma candidatura ao programa LEADER+, tendo sido aprovado um projecto para aquisição de equipamento, visando o reforço da capacidade de competição num mercado cada vez mais globalizado. Além da sua reconhecida qualidade, os vinhos desta adega têm outras particularidades. As vinhas da sua área, por força do clima e do solo, da altitude e, sobretudo, das castas regionais, dão origem a vinhos brancos e tintos muito típicos e com características organolépticas muito pró-

prias. Os consumidores há muito reconheceram a qualidade dos vinhos da Adega Cooperativa da Covilhã, razão pela qual a presença a nível nacional e internacional é cada vez maior.

A Adega Cooperativa do Fundão foi fundada em 1949, contando presentemente com 1.205 associados. Encontra-se implantada na bela e fértil região da Cova da Beira – na cidade do Fundão – produz vinhos a partir das uvas provenientes das vinhas dos seus associados, podendo receber anualmente cerca de quatro milhões de quilos de uvas – 70 por cento das quais são uvas tintas e 30 por cento uvas brancas.

A cultura da vinha nesta região é uma realidade muito antiga, tendo já sido praticada no tempo dos romanos. Como prova de tal antiguidade, foi encontrada na freguesia de Castelo Novo (perto do Fundão), uma estatueta representando um homem com um cesto de uvas à cabeça, símbolo institucional desta adega que se encontra presente em todos os rótulos da instituição. Os vinhos da Adega Cooperativa do Fundão são uma agradável surpresa para quem gosta de apreciar produtos com elevados padrões de qualidade, tendo coleccionado ao longo dos anos vários prémios nos mais diversos países.

Empenhada em continuar a melhorar a qualidade do seu vinho, a Cooperativa candidatou ao programa LEADER+ um projecto para aquisição de equipamento, que foi aprovado pela Rude para que a instituição fundanense permaneça como uma marca de referência nos mercados nacionais e internacionais.

As intervenções operadas no âmbito do LEADER+ demonstram o interesse do tema para a Rude. Um tema relevante que persiste na implementação do Plano de Desenvolvimento Local do Programa, que contempla a criação de uma rota de vinhos na região.

Além de ser um bom complemento às potencialidades/actividades turísticas da Zona de Intervenção da Rude, o vinho da Cova da Beira é um dos produtos mais procurados pelos milhares de turistas que anualmente visitam a região.

Rude

Quinta das Maias

“Já em 1897 a terra e o nome constavam de registos prediais. A vinha cobria grande parte da sua área e a adega antiga, de sólidas paredes de granito, lá se encontra ainda como lembrança de colheitas passadas. Desse tempo quase tudo se perdeu. Restam a espantosa beleza do local e as maias, ramos de giesta em flor, que todos os anos, numa explosão de cor, tornam presente a Primavera.

Situada entre Nabais e S. Paio, no concelho de Gouveia, mesmo no sopé da Serra da Estrela e dentro do perímetro do Parque Natural da Serra da Estrela, conta, actualmente, com uma área total de cerca de 35 hectares, dos quais 13 com vinhas velhas e 22 com vinhas recentemente plantadas. O encepamento das vinhas velhas é o característico da região, pontificando o Jaen e, em pequenas quantidades, a Tinta Amarela nas tintas e a Malvasia Fina e do Jaen, o encepamento é diferente, obedecendo a uma estratégia que se pretende inovadora na produção de vinhos do Dão. Nas castas brancas dominam o Verdelho, o Barcelo, o Cercial e o Encruzado, enquanto nas tintas pontificam o Tinto Cão, a Tinta Roriz, o Alfrocheiro e a Touriga Nacional.”

In “Quinta das Maias”, Descrição

Tal qual um postal ilustrado da Serra da Estrela, a Quinta das Maias marca não só pela sua beleza e qualidade, mas também pela diferença e inovação. Relativamente à beleza, a descrição acima transcrita e as fotos que a acompanham dão-nos um retrato do que podemos encontrar e apreciar ao visitar a Quinta das Maias. A diferença e inovação são critérios através dos quais os actuais proprietários, “Sociedade Agrícola Faldas da Serra”, têm vindo a apostar. Dados os resultados, atrevemo-nos a dizer, que é uma aposta ganha. Desde logo pelo “encepamento diferente, obedecendo a uma estratégia que se pretende inovadora na produção de vinhos do Dão”. Outra das novidades foi a criação de uma latada para fins

didácticos. Nela estão instaladas todas as cepas existentes na Quinta e que podem ser conhecidas e apreciadas, de forma mais pormenorizada, pelos visitantes. Outra inovação é a existência de uma estação meteorológica, que permite saber o *timing* dos tratamentos e das regas. Relativamente às regas é usado o sistema de rega gota a gota, o que permite melhorar as condições de exploração das próprias vinhas.

Aliadas à qualidade e riqueza dos vinhos com a marca Quinta das Maias estão também recuperadas infra-estruturas, como a adega e alojamento com todas as comodidades para visitantes e enófilos.

De referir ainda que as uvas da Quinta são vinificadas, desde 1992, na Adega da Quinta dos Roques ao abrigo de um acordo inovador de cooperação mútua. Actualmente, a produção ronda os cem mil litros, encontrando-se a Quinta das Maias integrada na Rota dos Vinhos do Dão, uma marca implementada no mercado com pujança para continuar a crescer.

A Quinta das Maias, em fase de plantação/reestruturação de vinhas e recuperação de algumas infra-estruturas, dispõe já de todas as comodidades para os seus visitantes

enófilos, estando em condições de oferecer programas de grande riqueza etnográfica, tais como as vindimas, com informação sobre o modo de reconhecer as diferentes castas da região, passeios pelas vinhas, e provas didácticas de vinhos para grupos até 30 pessoas.

Quinta das Maias/ADRUSE



Quinta das Maias

Douro Verde

"Terrenos de meia encosta. / Castas seleccionadas. / O sol do Douro... / A brisa do Tâmega... / E o saber acumulado do homem do Douro-Tâmega faz o resto!", Rolando Pimenta

É o outro lado do Douro... O Douro Verde das sub-regiões de Amarante e de Baião, da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, onde se destaca o Aveso – uma dádiva do Douro – casta branca de alta qualidade recomendada nos concelhos de Baião, Cinfães e Resende (limites da área de cultivo), que dá origem a vinhos harmoniosos e saborosos.

No concelho de Baião, os produtores engarrafadores desenvolveram um esforço na revitalização desta casta, co-financiados pela Dolmen - Cooperativa de Formação, Educação e Desenvolvimento do Baixo Tâmega através do programa LEADER II. Saliente-se o carácter inovador do projecto "Vinho Verde Espumante – Quinta de Beiredos", um dos primeiros espumantes de vinho verde produzidos na região com grande êxito. Dado o sucesso da iniciativa, a promotora apresentou uma candidatura ao LEADER+, denominada "Quinta de Beiredos – Vinho Verde e promoção da região" direccionada para o enoturismo, visando criar as condições necessárias para receber grupos, constituindo mais um ponto de interesse turístico na região.

Sendo um dos concelhos mais carenciados em termos socio-económicos a nível nacional, Baião tem no vinho associado ao turismo a sua maior potencialidade. Ciente desta realidade, a Dolmen apoiou vários projectos neste domínio, designadamente, "Quinta de Porto Ferrado", "Encosta de Arêgos" e "Casa das Corujeiras".

Outra iniciativa de grande qualidade apoiada no âmbito do Plano de Desenvolvimento Local (PDL) LEADER+ consistiu no projecto "Rota dos Vinhos – Casa de Vila Boa", onde o património, a vinha e o vinho são as vertentes de um potencial que começa a ser devidamente reconhecido. No intuito de promover as duas sub-regiões vinícolas, criando estratégias de promoção comuns, a Dolmen lançou a iniciativa "Grande Gala do Vinho – Baco's D'Ouro". Uma iniciativa em parceria com outras entidades que, dado o impacto da sua primeira edição, em 2004, terá continuidade no futuro.

O enorme potencial das sub-regiões de Amarante e de Baião, em termos de vinho e enoturismo, e o apoio a este sector, encontra-se também justificado no tema federador seleccionado pela Dolmen para o seu PDL: Valorização dos produtos locais. Uma aposta que já estava presente no LEADER II, conforme se pode comprovar pela frase que acompanhava todos os produtos locais de qualidade promovidos pela Dolmen: *"Da cálida doçura do sol do Douro / A requintada brisa do Tâmega"*.

Isabel Carvalho
Rolando Pimenta
Dolmen



Vinho Terras de Sícó



No maciço calcário de Sícó, partilhado pelos concelhos de Alvaizere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal e Soure e pelas freguesias de Aguda e Lamas dos concelhos de Figueiró dos Vinhos e Miranda do Corvo, respectivamente, o verde negro dos pinhais e o verde cinzento dos olivais, este ano não contrastou com o verde forte das vinhas. Por um lado, devido aos incêndios que devastaram significativas extensões de pinhal; por outro, pela escassez de água e elevadas temperaturas que "castigaram" tudo o que é planta que depende apenas de si própria para matar a sede. Na região das Terras de Sícó, o ciclo vegetativo da vinha iniciou-se mais tarde

que o habitual devido ao frio e à secura do Inverno que se prolongaram pela Primavera. A partir do momento que rebentaram os primeiros gomos, o crescimento foi exponencial, tendo atingido os restantes estádios de desenvolvimento vegetativo (floração, pintor e maturação) em épocas normais.

No entanto, a maturação foi lenta devido ao *stress* vivido pelas plantas (alta temperatura e baixa humidade no solo) que para subsistirem em condições tão adversas reduzem a sua actividade fotossintética ao mínimo indispensável e a curtos espaços do dia (manhã). Consequentemente, a acumulação de açúcares e outras componentes do bago é mais lenta, e o próprio bago ficou também mais pequeno aumentando deste modo a relação polpa/película, o que é benéfico para a qualidade. Por outro lado, a quase ausência de chuva fez com que a vindima fosse feita com uvas muito sãs, originando assim vinhos mais aromáticos, com melhor cor e estrutura.

As expectativas dos produtores engarrafadores e da Adega Cooperativa de Pombal são altas. O apoio técnico das Terras de Sícó - Associação de Desenvolvimento, especialmente no que diz respeito aos pequenos produtores, tem tido um papel importante no sector, com maior rigor no acompanhamento das vinhas (tratamentos fitossanitários, intervenções em verde, controlo de maturação etc.) e no apoio ao nível das respectivas adegas.

Na região existem massas vinicas de muito boa qualidade e é muitas vezes na adega que falha todo o processo. É por isso que, nestas situações, a vigilância de todas as fases do circuito vinha – adega – garrafa tem um papel imprescindível, com controlo inicial das condições de higiene de recipientes de transporte, maquinaria, depósitos... Enfim, de tudo o que contacta directa ou indirectamente com as uvas e o futuro vinho.

Este rigor impõe-se também ao nível da vinificação; as práticas enológicas são definidas em função das uvas e do tipo de vinho a obter. Depois da sua correcta implementação, é necessário verificar e controlar com medições diárias de diferentes parâmetros, para nos certificarmos de que tudo está em conformidade. É claro que alterar hábitos ancestrais, a adaptação de tecnologias e instalações com vista ao aumento da qualidade, tem sido um grande desafio, que se vai atingindo gradualmente.

Actualmente, tendo em conta mais cinco potenciais aderentes ainda nesta campanha, serão 14 os agentes a produzir e a engarrafar vinho na região, divididos por todos os concelhos que compõem as Terras de Sícó. Nesta fase, todos estão congregados na associação – VINISICÓ – que, em conjunto com as Terras de Sícó, tem promovido acções de divulgação e promoção dos vinhos da região. É de grande importância para a região delinear uma rota que englobe Conimbriga, Rabaçal, Vinisicó, as paisagens e mel, queijo e frutos secos. As bases existem, os produtos e a sua qualidade também. Por isso, o trabalho não pode, nem deve, esmorecer até que tudo isto seja uma realidade.

Terras de Sícó

O vinho e a cortiça



Em estreita ligação com o tema do vinho, da vinha e do enoturismo está toda a fileira da cortiça, desde o sobreiro até à rolha. Sendo Portugal o primeiro produtor e transformador mundial de cortiça, esta actividade abrange um sector económico de grande importância, sobretudo no sul do país.

Um dos produtos de transformação da cortiça onde as mais-valias são consideráveis são as rolhas. As rolhas para as garrafas de vinho e também para o champagne, são um produto reputado a nível nacional e internacional.

Pondo em prática a abordagem LEADER, o Arrisca – Plano de Desenvolvimento Local (PDL) LEADER+ da In Loco – apoiou um projecto da AIEC - Associação de Industriais e Exportadores de Cortiça, Delegação Regional do Algarve que visa a organização de toda a informação actual sobre a cortiça: produção, transformação, investigação científica em curso e mercados, com o objectivo de melhorar a qualidade da sua transformação, evitando que o confronto com outros materiais seja perdido para a rolha de cortiça. Desta forma, pretende-se que os industriais produtores e transformadores de cortiça, estejam permanentemente actualizados e com os processos produtivos em conformidade com o código internacional de boas práticas rolheiras e com a organização da normalização do sector.

O outro objectivo é dirigido ao consumidor procurando promover a cortiça enquanto produto 100 por cento natural, que contribui para melhorar a qualidade do vinho e é mais saudável que qualquer outro vedante.

Procura-se também dar a conhecer o investimento que tem sido realizado neste sector, quer ao nível da investigação, quer da produção, sendo que algumas das maleitas que mais atingem o sector estão identificadas e corrigidas, nomeadamente o TCA (tricloroamisol) que é mais conhecido pelo "gosto a rolha" que permanece no vinho e que o processo da cozedura da cortiça e outras práticas permite ultrapassar, procurando, naturalmente, a melhoria da qualidade e satisfação do consumidor.

A necessidade de defender a indústria corticeira e a rolheira em particular tem obviamente que ver com a defesa de todo um sector económico de vital importância para a economia da região e do país, e para o desenvolvimento das áreas rurais onde o montado de sobreiro faz parte da paisagem e da vida económica.

Miguel Velez
In Loco

Como o vinho beneficia do contacto com a cortiça

Na maior parte das vezes não pensamos muito no assunto, mas o facto é que pequenos gestos dos consumidores, como a escolha de uma bebida com um vedante adequado ou um revestimento feito de material ecológico, contribuem para a diminuição do efeito de estufa, provocado pelo dióxido de carbono.

É com o objectivo de apurar a relação entre a produção de cortiça, a sua transformação, e a utilização das rolhas, na fixação do CO₂ que se estabeleceu uma parceria entre a Associação de Industriais e Exportadores de Cortiça (AIEC) e o Instituto Nacional de Engenharia, Tecnologia e Inovação (INETI).

Outra investigação em curso também derivada de uma parceria entre o INETI e a AIEC é a mais-valia da cortiça utilizada não só como vedante ecológico, mas também os efeitos benéficos para o vinho do ponto de vista organoléptico, e sobretudo para a saúde do consumidor já que foram identificadas propriedades anti-cancerígenas na cortiça.

Outono às quartas

A Loja Portugal Rural, juntamente com as associações que compõem este projecto de divulgação e valorização de produtos locais, inaugurou no dia 12 de Outubro, a iniciativa "Outono às quartas".

Até Dezembro, a Loja Portugal Rural vai dar a conhecer uma região do país através de provas de produtos agro-alimentares, exposições, acções de sensibilização e animações. Os destinatários desta iniciativa são o público consumidor e as entidades de cada uma das regiões, representadas semanalmente por produtores e promotores locais.

No âmbito das "Semanas animadas", destacam-se as quartas-feiras, dias em que estarão na loja os representantes dos produtos e/ou das regiões em destaque. O primeiro "Outono às quartas" (de 12 a 18 de Outubro), dedicado ao "Ribatejo na sua riqueza interior", foi organizado pela TAGUS - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior.

No dia 19 de Outubro, a ADAE - Associação de Desenvolvimento da Alta Estremadura levou à loja Portugal Rural a "Cultura e Tradição na Alta Estremadura". Um semana depois, a 26 de Outubro, foi a vez do Monte - Desenvolvimento do Alentejo Central dar a conhecer a "Primavera no Outono do Alentejo Central".

A gestora da Loja Portugal Rural, Elsa Neves, considera que "esta aproximação aos consumidores é muito positiva na medida em que estimula os produtores locais a produzirem produtos de qualidade e, naturalmente, a valorizarem os seus territórios", sendo que esta "é a estratégia apoiada pelo programa LEADER".

Espaço Portugal Rural

R. Saraiva de Carvalho, n.º 115 Loja
Campo de Ourique - Lisboa
Telf.: 21 3958889
E-mail: lojaportugalrural@mail.telepac.pt
Horário: 10h00 - 22h00 de terça a sexta / 10h00 - 20h00 ao sábado



RURALBEJA 2005

A Alentejo XXI - Associação de Desenvolvimento Integrado do Meio Rural participou na 4ª RURALBEJA 2005 que se realizou de 6 a 9 de Outubro e onde estiveram presentes vários expositores da região e um pouco de todo o país.

A iniciativa contou com a participação de alguns dos promotores da Alentejo XXI que proporcionaram uma animação do stand ao longo dos quatro dias da feira. A Alentejo XXI procurou, desta forma, promover os produtos locais e dar a oportunidade a alguns promotores de estarem presentes nesta importante feira da região, divulgando e promovendo os seus produtos e serviços. Do programa de actividades constou também a divulgação e promoção do LEADER+ junto das diversas entidades e dos potenciais

promotores e visitantes.

O balanço da participação da Alentejo XXI e da colaboração dos seus promotores no certame foi positivo, tendo-se revelado um ensaio para futuros eventos desta natureza.

A todos quantos visitaram a 4ª RURALBEJA 2005 até para o ano, e aqueles que quiserem conhecer mais de perto o Alentejo fica o convite.

Alentejo XXI



1º Fórum de Desenvolvimento Local em Língua Portuguesa

Cooperar em Português

A ideia surgiu espontaneamente quando, em 2004, o projecto Cooperar em Português foi apresentado na Expo Brasil de Desenvolvimento Local. Espaço de partilha de experiências dos actores de desenvolvimento local por todo o Brasil, a Expo mostrava-se a iniciativa ideal para albergar no seu seio uma amostragem mais abrangente dos esforços desenvolvidos pelos actores do DL dos países de língua oficial portuguesa. E a ideia foi acolhida com entusiasmo pelos participantes, pelos organizadores do evento e, simultaneamente, por alguns dos financiadores do projecto. Passou então a constituir-se como uma meta para os parceiros de Portugal e do Brasil, reunidos nesse projecto de cooperação que dá pelo nome de Cooperar em Português.

Não foi fácil criar condições para que o Fórum DL se viesse a concretizar na edição de 2005 da Expo Brasil. Concebido como uma iniciativa aberta à participação dos agentes de desenvolvimento local dos países de língua oficial portuguesa, o Fórum só poderia ter uma expressão significativa se fosse possível financiar a deslocação dos participantes, provenientes de quatro continentes. Encetadas diligências para assegurar esse financiamento não foram obtidas, em tempo útil, as necessárias decisões. Para não inviabilizar uma ideia que mobilizava já todos os participantes da ExpoBrasil DL, a organização brasileira decidiu convidar representantes indicados pelo projecto Cooperar em Português para apresentarem em Fortaleza as suas experiências. Das diligências então efectuadas foi possível concretizar a presença de representantes de cinco dos oito países de língua oficial portuguesa – o anfitrião Brasil, Portugal, Cabo Verde, Guiné-Bissau e Moçambique. Assim se concretizou um primeiro Fórum de Desenvolvimento Local em Língua Portuguesa, que teve lugar no Centro de Congressos de Fortaleza na tarde de 14 de Outubro. Moderado pelo organizador da Expo Brasil DL, o sociólogo Caio Silveira, o painel contou com a presença, por Portugal, de Francisco Botelho em representação do projecto Cooperar em Português, de Jorge Guimarães representando o Projecto de Luta contra a Pobreza em Meio Rural de Cabo Verde, de Raul Fernandes em representação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas da Guiné Bissau e de Celina Cossa, da União Geral das Cooperativas de Agricultores de Maputo, em Moçambique. A primeira apresentação, através da sua Presidente Celina Cossa, coube à União Geral de Cooperativas Agrícolas de Maputo, que engloba 185 cooperativas e cerca de 5000 cooperantes, na sua quase totalidade mulheres, dando especial ênfase à formação. Um exemplo de trabalho e de iniciativa que hoje se coloca como uma referência a nível nacional e internacional. Raul Fernandes falou sobre a difícil situação do seu país, a Guiné-Bissau, e sobre o papel da sociedade civil no despoletar de processos de desenvolvimento, designadamente de alguns projectos de desenvolvimento local que se definem para o litoral do país.

Jorge Guimarães deu conta da nova fase em que se encontra o projecto do PLPR em Cabo Verde, com a criação de Comissões Regionais de Parceiros e a implementação de planos estratégicos de desenvolvimento elaborados a partir dessas mesmas parcerias. Focou ainda, como país de diáspora, da vocação de Cabo Verde para as acções de cooperação, colocando grande esperança na cooperação em língua portuguesa.

A intervenção LEADER em Portugal, a estrutura de parceria das Associações de Desenvolvimento Local e a sua metodologia de intervenção, foram apresentadas por Francisco Botelho, antes de se proceder a um entusiasmado debate proporcionado pelas numerosas intervenções do público. A curiosidade e o interesse unânime entre os participantes apontou para a efectivação, em 2006, de uma nova edição do Fórum de Desenvolvimento Local em Língua Portuguesa, com maior e mais significativa participação, processo em que se comprometeram, desde já, a organização da Expo Brasil DL e o projecto Cooperar em Português.

**Cooperar em Português
é uma dinâmica em marcha**

O projecto Cooperar em Português, que envolve 11 ADL portuguesas em parceria com a RITS (Rede de Informações para o Terceiro Sector) e a Rede Diis (Rede de Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável) no Brasil, acaba de concretizar o lançamento de um site de divulgação e animação do projecto. A plataforma electrónica foi oficialmente apresentada no decurso da Expo Brasil DL em Fortaleza, a 15 de Outubro. Dotado de informação sobre DL em Portugal e no Brasil, o site tem como objectivo o seu alargamento a outros países de expressão portuguesa, transformando-se então num portal da cooperação em língua portuguesa.

Na reunião de lançamento, com a presença dos elementos que integraram o Fórum de Desenvolvimento Local em língua portuguesa, foi possível alargar a perspectiva de intervenção. Os representantes de Cabo Verde, da Guiné-Bissau e de Moçambique mostraram de imediato o seu interesse em integrar formalmente o projecto Cooperar em Português e deram a sua disponibilidade para alimentarem com informação a nova plataforma electrónica, instrumento de divulgação e de animação essencial ao projecto.

Passos significativos foram dados para o alargamento da plataforma de cooperação em língua portuguesa. A consolidação da plataforma electrónica como instrumento de animação da rede; o alargamento da cooperação a representantes de todos os países de língua portuguesa e o trabalho de preparação de um novo Fórum de Desenvolvimento de Língua Portuguesa são, a partir de agora, grandes metas do projecto. Mas, para além destas grandes metas, o Cooperar em Português começa a dar resposta a solicitações concretas de cooperação. Como é o caso da Região do Seridó, no Estado do Rio Grande do Norte, no Brasil, com propostas muito concretas de relacionamento com Portugal. Ou o projecto dos Amigos para a Paz, no Brasil, com partilha de informação e reflexão envolvendo Portugal e a Guiné. Ou o interesse de geminação manifestado pela cidade de Valença, na Baía, que sonha com uma geminação envolvendo as Valências e as Valências do mundo ibero-americano. Ou até o projecto de criação da Rede Ibero-americana de Desenvolvimento Rural, lançada pela Espanha e que os parceiros de língua portuguesa podem vir a integrar.

O processo, dinâmico, de construção em rede, está lançado. Os interlocutores, empenhados, envolvem-se com entusiasmo. A língua, falada em comum pelos oito países, é um elemento facilitador. Como se dizia pelos corredores da ExpoBrasil DL, o projecto Cooperar em Português tem tudo para dar certo. Porque usa a mesma língua e, sobretudo, porque trabalha com “cérebros e corações compatíveis”.

Mais informação em
www.cooperaremporugues.org



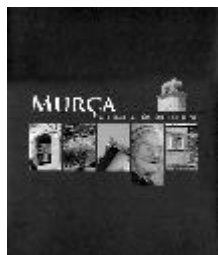
Ana Góes



Vista sobre o Douro - roteiro turístico
Associação do Douro Histórico, Beira Douro, Douro Superior, 2002

Com o apoio do LEADER+/Associação do Douro Histórico, Beira Douro e Douro Superior

Os 21 concelhos do Douro - Vila Real, Santa Marta de Penaguião, Mesão Frio, Peso da Régua, Sabrosa, Alijó, Murça (Douro Norte), Mogadouro, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Nova de Foz Côa (Douro Superior), Cinfães, Resende, Lamego, Tarouca, Armamar, Tabuaço, S. João da Pesqueira, Moimenta da Beira, Penedono, Sernancelhe (Douro Sul) - são apresentados, página a página, neste roteiro que inclui ainda referência aos alojamentos existentes em cada um.



Murça - o encanto não tem tempo
Braga-Amaral, José; Câmara Municipal de Murça e Garça Editores, Lda., 2005

Com o apoio do LEADER+/Associação do Douro Histórico

A publicação, com textos de José Braga-Amaral e fotografia de António Pinto, dá a conhecer Murça. A vila, os vestígios do passado, as ruralidades, arquitecturas e vivências, as gentes, o sagrado, as evocações e os cantos e recantos do concelho. Terra da "Porca de Murça", a porca ou berrão granítico, em tamanho natural, que se encontra no largo principal da vila e se transformou em *ex-libris* do concelho. Terra de azeite, vinho, castanha, mel. Uma terra de encanto, entre o xisto e o granito... "É esta aguarela, são estes retratos retirados da paleta do tempo que vale a pena eternizar em páginas e memória", justifica o autor nas primeiras páginas da publicação, profusamente ilustrada.



A Alma do Douro - Pinhão
Lobo, Maria Lucília Baptista Saraiva da Fonseca; Edição de autor, 2004

Com o apoio do LEADER+/Associação do Douro Histórico

Nas cerca de cem páginas que compõem a publicação, a autora - presidente da Junta de Freguesia do Pinhão entre 1990 e 1994 - conta a história desta freguesia do concelho de Alijó. Partindo da caracterização do espaço, clima, relevo, solos, agricultura e demografia, a autora faz o enquadramento geográfico e histórico do Pinhão, que deve o seu nome ao rio que o atravessa e ali desagua, até aos dias de hoje. Localizado no ponto de encontro de quatro concelhos vinícolas por excelência - Alijó e Sabrosa na margem direita do Douro, Tabuaço e S. João da Pesqueira na margem esquerda -, Pinhão constitui o núcleo geográfico da Região Demarcada do Douro. A autora defende isso mesmo, sublinhando a importância estratégica da freguesia no contexto cultural e económico do Alto Douro. Trata-se de uma edição cuidada, ilustrada a rigor, com fotografias do arquivo da autora que merecem um olhar atento.

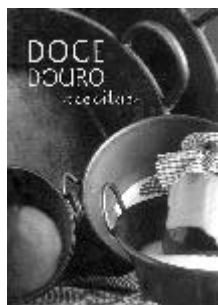


Tunas do Marão
Sardinha, José Alberto; TRADISOM, Editora Discográfica, Lda., 2005

Com o apoio do LEADER+/Associação do Douro Histórico e Dolmen

José Alberto Sardinha começou a tomar contacto com a música das tunas ainda na década de 80, durante as pesquisas etnomusicais que foi realizando um pouco por todo o país. Embora efectuando algumas gravações, não lhe atribuiu de início muita atenção, por partilhar da opinião dominante sobre a falta de valor do repertório desses agrupamentos. Mas o interesse destes grupos populares de cordas para as comunidades onde persistem e, sendo um assunto pouco conhecido e muito pouco tratado, levou-o a estudar e entender o fenómeno das tunas.

A presente publicação - um livro com 353 páginas e quatro CD num total de 90 faixas -, é o resultado dessas pesquisas e gravações feitas no terreno ao longo das duas últimas décadas. A escolha da região maronesa não obedeceu a qualquer critério de relevância ou especificidade. Foi um pouco casual, "fruto das vicissitudes da investigação no terreno, talvez mesmo de uma atracção especial exercida pela imponência da Serra do Marão e das particularidades do povoamento em redor, ou até de uma simpatia particular pelas características de uma tuna, ou dos seus elementos em concreto, com o é o caso da Tuna de Carvalhais e do seu actual dirigente".



Douro Doce - receitas
Associação do Douro Histórico, 2002

Com o apoio do ON Douro - Programa Operacional da Região do Norte

Geleias, doces, compotas, licores, cristalizados, frutas em calda, picles... São mais de meia centena as receitas que compõem a publicação, que resultou de um curso de formação em "Conservas e compotas", realizado no âmbito do ON Douro - Programa Operacional da Região do Norte. A formação teve lugar em Mesão Frio e abrangeu 15 mulheres. O êxito alcançado, o interesse e a dedicação do grupo de formandas e formadores foram as razões que levaram à sua edição.

www.ivv.min-agricultura.pt



Site do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), que disponibiliza informação sobre a História, Funções, Estrutura e Contacto, da instituição. Vinho e vinha completam a informação disponível. Em Vinhos, consultamos Designações Oficiais, Denominações de Origem, Vinhos Regionais, Vinhos Premiados e Lista de Castas. Actualidades, divide-se em Notícias (concursos, prémios, colóquios ou seminários), Feiras (lista das principais feiras nacionais e internacionais) e Cedência de Capacidade de Armazenagem do IVV. A Cultura expande-se entre um Apontamento Histórico (dos Tartessos aos nossos dias), uma completa listagem dos Museus do Vinho portugueses, Enoturismo e Rotas do Vinho (11 rotas de vinhos, algumas com ligação à internet), e Vinho e Gastronomia disponibiliza conselhos para combinações. Em Estatística temos dados sobre Produção, Exportação, Importação e Consumo de vinhos, além de Medidas de Intervenção (Ajudas pagas) e Vinha (Inventário das superfícies e vitícolas e das castas principais), e em Regulamentação temos acesso a uma Base de Dados de Regulamentação Vitivinícola, Normas e Circulares, e Impresos, além de Parâmetros Analíticos em Portugal e Países Terceiros. Por fim, oportunidade para aceder a uma Mediateca, espaço de pesquisa de Contactos de entidades, e ainda um Mapa do Site.

www.vinhosdoalentejo.pt



O site trilingue (português, inglês e francês) Vinhos do Alentejo - mais que conhecimento: sabedoria, propriedade da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, é um receptáculo de informações preciosas e úteis sobre tudo o que diz, objectivamente, respeito, de longe ou de perto, aos Vinhos do Alentejo. O menu propõe várias pistas de navegação: Alentejo, História da Vitivinicultura, Cultura da Vinha, Castas, Produção de Vinho, Zonas Vitivinícolas, Vinhos, Produtores, Vinho e Gastronomia, Organismos do Sector, Rota dos Vinhos, Notícias, Revista Vineia. Destacamos no menu o item "Rota dos Vinhos" pelo seu lado interactivo e pertinente, com mapas, repertórios, fotos sobre as Rotas de São Mamede, Histórica e do Guadiana. Numa primeira abordagem é bastante completo, de fácil navegabilidade, aliando sempre a um texto conciso e preciso, imagens, mapas ou gráficos, que vêm completar o quadro informativo.

<http://rota.vinhoverde.pt>



O verde domina na site bilingue Rota dos Vinhos Verdes, da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. A página da Route oferece inúmeras possibilidades de navegação no universo do Vinho Verde, em função das preferências do internauta: o vinho verde, a cultura, a natureza, o turismo. Sugerem-se aqui alguns itinerários: do Ave, do Tâmega, do Sousa, do Cávado Nascente, do Cávado Poente, do Lima, do Minho e de Basto, cada um acompanhado por um mapa de cores, assim como um repertório com contactos e respectivos pontos de interesse devidamente documentados. As rotas não são fixas e imutáveis, o visitante tem a possibilidade de criar inúmeros traçados. Nessa ordem de ideias, do percurso "à la carte", a funcionalidade mais interactiva deste site é de permitir a construção de um itinerário próprio. Numa grelha versátil elegem-se preferências, e o Gerador de Rotas gera e desenha no mapa uma rota, com timings e pontos de passagem "à medida" das predilecções e disponibilidades do utilizador.

Vinhos do Douro

Depois de décadas à sombra do afamado vinho do Porto, os vinhos do Douro estão a ganhar terreno no mercado. O prestígio do Porto mantém-se, e pode abrir portas no mercado estrangeiro, mas a especificidade dos vinhos de mesa produzidos no Douro poderá constituir a mais-valia necessária para enfrentar a concorrência.



Na Região Demarcada do Douro, a mais antiga região vitícola regulamentada do mundo, classificada como Património da Humanidade pela UNESCO em Dezembro de 2001, não se produz só vinho do Porto. O famoso e apreciado vinho generoso, por definição, doce e com elevado teor alcoólico, que chegou a ser a principal fonte de receitas do nosso comércio externo. De lá também saem vinhos de mesa que se têm vindo a afirmar no mercado, com elogiosas referências nas revistas especializadas mais importantes do mundo. Depois da norte-americana *Wine & Spirits* ter eleito dois vinhos do Douro entre os quatro vinhos nacionais nos 100 melhores de 2005, o jornal *The New York Times* publicou em Outubro um artigo, destacando a qualidade dos vinhos durienses. Mas já antes, em Julho, a prestigiada *Wine Spectator* colocou 12 vinhos "Douro" para o *topdos* 14 melhores vinhos portugueses, e a inglesa *Wine International* elegeram 11 "Douro" na lista dos 20 melhores tintos produzidos em Portugal.

Elogios e prémios que começam a dar ao Douro – reconhecido, internacionalmente, há séculos quanto a vinhos licorosos – "uma notoriedade e visibilidade", como garante Jorge Dias, do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP).

Actualmente, dos vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro três beneficiam de Denominação de Origem Controlada (DOC) – Porto, Douro e Moscatel do Douro – e um de Indicação Geográfica (IG) – vinho regional Terras Durienses. Todavia, como diz Jorge Dias, "estamos a falar de realidades completamente diferentes. O vinho do Porto tem praticamente 250 anos. Os vinhos do Douro só ganharam estatuto de denominação de origem há pouco mais de 20 anos, em 1982". Além disso, sublinha, "nos primeiros dez anos a denominação de origem Douro não foi encarada como mais-valia e fonte de riqueza", embora algumas empresas e adegas cooperativas tenham tido "um papel fundamental na produção desses vinhos, muitas vezes, mais conhecidos pelas marcas que pela denominação de origem".

De acordo com Jorge Dias, foi no início dos anos 90 que muitos produtores do Douro



começaram a preocupar-se com nichos de mercado, porque não conseguiam uma valorização do remanescente da produção do vinho do Porto – o chamado "benefício" e que significa que os produtores podem fazer mais ou menos vinhos de mesa consoante a quantidade de mosto autorizada para transformar em vinho do Porto.

Mas ainda que a fama do Porto possa colocar os vinhos do Douro em vantagem, sobre os das outras regiões portuguesas, nem por isso ficam a salvo da saturação do mercado nacional e forte competição dos vinhos americanos, australianos, sul-africanos, chilenos ou argentinos.

Valorizar o *terroir*

O desafio da internacionalização é enorme. Mais do que nunca, importa "provar" que fazer vinho não é apenas "um bom negócio" que dá prestígio. Importa apostar na diferenciação, valorizar a cultura do *terroir*, isto é, o uso das castas locais – no Douro existem oitenta –, associadas ao saber-fazer, herança de outros tempos, sem esquecer o mercado e a promoção. Só assim é que certos produtores, sobretudo os "novos produtores" que apareceram na década de 90, conseguem colocar os "seus" vinhos no mercado internacional, ser referenciados nas revistas mais importantes do sector e ganhar prémios em reputados concursos. Regra geral, são jovens produtores, cursados em enologia, que regressaram ao Douro para relançar as explorações familiares, apostando no negócio do vinho. Através do VITIS - Regime de Apoio à Reversão e Reestruturação da Vinha e, quantas vezes, do programa LEADER, muitos deles encontraram a forma de reverter as antigas vinhas e/ou fazer novas plantações.

Confinada aos vales do Douro e seus afluentes, de solos xistosos, a Região Demarcada do Douro – subdividida nas sub-regiões Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior –, estende-se ao longo de 250.000 hectares. Destes, segundo dados disponíveis no site do IVDP, apenas 38.588 hectares têm vinha, isto é, cerca de 15% da área total. Como refere Jorge Dias,

"a estrutura fundiária do Douro é complexa, desde logo porque temos áreas que são aptas para a produção de vinhos com denominação de origem".

Quanto ao número de viticultores, Jorge Dias avança com 39.000, dos quais apenas 32.000 são agentes económicos. Ou seja, explica, existem cerca de 7.000 "pequenos" produtores, com parcelas até mil metros quadrados, e cuja produção é para autoconsumo. Importa ainda sublinhar que metade da área total apta para produção de vinhos com denominação de origem está "nas mãos" de 95% dos viticultores. Ao nível da comercialização, os números relativos aos vinhos do Douro ainda são irrisórios, na opinião de Jorge Dias, quando comparados com os do vinho do Porto. Enquanto neste último o volume comercializado anda à volta das 160 mil pipas, o DOC Douro e o IG Terras Durienses rondam as 25 mil pipas cada. Em 2004, o DOC Douro foi exportado para 72 mercados, destacando-se em quantidade o Canadá e os Estados Unidos da América.

Este ano, apesar de alguma quebra de produção, já esperada, vai ser um bom ano de vinhos do Douro. Segundo Jorge Dias, "foi um ano que não se apresentou fácil, por causa das condições de stress hídrico, mas que no decorrer das vinificações se revelou uma agradável surpresa". Assim, é de esperar bons vinhos. Vinhos com uma estrutura complexa, muito encorpados mas, ao mesmo tempo, muito elegantes. Características associadas, por definição, aos vinhos do Douro e que decorrem não só das castas locais, como também das características edafoclimáticas, do processo de vinificação e envelhecimento.

É associando aos vinhos do Douro esta imagem de tradição, do *terroir*, que o IVDP aposta actualmente ao nível da promoção. A campanha publicitária, apoiada pelo programa LEADER, esta aí, na televisão e na imprensa, num convite a transformar os momentos da vida em "Momentos Douro".

Paula Matos dos Santos

Ficha Técnica

Pessoas e Lugares

Jornal de Animação da Rede Portuguesa LEADER+

II Série | N.º 33 | Outubro 2005

Propriedade

INDE - Intercoperação e Desenvolvimento, CRL

Redacção

INDE

Av. Frei Miguel Contreiras, 54 - 3.º
1700-213 Lisboa
Tel.: 21 843 58 70
Fax: 21 843 58 71
E-mail: pl@inde.pt

Mensário

Directora

Cristina Cavaco

Conselho Editorial

Carlos Mattamouros Resende/IDRHa, Cristina Cavaco/INDE, Francisco Botelho/INDE, Luís Chaves/Minha Terra, Maria do Rosário Serafim/IDRHa, Paula Matos dos Santos/INDE, Rui Veríssimo Batista/IDRHa

Redacção

Paula Matos dos Santos (Chefe de Redacção), Francisco Botelho, João Limão, Maria do Rosário Aranha

Colaboraram neste número

Adrepes, Adruse, Alentejo XXI, Arlene Goulart (Adelição), Associação do Douro Histórico, CVR do Dão, CVR-PS, Fernando Bianchi de Aguiar, Isabel Carvalho (Dolmen), Manuel Pombal (IVV), Miguel Velez (In Loco), Nuno Jordão (IDRHa), Quinta das Malas, Rolando Pimenta (Dolmen), Rude, RVPS-CA, Terras de Sico,

Paginação

Diogo Lencastre (INDE), Marta Gafanha (INDE)

Impressão

Diário do Minho
Rua de Santa Margarida, n.º 4
4710-306 Braga

Tiragem

6 000 exemplares

Depósito Legal

n.º 142 507/99

Registo ICS

n.º 123 607

Os artigos assinados exprimem a opinião dos seus autores e não necessariamente a do proprietário e Conselho Editorial deste jornal.



Ministério da
Agricultura e
Desenvolvimento
Rural e das Pescas

