

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: CTT evoca Douro e Pico com emissão de selos					Temática: Transportes/Logística/Distribuição	
2006/10/05	O COMERCIO DE VIVERES – PRINCIPAL	Pág.4	Imagem: 1/1		Periodicidade: Quinzenal	Inv.: n.a.

CTT evoca Douro e Pico com emissão de selos

Os CTT associam-se às comemorações dos 250 anos da Região Demarcada do Douro com a emissão de um bloco filatélico onde surgem reunidos vários símbolos ligados à produção vinícola.

O bloco, com o valor facial de 2,40 euros, integra um selo e foi desenhado por Eduardo Aires, com base em fotografias de Francisco A. Dias, Domingos de Alvão e Rui Cunha.

Em alvará de 10 de Setembro de 1756, um régio assinado por D. José instituiu a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, lançando as bases do que viria a tornar-se a actual Região Demarcada do Douro. O alvará aparece, em parte, reproduzido no bloco filatélico. Com notável pioneirismo a nível mundial, essa legislação introduziu conceitos e princípios de protecção de uma denominação de origem controlada e da regulação da produção e do comércio dos seus vinhos, hoje aceites pela maior parte dos países produtores, em especial da Europa. O Douro vinhateiro renascia, enquanto região de origem de vinhos de excelência, com vocação exportadora, criados nos socalcos das encostas íngremes e cascalhentas de xisto, reafirmando a sua longa e reconhecida tradição de cultivo intensivo da vinha e de preparação de vinhos generosos, celebrados já como vinhos do Porto, que assumiam, por essa altura, um

papel de primordial importância na economia portuguesa, como primeiro produto de exportação.

Um quarto de século depois, verificam-se profundas alterações na paisagem, desde os velhos socalcos pré-filoxéricos às modernas formas de organização das vinhas, com os patamares e as vinhas ao alto. Verificaram-se igualmente mudanças institucionais e administrativas, nomeadamente a transição de um forte intervencionismo estatal para um modelo interprofissional. Porém, a Região Demarcada do Douro evidencia a continuidade histórica de uma viticultura heróica, produtora de vinhos sublimes, expressivamente representada por uma «paisagem cultural, evolutiva e viva» que a Unesco reconheceu, em 2001, como Património Mundial.

Vinhos do Pico

Os CTT lançaram igualmente uma emissão de selos dos para evocar um dos mais famosos símbolos dos Açores, o Verdelho do Pico, o vinho produzido a partir das uvas que nascem na muito particular paisagem vinícola da Ilha do Pico.

Desenhados por Eduardo Aires com base em fotografias de J.C. Silva e Maurício Abreu, o conjunto filatélico mostra vários aspectos da produção vinhateira no Pico, desde as paisagens desenhadas pelos muros de basalto que delimitam as pequenas



áreas onde se cultivam as vinhas, até às famosas adegas da ilha, passando pelo trabalho das vindimas, com a imponente silhueta do vulcão do Pico como pano de fundo.

Não foi por acaso que a UNESCO atribuiu, em 2004, o título de Património Natural da Humanidade à paisagem formada por aquilo a que os picoenses chamam os "currais", pequenas parcelas de terreno cercadas por muros de basalto onde são cultivadas as vinhas do famoso "Verdelho do Pico". A área classificada situa-se no lado ocidental da ilha do Pico, nos lajidos das freguesias da Criação Velha e de Santa Luzia.

Nascidos nesta paisagem única no mundo de um solo de lava, protegidos dos ventos por essas paredes de pedra negra e áspera, aquecidos pelos raios de sol, os cachos de

uvas ganham a doçura do mel. Espremidos, produzem um vinho branco seco, com uma graduação alcoólica dos 15 a 17 graus. Depois de envelhecido, dá um excelente aperitivo que, no séc. XIX, era exportado para muitos países da Europa e da América, chegando às mesas da corte russa. Depois da revolução soviética (1917), foram encontradas garrafas de vinho "Verdelho do Pico" armazenadas nas caves dos antigos czares. Hoje, este vinho ostenta a denominação de origem VLQPRD (Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada).

As vinhas, que marcam a paisagem da ilha, produzem igualmente o tinto "vinho de cheiro", que é uma presença obrigatória na mesa nos dias de festa, bem como a muito apreciada "angelica", feita com mosto, aguardente e açúcar.