



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Escola Superior Agrária
Mestrado em Agronomia

Vinhas centenárias de Vila Alva
Contribuição para a sua caracterização

Liliana Filipa Caeiro Fragoso

Beja
2023

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA

Escola Superior Agrária

Mestrado em Agronomia

Vinhas centenárias de Vila Alva

Contribuição para a sua caracterização

**Relatório de dissertação de mestrado apresentado na Escola Superior Agrária do
Instituto Politécnico de Beja**

Elaborado por: Liliana Filipa Caeiro Fragoso

Orientado por: Doutora Maria Margarida da Fonseca Ribeiro Pereira

Beja

2023

Agradecimentos

- À minha irmã Maria e aos meus pais Joana e Luís pelo apoio e incentivo concedido;
- À minha professora e orientadora, Doutora Maria Margarida da Fonseca Ribeiro Pereira pela sua disponibilidade e orientação prestada;
- À ATEVA – Associação Técnica de Viticultores do Alentejo, na pessoa do Eng.º Hugo Pardal que colaborou comigo sempre que necessário;
- À ACVCA – Adegas Cooperativas de Vidigueira, Cuba e Alvito, na pessoa do presidente da direção, Eng.º José Miguel Almeida pela sua disponibilidade;
- Ao projeto XXVI Talhas, na pessoa do Daniel Parreira, pelos documentos gentilmente fornecidos;
- A todos os proprietários das vinhas centenárias de Vila Alva, pela sua constante perseverança, entrega e disponibilidade.

Resumo

O propósito deste estudo é contribuir para o conhecimento e compreensão da importância histórica das vinhas centenárias de Vila Alva, mapear e caracterizar cada parcela identificada e compreender porque é que estas vinhas estão intimamente ligadas à produção de vinho de talha na localidade de Vila Alva e na região.

Para atingir o objetivo, além de entrevistas aos proprietários, foram realizadas visitas de campo para recolha de dados que posteriormente foram compilados no software QGIS com outros elementos que possibilitaram uma melhor caracterização das vinhas centenárias.

Foram georreferenciadas 28 parcelas de vinha centenária que totalizam uma área de 10,72 ha e que pertencem a 12 proprietários distintos, cooperantes da ACVCA (Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito) sendo todos eles de Vila Alva ou com ligações a esta aldeia. Destes proprietários, 5 deles produzem o seu próprio vinho de talha.

Em suma espera-se que este estudo ajude a reconhecer a importância das vinhas centenárias de Vila Alva procurando contribuir para a sua salvaguarda, valorizando as suas castas antigas alentejanas que fazem vinhos de talha de excelência e que através do saber ancestral foram produzidos ininterruptamente por vilalvenses, afirmando a sua tradição relativamente a este processo de vinificação milenar.

Palavras-chave: Vila Alva, vinhas centenárias, castas tradicionais, vinho de talha, talhas de barro, adegas

Abstract

This study's purpose is to understand the historical magnitude of Vila Alva's centenary vineyards, map and characterize each identified plot, and comprehend why these vineyards are closely linked to the production of "vinho de talha" (amphorawine) in the locality of Vila Alva and the region.

To achieve this objective, in addition to interviews with the owners, field visits were conducted to collect data, which were later compiled in the QGIS software along with other elements that allowed a better characterization of the centenary vineyards.

A total of 28 plots of centenary vineyards, belonging to 12 different owners who are cooperators of ACVCA (Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito), were georeferenced. These plots cover an area of 10,72 acres and all owners are either from Vila Alva or have connections to this village. Among these owners, 5 of them produce their own amphorawine.

In summary, it is expected that this study will help recognize the importance of Vila Alva's centenary vineyards, seeking to contribute to their preservation, valuing their traditional Alentejo grape varieties that produce excellent amphorawine through ancestral knowledge utilized continuously by the residents of Vila Alva.

Keywords: Vila Alva, centenary vineyards, traditional grape varieties, amphorawine, amphora, winery

Índice geral

Agradecimentos	i
Resumo	ii
Abstract.....	iii
Índice geral	iv
Índice de figuras.....	vi
Estado de arte.....	1
Introdução	2
1. Enquadramento histórico-cultural	3
1.1. Vinha e Vinho	3
1.2. Talhas de Barro	12
1.3. Talhas de Cimento.....	18
1.4. Adegas.....	21
1.5. Vendas.....	25
2. Caracterização da área de estudo.....	27
2.1. Unidades de paisagem.....	27
2.2. Geologia	28
2.3. Clima	29
3. Vinhas centenárias de Vila Alva	30
3.1. Castas	36
3.2. Principais operações culturais	47

4. Vinho de talha.....	56
4.1. Processo de vinificação	56
5. Do labor à festa.....	65
Considerações finais	67
Bibliografia	69
Referências bibliográficas	69
Cartografia.....	70
Recursos eletrônicos.....	70
Apêndices.....	72
I- Descrição do SIG do trabalho.....	72
II- Questionário tipo.....	73
III- Compilação das respostas aos questionários	78
IV- Glossário do Vinho de Talha	84
Anexos	88
I- Carta Agrícola-Mineral do Concelho de Cuba. Pery, 1883	88
II- Carta Agrícola do Concelho de Cuba. Pery, 1883	89
III- Localização das adegas existentes com produção e das adegas existentes sem produção em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018.....	90
IV- Localização das adegas desaparecidas em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018	91
V- Localização das vendas que existiam em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018	92

Índice de figuras

Figura 1-1- Principais vestígios da presença romana nos arredores de Vila Alva (Fonte: XXVI Talhas)	4
Figura 1-2- Grainhas de uva romana, séc. IV? Lagar de S.Cucufate (Fonte: CIVT)	4
Figura 1-3- Doação de metade de uma leira de vinha em Vila Alva, no lugar de Senradela, feita em 21 de outubro de 1308, por Martinho Vicente e sua mulher Sancha Martinho a Martinho Pedro e sua mulher Maria Martinho. Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Gaveta 11, Maço 6, nº 22 (Fonte: XXVI Talhas).....	5
Figura 1-4- Extrato do Trespado do Foral de Vila Alva, 1512. Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Trespado do Foral de Vila Alva, dado por D. Manuel I. Leitura Nova. Livro dos Forais Novos do Alentejo. fl.36 (Fonte: XXVI Talha)	6
Figura 1-5- Assento, de 31 de julho de 1667, relativo ao testamento de Belchior Garcia, que deixou à Confraria das Almas de Vila Alva uma adega com 90 almudes de ‘louça’ (uma talha de 40 almudes, outra de 30 e 2 potes de 20 almudes) e 2 courelas de vinha. Arquivo Histórico da Misericórdia de Vila Alva. Fundo da Confraria das Almas de Vila Alva. Cx.5, Doc.70, fl75vº (Fonte: XXVI Talhas)	6
Figura 1-6- Ruínas da Ermida de São Bartolomeu (Fonte: João Taborda)	7
Figura 1-7- Localização da Ermida de São Bartolomeu, círculo amarelo (Fonte: Carta Agrícola do concelho de Cuba. Pery, 1883)	7
Figura 1-8- Guarda das Vinhas, cerca do Séc. XIX. Fotografia cedida por Ana Pereira (Fonte: CIVT)	9
Figura 1-9- Guarda das Vinhas. Livro dos editais. C.M.V Arquivo Municipal (Fonte: CIVT).....	9
Figura 1-10- Área de vinha na freguesia de Vila Alva, de 1883 a 2017 (Fonte: XXVI Talhas)	10
Figura 1-11- Localização das parcelas de vinha da freguesia de Vila Alva, a castanho (Fonte: SIv e Qgis do trabalho).....	12

Figura 1-12- Talha e marca de fabrico de "Andremiz" (André Martins) - adega do Marcos "do Panoias" (Fonte: XXVI Talhas).....	16
Figura 1-13- Talha e marca de fabrico desconhecida- adega de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas)	16
Figura 1-14- Talha e marca de fabrico "Inácio Lopes Casco"- adega do Marcos "do Panoias" (Fonte: XXVI Talhas).....	17
Figura 1-15- Talha e marca de fabrico "José Francisco Bentes"- adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas).....	17
Figura 1-16- Talha e marca de fabrico "Domingos Marques Fialho"- adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas).....	18
Figura 1-17- António Maria Russo, o 'Gurgurina', junto dos moldes utilizados no fabrico das talhas de A.J.Marques. Património e cultura ao abandono (1995), Inês Vaz Pinto (Fonte: XXVI Talhas)	19
Figura 1-18- Anúncio publicitário às talhas de José António Caçado, no jornal 'O Cubense'. Setembro de 1926 (Fonte: XXVI Talhas).....	19
Figura 1-19- Talha e marca de fabrico " José António Caçado", adega do "Guel" (Fonte: XXVI Talhas).....	19
Figura 1-22- Talha e marca de fabrico "António Joaquim Marques", adega do Manuel Fernando (Fonte: XXVI Talhas).....	20
Figura 1-20- Talha e marca de fabrico "António Esteves, o "Gansa", adega do "Guel" (Fonte: XXVI Talhas).....	20
Figura 1-21- Cartão de visita de A.J.Marques. Propriedade de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas)	20
Figura 1-23- Carimbo da marca de A.J.Marques. Propriedade de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas).....	20
Figura 1-24- "Tareco" de Francelino Algarvio (Fonte: XXVI Talhas)	22

Figura 1-25- Adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas)	23
Figura 1-27- Particularidades das adegas de Vila Alva: porta com geometria adaptada à passagem de talhas- Adega do "Guel"; Dorna- Adega do Manuel Fernando; Alambique- Adega do João Carraça (Fonte: XXVI Talhas).....	24
Figura 1-26- Aberturas retangular, circular e ogival em adegas de Vila Alva (Fonte: XXVI Talhas)	24
Figura 1-28- De caneco à cabeça, José Barbosa. Ladeiam-no, da esq. para a dir., 'Zé da Casaquinha', José Chocalhinho, Izalindo Marques e Mário Gomes. Década de 1950. Fotografia de Mariete Algarvio Gomes, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas)	26
Figura 1-29- Daniel Tabaquinho dos Santos a servir um copo. À direita Mestre Júlio Algarvio e António José Estevens. Final da década de 1950. Fotografia de Alda Camila Estevens, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas).....	26
Figura 2-1- Subunidade de paisagem 110E na freguesia de Vila Alva (Fonte: Cancela d'Abreu <i>et al.</i> , 2004).....	28
Figura 2-2- Solo Pg ⁷ (Fotografia da autora)	29
Figura 3-1- Quantidade de parcelas por viticultor (Figura da autora)	31
Figura 3-2- Área de vinha centenária por viticultor (Figura da autora).....	31
Figura 3-3- Quantidade de vinha centenária consociada e extreme (Figura da autora) .	32
Figura 3-4- Vinha centenária consociada com olival, Lage (Fotografia da autora)	32
Figura 3-5- Vinha centenária extreme, Bejas de Baixo (Fotografia da autora).....	32
Figura 3-6- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIvv e Qgis do trabalho)	33
Figura 3-7- Localização das parcelas de vinha da freguesia de Vila Alva, a castanho, com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIvv e Qgis do trabalho)	33

Figura 3-8- Limites administrativos das freguesias, linhas a preto (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho).....	34
Figura 3-9- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)	34
Figura 3-10- Carta Agrícola-Mineral do concelho de Cuba (Pery, 1883) com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)	35
Figura 3-11- Carta Agrícola do concelho de Cuba (Pery, 1883) com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)	35
Figura 3-12- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)	36
Figura 3-13- Representatividade percentual de castas nas vinhas centenárias de Vila Alva (Figura da autora).....	37
Figura 3-14- Folhas das castas existentes nas vinhas centenárias de Vila Alva (Fonte: https://vinhascentenarias.pt/pt/castas).....	37
Figura 3-15- Distribuição* de Alicante Branco (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV).....	38
Figura 3-16- Alicante Branco (Fotografia da autora)	38
Figura 3-17- Distribuição de Antão Vaz (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	39
Figura 3-18- Antão Vaz (Fotografia da autora)	39
Figura 3-19- Distribuição de Diagalves (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV).....	40
Figura 3-20- Diagalves (Fotografia da autora)	40
Figura 3-21- Distribuição de Larião (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV).....	41
Figura 3-22- Larião (Fotografia da autora).....	41

Figura 3-23- Distribuição de Manteúdo (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	42
Figura 3-24- Manteúdo (Fotografia da autora)	42
Figura 3-25- Distribuição de Perrum (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	43
Figura 3-26- Perrum (Fotografia da autora)	43
Figura 3-27- Distribuição de Síria (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	44
Figura 3-28- Síria (Fotografia da autora)	44
Figura 3-29- Distribuição de Tinta Grossa (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	45
Figura 3-30- Tinta Grossa (Fotografia da autora)	45
Figura 3-31- Distribuição de Moreto (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)	46
Figura 3-32- Moreto (Fotografia da autora)	46
Figura 3-33- Cepa podada (Fotografia da autora)	47
Figura 3-34- Condução em Vaso (Fonte: Nuno Magalhães)	47
Figura 3-35- Poda por viticultor (Figura da autora)	48
Figura 3-36- Tratamentos fitossanitários por viticultor (Figura da autora)	49
Figura 3-37- Adubação das cepas (Fotografia da autora)	50
Figura 3-38- Adubação por viticultor (Figura da autora)	50
Figura 3-39- Mergulhia por viticultor (Figura da autora)	51
Figura 3-40- Monda química/mecânica por viticultor (Figura da autora)	52
Figura 3-41- Bravo (Fotografia da autora)	53
Figura 3-42- Enxertia por viticultor (Figura da autora)	53
Figura 3-43- Cepa "empada" (Fotografia da autora)	53

Figura 3-44- Empa por viticultor (Figura da autora)	53
Figura 3-46- Vinho de talha por viticultor (Figura da autora).....	54
Figura 3-45- Vindima por viticultor (Figura da autora)	54
Figura 3-47- Calendarização das principais operações culturais nas vinhas centenárias de Vila Alva (Figura da autora)	55
Figura 4-1- Processo de pesgagem (Fonte: XXVI Talhas).....	57
Figura 4-2- Pote de barro gatado (Fotografia da autora)	58
Figura 4-3- Manuel Fernando Pernincha a esmagar uva com um moinho na sua adega em 1981. Fotografia da autoria de António Cunha (Fonte: XXVI Talhas)	58
Figura 4-4- José F.Pernincha a mexer uma talha na adega do seu pai, Manuel Fernando Pernincha em 2017. Fotografia de Fernando Estevens (Fonte: XXVI Talhas)	60
Figura 4-5- Fluxograma de vinificação do vinho de talha (Figura da autora).....	61
Figura 4-6- 1- Ganchorra de cabo; 2- Ganchorra; 3- Escudela; 4- Funil, 5- Broca; 6- Maço, 7- Alguidar de Barro, 8- Torneira para talha; 9- Rodo (Fonte: CIVT).....	64
Figura 4-7- Página do caderno de apontamentos encontrado na Adega do “Mestre Daniel” (Fonte: XXVI Talhas)	64
Figura 5-1- Adega do “Mestre Daniel”, final da década de 1950. Da esquerda para a direita: Manuel Joaquim Estevens; Daniel Tabaquinho dos Santos; Mestre Júlio Algarvio; António Guerreiro; Daniel Amante e Francisco Sanina. Fotografia de Alda Camila Estevens, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas)	66

Estado de arte

A vinha e o vinho têm marcado a história da Humanidade desde os tempos mais remotos em que nenhum outro produto da agricultura os excedem em universalismo. A marca milenária da vinha e do vinho transparece na mitologia e nas religiões, nas artes como a pintura, a escultura e a poesia, nos costumes, no comércio e nos hábitos alimentares dos povos. A estes vestígios encontram-se associados, desde a Idade do Bronze, marcas do vinho sob a forma de diversos recipientes, como tonéis, vasos de terracota, ânforas, garrafas, taças e cálices, assim como em lugares tais como lagares e adegas.

Relativamente à vinha, independentemente de se localizar com rigor a origem da videira, reunindo o conhecimento existente sobre esta matéria, podemos afirmar que é na Bacia do Mediterrânico que se assinala a sua permanência tal como o vinho de talha responde a uma geografia histórica e cultural mediterrânica que persistiu em Portugal desde o período da ocupação romana.

Dadas as características edafoclimáticas, Portugal é naturalmente um país onde a vinha sempre teve um papel de relevo nos hábitos e na economia das populações. Essas condições ganham enorme relevo no Alentejo, onde devido aos solos essencialmente de origem granítica e xistosa e ao clima mediterrânico continental, a vinha sempre foi uma cultura de eleição.

O vinho sendo utilizado nas mais diversas circunstâncias da vida, marca presença em todos os momentos, quer seja na celebração de vitórias como no refúgio das derrotas, quer na festa da vida ou na tristeza da morte. Os povos cultivam-no segundo métodos tradicionais que vão passando de geração em geração, com inovação tecnológica mais ou menos ousada que cada um introduz.

A relação estreita com a terra e o respeito pelas práticas ancestrais conferem ao vinho de talha uma identidade única e um valor cultural incalculável. Tal como a vinha, o vinho e o seu consumo está intimamente ligado à história alentejana e entranhado na cultura do povo Alentejano.

Introdução

O tema objeto do presente estudo são as vinhas centenárias de Vila Alva. O trabalho tem como objetivo mapear e caracterizar cada parcela de vinha centenária existente nesta freguesia. Um outro propósito desta investigação é perceber a importância histórica das vinhas centenárias e como estas estão intimamente ligadas à forte produção de vinho de talha na localidade de Vila Alva, onde em meados do século XX, existiriam cerca de 70 adegas a laborar e todos ou quase todos os vilalvenses teriam em suas casas o seu próprio “Tareco”, termo que se aplica ao(s) pequeno(s) pote(s) de barro e que serve para produzir vinho de talha.

Estas vinhas situam-se entre a povoação de Vila Alva (concelho de Cuba) e a povoação de Vila de Frades (concelho da Vidigueira). Tratam-se de vinhas na sua grande maioria com mais de 100 anos de existência e que possuem aspetos muito singulares.

É importante debruçarmo-nos sobre esta temática uma vez que as vinhas centenárias são elementos muito importantes, não só a nível paisagístico, mas também a nível cultural e que correm o risco de entrarem em vias de extinção. Por outro lado, têm recentemente assumido um papel importante na revitalização de algumas atividades económicas que por sua vez são importantes na diferenciação e valorização deste território.

Pretende-se com este estudo realçar e valorizar as vinhas centenárias de Vila Alva e todo o processo de vinificação de vinho de talha contribuindo assim para a sua salvaguarda. Pretende-se também potenciar a região e contribuir para a sua promoção turística, ajudando de certa forma no desenvolvimento socioeconómico.

Por último importa referir que o presente trabalho serviu de base para a ÍNDICE, empresa de consultoria ligada a elaborações de Candidaturas aos Programas Comunitários vigentes em Portugal, garantir a execução da ação A1 - Qualificação e Promoção do Património da candidatura apresentada pela Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, CRL, ao Aviso N ALT2O-41-2021-35 - Património Natural e Cultural Desenvolvimento Local de Base Comunitária.

1. Enquadramento histórico-cultural

1.1. Vinha e Vinho

Ao longo deste capítulo iremos demonstrar a persistência e a importância económica do cultivo da vinha e da produção de vinho de talha em Vila Alva, o valor social e cultural das suas velhas adegas e a inserção desta aldeia naquele que já foi considerado o maior centro de produção vinícola do Alentejo segundo um levantamento que culminou numa exposição “Vila Alva – Terras de Vinho” da autoria de João Taborda e Daniel Parreira, um dos fundadores do projeto XXVI Talhas.

XXVI Talhas nasceu em 2018 de um grupo de amigos, naturais de Vila Alva, com o objetivo de dignificar e promover o vinho de talha produzido em Vila Alva. É com este objetivo que reativaram a antiga adega do Mestre Daniel, com 26 talhas, onde produzem vinho de talha segundo os métodos tradicionais. Foi da conjugação do número de talhas presentes na adega (26) com a origem romana deste tipo de vinificação que os levou a nomear o projeto de “XXVI Talhas”. Além da produção de vinho, procuram divulgar esta prática ancestral com a organização de iniciativas na própria adega e a participação em eventos.

Documentos históricos comprovam que muitos povos praticaram a cultura da vinha, como os Egípcios, os Fenícios, os Gregos, os Romanos e os povos Cristãos, mas é aos romanos a que se deve a divulgação do cultivo mais intensivo da videira no Alentejo, havendo vestígios dessa cultura - a talha -, como o sistema mais simplificado de vinificação (Alva, 2000).

Políbio, geógrafo e historiador da Grécia Antiga, que viajou pela Hispânia, confirma a cultura da videira na parte meridional da Lusitânia, já nos meados do século II a.C.

Época Romana

Nos arredores de Vila Alva, como podemos observar na figura 1-1, os vestígios da presença romana principalmente entre os séculos I e IV d.C., são notórios, tal como os indícios da cultura da vinha durante esse período (XXVI Talhas, 2018).

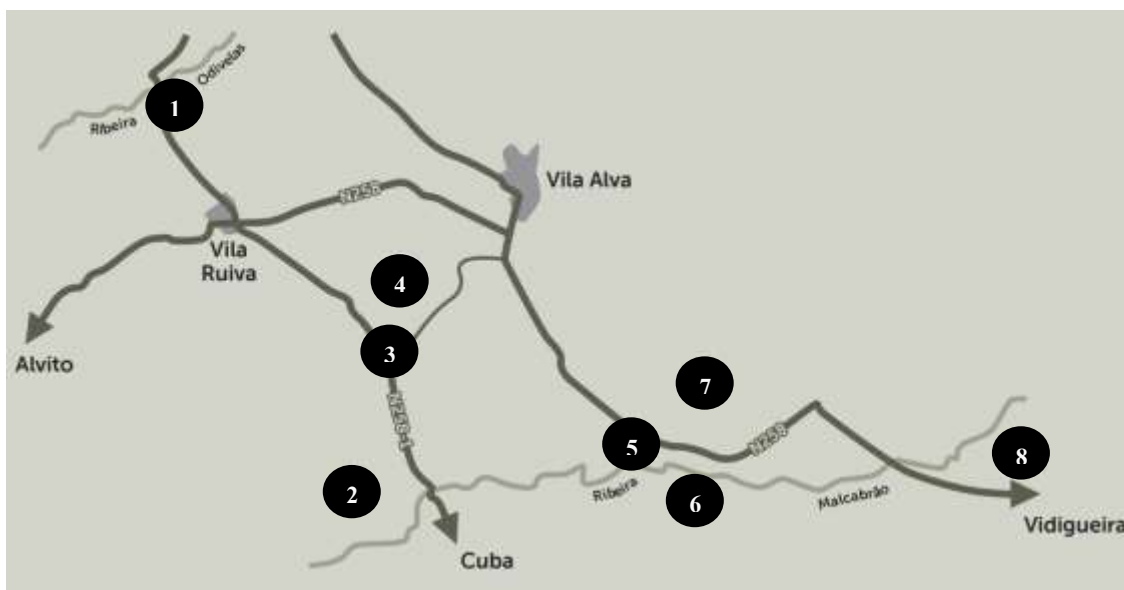


Figura 1-1- Principais vestígios da presença romana nos arredores de Vila Alva (Fonte: XXVI Talhas)
 1- Ponte romana de Vila Ruiva; 2- *Villa* romana da Panasqueira; 3- Barragem romana da Senhora da Represa; 4- *Villa* romana do Termo de Évora; 5- Casal romano (?) - Sítio da "Ribeira"; 6- *Villa* romana das Pedras das Zorras; 7- Casal romano (?) - Sítio das "Pedras"; 8- *Villa* romana de São Cucufate

Apesar de não ter sido possível concluir se os dois pesos de lagar descobertos durante as escavações arqueológicas em São Cucufate serviram para fazer vinho ou azeite, as grainhas de uvas aí encontradas no decurso da escavação arqueológica, como podemos observar na figura 1-2, parecem não deixar dúvidas sobre a presença da vinha no *fundus* desta *villa* romana. Estas grainhas, expostas no CIVT (Centro de Interpretação do Vinho de Talha) provam, juntamente com instrumentos e outros objetos aí encontrados, a produção vitivinícola naquele sítio.



Figura 1-2- Grainhas de uva romana, séc. IV?
 Lagar de S.Cucufate (Fonte: CIVT)

Os abundantes fragmentos de cerâmica de armazenamento de tipo *dolium* (a talha dos nossos dias) descobertos em São Cucufate ou dispersos à superfície de outras *villae* por escavar, próximas de Vila Alva, como por exemplo, Pedras das Zorras, Panasqueira ou Termo de Évora, apontam também para uma quase certa presença da viticultura, bem como da produção de vinho, nesta área do Alentejo (XXVI Talhas, 2018).

Foi encontrada em Vila Alva uma *cupa*, sepultura em forma de meio tonel, com representação esquemática das aduelas. Segundo alguns autores, o meio tonel simbolizaria a bebida sagrada reservada ao morto no outro mundo. Jorge Alarcão, à parte do seu significado religioso, considera estes monumentos funerários, frequentes nos séculos II e III, como um testemunho indireto da prática da vitivinicultura podendo indicar a prática da cultura da vinha e da produção de vinho nesta zona do Alentejo (XXVI Talhas, 2018).

Século XIV

A cultura da vinha foi implantada como uma técnica de produção e transformação que permaneceu ao longo do tempo. Datam do início de Trezentos os primeiros testemunhos documentais conhecidos referentes à presença da vinha em Vila Alva como podemos observar na figura 1-3 (XXVI Talhas, 2018).

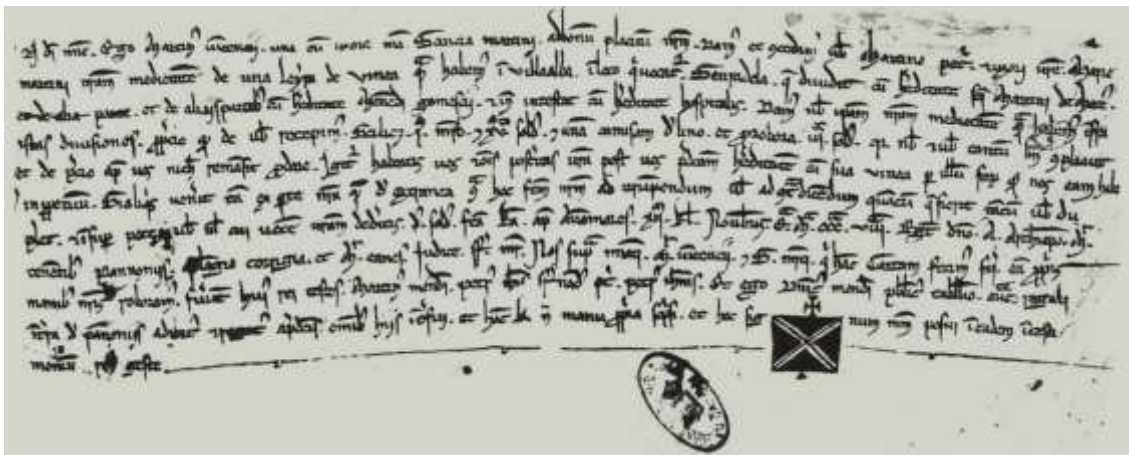


Figura 1-3- Doação de metade de uma leira de vinha em Vila Alva, no lugar de Senradela, feita em 21 de outubro de 1308, por Martinho Vicente e sua mulher Sancha Martinho a Martinho Pedro e sua mulher Maria Martinho. Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Gaveta 11, Maço 6, nº 22 (Fonte: XXVI Talhas)

Ao tempo de D.João II (Séc. XV), era frequente a aquisição de vinhos alentejanos por comerciantes Bretões e no Séc. XVI, não eram raras as partidas de galões carregados de vinhos desta região, com destino ao Oriente (IGEF,1995).

Século XVI

A Carta de Foral de Vila Alva, concedida por D. Manuel I, em 1512, faz menção ao vinho, bem como ao tributo que recaia sobre este produto, como podemos observar na figura 1-4 (XXVI Talhas, 2018). «*Todas as pessoas da dita / Vila e termo pagarão por / tributo e direito real posto / que privilegiados sejam o oitavo / de todas as coisas que aí semearrem / e colherem [...] E assim / o pagarão de todo o vinho e azeite / que colherem*

§ o pão na eira e o / vinho à bica [do lagar] e o azeite e tinta [casta usada para dar cor ao resto do vinho] e li/nho no tendal».



Figura 1-4- Extrato do Treslado do Foral de Vila Alva, 1512. Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Treslado do Foral de Vila Alva, dado por D. Manuel I. Leitura Nova. Livro dos Forais Novos do Alentejo. fl.36 (Fonte: XXVI Talha)



Figura 1-5- Assento, de 31 de julho de 1667, relativo ao testamento de Belchior Garcia, que deixou à Confraria das Almas de Vila Alva uma adega com 90 almudes de 'louça' (uma talha de 40 almudes, outra de 30 e 2 potes de 20 almudes) e 2 courelas de vinha. Arquivo Histórico da Misericórdia de Vila Alva. Fundo da Confraria das Almas de Vila Alva. Cx.5, Doc.70, fl75vº (Fonte: XXVI Talhas)

Século XVII

Nas adegas de Vila Alva existem ainda algumas talhas, certamente, do último quartel de Seiscentos. Para além desta evidência material são também frequentes em códices do século XVII da antiga Câmara de Vila Alva, da irmandade da Misericórdia bem como de outras confrarias locais, como a das Almas, várias referências a vinhas e a adegas (XXVI Talhas, 2018).

Século XVIII

Este século é particularmente rico em informação alusiva à relevância da vinha e do vinho em Vila Alva.

Em 1708, no Tomo II (f.490) da sua “*Corografia Portugueza, eDescripçam Topografica do famoso Reyno de Portugal*” o Padre António Carvalho da Costa escreve: «He [Vila Alva] abundante de vinho, recolhe algum pão, & azeite, caça, & gado.»

Nas ‘*Memórias Paroquiais*’ de 1758, respondendo à questão nº15 «*Quais são os frutos da terra que os moradores recolhem em maior abundância?*», o Prior António Luiz

Correa, pároco de Vila Alva, escreveu: «*Os frutos da terra, que os moradores recolhem em maior abundância, é vinho das uvas, porque a fábrica das vinhas é a sua maior cultura.*»

Na chamada “depressão das vinhas”, local onde se localizavam as vinhas e atualmente onde se localizam as vinhas centenárias de Vila Alva existe uma ermida, a ermida de São Bartolomeu que atualmente se encontra em ruínas, ver figura 1-6. No testamento do Prior da Igreja Matriz de Vila Alva, o Padre Manoel de Saldanha, documento de meados do século XVIII, relativamente à venda de um olival que lhe pertencia, faz referência também à ermida: “[...] *do preço d’elle darão dez mil reis para se consertar a hermidia do Appostôlo São Bartholomeu sita nas vinhas d’esta freguesia de Vill’Alva, ou se gastarem naquillo que fôr de maior utilidade e de maior agrado do dito Santo, a beneplacito do Reverendo Prior seu sucessor [...]*”.

Em 1763, o Padre João Baptista de Castro, no seu ‘*Mappa de Portugal*’, acerca da devoção especial que os povos da cidade de Beja e vilas da sua comarca costumavam ter a vários santos, refere-se, a propósito de Vila Alva, a “*S. Bartholomeu entre as vinhas*”. Na Carta Agrícola do concelho de Cuba (Pery, 1883) é visível a localização da Ermida de São Bartolomeu, entre as vinhas, representadas por a cor roxa como podemos observar na figura 1-7.



Figura 1-6- Ruínas da Ermida de São Bartolomeu (Fonte: João Taborda)



Figura 1-7- Localização da Ermida de São Bartolomeu, círculo amarelo (Fonte: Carta Agrícola do concelho de Cuba. Pery, 1883)

Já nos finais do século, confirmando o parecer do Prior António Correia, James Murphy, na sequência da sua visita a Portugal (1789/1790), afirma que o Alentejo não é só uma região produtora de cereais. Em sete paróquias de Beja, em que se inclui Vila Alva, o vinho ocupa o primeiro lugar nas produções locais.

Século XIX

Uma petição endereçada por vinte vilalvenses às Cortes Constituintes de 1821 dá testemunho do valor que a cultura da vinha e a produção de vinho sempre tiveram para a economia local: «[...] *Todos os habitantes daquela villa [Vila Alva] tirão sua subsistência da cultura das vinhas, e a exportação dos seus vinhos, único ramo d'industria naquela povoação, tem feito sempre o seu trafico, do qual colhiam os meios de viver mui parcamente, emquanto se não estendio a cultura das vinhas a outras terras que então importavão dali aquelle género, [...] mas hoje que, desprezada a cultura do trigo, todas plantarão seus terrenos de vinha, tem diminuído naquela a exportação e consequentemente seu consumo [...]*» (XXVI Talhas, 2018).

A "*Coreografia Portuguesa*" do Padre António Carvalho da Costa, em 1868, cita: "*a duas léguas da Vila de Alvito para a parte sul, em sítio plano, está fundada Vila Alva, a quem deu foral El-Rei D.Manuel em 1512. É abundante de vinho, recolhe algum pão, azeite, caça e gado*".

Em 1874, Ferreira Lapa escrevia "*Os vinhos de Cuba, Vila de Frades e Vidigueira, são talvez o melhor e mais seguro tipo de vinho de pasto da região. É este o maior centro de produção vinícola do Alentejo*" (I.G.E.F, 1995).

É importante referir ainda no século XIX, a figura do “guarda das vinhas” que haveria de chegar até meados do século XX. Aos “guardas das vinhas” competia-lhes guardar as vinhas e respetivos frutos, dar cumprimento às posturas municipais a este respeito, estar armados, elaborar autos de transgressão e participar infrações (CIVT, 2022).

Os “vinheiros”, ver figura 1-8, eram homens nomeados por alturas de junho-julho para guardarem, não apenas os vinhedos, mas todos os frutos de que a baixa das vinhas era rica. Prova disso é o Auto de Vereação da Câmara Municipal de Vila Alva, de 23 de julho de 1832, para apresentação dos Guardas das Vinhas do termo de Vila Alva (XXVI Talhas, 2018).



Figura 1-8- Guarda das Vinhas, cerca do Séc. XIX.
Fotografia cedida por Ana Pereira (Fonte: CIVT)

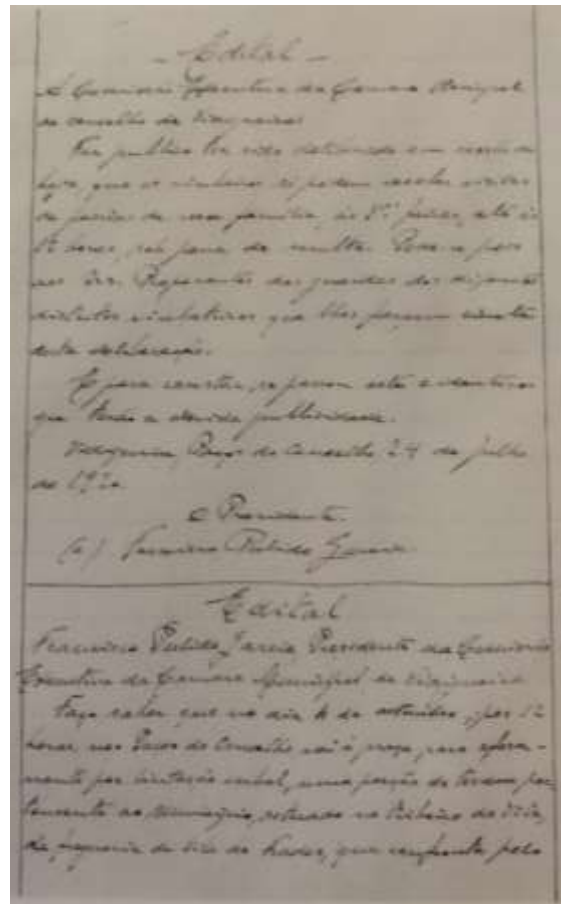


Figura 1-9- Guarda das Vinhas. Livro dos editais. C.M.V
Arquivo Municipal (Fonte: CIVT)

Podemos observar na figura 1-9 um edital referente aos Guardas das Vinhas: *"A comissão Executiva da Câmara Municipal do Concelho de Vidigueira: Faz público ter sido deliberado em sessão de hoje, que os vinhedos só podem receber visitas de pessoas de sua família, às 5.ªs feiras, até às 12 horas, sob pena de multa. Pede-se pois aos srs. Proponentes das guardas dos diferentes distritos vinhateiros que lhes façam ciente desta deliberação. E para constar se passou e idênticos que terão a devida publicidade. Vidigueira, Paços do Concelho, 24 de Julho de 1920. O Presidente, Francisco Pulido Garcia"*

Em 1876, António Augusto de Aguiar, na 3ª Conferência sobre Vinhos, escrevia: *«São os concelhos de Cuba, Vidigueira e Beja, que apresentam os vinhos mais finos de toda a província»*, referindo-se à região como *“o grande centro vitícola do Alentejo”*.

Pinho Leal em 1886, em «*Portugal Antigo e Moderno*», confirma-o, dizendo sobre Vila Alva: «*As suas produções dominantes são vinho, que é o melhor do districto [...]*»

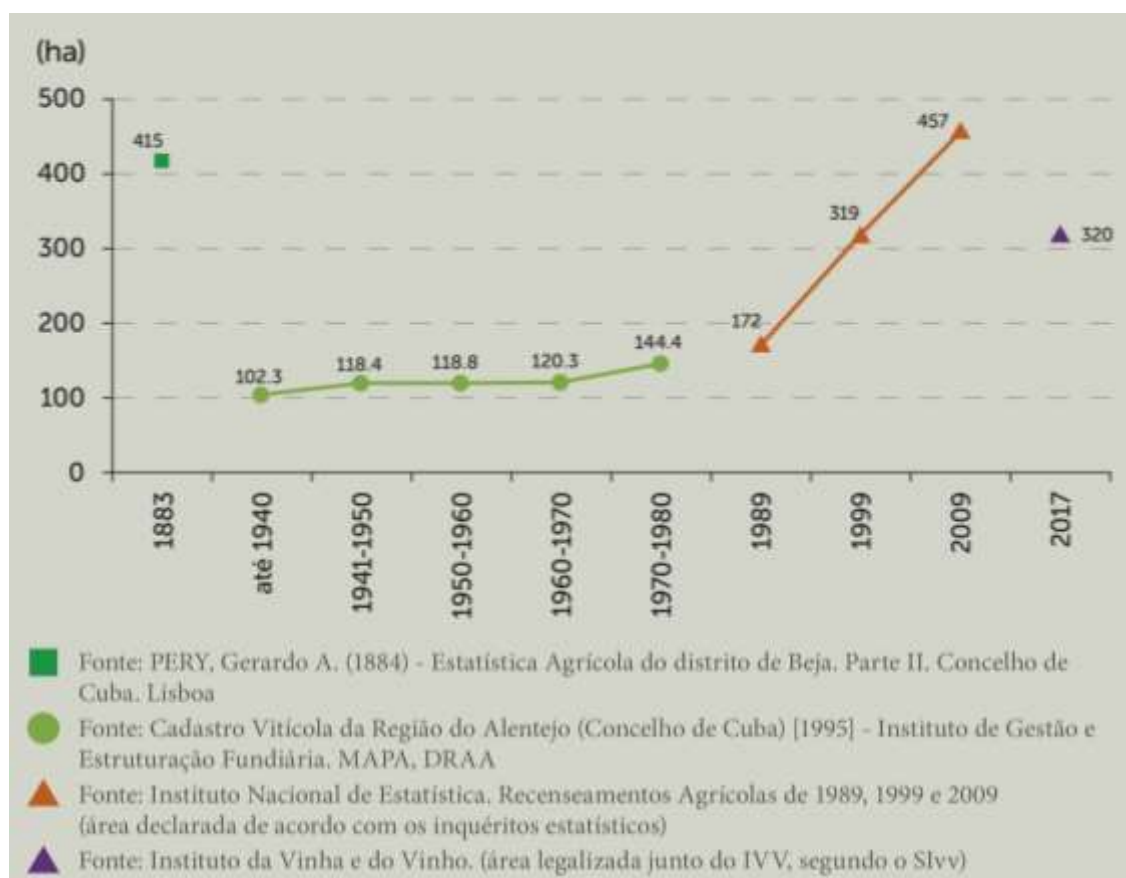


Figura 1-10- Área de vinha na freguesia de Vila Alva, de 1883 a 2017 (Fonte: XXVI Talhas)

Em 1884, Gerardo Pery publica a «*Estatística Agrícola do Distrito de Beja*» dedicada ao Concelho de Cuba. Segundo Pery, a vinha ocupava então 1237 ha da área total do concelho de Cuba, sendo que 415 ha encontravam-se na freguesia de Vila Alva, como podemos observar na figura 1-10, a maior parte em terrenos graníticos (depressão das vinhas), à exceção, escreve ainda Pery, das “*novas baceladas da herdade do Outeiro Alto, onde já dominam os chistos*”. E Pery continua: «*Estas antigas vinhas, que já foram afamadas e que enriqueceram os seus donos, quando privilegiadas escaparam às primeiras invasões do oidium, vão-se perdendo [...], ficando em compensação um bastio de olival onde existiu a vinha viçosa. N’aquella grande massa de vinhedo [referência à depressão das ‘vinhas’] a parte septentrional denominada Guarda das Pedras e Guarda da Lagoa, e também as Guardas dos Figueiraes e de S. Bartholomeu estão condemnadas ao arranque dentro de poucos anos. A parte que fica próxima da ribeira de Malk- Abrahão foi sempre a mais productiva e ainda hoje é, apesar das*

oliveiras que também a cobrem. As vinhas que ficam ao sul da ribeira, mais novas e isentas da proximidade da oliveira, são também mais productivas. Nas vinhas de Agua de Lebres, no confim da freguesia de Villa Alva, dão-se as mesmas circunstancias: solo granítico e a associação com a oliveira, sempre em desproveito da vinha.» (XXVI Talhas, 2018).

Século XX

Como Pery antecipara, a partir de finais do século XIX verificou-se uma acentuada diminuição da área da vinha na freguesia de Vila Alva, que se estendeu até meados do século XX. De acordo com Machado Grácio «*Esboços para uma demarcação vitícola*», a área de vinha no concelho de Cuba passou de cerca de 1216 ha (em 1899) para 453 ha (em 1957) e a principal razão deve-se ao facto de a partir de 1900, os solos começarem a ser dedicados a cereais.

Ainda que em Vila Alva a sua área também tivesse diminuído, passando de 415 ha (em 1899) para 102,3 ha (década de 1940), no concelho de Cuba é nesta freguesia que a vinha mais vai resistindo, mantendo-se em solos de origem granítica (depressão das vinhas) e xistosa, precisamente aqueles que apresentam menor aptidão para cereais. Depois, até aos anos de 1980, a área de vinha na freguesia de Vila Alva manteve-se relativamente estável (XXVI Talhas, 2018).

Século XXI

Posteriormente, assistiu-se a um significativo aumento, com a área de vinha na freguesia de Vila Alva, a atingir, já no século XXI, os 457 ha. A este aumento terá a ver com a criação, em 1960, da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito (ACVCA) e a adesão de Portugal, em 1986, à Comunidade Económica Europeia (XXVI Talhas, 2018).

Em 2017, a área de vinha na freguesia de Vila Alva, legalizada junto do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), era de 320 ha, distribuindo-se por duas áreas distintas. Uma secular, que ocupa a depressão tradicionalmente designada por “depressão das vinhas”, entre Vila Alva e Vila de Frades, onde persistem ainda vinhas antigas, algumas centenárias, e uma outra nova área, localizada a Oeste de Vila Alva (XXVI Talhas, 2018).

Em 2022, a área de vinha na freguesia de Vila Alva, legalizada junto do Instituto da Vinha e do Vinho é de 308,8337 ha. É visível na figura 1.11 a localização das vinhas novas que se distinguem, pelo tamanho das suas parcelas, das vinhas mais velhas.

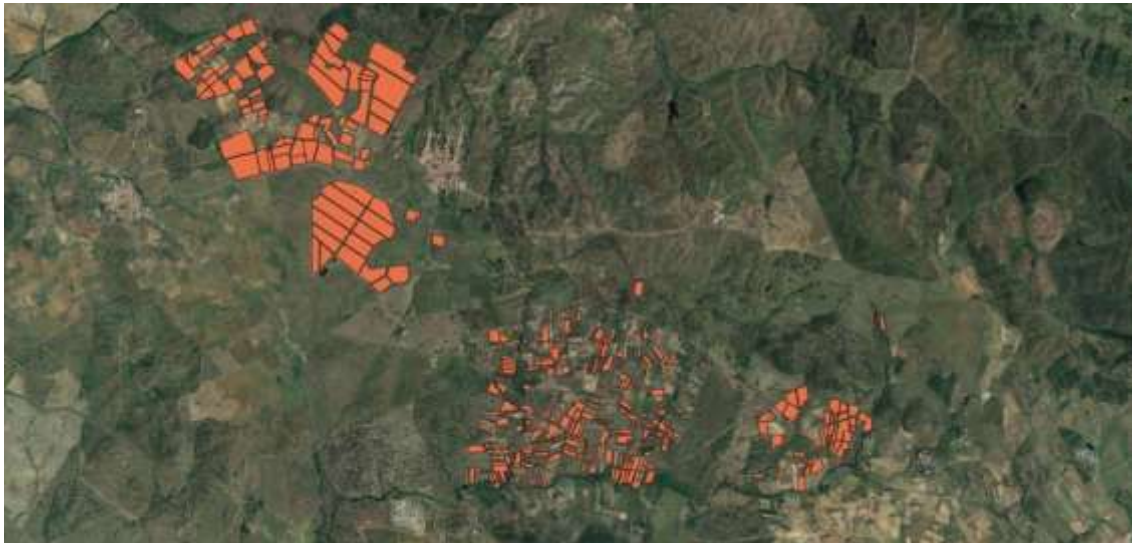


Figura 1-11- Localização das parcelas de vinha da freguesia de Vila Alva, a castanho (Fonte: SIVV e Qgis do trabalho)

1.2. Talhas de Barro

De início, os romanos, começaram por trazer o seu vinho de várias zonas do império, como o demonstram os restos de ânforas itálicas, gálicas e béticas encontrados um pouco por todo o sul do país. Depois, à medida que conquistavam territórios e pacificavam as populações começaram a estabelecer grandes unidades agrícolas, as famosas *villae*, que eram produtoras de cereal, vinho, azeite e pecuária, não só para autoconsumo, mas também para exportação rumo a outras zonas do império. São Cucufate, em Vila de Frades, é uma das mais conhecidas *villae* romanas do Alentejo. Embora não se possa excluir a hipótese de haver vinha e produção de vinho em quintas ou casais mais pequenos, é legítimo admitir que a técnica de cultivo da vinha e de fabrico de vinho, com origem na Península Itálica, tenha como modelo a das grandes *villae* romanas que ocupariam muita mão-de-obra local (Loureiro, 2017).

Terão sido, de facto, as primeiras escolas de Viticultura e Enologia existentes no atual território português. A olaria já era bem conhecida antes da chegada dos romanos, mas terão sido estes que reforçaram o conceito de talhas *doliae* para a vinificação e armazenagem e ânforas *amphorae* para o transporte à distância. Há vestígios

arqueológicos de vários fornos romanos um pouco por todo o Alentejo e Estuário do Sado.

A talha foi nitidamente inspirada na ânfora grega que era utilizada na conservação e transporte do vinho, sendo esta de pequena capacidade e terminando numa base sem sustentação que originava a necessidade de meios diversos para se manter na vertical e tendo asas fortes que permitissem a sua movimentação. A ânfora foi muito utilizada pelos Fenícios que, como comerciantes, as utilizavam nos seus barcos (Alva 2000).

As dimensões das talhas na época romana eram de menor capacidade do que as usadas atualmente na produção de vinho, como se pode verificar nas que estão expostas no Museu de São Cucufate. Há, no entanto, uma diferença relevante que importa assinalar: a esmagadora maioria das talhas portuguesas e espanholas atuais tem um orifício no fundo, que não existia nas talhas romanas e continua a não existir na maioria das talhas mediterrânicas atuais. Não sabemos quando e onde ocorreu esta inovação tecnológica, mas é de admitir que tenha ocorrido na Idade Média, servindo para introduzir uma torneira por onde se tira o vinho. As talhas que não têm este orifício estão geralmente semienterradas, como era norma na época romana e continua a ser na Geórgia, tirando-se o vinho através da boca da talha (Loureiro, 2017).

Se os utensílios de barro para uso doméstico estão generalizados em todo o País, havendo centros oleiros um pouco por toda a parte, o mesmo não acontece com as talhas ou potes de barro para vinho, com capacidades que podem atingir os 3 000 litros, um peso superior a 800 quilos e, por vezes, mais de 2 metros de altura.

Relativamente aos fornos, um foi descoberto em São Brissos e, além de várias talhas, tinha uma intacta de boca para baixo, no local onde foi cozida, permitindo concluir que a tecnologia de fabrico já então era a mesma que até há poucos anos se usava nas olarias tradicionais com fornos a lenha.

Os grandes e mais conhecidos centros de produção de talhas no Alentejo foram a Aldeia do Mato, rebatizada no século XX como S. Pedro do Corval, em Reguengos de Monsaraz e em Campo Maior no entanto, outros existiram desde o século XVII, particularmente em Amieira (Nisa), Vila Alva, Vidigueira, Cuba, Serpa e Redondo. Atualmente, porém, já não existem talheiros, tendo-se perdido a arte de fazer tão

grandes recipientes de barro. Em S. Pedro do Corval, o mestre Tavares, e em Beringel, António Mestre, teimam em manter a tradição milenar alentejana de produção de talhas, ainda que recorrendo à roda de oleiro em vez da construção em anéis, segundo a técnica do talheiro (Loureiro, 2017). Na Vidigueira, António Rocha assume-se como oleiro artesão em 2016 e depois de construir o seu próprio telheiro, especializou-se na produção manual de tijolo de burro e de talhas, reinterpretando de forma singular as técnicas tradicionais.

As formas das talhas variavam consoante a zona de origem e o talheiro executante. Normalmente eram feitas em pequenas séries e cada série demorava cerca de 5 meses a concluir. Depois de concluídas eram pesgadas por dentro com pez derretido (Afonso, 2019).

“Nas povoações principais do centro e do sul do Alentejo fabricam-se talhas para uso proprio e de outras povoações. São porém as de Villalva, Cuba, Serpa, Vidigueira e Campo Maior que fornecem a maior parte de vasilhame para todos os pontos da província, em que é pouco vulgar ou nullo o vasilhame de madeira. As talhas de Villalva levam geralmente tres pipas, e têm a configuração de um pião. As talhas de Cuba são mais bojudas, imitando um pouco a forma de um nabo, e teem maior capacidade que as precedentes. As que se fabricam em Serpa são de menor capacidade, e imitam a figura de uma cenoura. As talhas da Vidigueira são mais elegantes, e approximam-se da figura de um rábão. As talhas do Reguengo, alem de serem as que têm a curva mais graciosa, e para assim dizer intermedia ás duas ultimas, são tambem as de melhor barro, menos poroso, mais compacto e menos calcareo” (Lapa, 1867).

Um dos mais elucidativos textos sobre a técnica de fabrico de talhas deve-se a Orlando Ribeiro que descreve a arte de um talheiro de S. Pedro do Corval: *"As talhas são feitas em arcos; o barro, amassado em forma de pães, é batido com uma palmatória e espalmado de encontro à mão; quando um pedaço de talha adquire certa consistência, corta-se em bordo delgado em toda a volta e continua-se aumentando a obra para cima. Sem roda, é necessária grande perícia para que o bojo se desenvolva simétrico. O fabricante desenhava nas paredes caiadas da oficina o contorno de talhas para diversas capacidades; tem feito até 2 000 ou 2 200 litros; começa várias ao mesmo tempo e vai levantando-as aos poucos; podem levar uns quatro meses a acabar e um a*

enxugar. Depois são colocadas cuidadosamente num carrinho, em cima de palha, e vão a cozer a um grande forno, cuja fornalha é escavada no chão. Quando a talha está cozida é besuntada, por dentro, com pez derretido, que torna o barro impermeável".

Estas vasilhas, utilizadas ao longo de séculos, têm acompanhado sucessivas gerações de produtores de vinho, transitando de adega em adega. Eram produzidas nos principais centros oleiros do Alentejo, revelando as marcas de oleiro a e continuidade do ofício de geração em geração.

Segundo Inês Pinto, as marcas responsabilizavam os artífices pela qualidade da produção e a presença recorrente da cruz de cristo assegurava a proteção simbólica do vinho arrecadado. A cruz aparece igualmente nas cisternas de arrecadação de água, nas prensas de vara dos lagares de azeite, entre outros (Maduro, 2020).

Cerca de 50, das 135 talhas de barro ainda existentes nas adegas de Vila Alva, apresentam marcas de fabrico. As talhas com marca são, na sua maioria, provenientes dos centros oleiros de Reguengos de Monsaraz e de Aldeia do Mato (atual São Pedro do Corval), de Campo Maior e eventualmente de Beringel. Os elementos que, desenhados por incisão antes da cozedura, que normalmente compõem estas marcas são: o nome do produtor ou as suas iniciais, a data e o local de fabrico, bem como um conjunto de símbolos como por exemplo a estrela de cinco ou oito pontas e a cruz.

Segundo o levantamento que a equipa XXVI Talhas realizou, de acordo com as marcas de fabrico, as talhas de barro encontradas nas adegas de Vila Alva são dos séculos XVII, XIX e XX.

Talhas do século XVII

Dispersas por várias adegas, encontraram-se 10 talhas do século XVII, atribuíveis possivelmente a 2 produtores.

8 dessas talhas, localizadas na Adega do “Almeirão” I, do Marcos “do Panoias”, do Manuel Fernando, de Martinho Neto, do “Carapuço”, de Guilherme Santos e de Floriano dos Santos, apresentam uma geometria muito semelhante ostentando uma marca inconfundível composta por uma estrela de cinco pontas e a assinatura do possível produtor, ‘Andremiz’ (André Martins) provavelmente de Vila como podemos observar na figura 1-12. Destas talhas, 2 apresentam também o ano de fabrico 1673 e 1674. Têm capacidade de 300 litros (15 almudes) sendo a altura de 1,35m e o diâmetro do bojo 1,00m.

As outras 2 talhas deste século, localizadas na Adega de Izalindo Marques e Monte da Ribeira, possivelmente de um outro produtor e de origem desconhecida apresentam como marca uma cruz desenhada com círculos e encimada pelo ano 1673 e 1681, inscrito numa moldura como podemos observar na figura 1-13. Têm capacidade de 800 litros (40 almudes) sendo a altura de 1,55m e o diâmetro do bojo 1,20m.



Figura 1-12- Talha e marca de fabrico de "Andremiz" (André Martins) - adega do Marcos “do Panoias” (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-13- Talha e marca de fabrico desconhecida- adega de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas)

Talhas do século XIX

Foram encontradas 24 talhas com marcas do século XIX sendo a maioria atribuível a 2 produtores que tinham marcas de fabrico bastante completas como podemos observar nas figuras 1-14 e 1-15.

8 talhas, de diferentes dimensões, apresentam a marca de Inácio Lopes Casco com origem de Reguengos de Monsaraz e datas de 1845 e 1874, figura 1-14. Localizam-se nas Adegas do “Guel”, do Mestre Daniel, do Manuel “Janico”, de José Maria Ribeiro, do Hermitério, de Francisco Fialho e de Nelson Figueira. Têm capacidade entre os 300 a 1000 litros (15 a 50 almudes) sendo as suas alturas compreendidas entre os 1,30 a 1,75m e os diâmetros do bojo entre 1,00 a 1,20m.

Localizaram-se ainda 10 talhas nas Adegas do Manuel “Janico”, do “Mestre Daniel” e do “Tim Tim” de diferentes dimensões, com datas de 1862 e 1884, atribuíveis a José Francisco Bentes mas de origem desconhecida, figura 1-15. Têm capacidade entre os 400 a 900 litros (20 a 45 almudes) sendo as suas alturas compreendidas entre os 1,40 a 1,70m e os diâmetros do bojo entre 0,95 a 1,10m.

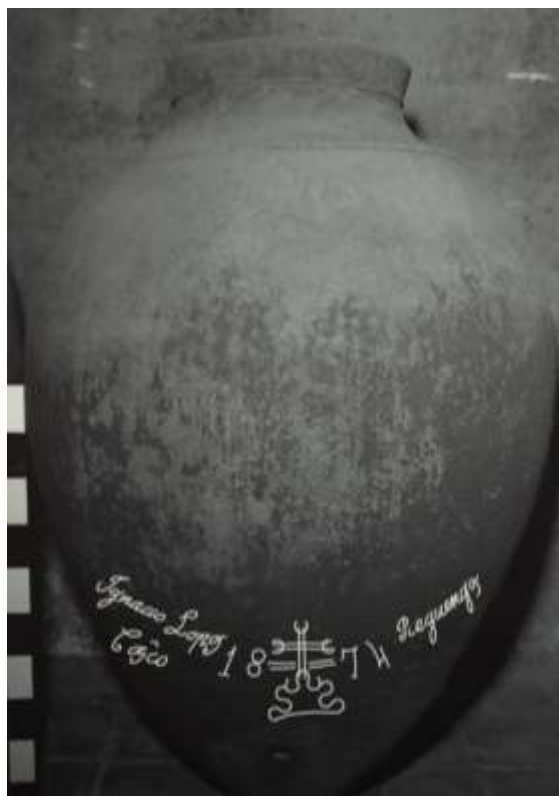


Figura 1-14- Talha e marca de fabrico "Inácio Lopes Casco"- adega do Marcos "do Panoias" (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-15- Talha e marca de fabrico "José Francisco Bentes"- adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas)

Talhas do século XX

Foram identificadas 6 talhas de barro com marcas do século XX. Pertencem todas à mesma família de produtores: André Marques Fialho (4 talhas) e seu filho, Domingos Marques Fialho (2 talhas) todas com origem de S. Pedro do Corval (antiga Aldeia do Mato) como podemos observar na figura 1-16. Estas 2 últimas foram localizadas na Adega do “Mestre Daniel”. Têm capacidade de 1200 litros (60 almudes) sendo a altura de 1,95m e o diâmetro do bojo 1,35m.



Figura 1-16- Talha e marca de fabrico "Domingos Marques Fialho"- adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas)

1.3. Talhas de Cimento

Importa referir uma particularidade verificada na localidade de Vila Alva nas décadas de 1920 e 1930: a produção de talhas de cimento. A carência de vasilhas, particularmente em anos de ‘muita uva’ e a inexistência de centros de produção de talhas de barro próximos, aliadas ao advento de novos materiais e técnicas de fabrico e à iniciativa e engenho de três homens, levaram ao aparecimento, na década de 1920, de um centro de produção de talhas de cimento em Vila Alva.

Relativamente à sua metodologia construtiva, as talhas de cimento armado seriam produzidas dentro das próprias adegas, em local predefinido pelo proprietário. Eram fabricadas com recurso a moldes de madeira forrados com chapas metálicas que serviriam de cofragem do lado exterior como podemos observar na figura 1-17. A cofragem do lado interior seria também composta por chapas de metal, fixas a toda a volta por vários perfis metálicos dispostos na vertical e moldados com a forma final da talha. A armadura seria disposta circularmente em camadas. Concluída, procedia-se à operação de betonagem. Ao invés das talhas de barro que demoravam vários meses a fazer, as de cimento eram fabricadas em 2 ou 3 dias (XXVI Talhas, 2018).

Entre as mais de 70 talhas de cimento atualmente existentes nas adegas de Vila Alva, perto de 40 exemplares, a testemunhar pelas respectivas marcas são de produção local (XXVI Talhas, 2018).



Figura 1-17- António Maria Russo, o ‘Gurgurina’, junto dos moldes utilizados no fabrico das talhas de A.J.Marques. Património e cultura ao abandono (1995), Inês Vaz Pinto (Fonte: XXVI Talhas)

Talhas de José António Cançado

Foram identificadas 14 talhas de cimento com marcas de José António Cançado (J.A.Cançado) com origem de Vila Alva e datas de 1926 e 1929, como podemos observar nas figuras 1-18 e 1-19, estando localizadas nas Adegas do “Guel”, do Manuel “Janico” e de Francisco Cerejo. Têm capacidade de 1200 litros (60 almudes) sendo a altura de 2,00m e o diâmetro do bojo 1,35m.



Figura 1-18- Anúncio publicitário às talhas de José António Cançado, no jornal ‘O Cubense’. Setembro de 1926 (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-19- Talha e marca de fabrico " José António Cançado", adega do "Guel" (Fonte: XXVI Talhas)

Talhas de António Esteves

Foram identificadas 6 talhas de cimento com marcas de António Esteves, de alcunha o “Gansa” (AEG) com origem de Vila Alva/ Vila Ruiva e datas de 1933 e 1934 como podemos observar na figura 1-20 e estão localizadas nas Adegas do “Guel”, do “Almeirão” I, do Francisco Cerejo e do João “da Júlia”. Têm capacidade de 1200 litros (60 almudes) sendo a altura de 2,00m e o diâmetro do bojo 1,30m.



Figura 1-21- Talha e marca de fabrico "António Esteves, o “Gansa”, adega do "Guel" (Fonte: XXVI Talhas)

Talhas de António Joaquim Marques

Foram identificadas 18 talhas de cimento com marcas António Joaquim Marques (A.J.Marques) com origem de Vila Alva e datas de 1931 e 1935 como podemos observar nas figuras 1-21, 1-22 e 1-23. Estão localizadas nas Adegas do “Guel”, do Manuel Fernando e do Marcos “do Panoias” e venda do “Tónica” II. Têm capacidade de 1300 litros (65 almudes) sendo a altura de 2,00m e o diâmetro do bojo 1,40m.



Figura 1-22- Cartão de visita de A.J.Marques. Propriedade de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-20- Talha e marca de fabrico "António Joaquim Marques", adega do Manuel Fernando (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-23- Carimbo da marca de A.J.Marques. Propriedade de Izalindo Marques (Fonte: XXVI Talhas)

1.4. Adegas

Como escrevera Fialho de Almeida em 1921, *“A adega não põe tonneis, e guarda-se o vinho ainda no vasilhame tradicional do velho Alemtejo, explicando melhor, em talhas de barro pesgadas, dos quaes multiseccularmente tiveram monopólio as olarias de Reguengos e algumas villas mais. As talhas primitivas eram de formato pequeno, barrigudas, cómicas, côm de saragoça como frades gordos, e sem pescoço, apopléticas, de boccal curtíssimo, levando entre vinte e cinco e trinta almudes. As modernas dobraram, e triplicaram mesmo de capacidade receptora, esvasando-se no gargalo e base, curiosamente, e rebentando até, na epocha da fermentação do mosto, com uma relativa galhardia.”*

Sendo as talhas de barro e os potes uma valiosa herança intimamente associada às adegas, à produção e ao armazenamento tradicional de vinho é importante abordarmos as particularidades das adegas.

Outrora espalhadas por toda a aldeia, presentes em quase todas as suas ruas, ainda hoje as adegas de Vila Alva se distinguem entre si pela área de implantação e pelo número de talhas e potes que apresentam.

Em meados do século XX, existiriam em Vila Alva cerca de 70 adegas a laborar. Posteriormente com o declínio e o envelhecimento populacional levaram ao encerramento progressivo de muitos destes espaços, à sua adaptação a novas funcionalidades, à venda ou simples destruição de muitas talhas, contribuindo para a diminuição da produção do vinho de talha. Contudo, Vila Alva conserva ainda um notável conjunto de adegas que, se por um lado, representam um riquíssimo património arquitetónico e etnográfico, que há que preservar, valorizar e divulgar, por outro, particularmente no que se refere a algumas, poderão garantir a base material para a continuidade da tradição milenar que é a produção do vinho de talha (XXVI Talhas, 2018).

Segundo o levantamento da equipa XXVI Talhas, relativamente às adegas, atualmente existem 8 adegas com produção (11%), 14 adegas sem produção (20%) e 50 adegas desaparecidas (69%).

Quanto ao número de talhas, atualmente existem cerca de 200 talhas, menos de 20% das cerca de 1000 que deveriam ter existido nas adegas de Vila Alva, em meados do século passado. Para além das talhas, inventariaram-se mais de 70 potes de barro, dispersos por várias adegas.

As maiores adegas ocupam, em regra, todo um edifício. Pelos meados do século XX, a maior adega da aldeia seria a da Casa Capas, com cerca de 300m² de área de implantação tendo perto de 80 talhas. Outras grandes adegas eram propriedade de Manuel Ferro, de Mamede Gomes Pereira e da família de Leonardo Mira. Cada um destes vilalvenses teria, pelo menos, 3 adegas, instaladas em diferentes edifícios, possuindo cada um, mais de 60 talhas. Para além destas, existiriam ainda cerca de 10 outras adegas de dimensão considerável, com áreas de implantação a rondar os 150m² e cerca de 20 a 30 talhas cada uma. Subsistem, atualmente, apenas as do “Guel”, do Manuel Fernando, do Manuel “Janico” e a do “Mestre Daniel” (XXVI Talhas, 2018).

Em contraste com as grandes adegas, as mais pequenas limitam-se muitas vezes a uma única divisão da habitação do seu proprietário, com uma área muito circunscrita, entre os 10 a 15m². Algumas, bastante pitorescas, subsistem ainda, por vezes com mais de 5 talhas, num espaço em que pouco sobra para se circular ou instalar uma mesa para o petisco que tradicionalmente acompanha o vinho. Estas adegas pequenas, traduzem-se num conceito muito particular e interessante em Vila Alva que é designado de “Tareco” como podemos observar na figura 1-24.



Figura 1-24- "Tareco" de Francelino Algarvio (Fonte: XXVI Talhas)

O termo 'Tareco' aplica-se ao(s) pequeno(s) pote(s) de barro que quase todos os vilalvenses têm para produzir vinho em casa, numa minúscula e improvisada adega ou mesmo na garagem, exatamente pelo mesmo método de vinificação do vinho de talha como podemos observar na figura 1-24.

De um modo geral, as adegas apresentam algumas características interessantes em comum. São edifícios com paredes em taipa, com cerca de 0,50m de espessura e muitas são escavadas no terreno e têm o piso entre 0,50m e 2,00m abaixo da cota de soleira para garantir um ambiente fresco, fator este tão importante para a produção do vinho. Normalmente as paredes interiores são caiadas, todavia, algumas adegas são pintadas com almagre (pigmento de cor avermelhada) até cerca de 0,50m a 1,00m acima da "boca" das talhas escondendo assim a sujidade das paredes, associada aos vários trabalhos inerentes à produção do vinho. Habitualmente as talhas dispõem-se encostadas às paredes de contorno, sobre pequenos patamares com cerca de 1,00m de largura por 0,05m a 0,20m de altura como podemos observar na figura 1-25. Este patim permite elevar o nível do orifício onde se coloca a torneira, uma vez que nestas adegas o vinho escorre diretamente das talhas para alguidares de barro (XXVI Talhas, 2018).



Figura 1-25- Adega do "Mestre Daniel" (Fonte: XXVI Talhas)

Existem algumas particularidades e aspetos interessantes como a presença de pequenas e estreitas janelas, nalguns casos quase frestas, noutros, em forma de óculo, que se associam a um pé direito alto, superior a 5,00m, essencial a uma boa ventilação como podemos observar na figura 1-26. Em algumas adegas persiste ainda a dorna que se trata de uma caixa quadrada ou retangular, com cerca de 0,50m a 0,70m, por 0,50m de profundidade, aberta no pavimento e localizada numa posição central. Era para este compartimento que escorria o vinho em caso de pequenos derrames ou de rebentamentos de talhas durante a fermentação como podemos ver na figura 1-27. Além da caixa no chão, a dorna ou ladrão também pode ser uma talha enterrada, ou parte dela, no chão que por segurança, é coberta com uma grade ou tampa de madeira, que não invalida a sua funcionalidade. Outros dois pormenores são a configuração de certas passagens interiores, adaptadas à geometria das talhas, permitindo sempre que necessário a sua circulação e o facto de várias adegas conservarem ainda os alambiques para produção artesanal de aguardente a partir da massa vínica (balsa) retirada das talhas como podemos observar também na figura 1-27 (XXVI Talhas, 2018).



Figura 1-27- Aberturas retangular, circular e ogival em adegas de Vila Alva (Fonte: XXVI Talhas)



Figura 1-26- Particularidades das adegas de Vila Alva: porta com geometria adaptada à passagem de talhas- Adega do "Guel"; Dorna- Adega do Manuel Fernando; Alambique- Adega do João Carraça (Fonte: XXVI Talhas)

1.5. Vendas

Além das adegas existiam também as chamadas vendas que por meados do século XX, deveriam existir em Vila Alva cerca de 19, locais de venda e consumo de vinho de talha. Este número, atendendo à dimensão da aldeia, está correlacionado com fatores de natureza social e cultural, e igualmente relacionado com as inúmeras adegas então existentes e ao volume de vinho de talha produzido anualmente. Hoje este género de estabelecimento desapareceu de Vila Alva, substituído pelos modernos cafés onde, todavia, se mantêm viva a tradição dos “copos ao balcão”, em memória da velha venda (XXVI Talhas, 2018).

Eram espaços arquitetonicamente simples, frescos e pouco iluminados, exibindo algumas prateleiras, um lava copos com uma pia e torneira, um calendário e pouco mais, além do balcão de madeira corrido que estabelecia a fronteira entre a clientela e o taberneiro e as mesas e bancos dispersos onde se comiam os petiscos. A singela decoração destes espaços era marcada pelo forte odor do vinho vertido das talhas e dos copos.

Ambiente puramente masculino em torno de uma prática comum, beber vinho, embora aqui também se consumisse cerveja, laranjada e pirolitos. Algumas tabernas prestavam serviços contíguos de venda de produtos de mercearia, daí que também eram conhecidas por vendas. Local de paragem diária, onde encontravam amigos, contavam estórias, afazeres, comentavam a vida alheia, sabiam novidades, selavam acordos e compromissos, arranjavam trabalho (a chamada praça de jorna), jogavam e cantavam umas modas. A grande maioria das vendas estava instalada no centro da aldeia, ao redor das praças da República e 5 de outubro. Anunciavam a sua presença com um velho garrafão empalhado ou, nalguns casos, um ramo de loureiro, pendurados junto à ombreira da porta (XXVI Talhas, 2018).

O consumo de vinho e a convivialidade nestes locais emblemáticos têm uma identidade muito própria, cujas raízes mergulham fundo nas mais antigas tradições mediterrânicas, sendo o vinho branco, amarelo dourado, ainda o preferido dos clientes.

Algumas vendas teriam talhas, nas traseiras, mas a maior parte do vinho comercializado seria produzido em adegas, de onde era feita a trasfega para o local de venda e consumo.

Habitualmente, o transporte do vinho da adega mãe para a venda fazia-se em canecos de folha, com capacidade de 1 almude (20 litros), carregados à cabeça de homens, como podemos observar na figura 1.28 (XXVI Talhas, 2018).

O almude era uma medida utilizada para líquidos, especialmente para vinho e que tem vindo a sofrer grandes alterações na sua evolução histórica ou nas diferenças regionais. Atualmente o almude corresponde a 20 litros. Uma talha com a capacidade de 100 almudes é a exceção. Em média uma talha tem uma capacidade que varia entre os 40 e 50 almudes (Lucas do Ó, 2009).

O vinho era vendido ao litro ou a copo como podemos observar na figura 1.29. Havia os copos de 3 (de 3 tostões), os copos de 5 (de 5 tostões) e as latinhas (de um quarto de litro). Para alguns, o vinho estava incluído na jorna e era chamado de "vinho do trabalho". Os patrões que faziam vinho davam-no aos seus jornaleiros nas próprias adegas.

Tal como as adegas, por altura do vinho novo, as vendas eram espaços de sociabilidade, locais de encontro e de grande confraternização. Todavia, ao invés do adro da igreja, do largo da fonte ou do lavadouro público, transpor as portas de uma venda era,



Figura 1-28- De caneco à cabeça, José Barbosa. Ladeiam-no, da esq. para a dir., 'Zé da Casaquinha', José Chocalhinho, Izalindo Marques e Mário Gomes. Década de 1950. Fotografia de Mariete Algarvio Gomes, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas)

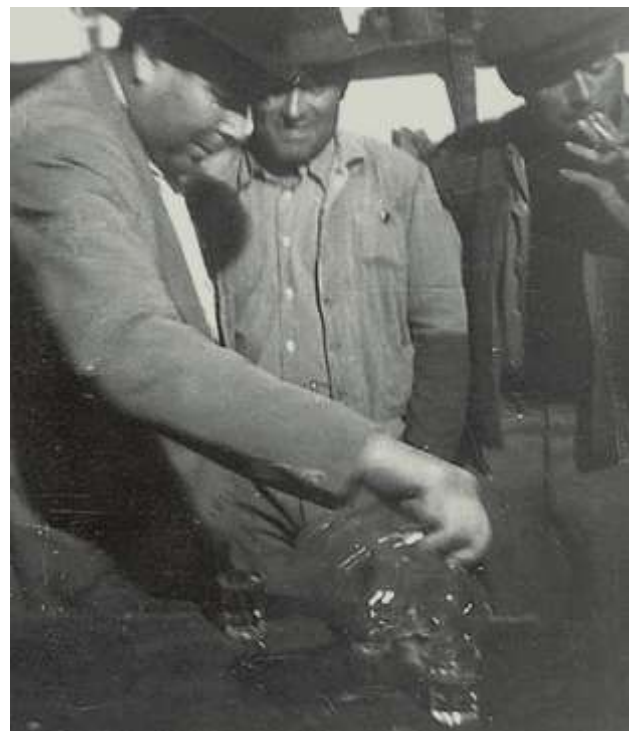


Figura 1-29- Daniel Tabaquinho dos Santos a servir um copo. À direita Mestre Júlio Algarvio e António José Estevens. Final da década de 1950. Fotografia de Alda Camila Estevens, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas)

naquele tempo, um privilégio reservado apenas a homens, infelizmente estritamente proibida às mulheres.

Nas vendas reuniam-se os homens, alguns logo bem cedo, pela manhã, para o mata-bicho, bebiam um copinho de aguardente guarnecido de um figo passado mas estas enchiam-se, sobretudo, ao fim da tarde depois do dia de trabalho no campo, nas “vinhas”, para muitos. Aí afluíam, acompanhados de um “traçalho” de pão com presunto, ou linguiça ou toucinho assado, quem estes “condutos” tinha.

Para os que não tinham, os acompanhamentos eram de origem vegetal, maçãs, peras, pero, marmelos, pêsegos, laranjas, batatas cozidas, tomate com sal grosso e azeite, azeitonas, entre outros, evocando os petiscos do *simposion* grego (Loureiro, 2017).

2. Caracterização da área de estudo

2.1. Unidades de paisagem

É importante abordarmos os fatores físicos como a geologia, os solos e o clima, assim como a paisagem para entendermos as características da área de estudo uma vez que o conjunto de todos estes fatores físicos vão influenciar a qualidade da uva e consequentemente a qualidade dos vinhos.

Segundo o estudo "Identificação e Caracterização da Paisagem em Portugal Continental" elaborado pelo Departamento de Planeamento Biofísico e Paisagístico da Universidade de Évora (1999- 2001) as unidades de paisagem que foram identificadas são áreas com características homogéneas que se diferenciam da sua envolvente. Foram identificadas 128 unidades de paisagem para Portugal Continental e cada unidade de paisagem tem um carácter bastante particular.

São vários os fatores que podem determinar a sua individualização: "*podem resultar da morfologia ou da natureza geológica, do uso do solo, da proximidade ao oceano, ou da combinação equilibrada de vários fatores*" (Cancela D'Abreu *et al*, 2004).

O limite do concelho de Cuba abarca uma parte da unidade de paisagem 108 - Terras de Viana - Alvito e uma parte da unidade de paisagem 110 - Terras Fortes do Baixo Alentejo (incluindo as subunidades 110D e 110E).

As vinhas centenárias objeto de estudo localizam-se na subunidade 110E. Na figura 2.1 podemos observar, através da circunferência vermelha, a sua localização.



Figura 2-1- Subunidade de paisagem 110E na freguesia de Vila Alva (Fonte: Cancela d'Abreu *et al.*, 2004)

A subunidade 110E é bastante pequena e é caracterizada por a presença de diversas culturas associadas a pequenas e médias propriedades. É visível a presença de pomares e de pastagens, mas é notória a forte presença de vinha e de olival. Podemos observar um mosaico mais reticulado comparativamente ao resto da paisagem. A paisagem desta subunidade é bastante diferente da paisagem que domina toda a unidade (Cancela D'Abreu *et al.*, 2004).

2.2. Geologia

Nas várias sub-regiões vitícolas do Alentejo há uma grande heterogeneidade de solos. A distribuição entre as oito sub-regiões não é igual, o que se traduz, juntamente com os outros fatores, na diversidade dos vinhos entre as regiões e na tipicidade de cada uma.

Os principais tipos de solos na sub-região Vidigueira são: Pgn¹, Pmg², Px³, Pc⁴, Vc⁵ e Vx⁶. No concelho de Cuba encontramos diversas unidades pedológicas e complexos. A

¹ Pgn - Solos Argiluvitados Pouco Insaturados - Solos Mediterrâneos, Pardos, de Materiais Não Calcários, Normais, de gnaisses ou rochas afins

² Pmg - Solos Argiluvitados Pouco Insaturados - Solos Mediterrâneos, Pardos, de Materiais Não Calcários, Normais, de quartzodioritos

Norte de Vila Alva predomina os solos de xisto Px³ e Vx⁶. A Sul de Vila Alva encontram-se os solos de formação granítica Pg⁷ e Pgm² (I.G.E.F, 1995). Em suma, tratam-se de solos pouco produtivos, predominantemente de origem granítica e xistosa.

O principal tipo de solo onde as vinhas centenárias de Vila Alva assentam é o Pg⁷ (solos litólicos não húmicos de granitos ou rochas afins) como podemos observar na figura 2-2.

Trata-se de um solo derivado de granito que se caracteriza por baixo teor de matéria orgânica, devido à sua rápida decomposição provocada pelas altas temperaturas dominantes na região. Sendo o granito uma rocha muito resistente aos elementos erosivos, a formação de argila é reduzida e a acidificação é média, isto faz com que este solo tenha um índice de fertilidade baixo e fraca capacidade de retenção de água (Cardoso, 1965).



Figura 2-2- Solo Pg⁷ (Fotografia da autora)

2.3. Clima

O Alentejo é tido como uma planície, mas existem algumas elevações (ex: Serras de S. Mamede, Ossa e Portel) que originam alguns microclimas, marcantes da tipicidade dos vinhos.

A orografia origina microclimas típicos responsáveis pelo aparecimento de vinhos distintos. Na parte Nordeste do concelho de Cuba, desde Vila Alva, em direção a Vila

³ Px - Solos Argiluvitados Pouco Insaturados - Solos Mediterrâneos, Pardos, de Materiais Não Calcários, Normais, de xistos ou grauvaques

⁴ Pc - Solos Calcários, Pardos dos Climas de Regime Xérico, Normais, de calcários não compactos

⁵ Vc - Solos Calcários, Vermelhos dos Climas de Regime Xérico, Normais, de calcários

⁶ Vx - Solos Argiluvitados Pouco Insaturados - Solos Mediterrâneos, Vermelhos ou Amarelos, de Materiais Não Calcários, Normais, de xistos ou grauvaques

⁷ Pg - Solos Litólicos, Não Húmicos Pouco Insaturados, Normais, de granitos

de Frades, até ao rio Guadiana no concelho de Vidigueira, estende-se uma cordilheira contínua de relevos que constituem a chamada "escarpa falha da Vidigueira". A "escarpa falha da Vidigueira" deveu-se a um acidente natural e marca a divisão entre o Alto e o Baixo Alentejo. Pode considerar-se bem determinada, constituindo assim uma boa proteção para as zonas que ficam a Sul. A parte do concelho de Cuba que é protegida por esta cordilheira de relevos, o clima será mais suave, pois é naturalmente um obstáculo orográfico à circulação dos ventos frios vindos do Norte (I.G.E.F, 1995).

O clima desta região, de características mediterrânicas, é condicionado pela morfologia acidentada da serra do Mendro, de orientação Este-Oeste. Por isso, apesar da localização tão a sul, é uma das sub-regiões de clima mais temperado do Alentejo.

A Vidigueira possui um clima de Invernos mais suaves caracterizado por temperaturas mínimas e humidade relativa mais elevadas, apesar dos seus Verões serem extremamente quentes e secos são temperados com uma brisa fresca do Atlântico que segue o corredor criado pela serra do Mendro e que contribui para uma significativa variação entre a temperatura da noite e a do dia.

A insolação é bastante elevada o que permite uma boa maturação da uva, conduzindo a uma melhoria na qualidade dos vinhos.

3. Vinhas centenárias de Vila Alva

Uma vinha centenária é um exemplar de um passado, um registo documental das práticas vinícolas realizadas num território de outrora, entenda-se, como um património vivo que resistiu no tempo, e que ao nível do território português, já possui alguma raridade que o torna excecional e único.

Segundo Antunes, 2009 nos últimos anos tem se verificado um crescimento no interesse por parte de vinhas centenárias, destacando também que a maioria dos vinhos emblemáticos, não só em Portugal, mas também um pouco por todo o mundo são provenientes de vinhas velhas, a idade, torna-se num fator que é traduzido no sabor e na intensidade do próprio vinho. *“Uma boa vinha velha, origina geralmente vinhos com maior complexidade e profundidade do que uma vinha nova, devido a uma melhor*

adaptação da vinha ao solo e a uma melhor penetração da parte radicular, que lhe confere maior capacidade de adaptação às condições de seca extrema (...) Há uma beleza própria das vinhas velhas intrínseca que se torna imperativo respeitar".

As vinhas centenárias de Vila Alva, identitárias, históricas e de enorme importância cultural estão plantadas no coração da zona do vinho de talha, na sub-região de Vidigueira.

Foram identificadas 28 parcelas de 12 viticultores que corresponde efetivamente a um total de 10,72 ha de vinha centenária. Desses 12 viticultores, 7 viticultores são proprietários de 1 só parcela de vinha, enquanto que os restantes 5 viticultores são detentores de 2 ou mais parcelas. Na figura 3-1 podemos observar por viticultor o número de parcelas que possuem enquanto que na figura 3-2 podemos ver a área total que cada viticultor tem de vinha centenária.

As vinhas estão situadas nas parcelas Bejas de Baixo, Bejas de Cima, Fonte da Morte, Lage, Pedras, S. Bartolomeu, Figueirais, Lage do Edmundo, Pedras do Edmundo, e Valadas.

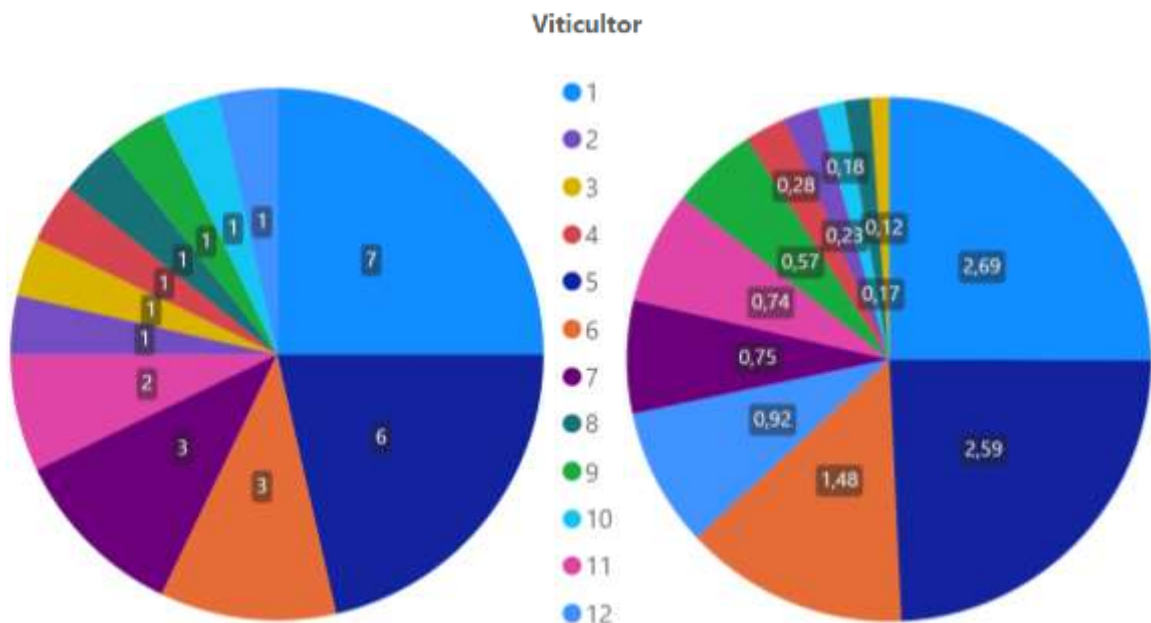


Figura 3-1- Quantidade de parcelas por viticultor (Figura da autora)

Figura 3-2- Área de vinha centenária por viticultor (Figura da autora)

Um dos aspetos que torna estas vinhas centenárias de tão particulares são as castas que nelas podemos encontrar, tratando-se efetivamente de castas muito antigas e tradicionais do Alentejo. Relativamente a castas brancas encontramos Alicante Branco, Antão Vaz, Diagalves, Larião, Manteúdo, Perrum e Síria (Roupeiro). Quanto a castas tinta, a Tinta Grossa assume-se como a casta tinta das vinhas centenárias, apelidada carinhosamente de “tinta nossa”.

Estas vinhas centenárias tratam-se de vinhas de sequeiro, são raras pela sua idade, pelas suas castas e pelas suas características ímpares. Podem ser extremes, existindo só a cultura de vinha na parcela ou podem ser consociadas com outras culturas, nomeadamente o olival. Estas vinhas centenárias têm uma condução em taça e não são aramadas. As suas cepas são rasteiras e os seus pés revelam a sua idade, quanto mais grossos forem mais velhas são as plantas.

Das 28 parcelas identificadas, 17 parcelas são consociadas (6,84 ha) enquanto que as restantes 11 são extremes (3,89 ha) como podemos observar nas figuras 3-3, 3-4 e 3-5.

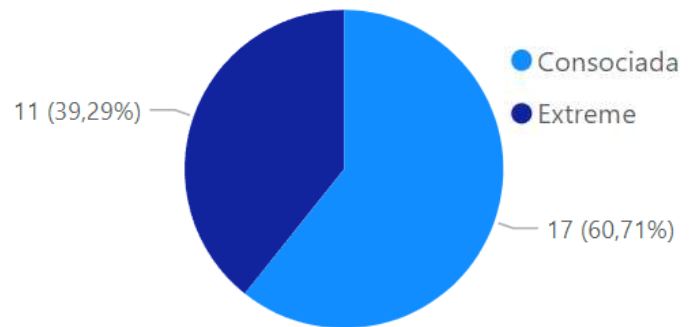


Figura 3-3- Quantidade de vinha centenária consociada e extreme (Figura da autora)



Figura 3-4- Vinha centenária consociada com olival, Lage (Fotografia da autora)



Figura 3-5- Vinha centenária extreme, Bejas de Baixo Lage (Fotografia da autora)

Aqui nascem uvas de grande qualidade onde as castas, de outros tempos, apresentam cachos mais concentrados, complexos em aromas e sabores permitindo a produção de vinhos intensos e cheios de personalidade. Falamos de vinhos únicos com uma narrativa histórico-cultural muito própria e significativa que feitos ainda “à moda antiga” conservam toda a cultura passada.

As vinhas centenárias de Vila Alva localizam-se entre a povoação de Vila Alva (concelho de Cuba) e a povoação de Vila de Frades (concelho da Vidigueira) como podemos observar nas figuras 3-6 e 3-7.

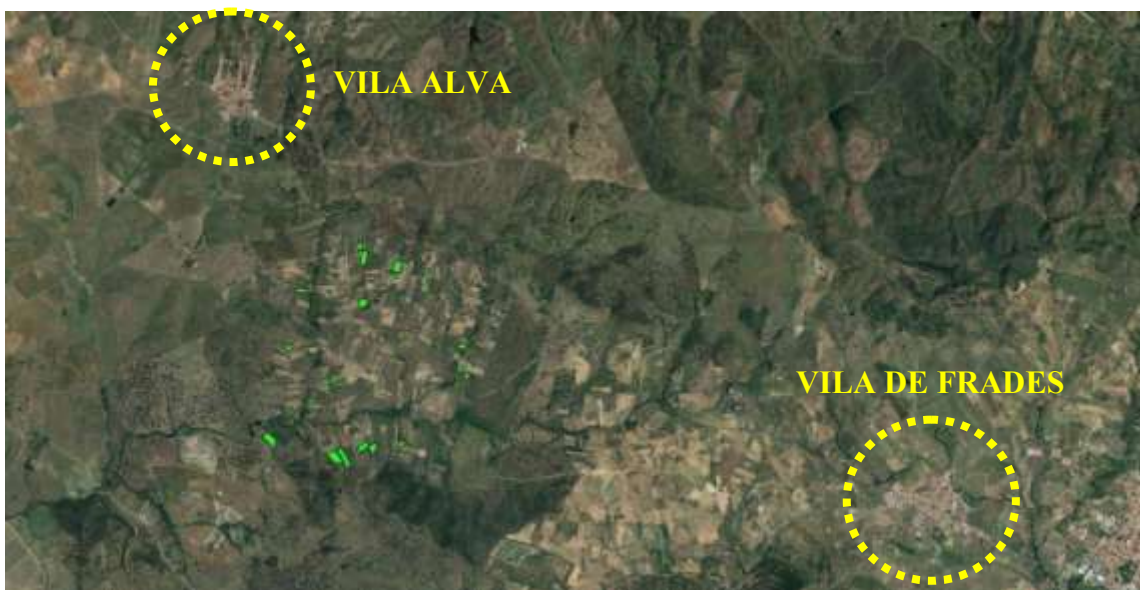


Figura 3-6- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIvv e Qgis do trabalho)

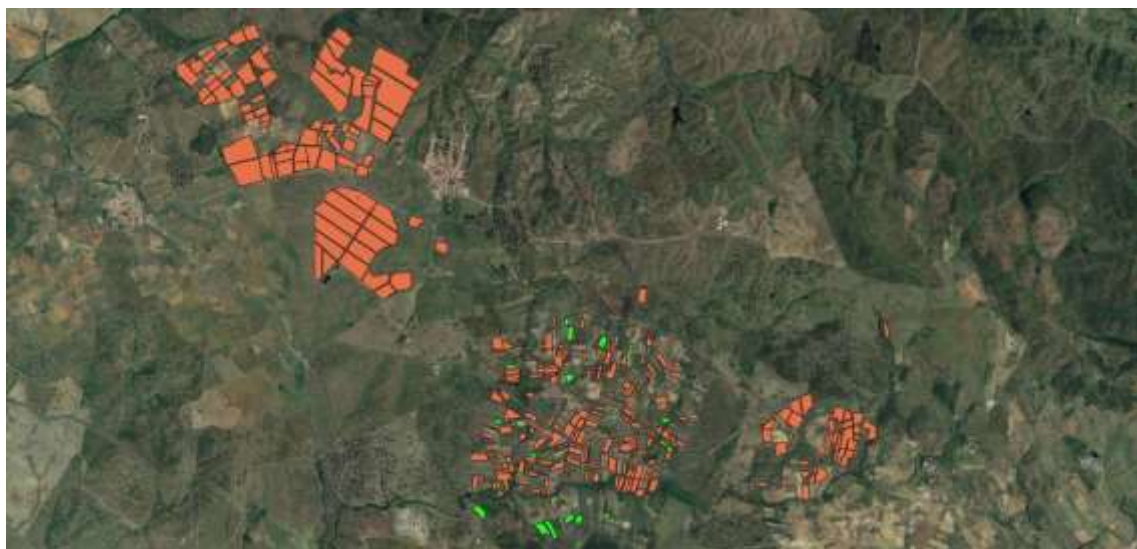


Figura 3-7- Localização das parcelas de vinha da freguesia de Vila Alva, a castanho, com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIvv e Qgis do trabalho)

As vinhas centenárias objeto de estudo estão localizadas na freguesia de Vila Alva mas incluímos também no estudo vinhas centenárias da freguesia de cuba (de proprietários vilalvenses) como podemos observar nas figuras 3-8 e 3-9, uma vez que geograficamente estão relativamente próximas estando somente separadas administrativamente pela linha de água, a ribeira de Malk – Abraão.

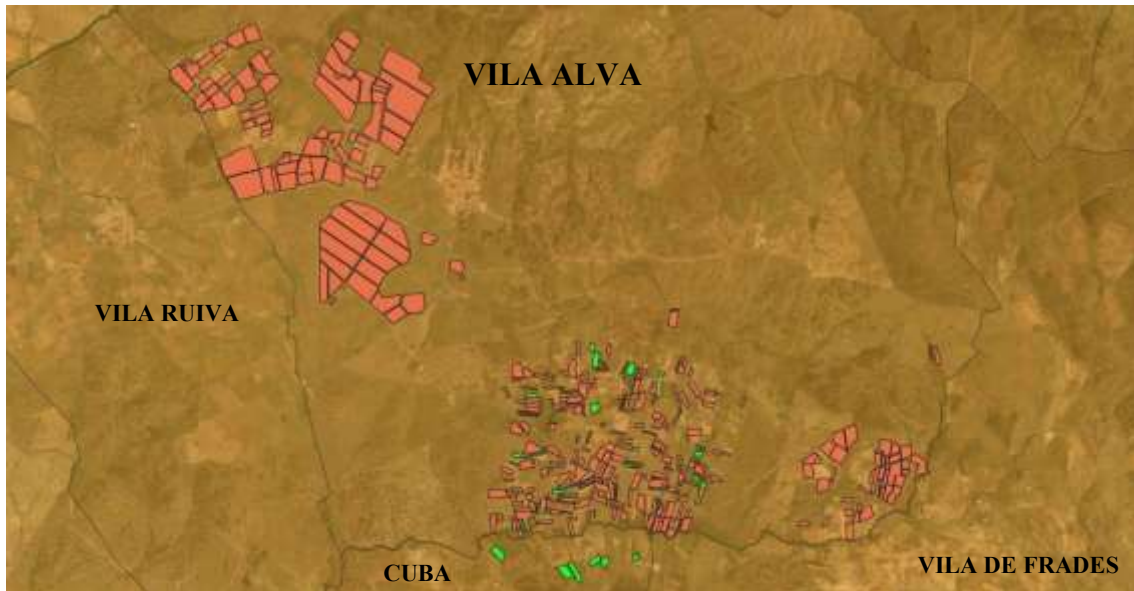


Figura 3-8- Limites administrativos das freguesias, linhas a preto (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)



Figura 3-9- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIvV e Qgis do trabalho)

Ao sobrepor as parcelas de vinha centenária com a carta agrícola-mineral do concelho de Cuba (Pery, 1883) verificamos efetivamente que estas vinhas se encontram na denominada “depressão das vinhas” em solos de origem granítica como podemos observar na figura 3-10. Como já tínhamos referido anteriormente, tratam-se de solos litólicos não húmicos de granitos ou rochas afins (Pg). Através da sobreposição das parcelas, atualmente existentes, de vinha centenária com a carta agrícola do concelho de Cuba de Pery é visível a existência das vinhas no ano de 1883 como podemos observar na figura 3-11.

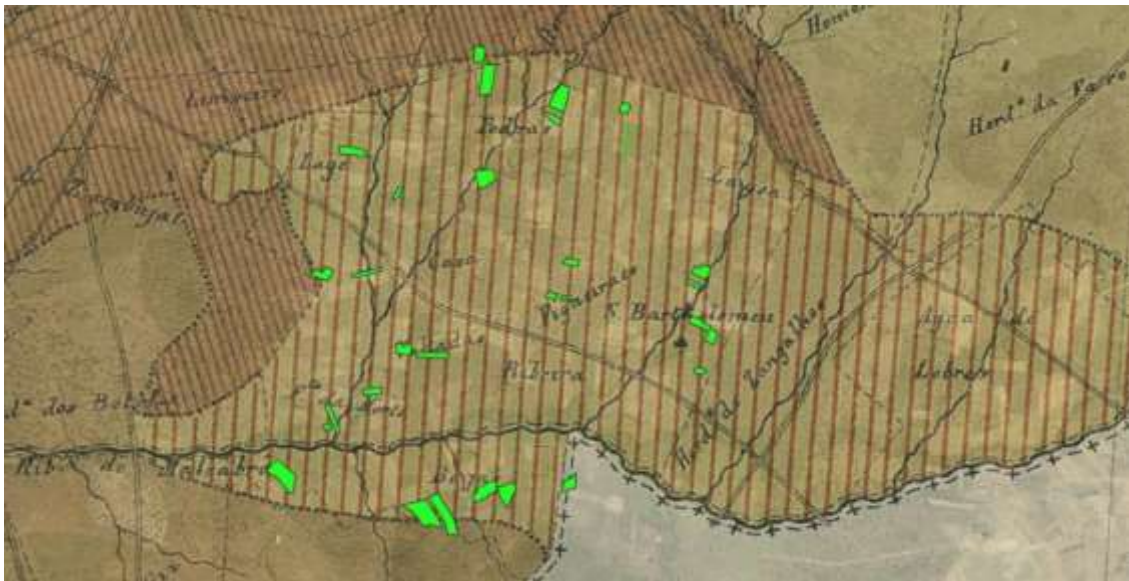


Figura 3-10- Carta Agrícola-Mineral do concelho de Cuba (Pery, 1883) com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIv e Qgis do trabalho)



Figura 3-11- Carta Agrícola do concelho de Cuba (Pery, 1883) com as parcelas consideradas de vinha centenária sobrepostas, a verde (Fonte: SIv e Qgis do trabalho)

Na carta agrícola do concelho de Cuba (Pery,1883), figura 3.11, as vinhas estão representadas através da mancha de cor roxa (v- vinhas). Dentro da respetiva mancha roxa, podemos observar também, a verde escuro, pequenas áreas de olival (o - olivais) e a cor de rosa, pequenas áreas de culturas arvenses (a - culturas arvenses).

Se compararmos esta mancha de cor roxa (v- vinhas) com a imagem satélite podemos observar, e bem, ainda o reticulado da paisagem onde a cultura da vinha não deixou de ser predominante e onde são visíveis as incontáveis minúsculas parcelas de vinha como podemos observar na figura 3-12.



Figura 3-12- Localização das parcelas consideradas de vinha centenária, a verde (Fonte: SIv e Qgis do trabalho)

3.1. Castas

As vinhas centenárias de Vila Alva produzem uvas das castas mais tradicionais do Alentejo como podemos observar nas figuras 3-13 e 3-14, o Alicante Branco, Antão Vaz, Diagalves, Larião, Manteúdo, Perrum, Síria (Roupeiro), Tinta Grossa e Moreto, algumas delas quase em extinção.

Destacamos a casta Antão Vaz com uma representatividade de 22,71% sendo a casta que mais se faz representar nestas vinhas e como podemos observar na figura 3-13. Outras castas com boa representatividade são o Manteúdo (19,77%), o Alicante Branco (15,28%) e a Síria conhecida também como Roupeiro (14,37%). Já a casta com menor representatividade é o Moreto fazendo-se representar muito pouco e somente em 2 parcelas de vinha.

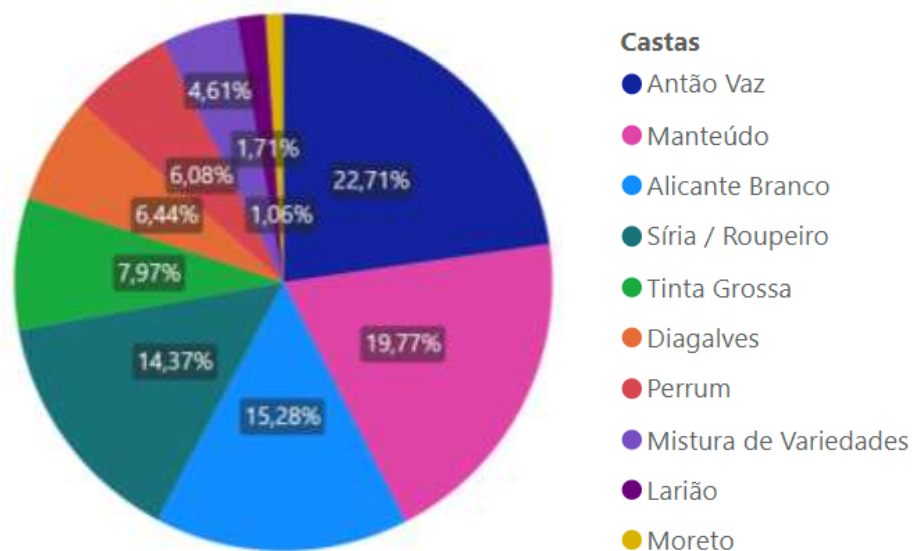


Figura 3-13- Representatividade percentual de castas nas vinhas centenárias de Vila Alva (Figura da autora)



Figura 3-14- Folhas das castas existentes nas vinhas centenárias de Vila Alva (Fonte: <https://vinhascentenarias.pt/pt/castas>)

Alicante Branco

Originária de Espanha, tradicionalmente cultivada no Ribatejo e Estremadura (figura 3-16)

Sinonímia: Planta Fina de Pedralba (Espanha).

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho grande, pentagonal, com 3 lóbulos, com ausente ou muito fraco enrugamento. Dentes médios, convexos. Seio peciolar aberto em chaveta. Cacho de tamanho longo, cilíndrico, de baixa compacidade, com pedúnculo longo. Bago médio, esférico, polpa muito firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Casta extremamente produtiva e regular. Sensível ao vento, medianamente sensível ao míldio e oídio e muito sensível à podridão dos cachos, escoriose e traça. O seu elevado vigor dificulta a sua condução em cordão, embora exija poda curta. Adapta-se a todo o tipo de solo e clima pouco húmido (perigo de podridão). Tem afinidade com a maioria dos porta-enxertos tradicionais. Quanto ao vinho tem baixa graduação alcoólica, cor palha, neutro de sabor, fraca acidez, muito curto na boca, sem característica típica. Não existem clones certificados (IVV, 2011).

*Incidência da casta a nível nacional



Figura 3-15- Distribuição* de Alicante Branco (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-16- Alicante Branco (Fotografia da autora)

Antão Vaz

Tradicionalmente cultivada no Alentejo, com predominância na Vidigueira (figura 3-18)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho pequeno, cuneiforme, pentalobada, sem enrugamento ou muito fraco. Dentes curtos, côncavo-convexos. Seio peciolar aberto em chaveta. Pedúnculo comprido. Cacho de tamanho longo cônico, com elevada compacidade e pedúnculo curto. Bago médio, esférico, verde-amarelo ou amarelo torrado, com película fina, polpa muito firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Boa produtividade e regular mesmo em poda curta. É sensível ao *stress hídrico* e também ao excesso de água, desfolhando-se na base. Sensível também ao míldio e à podridão dos cachos mas pouco sensível ao oídio. Exige elevados níveis de calor e insolação mas é sensível ao escaldão. Adapta-se melhor a solos profundos. Não há incompatibilidade confirmada com porta-enxertos, mas podem surgir problemas com o 140Ru e 5BB. Maturação em época tardia. Os vinhos, de cor citrina, são distintos e com personalidade, revelando um excelente potencial aromático, o qual é valorizado com vinificação a temperatura controlada. Clones certificados: 50 JBP (IVV, 2011).



Figura 3-17- Distribuição de Antão Vaz
(Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-18- Antão Vaz (Fotografia da autora)

Diagalves

Cultivada de Norte a Sul de Portugal, sobretudo na zona interior do país (figura 3-20)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho médio, orbicular, pentalobada, com ausente ou muito fraco enrugamento. Forte bolhosidade da página superior. Dentes médios, convexos. Seio peciolar fechado em chaveta. Cacho de tamanho longo, em funil, com média compacidade e pedúnculo longo. Bago grande, esférico, polpa muito firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Produtividade elevada mas irregular. Suscetível à podridão dos cachos, esca, eutipiose, desavinho e bagoinha. Pouco sensível ao oídio e míldio adaptando-se a todos os tipos de poda. Prefere verões quentes e secos devido à sua maturação em época tardia. O vinho apresenta aroma algo herbáceo e pouco fresco, na boca mostra pouca estrutura, baixo teor alcoólico e baixa acidez, devendo ser consumido enquanto jovem. Devido à película espessa é uma casta com dupla aptidão, para vinho e uva de mesa. Não existem clones certificados (IVV, 2011).



Figura 3-19- Distribuição de Diagalves (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-20- Diagalves (Fotografia da autora)

Larião

Tradicionalmente cultivada no Alentejo (figura 3-22)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, pentalobada, com médio enrugamento. Média bolhosidade da página superior. Dentes longos, rectílinios. Seio peciolar fechado em chaveta. Cacho de tamanho longo cónico, com compacidade muito elevada e pedúnculo curto. Bago grande, esférico, polpa muito firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Embora com baixa fertilidade nos olhos basais, a produtividade quando podada a talão pode considerar-se média, visto apresentar cachos de enorme dimensão. O seu elevado vigor e porte horizontal torna-a uma casta exigente ao nível da condução da vegetação. É uma casta com dupla aptidão e os seus mostos são muito pouco alcoólicos e de baixa acidez. Não existem clones certificados (IVV, 2011).



Figura 3-21- Distribuição de Larião
(Fonte: Castas Cultivadas em Portugal
- IVV)



Figura 3-22- Larião (Fotografia da autora)

Manteúdo

Originária do Alentejo (figura 3-24)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho grande, orbicular, pentalobada, sem enrugamento. Dentes curtos, convexos. Média bolhosidade da página superior. Lóbulos sobrepostos com a base do seio peciolar em forma de V. Cacho de tamanho longo em funil, com compacidade média e pedúnculo médio. Bago grande, esférico, polpa ligeiramente firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Produtividade elevada. Rústica, adapta-se com facilidade a diferentes tipos de solos e é pouco suscetível à podridão dos cachos, ao oídio e míldio. Com maturação média a tardia, tem tendência para acumular açúcar, perder acidez e originar rápida oxidação do mosto. A sua antiga área de expansão, no Alentejo, tem diminuído consideravelmente. Atualmente é utilizada em vinhos de lote onde outras castas predominam. O vinho tem *nuance* de cor amarelada com pouca intensidade aromático-gustativa onde por vezes sobressaem ligeiras notas de fruto tropical. Não existem clones certificados (IVV, 2011).



Figura 3-23- Distribuição de Manteúdo (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-24- Manteúdo (Fotografia da autora)

Perrum

Tradicionalmente cultivada no Alentejo e Algarve (figura 3-26)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho grande, pentagonal, pentalobada, com fraco enrugamento. Dentes longos, rectilínios. Seio peciolar aberto em forma de U.

Cacho de tamanho longo, cónico, com compacidade média e pedúnculo curto. Bago médio, esférico, polpa mole, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Produtividade regular e elevada. Pouco sensível às pragas e doenças mais frequentes no Alentejo tem alguma suscetibilidade à botrytis. Adapta-se com alguma facilidade a diversos tipos de solo e ao clima quente da região. A sua tendência para a produtividade excessiva recomenda poda curta. Prefere solos medianamente férteis e porta-enxertos pouco vigorosos. Maturação em época tardia. Os vinhos têm cor citrina aberta e aroma frutado medianamente intenso. No sabor predomina o carácter ácido a lima e certo mineral, característico da casta. Clones certificados: 128 JBP (IVV, 2011).



Figura 3-25- Distribuição de Perrum (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-26- Perrum (Fotografia da autora)

Síria

Originária da Beira Interior e cultivada em todo o país com exceção das zonas de influência atlântica (figura 3-28)

Sinonímia: Roupeiro.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho médio, pentagonal, pentalobada, com fraco enrugamento. Média bolhosidade da página superior. Dentes médios, convexos. Seio peciolar aberto em chaveta. Cacho de tamanho médio, cónico, com compacidade elevada e pedúnculo médio. Bago grande, de forma elíptica curta, polpa ligeiramente firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Produtividade elevada. Sensível ao oídio e podridão dos cachos. Moderadamente sensível ao míldio e escoriose. Adaptável a todas as conduções. Prefere solos de encostas e clima temperado quente com pouca precipitação no mês de setembro. Maturação em época média. Vinho de cor citrina com aroma frutado de média intensidade (notas de frutos tropicais pouco maduros e citrinos), revelando-se na boca pouco complexo mas com um bom equilíbrio na relação álcool/acidez. Clones certificados: 75 EAN, 76 EAN, 77 EAN, 78 EAN, 79 EAN e 80 EAN (IVV, 2011).

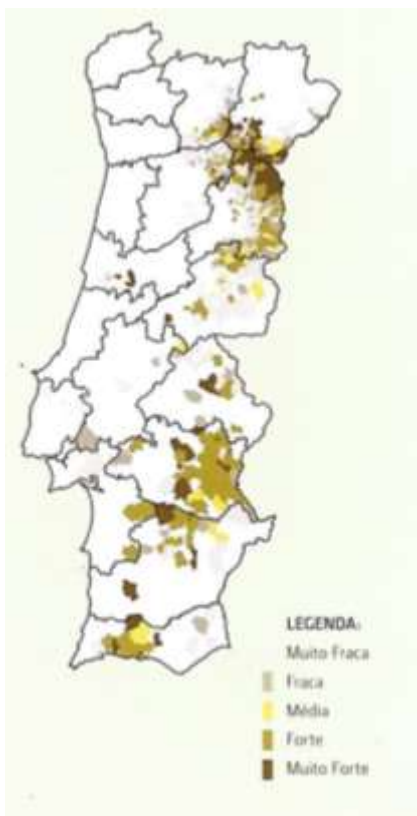


Figura 3-27- Distribuição de Síria (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-28- Síria (Fotografia da autora)

Tinta Grossa

Tradicionalmente cultivada no Douro e Alentejo (figura 3-30)

Sinonímia: Carrega Tinto.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho grande, pentagonal, pentalobada, com forte enrugamento. Média bolhosidade da página superior. Dentes médios, convexos. Lóbulos muito sobrepostos com a base do seio peciolar em forma de V.

Cacho de tamanho médio cilíndrico, com compacidade elevada e pedúnculo curto. Bago médio, esférico, polpa ligeiramente firme, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Casta de fertilidade e produtividade média que se adapta bem à poda curta. O porte semi-erecto torna a sua condução relativamente fácil. Os mostos apresentam teor alcoólico provável elevado e acidez média. Dá origem a vinhos com aroma a frutos maduros e a compota. Na boca são frescos e estruturados devido à sua acidez. Não existem clones certificados (IVV, 2011).



Figura 3-29- Distribuição de Tinta Grossa (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-30- Tinta Grossa (Fotografia da autora)

Moreto

Tradicionalmente cultivada no Alentejo (figura 3-32)

Sinonímia: Não se conhece.

Notas ampelográficas: Folha adulta de tamanho pequeno, pentagonal, pentalobada, com médio enrugamento. Dentes médios, convexos. Seio peciolar aberto em V.

Cacho de tamanho curto, em funil, com compacidade elevada e pedúnculo curto. Bago médio, esférico, polpa mole, sem sabores particulares.

Aptidões Culturais e Enológicas: Produtividade muito elevada e regular. Casta rústica, com pouca sensibilidade às doenças criptogâmicas e a parasitas. Prefere poda curta e solos profundos, mas bem drenados. Exige clima com elevada insolação e calor. Maturação em época tardia. Trata-se, essencialmente, de uma casta de lote, dado que os vinhos elementares apresentam pouca cor e são normalmente pouco encorpados. O aroma não é muito intenso, sobressaindo algumas notas a frutos vermelhos. Permite colocar vinhos do ano rapidamente no mercado, mas com longevidade limitada. Clones certificados: 51 JBP (IVV, 2011).

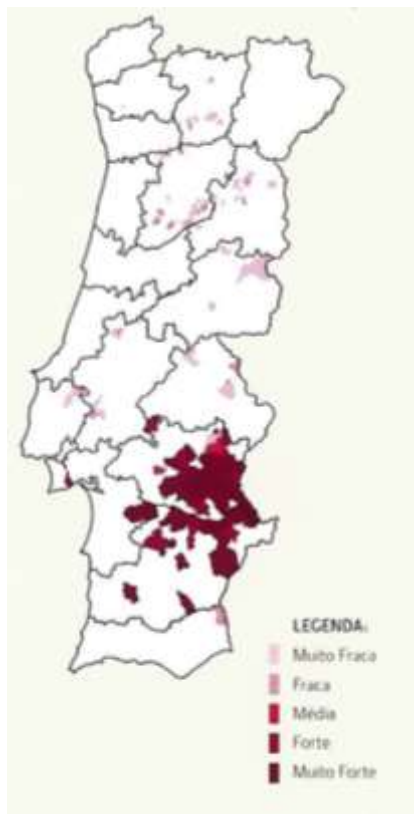


Figura 3-31- Distribuição de Moreto (Fonte: Castas Cultivadas em Portugal - IVV)



Figura 3-32- Moreto (Fotografia da autora)

3.2. Principais operações culturais

Ao longo do ano as operações na vinha estão associadas a um rigoroso calendário que contribuirão para a obtenção de boas uvas e qualidade do vinho produzido. Assim, a boa gestão e execução dos trabalhos na vinha ao longo do ciclo vegetativo da videira, torna-se essencial. As atividades agrícolas na vinha sucedem-se ao longo do ano, quase como as estações (Magalhães, 2022).

As principais operações culturais realizadas nas vinhas centenárias de Vila Alva são: a poda, os tratamentos fitossanitários, a adubação, a mergulhia, a enxertia, a monda química/mecânica, a empa e a vindima. A poda, os tratamentos fitossanitários, a adubação, a enxertia, a monda química/mecânica, a empa e a vindima são operações culturais comuns a todas as vinhas enquanto que a mergulhia é comum a vinhas tradicionais. Apresenta-se a seguir a caracterização das diversas operações culturais referenciando os resultados relacionados obtidos a partir de um questionário realizado a todos os viticultores que exploram as vinhas previamente identificadas.

Poda e Condução

Há que distinguir os conceitos de poda e de condução. Pela poda define-se uma e terminada carga e posição relativa dos gomos deixados. Consiste na remoção de qualquer órgão vivo da planta influenciando o seu comportamento fisiológico como podemos observar nas figuras 3-33 e 3-34. A condução determina a forma e direção do tronco e braços, bem como o posicionamento dos pânpanos provenientes dos gomos deixados à poda, organizando assim uma determinada "forma de condução" (Magalhães, 2022).



Figura 3-33- Cepa podada (Fotografia da autora)



Figura 3-34- Condução em Vaso (Fonte: Nuno Magalhães)

Dos 12 viticultores entrevistados todos realizam a poda. 4 viticultores podam no mês de janeiro, 3 viticultores podam entre o mês de janeiro e fevereiro e 2 viticultores podam no mês de fevereiro. Os restantes 3 viticultores, podam entre o mês de dezembro e janeiro, entre o mês de fevereiro e março e entre o mês de janeiro, fevereiro e março respetivamente, como podemos observar a figura 3-35.

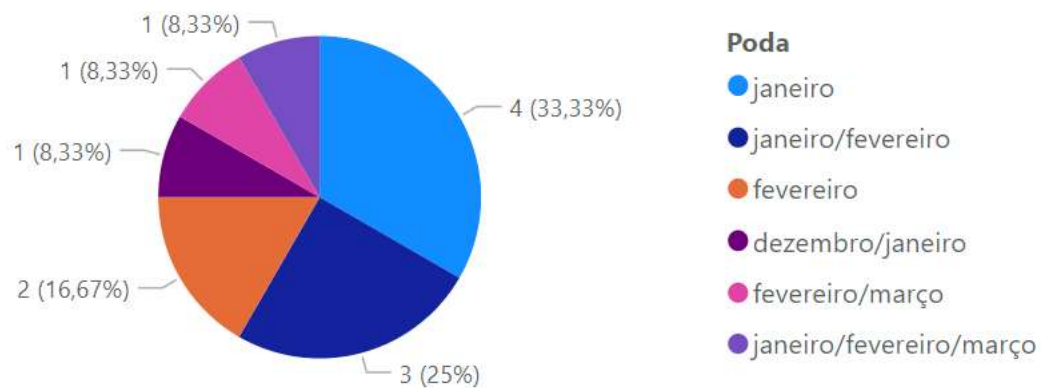


Figura 3-35- Poda por viticultor (Figura da autora)

As vinhas tradicionais, implantadas anteriormente à introdução da mecanização e encontrando-se frequentemente consociadas com o olival e/ou outras fruteiras, são conduzidas em forma de taça de tronco baixo portadoras de uma carga raramente excedendo os 8-10 gomos por cepa.

Sendo os trabalhos, nestas vinhas, efetuados com recurso à tração animal, os compassos não necessitavam de ser muito alargados pelo que a densidade de plantação é relativamente elevada.

São consideradas formas de condução de pequenas Ev (Pequena Expressão Vegetativa) aquelas cuja altura do tronco não excede os 60 cm, estando associadas a densidades de plantação geralmente elevadas (4.000 a 10.000 plantas/ha), baixas produtividades unitárias mas de maturação com grau alcoólico elevado a baixos valores de acidez (Magalhães, 2022).

Devido à natureza do clima, quente e seco, as formas de condução são baixas de modo a permitir uma maior eficácia no que toca à extração da água que no solo se encontra fortemente retida.

A condução em vaso trata-se de uma condução tradicional muito expandida, sendo ainda maioritária no Sul de França e na maioria das regiões vitícolas espanholas, salvo na Galiza (Magalhães, 2022). Atualmente em Portugal é a forma de condução corrente no Planalto Mirandês e ainda representada noutras regiões, em particular, em vinhas tradicionais como é o caso das vinhas centenárias de Vila Alva.

Tratamentos fitossanitários

A vinha é uma cultura que apresenta uma grande diversidade e complexidade de problemas fitossanitários os quais podem originar perdas significativas de produção, diminuição da qualidade e aumento dos custos de produção (Cavaco, 2005).

Os tratamentos fitossanitários são procedimentos realizados para o controle de doenças e pragas, utilizando métodos preventivos para evitar a proliferação e/ou reduzir a sua ação. Tem como objetivo manter as plantas num bom estado sanitário com a finalidade de obter uvas de qualidade. Os problemas fitossanitários que exigem um controlo sistemático dizem respeito ao oídio e ao míldio, para as doenças, embora sejam em geral realizados poucos tratamentos nesta tipologia de vinhas centenárias. Já no que diz respeito às pragas, a cigarrinha verde constitui o principal problema, por vezes de grande gravidade, em particular em castas mais sensíveis (Magalhães, 2022).

Todos os viticultores entrevistados realizam tratamentos fitossanitários sendo a sua maior preocupação o oídio e o míldio uma vez que se trata de doenças muito recorrentes na vinha. 4 dos viticultores realizam os seus tratamentos fitossanitários entre o mês de abril e maio e outros 4 viticultores realizam entre o mês de maio/junho. Os restantes 4 viticultores realizam os tratamentos no mês de abril, no mês de março, entre o mês de abril, maio e junho e entre o mês de janeiro, fevereiro, março, abril, maio e junho respetivamente, como podemos observar na figura 3-36.

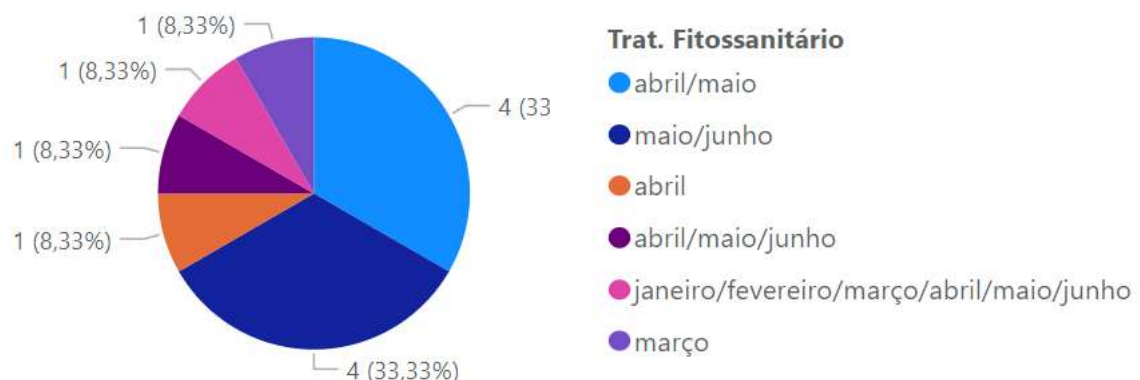


Figura 3-36- Tratamentos fitossanitários por viticultor (Figura da autora)

Adubação

O estado de nutrição da videira depende simultaneamente da qualidade do solo, que lhe serve de suporte, do meio aéreo envolvente à planta e do seu desenvolvimento vegetativo. Os critérios de fertilização (e correção do solo) passam pelos fatores que definem o ecossistema, meio aéreo, solo, castas e técnicas culturais, levando ajustes em função do nível de produção e tipo de qualidade pretendida.

A adubação restitui ao solo parcialmente ou na totalidade, os elementos consumidos pelas plantas contribuindo assim para o conveniente desenvolvimento das mesmas sem que apresentem sintomas de carência que possam prejudicar a quantidade e qualidade da produção. Esta operação deve ser realizada no início do período vegetativo da planta, normalmente, em meados de fevereiro e início de março (Magalhães, 2022).

A adubação nas vinhas centenárias de Vila Alva é de cariz manual. Primeiramente é aberta uma pequena cova junto ao pé da cepa e nessa mesma cova coloca-se o adubo onde posteriormente se volta a tapar como podemos observar na figura 3-37.

Dos 12 viticultores entrevistados, 3 viticultores não adubam a vinham. 4 viticultores adubam no mês de março e 2 viticultores no mês de fevereiro. Os restantes 3 viticultores adubam a vinha de 2 em 2 anos como podemos observar na figura 3-38.



Figura 3-37- Adubação das cepas (Fotografia da autora)

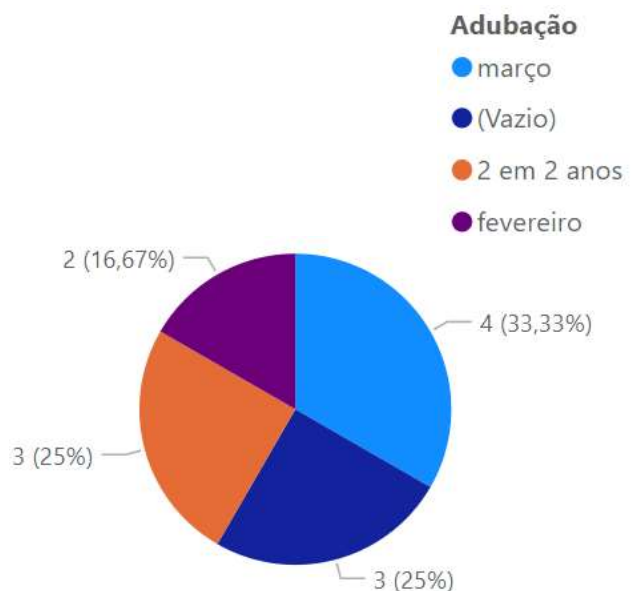


Figura 3-38- Adubação por viticultor (Figura da autora)

Mergulhia

É uma técnica utilizada para repor falhas pontuais na vinha. Consiste em abrir uma pequena vala, com cerca de 30 cm de profundidade, entre a planta-mãe e a zona de reposição, estendendo-se aí uma das suas varas e deixando a sua extremidade fora da terra no sítio onde se pretende repor a videira em falta. No ano seguinte esse lançamento irá originar vegetação a partir da qual se regenera uma nova videira. Normalmente esta manter-se-á em ligação direta com a planta-mãe através do seu sistema radicular, o qual poderá garantir alguma segurança relativa à possível presença de filoxera no solo. Dado que a nova planta irá viver não só à custa das raízes formadas na estaca mergulhada, mas também do sistema radicular da planta-mãe, rapidamente se forma uma videira rigorosa que atingirá o seu desenvolvimento num curto espaço de tempo.

Hoje em dia esta técnica está praticamente posta de parte, derivado aos riscos de destruição associados (provocada pela filoxera) e pelo custo que a própria operação acarreta (Magalhães, 2022).

Todavia em vinhas tradicionais, incluindo as vinhas centenárias de Vila Alva, a mergulhia é feita de forma pontual apresentando bons resultados.

Dos 12 viticultores entrevistados só 2 viticultores é que fazem mergulhias nas suas vinhas como podemos observar na figura 3-39. Na gíria dos viticultores locais esta técnica é chamada também de "baixia".

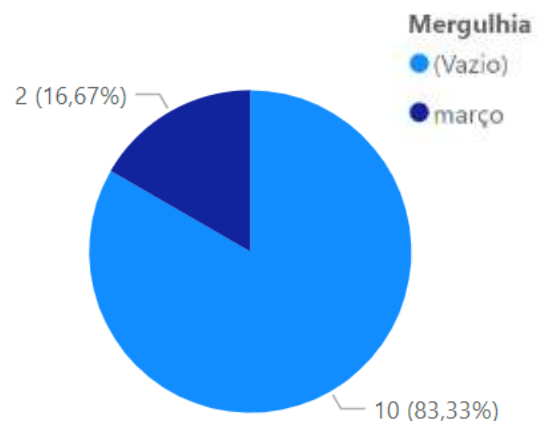


Figura 3-39- Mergulhia por viticultor (Figura da autora)

Monda química/mecânica

As infestantes são plantas indesejáveis que podem competir com a vinha em água, nutrientes, luz e serem hospedeiras de pragas e doenças. Para minimizar os seus efeitos prejudiciais, os viticultores têm recorrido ao longo dos tempos a várias práticas culturais, como: mobilização do solo, aplicação de herbicidas (monda química), utilização de revestimento vegetal, entre outras práticas. Os herbicidas podem classificar-se em residuais ou de pré-emergência, de contacto e sistémicos. Para escolher o herbicida a aplicar e obter a sua melhor eficácia deve-se considerar a idade

da vinha, a natureza do solo, as infestantes prováveis e/ou presentes, a época do tratamento, as características do herbicida e a idade da vinha.

Frequentemente em vinhas tradicionais não mecanizadas, como é o caso das vinhas centenárias de Vila Alva, a aplicação do herbicida é integral, a todo o terreno.

A monda química é o método de controlo mais utilizados pelos viticultores entrevistados. Além da monda química há 4 viticultores que realizam a monda mecânica, com recurso a roçadoras para eliminar as infestantes. Dos 12 viticultores entrevistados, 5 viticultores não fazem qualquer tipo de controlo de infestantes. 2 viticultores realizam o controlo entre o mês de janeiro e fevereiro e 2 viticultores realizam entre o mês de janeiro, fevereiro e março. Os restantes 3 viticultores realizam o controlo entre o mês de janeiro, fevereiro e abril respetivamente, como podemos observar na figura 3-40.

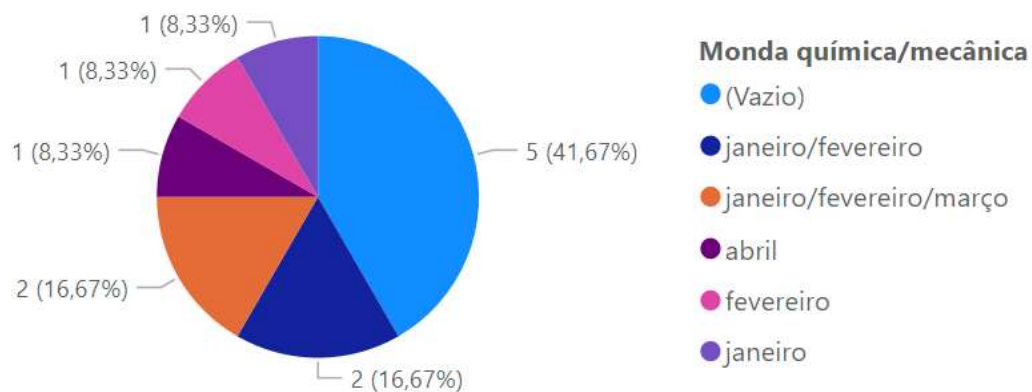


Figura 3-40- Monda química/mecânica por viticultor (Figura da autora)

Enxertia

A enxertia consiste na união de unidades independentes de matéria viva de castas distintas, através de técnicas diversas, de modo a criar uma planta autónoma, cujo sistema radicular e órgãos aéreos correspondam respetivamente a cada um desses biontes. O período mais recomendável para a execução da enxertia corresponde, pois, ao mês de março, quando a temperatura se eleva para valores favoráveis e a humidade do solo permite a circulação ativa da seiva e a turgidez dos tecidos (Magalhães, 2022).

No caso das vinhas centenárias de Vila Alva a enxertia é realizada nos chamados “bravos” que se encontram na vinha. Um bravo tem um aspeto parecido ao de uma videira e revela que naquele preciso local já existiu uma cepa como podemos observar

na figura 3-41. É escolhido então o garfo da casta que se pretende enxertar e o enxerto realiza-se no pé do bravo. Dos 12 viticultores entrevistados só 1 viticultor é que realiza esta técnica no mês de março como podemos observar na figura 3-42.



Figura 3-41- Bravo (Fotografia da autora)

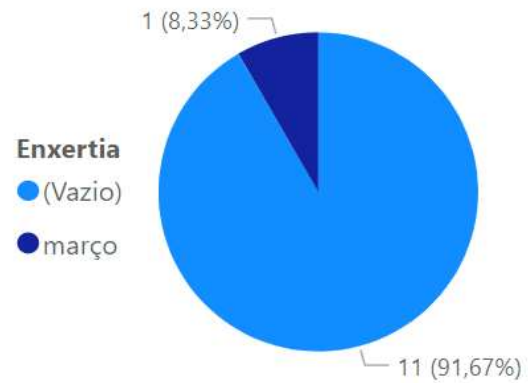


Figura 3-42- Enxertia por viticultor (Figura da autora)

Empa

Dada a estrutura da cepa e disposição da vegetação, a frutificação situa-se numa zona interior da copa, o que, se por um lado corresponde a condições microclimáticas pouco favoráveis à sanidade das uvas, por outro protege-as da incidência direta da radiação, evitando assim o "escaldão" dos cachos (Magalhães, 2022).

Esta operação, nas vinhas centenárias de Vila Alva, tem como objetivo atar as varas da videira de forma a distribuir a vegetação que se vai desenvolver como podemos observar na figura 3-43, com o propósito de proteger os cachos do sol e é realizada durante o mês de junho, normalmente até ao dia de Santo António. Dos 12 viticultores entrevistados só 1 viticultor é que realiza esta operação, ver figura 3-44.



Figura 3-43- Cepa "empada" (Fotografia da autora)

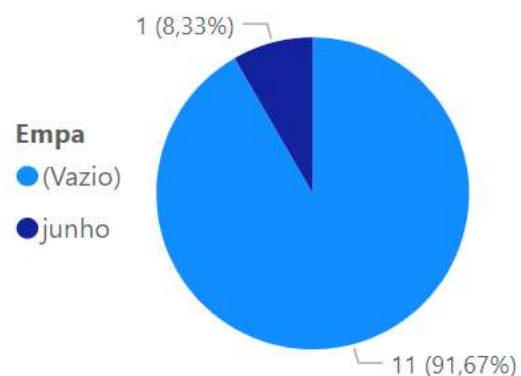


Figura 3-44- Empa por viticultor (Figura da autora)

Vindima

A vindima consiste na colheita da uva e engloba o período entre a colheita das uvas e o início da produção do vinho. A altura de iniciar a vindima é determinada de acordo com o estado de maturação das uvas e as condições climatéricas. À medida que os cachos amadurecem, a acidez dos bagos diminui e os teores de açúcar aumentam. É possível fazer análises por amostragem e procurar determinar a data da vindima em função da acidez e do grau de álcool previsível. Em relação às condições climatéricas, é desejável que não chova, já que a água e humidade absorvida pelos cachos é transmitida para o vinho (Magalhães, 2022).

A data das vindimas das vinhas centenárias de Vila Alva é definida pela Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito (ACVCA) uma vez que essas uvas são para a ACVCA fazer vinho de talha proveniente e exclusivamente das vinhas centenárias de Vila Alva e acontecem normalmente sempre no mês de setembro como podemos observar na figura 3-45.

Os viticultores que produzem o seu próprio vinho de talha são os próprios que decidem a data de vindima acontecendo habitualmente também no mês de setembro.

Dos 12 viticultores entrevistados, 5 fazem o seu próprio vinho de talha. 3 viticultores fazem vinho branco e tinto enquanto que os restantes 2 viticultores fazem vinho branco e vinho branco, tinto e palhete respetivamente, como podemos observar na figura 3-46.

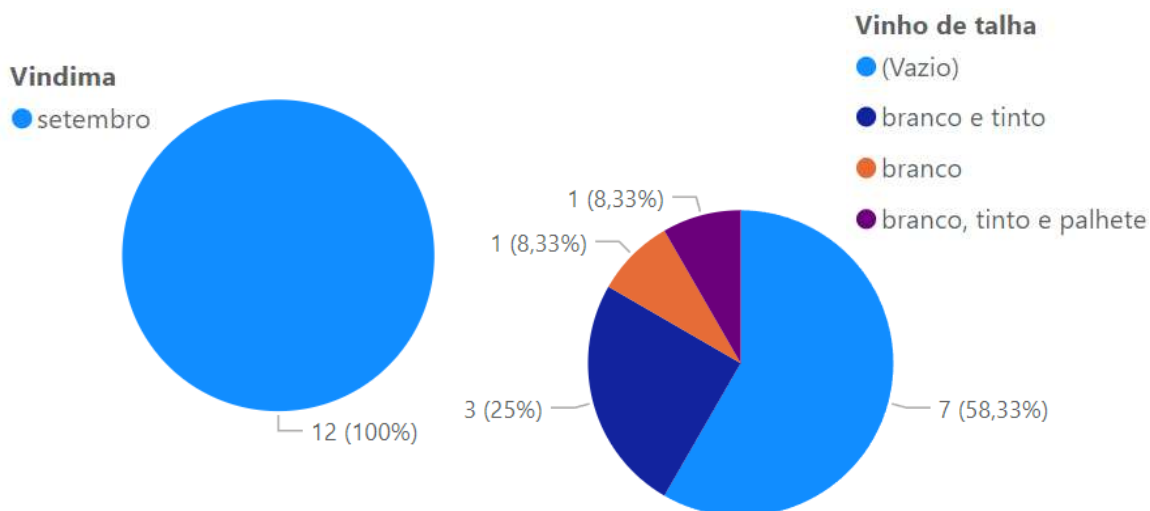


Figura 3-46- Vindima por viticultor (Figura da autora)

Figura 3-45- Vinho de talha por viticultor (Figura da autora)

A calendarização das principais operações culturais foi realizada com base nos questionários realizados aos viticultores sendo as principais operações culturais a poda, os tratamentos fitossanitários, a adubação, a mergulhia, a monda química/mecânica, a enxertia, a empa e por fim a vindima como podemos observar na figura 3-47.

		jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
principais operações culturais	Poda												
	Trat. Fitossan.												
	Adubação												
	Mergulhia												
	Monda												
	Enxertia												
	Empa												
	Vindima												

Figura 3-47- Calendarização das principais operações culturais nas vinhas centenárias de Vila Alva (Figura da autora)

4. Vinho de talha

4.1. Processo de vinificação

O conjunto de operações que garantem a transformação da uva em vinho de talha trata-se de um processo de vinificação natural e milenar.

Neste processo artesanal de fabrico de vinho a preparação das talhas é uma tarefa essencial e muito importante, bem ao estilo da Antiguidade Clássica. A pesgagem do interior das talhas com pez louro ou cera de abelha, praticada em toda a bacia mediterrânica desde tempos antigos para evitar que o vinho se entranhe no barro e azede, está evidenciada nos vestígios arqueológicos das talhas romanas.

Columela recomendava que as talhas e demais vasilhas de barro fossem pesgadas todos os anos antes das vindimas, chegando ao pormenor de referir que eram necessários cerca de 8 quilos de pez para impermeabilizar uma talha de 788 L. Por sua vez, Paládio indicava como suficiente 4 quilos de pez para uma talha de 656 L.

Esta operação, permite desinfetar, de forma eficaz, as superfícies das talhas que contactam com o vinho e faz com que o vinho ganhe um aroma e sabor resinosos. A perícia com que a operação tinha de ser feita obriga a um trabalho especializado que era executado pelos pesgadores.

A título de curiosidade, esta operação mereceu a atenção de muitos escritores da Antiguidade e era a base de uma das mais rentáveis indústrias do mundo antigo, a produção de pez, havendo regiões famosas pela sua qualidade, como a Macedónia e a Calábria (Loureiro, 2017). Passando agora citar os modos do processo, segundo (Maior, Ferreira, & Aguiar, 1867): *“Para evitar que os vinhos se percam por evaporação e filtração, são as talhas rebocadas interiormente a pez, A pegas das talhas executa-se deborcando o vaso sobre quatro pedras entre as quais se acende fogo. Logo que a talha está bem aquecida interiormente, endireitam-na e deitam-lhe pela boca uma porção de pez loiro previamente derretido em um tacho de ferro e proporcionada à capacidade da vasilha. Imediatamente dois homens, um dos quais rola a talha sobre um terreno expressamente aplanado para o efeito, e o outro mete na talha um pau com uma boneca*

de cortiça, procuram estender por igual o pez por todo o interior da vasilha até ao rebordo da boca”.

A chamada pesgagem ou impermeabilização das talhas irá anteceder ao processo de vinificação, normalmente é realizada no verão e desenvolve-se em 5 diferentes fases. Esta arte garante ao vinho uma chegada adicional de aromas e sabores particulares onde o produto tradicionalmente utilizado para esse fim é o pez.

Primeiramente a talha é colocada de boca para baixo, assente em quatro pedras ou tijolos, entre as/os quais se faz uma pequena fogueira. Enquanto isso, derrete-se num tacho pez louro (uma mistura de cera de abelha e resina de pinheiro) em quantidade suficiente para barrar a talha.

Seguidamente ao fim de umas horas de fogo, a talha já está suficientemente quente, pelo que se deita na horizontal lançando-se no seu interior o pez derretido. A talha é então rebolada cuidadosamente de forma a que o pez se distribua por igual no seu interior, com a ajuda de um utensílio improvisado. Antes do pez solidificar, alisa-se o interior da talha até ficar como que “forrada” por uma espécie de capa de polimento como podemos observar na figura 4-1.

Para além da arte de pesgar, outro ofício relacionado com as talhas de barro era o de gateador. Quando uma talha rachava eram-lhe aplicados gatos que evitavam a evolução da fenda. Os gatos ou também chamados de grampos são agrafos ou varões metálicos de espessura considerável e secção redonda ou quadrada que davam solidez à zona de fratura do barro como podemos observar na figura 4-2.



Figura 4-1- Processo de pesgagem
(Fonte: XXVI Talhas)

Depois da preparação das talhas, normalmente em setembro ocorre o processo da vindima, onde as uvas são apanhadas da videira com uma tesoura normalmente para uma cesta ou canastra ou cestos vindimos e posteriormente são transportadas para a adega.

Antes do mosto ser depositado dentro das talhas é queimada mecha de enxofre no interior da talha com o objetivo de a desinfetar.



Já na adega, os cachos de uvas são libertados dos engaços e esmagados. Despejam-se as uvas para um moinho

Figura 4-2- Pote de barro gatado (Fotografia da autora)

elétrico, que possui um sem-fim ligado a uma mangueira que coloca as massas vinícolas no interior da talha, deitando para fora os engaços. Possivelmente é o passo do processo de vinificação que possui mais tecnológica, no entanto outrora as uvas para passarem a massa, eram pisadas ou esmagadas com o auxílio de um moinho manual.

O esmagamento das uvas é em regra acompanhado do desengace. Antigamente era feito com os pés, em pequenas lagaretas, e à mão, recorrendo ao ripanço com a ajuda de uma ciranda ou com moinhos ou esmagadores manuais como podemos observar na figura 4-3. Atualmente, pela facilidade do trabalho, os esmagadores/desengaçadores mecânicos são os mais utilizados.



Figura 4-3- Manuel Fernando Pernincha a esmagar uva com um moinho na sua adega em 1981. Fotografia da autoria de António Cunha (Fonte: XXVI Talhas)

Parte dos engaços que o moinho joga fora, por vezes são manualmente colocados no fundo da talha de modo a formar uma cama com o objetivo de funcionar como um filtro evitando que as massas se concentrem junto da torneira, permitindo assim facilitar a operação de filtração quando for a abertura da talha.

Com os seus dois mil anos de história no Alentejo, o vinho de talha não precisa de prensa nem de lagares fechados, como já assim notava o agrónomo António Augusto de Aguiar em 1876.

A simplificação da mobília e da arte vinária é denunciada por Ferreira Lapa: *“Em Evora, em Cuba e em Beja começam a desaparecer as prensas e também os lagares; mas ha ainda uma casa lageada ou ladrilhada, com uma tal ou qual feição para a pisa e rípadura da uva. Em Extremoz têm desaparecido as prensas, os lagares também; a casa da pisa e muitas vezes o centro da adega, aonde estão as talhas. Em Borba chega-se ao extremo da simplificação, porque a própria casa da pisa desapareceu. Duas únicas cousas persistem, a ripadeira e a talha, isto é, o principio e o fim da arte (...). Com uma ripadeira e uma talha, o de Borba é capaz de ir fazer vinho no cabeço de um monte, ou no adro da igreja, a um recanto da rua, ou debaixo da alpendrada em que habita a muar serviçal da casa”* (Lapa, 1867).

Com as massas vínicas no interior da talha a fermentação inicia-se espontaneamente ao fim de 24 a 48 horas através das leveduras selvagens, reconhecendo-se pela subida da manta até à boca das talhas. Será agora necessário, diariamente, quebrar a manta que se vai formando à superfície (na boca) da talha.

A fermentação é o fenómeno pelo qual o açúcar do mosto se transforma em álcool. Esta transformação, suscetível de se dar em qualquer líquido que contenha açúcar semelhante ao dos frutos e na devida concentração, faz-se com libertação de grandes quantidades de dióxido de carbono e outros produtos em menos percentagem (Pato, 1971).

Para mexer a talha, de manhã e à noite, sobe-se à burra (escada de madeira) e com recurso a um rodo de madeira em forma de T, ver figura 4.4, a massa é mexida, o que permite fazer a remontagem do mosto, ou seja, mergulhar as massas (películas e grainhas das uvas no mosto), garantindo a extração dos componentes essenciais à

libertação de aromas e sabores próprios de um bom vinho de talha. Este processo de remontagem dura entre 2 a 3 semanas.



Figura 4-4- José F.Pernicha a mexer uma talha na adega do seu pai, Manuel Fernando Pernincha em 2017. Fotografia de Fernando Estevens (Fonte: XXVI Talhas)

A higienização tanto da boca da talha como da adega é bastante importante. Como diz o professor Arlindo Ruivo: existem 3 regras fundamentais no processo de produção de vinho de talha: a 1ª é a higiene, a 2ª é a higiene e a 3ª é a higiene.

Com o passar do tempo, a balsa cai e começa a ver-se o sinal típico das grainhas subindo à superfície. Nessa altura o processo considera-se terminado, coloca-se um pano limpo ou um tampo de madeira por cima da boca da talha, ficando o vinho em sossego a clarificar.

Terminado o processo de fermentação será necessário aguardar ainda mais algumas semanas até a parte sólida dos cachos e alguns (poucos) engaços se depositem no fundo da talha. Esta massa será vital pois vai permitir a filtragem natural do vinho quando as talhas forem abertas, um acontecimento que no Alentejo por tradição costuma decorrer no dia 11 de novembro, dia de São Martinho.

Nessa ocasião, quando a fermentação já terminou e o vinho já repousou algumas semanas em contacto com as massas vínicas sólidas, é retirado do orifício da talha o

batoque (rolha de cortiça) e colocada uma torneira de madeira a vedar esse mesmo orifício, localizado a 30 centímetros do fundo da talha.

A broca em ferro é a ferramenta que é utilizada, juntamente com o maço de madeira para abrir o orifício no batoque para nele se colocar a torneira de madeira. Este processo exige alguma perícia, sendo ele o mais aguardado como podemos observar na figura 4-5.



Figura 4-5- Fluxograma de vinificação do vinho de talha (Figura da autora)

Se nas tabernas o vinho de talha está pronto a ser consumido bastará agora abrir a torneira e servi-lo copo a copo, na adega, a talha será esvaziada para alguidares de barro. O vinho será, posteriormente, armazenado numa talha limpa até ser engarrafado no início do ano seguinte.

Dias antes do S. Martinho, quando se está prestes a iniciar o consumo do vinho novo, as adegas de talha do Alentejo são invadidas pelo som do vinho a pingar. Esse barulho tão característico resulta do vinho a correr em fio da torneira da talha para um alguidar de barro que se coloca por baixo da talha. De início, o vinho sai turvo e começa-se a transferir este para dentro da talha (por cima), repetindo-se a operação de trasfega várias vezes. Esta operação tem como objetivo “afinar” o vinho, que começa a ficar clarinho, sem partículas em suspensão e com um aroma notório, que vai melhorando com o tempo. Não é mais do que uma trasfega com arejamento seguida de uma filtração, onde se obriga o vinho a atravessar a “mãe”, isto é, as partes sólidas das uvas e as borras das leveduras que se depositaram no fundo da talha (Loureiro, 2017).

De forma a manter o ambiente o mais fresco possível e controlar a temperatura de fermentação, que deverá rondar entre 17º e 18º, aproveita-se a porosidade oferecida pelo barro, que é humedecido diretamente com água várias vezes por dia. Também se coloca sarapilheira ou panos humedecidos à volta das talhas de forma a arrefecer as mesmas durante o processo de fermentação.

As tampas sólidas poderiam ser de madeira ou cortiça e eram utilizadas para tapar ou fechar as talhas depois de terminada a fermentação e assim evitar a oxidação dos vinhos. Existem também "tampas líquidas", como por exemplo, em que uma camada de azeite era utilizada para cobrir o vinho na talha depois de terminada a fermentação e assim evitar também a oxidação dos vinhos.

Quando o vinho é consumido de forma tradicional, como nas tabernas alentejanas, vai-se retirando diariamente da talha e não ganha defeitos, oxidação ou azedia, se o seu consumo for rápido, pois o processo de vinificação, com curtimenta, enriquece-o em taninos que o tornam muito resistente à oxidação.

Se o consumo do vinho se der no prazo de três meses a adição do azeite pode ser feita antes de separar o vinho da “mãe” mas se for mais tarde há toda a conveniência em

retirar a “mãe” através da trasfega do vinho para outra talha pois com o tempo a “mãe” altera-se e pode deteriorar inevitavelmente o vinho (Loureiro, 2017).

Antigamente para permitir o seu consumo ao longo do ano, no final o vinho era retirado da “mãe” e passado a limpo para uma nova talha, previamente mechada. Adicionava-se-lhe aguardente vínica e, por fim, entre 1 a 2 centímetros de azeite da melhor qualidade, que, pela sua menor densidade, formava uma película superficial (a chamada tampa líquida como já foi referido anteriormente), isolando o vinho do contacto com o ar.

Quando se visita uma genuína taberna alentejana na zona de Vila Alva, entre o S. Martinho e o Carnaval, é fácil testemunhar a preferência dos clientes pelo vinho branco em contraste com outras zonas do país sendo o vinho tinto o eleito.

No início, quando se começa a beber o vinho branco novo, a sua cor é amarela palha, mas à medida que vai oxidando lentamente com o tempo, torna-se amarelo âmbar.

Graças ao clima quente, seco e solarengo do Alentejo, as uvas são muito ricas em açúcar e com pouca acidez, marcando o estilo do vinho, que é quente na boca pela sua riqueza alcoólica, muitas vezes excedendo os 14 graus, encorpado, devido ao processo de curtimenta, bastante macio e de final ligeiramente adocicado por causa da sua fraca acidez. O aroma é também uma característica muito variável nos vinhos de talha, pois está dependente de alguns fatores tais como a forma e dimensão da talha e se eventualmente está pesgada ou não e a temperatura de fermentação. Na situação mais vulgar, em que as temperaturas excedem largamente os 20° C, os vinhos apresentam aromas muito pouco frutados, dominando as notas tostadas, meladas e ligeiramente caramelizadas (Loureiro, 2017).

Nas Adeegas, contudo, o processo não termina aqui. Ao longo do ano, o trabalho não para, para garantir a qualidade da colheita seguinte. A começar pela limpeza das próprias talhas que, quando ficam sem vinho, necessitam que as massas que ficaram depositadas no fundo sejam retiradas manualmente com o apoio da escudela, ver figura 4.6, que implica inevitavelmente que uma pessoa entre para o interior das talhas para conseguir concretizar esta tarefa, tal como faziam os romanos.



Figura 4-6- 1- Ganchorra de cabo; 2- Ganchorra; 3- Escudela; 4- Funil, 5- Broca; 6- Maço, 7- Alguidar de Barro, 8- Torneira para talha; 9- Rodo (Fonte: CIVT)

Num pequeno caderno de apontamentos encontrado na adega de Daniel dos Santos, conhecido localmente por “Mestre Daniel”, descreve-se assim o seu processo de fabrico, ver figura 4-7: “[...] *quando se começa a fazer o vinho novo, esmaga-se as uvas brancas ou tintas numa ciranda ou num moinho esmagador. Depois deita-se a massa da uva e o mosto na talha dando-se-lhe primeiro uma mecha boa; não deixar a talha cheia demais para não entornar. [...] mexe-se duas vezes ao dia de manhã e à noite até baixar a fermentação e depois pode-se mexer só uma vez por dia. O tempo de fermentação depende das uvas. [...] isto é como se faz o vinho.*”

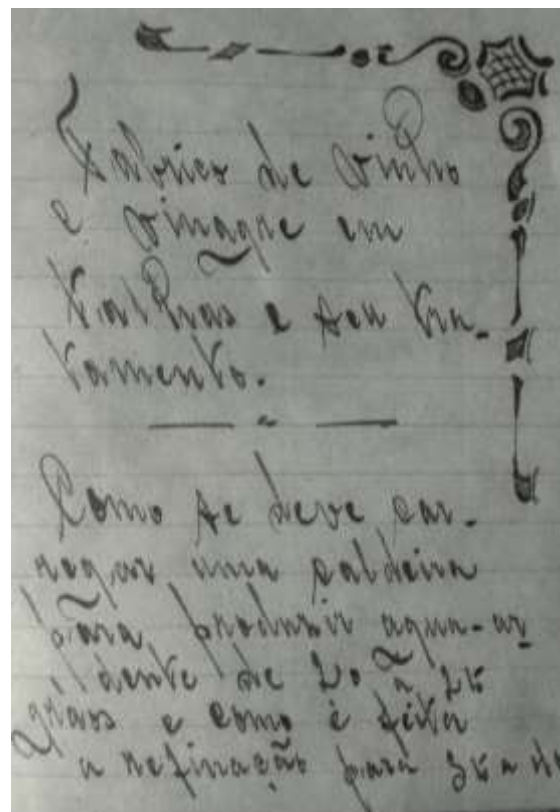


Figura 4-7- Página do caderno de apontamentos encontrado na Adega do “Mestre Daniel” (Fonte: XXVI Talhas)

5. Do labor à festa

O vinho de talha com maior tradição e qualidade em Vila Alva tem sido o branco, produzido a partir das castas Antão Vaz, Roupeiro, Manteúdo, Perrum, Diagalves (Uva de Pendura), Larião (Uva de Algibeira), entre outras. Todavia, sempre aqui se produziu igualmente uma quantidade significativa de vinho tinto, principalmente a partir da casta Tinta Grossa e também algum “palhete”, que resulta da mistura de uvas brancas e tintas (XXVI Talhas, 2018).

A título de curiosidade, este chamado "palhete" de Vila Alva poderá estar relacionado com o chamado "petroleiro" de Vila de Frades tendo em conta a sua proximidade geográfica e a sua matriz cultural.

Uma exceção à preferência dos brancos acontece em Vila de Frades, onde a imagem de marca é um vinho clarete lembrando a cor do petróleo e, por isso, chamado “petroleiro”. A esta exceção não deverá ser estranha a presença dos cónegos regrantes de São Vicente de Fora, que se instalaram no Convento de São Cucufate no século XIII, e dos frades beneditinos que os secundaram, que recorreram ao processo romano de produção de vinho de talha para produzir um vinho medieval clarete, o “sangue de Cristo”, com mistura de uvas brancas e tintas para dar origem ao vinho vermelho tão reverenciado desde a Idade Média (Loureiro, 2017).

Atualmente, subsistem ainda algumas adegas que vão mantendo uma produção ininterrupta e significativa de vinho de talha e que todos os anos abrem as suas portas entre o dia de São Martinho e o mês de fevereiro.

Destacam-se as adegas do Manuel Fernando, do “Guel” e do Marcos “do Panoias” a quem, pelo amor e perseverança demonstrados, muito se deve a continuidade desta tradição nos últimos tempos quando o vinho de talha parecia já condenado ao desaparecimento (XXVI Talhas, 2018).

O dia de São Martinho é um dia importantíssimo no calendário do vinho de talha. É nesta altura que se abrem as portas das adegas e num ambiente de grande confraternização começam as provas do vinho novo, ver figura 5-1. Em Vila Alva sempre foi levado muito a sério o ditado popular: “No dia de São Martinho vai à adega

e prova o vinho”. Neste dia, as adegas enchem-se de gente, da terra e de fora, que aqui se desloca para conviver e provar o vinho da nova colheita, que sempre gozou de grande fama na região. As adegas apenas vendem vinho, o petisco para o acompanhar vem de casa mas é sempre disponibilizada boa brasa para assar o que se levar.

Para além do aroma característico das adegas é também inspirador o som do vinho no alguidar, no jarro ou mesmo no pequeno copo que se vai encher, uma e outra vez, diretamente à talha.

A melhor forma de recuperar a arte da produção e conservação das talhas, preservar o imenso património associado às talhas e às adegas que ainda existe no Alentejo e manter as tradições associadas a este tipo de vinho, nomeadamente nas tabernas, onde se contam estórias, saboreiam petiscos e se ouve o cante alentejano de copo na mão, será através da procura e consumo de vinho de talha (Loureiro, 2017).

Posto isto, surgem movimentos, eventos e iniciativas que conduzem à valorização e contribuem para a salvaguarda desta prática milenar.



Figura 5-1- Adega do “Mestre Daniel”, final da década de 1950. Da esquerda para a direita: Manuel Joaquim Estevens; Daniel Tabaquinho dos Santos; Mestre Júlio Algarvio; António Guerreiro; Daniel Amante e Francisco Sanina. Fotografia de Alda Camila Estevens, autor desconhecido (Fonte: XXVI Talhas)

Considerações finais

A paisagem alentejana resulta de processos históricos, económicos e culturais que acabaram por conduzir à formação e preponderância das grandes propriedades latifundiárias (Teles, 2013).

O principal fator de alteração da paisagem rural, ao longo do tempo, tem por base os diferentes ciclos de produção agrícola. A relação entre o homem e a natureza foi sofrendo modificações que se acentuaram significativamente nas últimas décadas.

As vinhas centenárias de Vila Alva, que fazem parte da identidade cultural do povo de Vila Alva, teimam em resistir, graças a vilavenses, que com esforço e dedicação tentam manter este património e ao longo de geração em geração contribuem para a sua salvaguarda.

As parcelas de vinha centenária selecionadas para a presente investigação pertencem a 12 proprietários distintos, cooperantes da ACVCA (Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito), sendo todos eles, de Vila Alva ou com ligações a esta aldeia. Foram identificadas 28 parcelas de vinha centenária. Somadas todas as áreas das respetivas parcelas, atualmente existem 10,72 ha de vinha centenária que serviram de base para este estudo.

Todos os proprietários revelam a dificuldade que é manter uma vinha centenária, uma vez que se trata de uma vinha que dá bastante trabalho sendo difícil rentabilizá-la, reforçando a necessidade de serem criadas algumas medidas que os ajude de certo modo a conservar as vinhas centenárias de Vila Alva. A maior parte dos donos já têm uma idade avançada e o que os motiva ainda em manter a vinha é o facto de estarem ligados sentimentalmente a ela.

Relativamente à enologia, dos 12 proprietários das vinhas centenárias entrevistados 4 produzem o seu próprio vinho de talha. 1 deles faz só vinho branco e os outros 3 fazem vinho branco e tinto. Verifica-se ainda 1 proprietária que não é a própria a fazer vinho de talha, mas são os filhos a fazê-lo. Produzem vinho branco, tinto e palhete e são os proprietários da adega do “Mestre Daniel”, em Vila Alva, do projeto XXVI Talhas.

Antes do vinho de talha estar na moda e a ganhar cada vez mais “adeptos”, os vilalvenses, através do saber ancestral produziram vinho de talha ininterruptamente, afirmando a sua tradição relativamente a este processo de vinificação milenar.

Em suma, com este estudo pretende-se contribuir para o reconhecimento da importância das vinhas centenárias de Vila Alva procurando contribuir para a sua salvaguarda, distinguindo e valorizando as uvas provenientes destas vinhas que são uvas de enorme qualidade originárias das mais tradicionais castas antigas alentejanas e que consequentemente contribuem para vinhos de talha de excelência e diferenciadores.

Por último e é importante salientar que através das visitas de campo, além das parcelas de vinha centenária identificadas e consideradas para o presente trabalho, foram observadas neste território mais parcelas de vinha centenária de proprietários não cooperantes da ACVCA.

Bibliografia

Referências bibliográficas

ALVA (2000) - **A talha e a sertã: comer e beber no Alentejo**. Maia, Gráfica Maiadouro

CANCELA D'ABREU; D'Orey, A; PINTO-CORREIA, T; OLIVEIRA, R (2004) - **Contributos para a Identificação e Caracterização da Paisagem em Portugal Continental**. V volume. Coleção Estudo 10. Lisboa: Direção Geral do Ordenamento do Território e Desenvolvimento Urbano

CARDOSO, José (1965) - **Os solos de Portugal - A Sul do Rio Tejo**. Lisboa, Direção-Geral dos Serviços Agrícolas

Direção-Geral de Proteção das Culturas (2005) - **Produção Integrada Da Cultura da Vinha**. Oeiras, DSGAAT

FIALHO, M; MADEIRA, J; ROQUE VALE, C; SARAMAGO, A (2000) - **Gastronomia e Vinhos do Alentejo**. Lisboa, Assírio & Alvim

FRAGOSO, Liliana C. (2016) - **A Paisagem, as Aldeias e os Montes de Vila Ruiva e Vila Alva**. Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em Arquitetura Paisagista. Universidade do Algarve

Instituto da Vinha e do Vinho (2011) - **Catálogo das castas para vinho cultivadas em Portugal**. Lisboa, Chaves Ferreira

Instituto de Gestão e Estruturação Fundiária (1995) - **Cadastro Vitícola da Região do Alentejo**. Concelho de Cuba. Viseu, Tipografia Guerra

LUCAS DO Ó, Desidério (2009) - **Vila de Frades - Capital do Vinho de Talha**. Lisboa: Colares Editora

MAGALHÃES, Nuno (2022) - **Tratado de Viticultura - A Videira, a Vinha e o Terroir** - eBook. ED.Autor

PERY, Gerardo Augusto (1884) - **Estatística Agrícola do Districto de Beja. Parte II. Concelho de Cuba.** Lisboa, Imprensa Nacional

Syngenta Crop Protection, Lda. (2006) - **A Vinha e o Vinho em Portugal.** Lisboa, Editorial Verbo, S.A.

TABORDA, João (2021) - **O tocador de flauta e as origens de Vila Alva.** Évora, Diana Gráfica

TABORDA, J.P.; PARREIRA, D (2018) - **Vila Alva – Terras de Vinho,** In Diário do Alentejo, Ano LXXXVII, Nº 1906 (II Série), 2 de novembro, pp. 16-17.

Cartografia

Carta Agrícola do Concelho de Cuba de Gerardo Augusto Pery (1883)

1/30 000

Carta Agrícola-Mineral do Concelho de Cuba de Gerardo Augusto Pery (1883)

1/30 000

Carta dos Solos de Portugal (1967)

1/50 000

Recursos eletrónicos

ACVCA - Casa das talhas

<https://casadastalhas.adegavidigueira.pt/>

AFONSO, João (2019) - A Talha

<https://grandescolhas.com/abc-a-talha/>

CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

<https://www.vinhosdoalentejo.pt/#>

<https://www.vinhosdoalentejo.pt/pt/produtores/vitifrades-adl/>

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

Nota Explicativa da Carta dos Solos de Portugal e da Carta de Capacidade de Uso do Solo

<https://www.dgadr.gov.pt/nota-explicativa>

LOUREIRO, Virgílio (2017) - **Mais de oito mil anos de vinho de talha**

https://www.academia.edu/30683372/Mais_de_oito_mil_anos_de_vinho_de_talha

MADURO, António (2020) - **O que nos dizem as fontes históricas sobre os vinhos de talha do Alentejo**

https://www.researchgate.net/publication/345723394_O_que_nos_dizem_as_fontes_historicas_sobre_os_vinhos_de_talha_do_Alentejo

Público Online

APVT - Associação de Produtores de Vinho de Talha

<https://www.publico.pt/2021/11/10/fugas/noticia/nova-associacao-alentejo-quer-criar-selo-qualidade-vinho-talha-1984463>

SNIS - Sistema Nacional de Informação do Solo

<https://snisos.dgadr.gov.pt/>

Carta dos Solos do Sul (ficheiro shapefile, atualizado em 2021)

1/25 000

TABORDA, João (2022) - **Vila Alva. Os ‘martírios’ de São Bartolomeu**

In Diário do Alentejo Online - <https://diariodoalentejo.pt/pt/noticias/13894/vila-alva-os-%E2%80%98martirios%E2%80%99-de-sao-bartolomeu.aspx>

Vinhas Centenárias de Vila Alva

<https://vinhascentenarias.pt/pt/castas>

XXVI Talhas

<https://www.xxvi-talhas.pt/>

<https://www.facebook.com/xxvi.talhas>

Apêndices

I- Descrição do SIG do trabalho

O software utilizado para o desenvolvimento deste trabalho foi o QGIS. Trata-se de um software livre com código-fonte aberto, multiplataforma de sistema de informação geográfica que permite a visualização, edição e análise de dados georreferenciados (https://www.qgis.org/pt_BR/site/forusers/download.html).

Para cada vinha centenária foi exportada do SIVV (Sistema de Informação da Vinha e do Vinho) a respetiva parcela de vinha para posteriormente introduzir no QGIS. Os arquivos introduzidos no software são de extensão SHX e além de nos fornecer o elemento georreferenciado, fornece-nos 7 atributos do elemento: PVI_ID, AREA, GEOCODIGO, DDCCFF, DAT_ULT_AC, USER_SIVV e OPERACAO.

Para uma melhor caracterização de cada parcela de vinha centenária, além dos 7 atributos, foram introduzidos mais 10 atributos a cada elemento: PARCELA (nome da parcela), CONC_FREG (concelho/ freguesia), PROP (nome do proprietário), CASTAS (castas existentes), ANO_PLANT (ano de plantação), SOLO (tipo de solo), EXTRE_CONS (extreme ou consociada), COMPAS_PLA (compasso de plantação), ACESSO (acesso) e OBS (observações).

Além das parcelas de vinha, foram introduzidas no QGIS: a carta de solos, a Carta Agrícola-Mineral do Concelho de Cuba (Pery, 1883), a Carta Agrícola do Concelho de Cuba (Pery, 1883) e a imagem Google Satellite que ao fim ao cabo acaba por servir de base ao trabalho.

II- Questionário tipo

Questionário aos proprietários das Vinhas Centenárias de Vila Alva

Nome: _____ Data: ____/____/____

Leia atentamente todas as questões, responda de forma clara e completa.

Questionário 1

1. De quem eram as suas vinhas centenárias?

2. O que o/a leva a manter/ preservar este património?

3. Já alguma vez pensou em vender ou plantar uma vinha nova no lugar da vinha centenária?

4. É o próprio/a a tratar da vinha centenária?

Sim _____ Não _____

5. Quais são as operações que faz anualmente na vinha centenária?

6. Quais são os produtos que aplica na vinha centenária?

7. Realiza o controlo de maturação das uvas da vinha centenária antes de vindimar?

8. Costuma vindimar as uvas provenientes da vinha centenária antes ou depois de vindimar as uvas provenientes de outras vinhas? E porque?

9. Nota diferença nas uvas provenientes das vinhas centenárias para as uvas provenientes das vinhas novas?

Sim _____ Não _____

9.1. Se sim, em que aspeto é diferenciador?

10. Qual é o destino das uvas da vinha centenária?

11. Qual é a produtividade da vinha centenária?

12. Na sua opinião quais os incentivos que deveriam ser criados para ajudar as pessoas a manter e preservar as vinhas centenárias?

13. Acha que este projeto vai contribuir para a salvaguarda e conservação das vinhas centenárias de Vila Alva?

Sim _____ Não _____ Talvez _____

14. Curiosidades/ cuidados que se deve ter em relação às vinhas centenárias?

15. Produz vinho de talha?

Sim _____ Não _____

(Se respondeu sim na resposta anterior responda ao próximo questionário).

Questionário 2

1. Produz vinho de talha com uvas provenientes da vinha centenária juntamente com outras uvas?

Sim _____ Não _____

2. Produz vinho de talha só com as uvas provenientes da vinha centenária?

Sim _____ Não _____

3. Qual o melhor estado de maturação da uva para a produção de vinho de talha? Faz controlo de maturação?

4. Com quem aprendeu a fazer vinho de talha?

5. Há quantos anos produz vinho de talha?

6. Produz vinho branco ou vinho tinto?

7. Quais são as castas que mais utiliza na produção de vinho da talha?

8. Quais são os utensílios utilizados na produção de vinho da talha?

9. Quais são os produtos utilizados na produção de vinho da talha?

10. Qual o tempo de fermentação?

11. Mergulha as massas dos vinhos quantas vezes por dia? Em alguma hora específica?

12. Mede a densidade e anota os valores?

13. Quais são os recipientes que conhece para a produção de vinho de talha?

14. Qual é o recipiente que utiliza para a produção de vinho?

14.1. De quem eram esses recipientes?

14.2. Quantos anos têm esses recipientes?

15. É realizada alguma operação no recipiente antes de iniciar o processo de fabrico do vinho de talha?

16. Como é realizada a limpeza do recipiente durante todo o processo?

17. Que duração tem este vinho dentro do recipiente?

18. Em que altura é que é engarrafado?

19. Que duração tem este vinho engarrafado?

20. Nota diferença do vinho de talha feito com uvas provenientes das vinhas centenárias para o vinho de talha feito com uvas provenientes das vinhas novas?

Sim _____ Não _____

20.1. Se sim, em que aspeto é diferenciador?

21. Curiosidades/ cuidados que se deve ter no vinho de talha?

Obrigada pela sua atenção!

III- Compilação das respostas aos questionários

NOME ⁸	QUESTIONÁRIO 1																
	QUESTÕES																
	1. ⁹	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	9.1.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	
1		amor à camisola, amor à arte	não, só se um dia não conseguir fazer a vindima	sim	poda (janeiro/fevereiro), desinfeção (janeiro/fevereiro), sulfatação (março a junho), empa (junho), vindima (setembro)	ridomil, topaze, melody e outro; glifosato	não	depois	sim	a película é mais rija, a variedade de castas é melhor	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	fraca	haver mais subsídios, a uva ser mais bem paga	sim	fazer a empa para resguardar os cachos, colocar espantalhos nas vinhas porque as uvas são muito doces	não	
2		dar continuidade ao que lhes foi deixado	não	sim	poda (janeiro), desinfeção (abril), vindima (setembro)	anti oídio, anti mildio	não	depois	sim	mais doces e mais gradas	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	fraca	haver mais subsídios, a uva ser mais bem paga	sim	bem tratada	sim	
3		é uma área pequena fácil de manter	Sim, mas não é elegível para vitis	sim	poda (janeiro a março), monda química (janeiro a março), adubação (março), desinfeção (abril a junho), vindima (setembro)	os mesmos produtos fitofármacos e fertilizantes que utiliza nas outras vinhas	não, é realizado pela adega	depende da data que a adega define	sim	mais grau, a maioria destas castas não são utilizadas nas vinhas novas	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	muito baixa	criar a associação ALVA, valorizar o preço/kg da uva	talvez	-	não	

⁸ Informação ocultada tendo em conta a proteção de dados

⁹ Informação ocultada tendo em conta a proteção de dados

4		gosto pela tradição	não	sim	poda (fevereiro), monda química (fevereiro), desinfeção (março), adubação (março) vindima (setembro)	anti oídio, anti mildio; adubo foliar	não	depois	sim	mais qualidade, melhor aspeto	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	600 kg	haver mais subsídios	talvez	têm que ser mais mimadas, são mais trabalhosas e menos produtivas	sim
5		o pai adorava as vinhas	não	sim	poda curta, adubação, monda, desinfeção, vindima	ridomil, topaze	não	só tem uvas centenárias	sim	o vinho proveniente destas uvas é melhor	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	depende do ano e do tempo, mas nunca se pode comparar a uma vinha nova	pagar melhor a uva	talvez	bem tratadas	não
6		tradição familiar, tem gosto por as vinhas	não	sim	poda (janeiro), monda química (janeiro/fevereiro), desinfeção (maio/junho), monda mecânica (julho/agosto), vindima (setembro)	anti oídio, anti mildio	não	só tem uvas centenárias	sim	mais doces, melhor qualidade	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	depende dos anos, mas no geral é fraca	aumentar o preço/kg da uva, criar uma associação para a defesa das vinhas centenárias	talvez	fazer a constante manutenção	não
7		tradição familiar, tem gosto por as vinhas	não	não (filhos)	poda, adubação, desinfeção, vindima	anti oídio, anti mildio	sim	basicamente ao mesmo tempo	sim	mais douradas, mais doces, são castas antigas que fazem toda a diferença	fazer vinho de talha	baixa	haver subsídios	sim	serem frequentemente adubadas	sim
8		gosto de ver a vinha e a qualidade das uvas	não	sim	poda (dezembro/janeiro), adubação (fevereiro), desinfeção (abril/maio), monda química (abril), vindima (setembro)	melody, milraz	não	depois	sim	melhores no sabor e no doce	fazer vinho de talha	500 kg	aumentar o preço/kg da uva	sim	tratar bem as vinhas	sim

9		gostar das vinhas e de manter a tradição	não	sim	monda química (janeiro), poda (fevereiro/março), mergulhais (março), desinfeção (abril/maio), vindima (setembro)	anti oídio, anti míldio (prosper e outros); adubo foliar	sim	depois	sim	melhores e mais gostosas	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito; fazer vinho de talha	2.000 kg/meio ha	pagar melhor a uva	talvez	são mais resistentes que as vinhas novas, não deixar a vinha crescer muito, fazer bem a poda (deixar 2 olhos em cada talão)	sim
10		gostar de trabalhar nesta cultura e preservar os terrenos que estão na família há muito tempo	vender não, mas plantar uma vinha nova sim	sim	poda, desinfeção, vindima (setembro); adubação (ano sim ano não)	sercadis, melody, forum f	não	depois	sim	a uva é mais forte e mais doce	umas vezes para a adega da Vidigueira, Cuba e Alvito; outras vezes para fazer vinho de talha	em anos bons: 600/700 kg	os produtos fitofármacos deveriam ser compartilhados	sim	deve ser feito todo o tipo de esforços para se preservar este património que é símbolo da região e da aldeia de Vila Alva	não
11		manter a tradição e porque o genro gostava muito de trabalhar nas vinhas	não	não	poda (janeiro/fevereiro), desinfeção (maio/junho), vindima (setembro); adubação (2 em 2 anos)	stulln, spyrit f, nutrea, domnic, twingo	não	só tem uvas centenárias	-	são mais saborosas, tem mais qualidade e mais grau	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	-	haver mais ajudas do Estado ou de outras entidades competentes	sim	tentar preservá-las e cuidar o máximo possível	não
12		tem um enorme valor sentimental	não	não (marido)	poda (janeiro/fevereiro), desinfeção (maio/junho), vindima (setembro); adubação (2 em 2 anos)	stulln, spyrit f, nutrea, domnic, twingo	não, é realizado pela adega	depois	-	mais doces, tem mais grau, são mais amarelas	adega da Vidigueira, Cuba e Alvito	depende dos anos, não é uma produção constante	valorizar, aumentar o preço que pagam pelas uvas	sim	é preciso ter gosto e força de vontade, não utilizar produtos sem serem adaptados	não

NOME ¹⁰	QUESTIONÁRIO 2																
	QUESTÕES																
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	14.1.	14.2.	15.
2	não	não	não, sabe que é sempre em setembro	sogro	5 anos	branco	antão vaz, manteúdo, perrum e outras diversas	moinho elétrico, pote de barro	metabisulfito, ácido tartárico; sulfuroso	60 dias	3 vezes, de manhã, à hora de almoço e à noite	não, só quando começa a fazer o vinho	potes de barro, talhas, tarefas	pote de barro	sogro (de Vila Alva)	100 anos	bem lavado com água e desinfetado com mecha de enxofre
4	sim	não	não, quando se vê que está madurinh a	pai	40 anos	branco e tinto	branco: antão vaz, manteúdo, roupeiro (faz também um branco só com antão vaz); tinto: trincadeira, tinta grossa, aragonês	moinho elétrico com bomba automática, pote de barro	metabisulfito ou sulfuroso e/ou ácido tartárico	60 dias	2 vezes, de manhã e à tarde	não, só quando começa a fazer o vinho	potes de barro (300/400 l), tarefas (pequenas), talhas (a partir de 700 l)	potes de barro	foram adquiridos novos (comprados em Beringel)	40 anos	bem lavado com água e desinfetado com mecha de enxofre
8	não	sim	não, vê só o aspeto físico	pai	20 anos	branco e tinto	branco: perrum, antão vaz, manteúdo, uva de algibeira; tinto: tinta grossa e outras castas mais recentes	moinho, potes de cimento e de barro	metabisulfito, ácido tartárico; se tiver pouco grau leva álcool vínico	50 dias	2 vezes, de manhã e à noite	não, só quando começa a fazer o vinho	potes de barro, talhas, tarefas (com torneira e cegas), potes de cimento, depósitos de alumínio	potes de cimento, potes de barro	senhores de Vila Alva	60 anos	muito bem lavados com água

¹⁰ Informação ocultada tendo em conta a proteção de dados

9	sim	não	faz o controle em meados de setembro	praticamente sozinho	12 anos	branco e tinto	branco: antão vaz, perrum, manteúdo, roupeiro e uva de algebeira; tinto: tinta grossa, trincadeira, alicante, aragonês	moinho elétrico com desengaçador, pote de barro	metabisulfito, ácido tartárico; sulfuroso (janeiro)	60 dias	2 vezes, de manhã e à noite	não, só quando começa a fazer o vinho	potes de barro, potes de cimento, talhas, tarefas (para armazenar o vinho)	potes de barro	1 era do pai (de Vila Alva), os outros eram de pessoas de Vila Alva e de Trigaches	1 tem de 200 a 300 anos, outros têm 15 a 20 anos	lavado e desinfetado com produtos próprios para lavar as talhas
7	sim	sim	sim	é o filho que faz vinho, aprendeu com o avô e com um amigo	4 anos	branco, tinto e palhete	com todas as castas existentes, depende do ano da colheita	moinho elétrico, talhas, rodo	-	-	2 vezes, de manhã e à noite	sim	potes de barro, talhas de barro, talhas de cimento	talhas de barro e talhas de cimento	pai (de Vila Alva)	mais de 200 anos	são pesgadas (maio/junho); bem lavados com água e desinfetado com mecha de enxofre

NOME ¹¹	QUESTIONÁRIO 2 (continuação)						
	QUESTÕES						
	16.	17.	18.	19.	20.	20.1.	21.
2	boca lavada com sulfuroso	3 meses	em janeiro, é engarrafado	até que se beba, normalmente dá até à próxima colheita	sim	é melhor	paciência
4	boca lavada com sulfuroso	3 meses	fins de janeiro, é armazenado em box	até que se beba	não	-	não deixar os potes em vazio para não criar a liga por cima e para não se deixar enfraquecer
8	para os maiores com água e esfregona, para os mais pequenos com água e esponja	4 meses	ao fim de 4 meses, é armazenado no depósito de alumínio	até que se bebam, normalmente dá até à próxima colheita	sim	é melhor	mexer bem de manhã e à noite, não o deixar baixar
9	boca lavada com álcool vínico	3/4 meses	em janeiro, é engarrafado e armazenado em box	até 3 anos	sim	as castas velhas fazem o vinho melhor, este processo de fabrico é diferente	ter uvas de qualidade para se fazer um bom vinho, a balsa nunca pode ficar visível
7	lavados com água	-	-	-	sim	mais gostoso, tem mais sabor, melhores aromas	mexer é fundamental

¹¹ Informação ocultada tendo em conta a proteção de dados

IV- Glossário do Vinho de Talha

Foi utilizada a metodologia visita *in locu* ao Centro de Interpretação do Vinho de Talha (CIVT) em Vila de Frades para observar os principais utensílios, equipamentos, ferramentas e outros instrumentos tradicionalmente alentejanos utilizados no processo ancestral de produção do vinho de talha. A observação traduz-se num glossário holístico que está organizado desde o espaço do campo até ao consumo propriamente dito do vinho de talha.

Tesouras de Vindimas

Utilizada na vindima para cortar os cachos de uva. A ação de vindimar, é precisamente, a colheita da uva.

Cesto de Vindima

Utensílio ou recipiente em vime utilizado nas vinhas para a recolha de uvas durante a vindima. Destes passava para os cavanejos (cestos de maior dimensão) para o transporte de uvas para a adega.

Cavanejo ou Cabanejo

Utensílio em vime, de maior dimensão que os cestos, utilizados durante a vindima para a recolha e transporte de uvas para a adega.

Ganchorra de Cabo e Ganchorra

Ferramenta utilizada para auxiliar o retirar das uvas do transporte ou recipiente onde foram depositadas durante a vindima e quando estas chegam a adega para serem esmagadas e se produzir o vinho.

Moinho ou Esmagador manual

Equipamento manual (sendo atualmente elétricos), com rolos giratórios, utilizado para esmagar ligeiramente as uvas que irão ser colocadas nas talhas.

Talha

Vasilhas, tradicionalmente feita de barro silicioso, com diferentes dimensões e capacidades, utilizada tradicionalmente no Alentejo para produzir vinho. Podiam chegar aos 2 metros de altura e aos 2.000 litros de mosto, com peso próximo da tonelada.

Serrapilheira

Pano ou saca, humedecido com água que é colocado em volta das talhas de forma a arrefecer as mesmas durante o processo de fermentação.

Rodo

Utensílio de madeira em forma de “T” utilizado na remontagem do mosto no interior da talha, ou seja, serve para mergulhar as massas de uvas, denominadas de manta ou chapéu que sobem ao topo da talha durante a fermentação.

Burra

Escadote de madeira que permite o acesso ao topo da talha no processo de remontagem (movimentação do mosto) e de transfega (passagem do vinho de uma talha para outra ou para um depósito).

Caneco

Recipiente utilizado para transportar o mosto, depois de esmagada a uva no moinho ou esmagador, para dentro das talhas. Também é utilizado para efetuar a transfega do vinho entre talhas, com possível auxílio e recurso à escudela.

Cace

Utensílio em forma de concha utilizado para retirar as massas manualmente, de uma talha durante a transfega do vinho.

Bomba de Transfega de Vinho

Utilizada para fazer a passagem do vinho contido na talha de fermentação para uma outra talha, idêntica ou mais pequena, ou para um depósito. Quando o vinho de uma talha é bom, em comparação com o vinho de outra talha, é usual fazer-se a passagem desse vinho menos bom para a talha que originou um vinho melhor, a chamada "Mãe" ou "passar pela Mãe", pois o mosto excedentário, contem aromas e sabores que vão melhorar o vinho de menor qualidade.

Escudela

Utensílio usado para encher garrafões e outros recipientes maiores com vinho ou para a transfega, servindo para encher o caneco com as massas retiradas da talha.

Funil

Utensílio utilizado para a distribuição cuidada no atesto de uma nova talha. Para encher garrafões e garrafas.

Batoque

Rolha ou rolhão de cortiça que se insere no orifício inferior da talha de forma a selá-la. Depois de furados com a broca para o efeito, recebem a torneira de madeira pela qual sairá o vinho.

Broca

Ferramenta em ferro utilizada para abrir o orifício no batoque (rolha de cortiça presente no orifício inferior da talha) para nele se colocar a torneira de madeira.

Maço

Utensílio em madeira utilizado conjuntamente com a broca para furar o batoque para colocação da torneira de madeira no abrir da talha.

Torneira para Talha

Utensílio de madeira que se encaixa no batoque, entretanto furado com a broca, com o propósito de permitir a passagem do vinho filtrado, pelos próprios engaxos dos cachos presentes no fundo da talha, para o alguidar de barro, jarro ou copo.

Alguidar de barro

Recipiente utilizado para acolher o vinho que pinga da talha através da torneira de madeira inserida no batoque.

Dorna ou Ladrão

É uma talha enterrada (ou parte dela) no chão com o propósito de recolha e aproveitamento do mosto no caso de alguma talha se partir durante a fermentação ou no caso de entornar. Também pode ser somente um orifício impermeabilizado no solo que cumpre a mesma finalidade. Por segurança, é coberta com uma grade ou tampa de madeira, que não invalida a sua funcionalidade.

Garrações

Vasilhas de vidro, revestidos com vime com a finalidade de evitar a sua quebra, além de criar um ambiente mais propício à conservação do vinho. São por isso, utilizados para guardar e transportar o vinho.

Tampa sólida

Tampa de madeira ou cortiça utilizada para tapar ou fechar as talhas depois de terminada a fermentação, e assim evitar a oxidação dos vinhos.

Tampa líquida

Camada de azeite utilizada para cobrir o vinho na talha depois de terminada a fermentação e assim evitar a oxidação dos vinhos.

Cantarinha de azeite

Recipiente utilizado para armazenar e transportar a tampa líquida (azeite) terminada a fermentação e assim evitar a oxidação dos mesmos.

Prensa

Equipamento utilizado para esmagar as massas de forma a espremer o vinho das partes sólidas. Também utilizado para espremer a massa restante na talha, depois de consumido o vinho, para fazer aguardente, recorrendo ao alambique para destilar.

Alambique

Alambiques de fabrico artesanal, totalmente feitos em cobre, com capacete tipo cachimbo ou tromba de elefante ou com capacete tipo coluna. Apresentam caldeira com asas e o tubo de conexão, faltando-lhes as serpentinas e os potes de refrigeração.

Usados para produzir aguardente após o vinho ser consumido e aproveitando o bagaço de uvas fermentadas excedente da talha, da qual é retirado para este efeito.

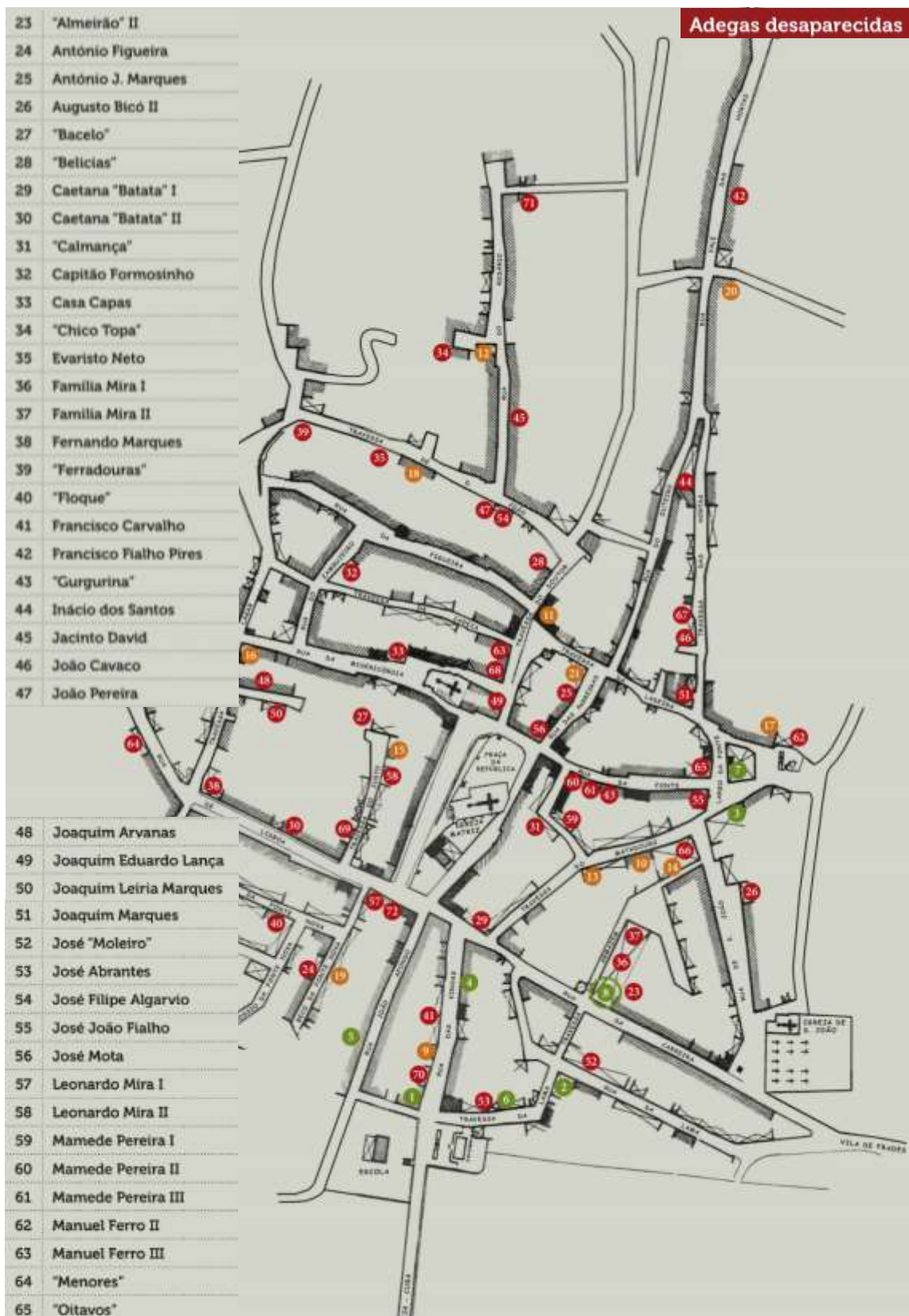
Pesa-mosto ou Glucometro de Guyot

O glucómetro pode apresentar três escalas diferentes: densidade do mosto, quantidade de açúcar que contém e percentagem de álcool. Esse conhecimento permitirá que seja adicionada água ou açúcar aos mostos, conforme tenham muito ou pouco açúcar.

III- Localização das adegas existentes com produção e das adegas existentes sem produção em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018



IV- Localização das adegas desaparecidas em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018



V- Localização das vendas que existiam em Vila Alva. XXVI Talhas, 2018

