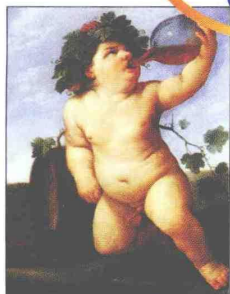


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional		
Título: Vindímas história do vinho					Temática: Generalista		
2006/10/05	O CORREIO DA LINHA – PRINCIPAL	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.	

O CORREIO da linha

Vindimas



Pensa-se que a vinha terá sido cultivada pela primeira vez na Península Ibérica há mais de 4 000 anos, havendo evidências desta cultura em locais próximos aos rios Tejo e Sado. Julga-se ser originária do Médio Oriente, tendo chegado até nós testemunhos da produção e consumo de vinho por diversas civilizações do Mundo Antigo, designadamente pelos Sumérios, Assírios, Hititas, Persas, Antigos Chineses, Antigos Egípcios, Antigos Gregos, Palestinos e Judeus. Pensa-se que foi difundida no Mediterrâneo pelos Fenícios, povo que se notabilizou pela intensa actividade comercial que desenvolveu nesse vasto espaço geográfico, proporcionando importantes intercâmbios culturais. Terão sido os Fenícios os responsáveis pela introdução da vinha no território que hoje corresponde a Portugal, uma vez que aqui se deslocavam frequentemente para comerciar, servindo o vinho como moeda de troca nesta época remota. Embora os Lusitanos já cultivassem a vinha, não sabemos se produziram vinho ou se o importavam. Subsistem, contudo, testemunhos relacionados com o seu consumo: a sua importação desde a Itália e a Bética encontra-se atestada pela descoberta de determinados tipos de ânforas em escavações arqueológicas, cuja cronologia remonta aos fins do século II a.C. Posteriormente, a romanização da Península Ibérica terá contribuído para a modernização da cultura da vinha, tendo sido introduzidas novas variedades. Verificou-se igualmente o aperfeiçoamento de determinadas técnicas de cultivo, como é o caso da poda, e dos processos de vinificação, com

a introdução de prensas simples ou de parafuso e a utilização de ânforas para a fermentação, conservação e transporte de vinho. Neste período, a produção de vinho aumentou consideravelmente, tornando-se este bem num importante produto de exportação. A difusão do Cristianismo a partir do século IV e durante o domínio visigótico irá igualmente contribuir para a expansão do cultivo da vinha, uma vez que este artigo - produto da terra e do trabalho do Homem e simbolicamente



identificado com o Sangue de Cristo - se tornou indispensável nos actos de culto. Esta importância não se diluiu sob a influência dos Árabes, atenuando-se apenas a partir do século XI, devido à chegada de Almorávidas e Almoadas à Península Ibérica, uma vez que estes imprimiram um maior rigor no cumprimento dos preceitos do Corão e este livro sagrado proibia o consumo

de bebidas fermentadas, onde o vinho se inclui.

Durante a Idade Média, o vinho é a bebida mais consumida. A maior parte dos casais agrícolas integrava parcelas dedicadas ao cultivo da vinha. A documentação medieval refere uma grande variedade de castas utilizadas ao longo deste período, sendo as mais frequentes a castelã, a galega, a mourisca, a arinta, a azal, a alvar, a labrusca, a Soeiro Mendes, a terrantês e a ferral.

Aparentemente, a produção de vinhos brancos seria maior que a de tintos, sendo elevado o consumo de palhetes e alambreados, que se caracterizavam por ser mais doces que alcoólicos.

Durante um determinado período do ano, a venda do vinho encontrava-se reservada ao senhor das terras, sendo vedada a sua comercialização por particulares até que se escoasse a produção senhorial. A exportação de vinho aumentou significativamente a partir de meados do século XIV, tendo como principais destinos a Flandres, as Ilhas Britânicas, a França, a Alemanha, o Mediterrâneo, a Escandinávia e o Báltico. A sua procura manteve-se elevada durante a Expansão Portuguesa, uma vez que era imprescindível no abastecimento das naus e caravelas.

A exportação de vinho nacional conheceu um novo incremento a partir de 1703, ano em que Portugal e a Grã-Bretanha assinam o Tratado de Methuen, que passou a regulamentar as trocas comerciais entre os dois países, estabelecendo-se um regime aduaneiro especial para a entrada de vinhos portugueses em Inglaterra.

O século XVIII ficou marcado por um forte desenvolvimento da região vinícola do Alto Douro - a primeira região demarcada do Mundo. O Vinho do Porto atingiu então elevadas cotações no mercado internacional.

Em contrapartida, o século seguinte

assistiu a uma grande crise neste sector, provocada pela filoxera e pelo oídio, que devastaram a maior parte das regiões vinícolas do País.

O Estado Novo, consagrado com a Constituição de 1933, herdou a demarcação das regiões vitivinícolas, mantendo-a e acrescentando um novo quadro institucional que as enquadrava. Para cada região, foi estabelecido um organismo inspirado no modelo corporativo ao qual competia sobretudo a fiscalização da produção e do comércio do vinho e derivados, o aperfeiçoamento da respectiva qualidade e a garantia de assistência técnica aos produtores. Em 1933, foi instituída a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, a qual se converteu em 1937 na Junta Nacional do Vinho, o organismo que antecedeu o actual Instituto da Vinha e do Vinho. Tratava-se de um organismo de coordenação económica, tal como sucedia com o Grémio do Comércio de Exportação de Vinhos ou o Grémio dos Armazenistas de Vinhos.

O vinho está associado à nossa cultura gastronómica. Embora a selecção dos vinhos que acompanham cada refeição obedeça a critérios regidos pelo gosto pessoal, os peixes e mariscos acompanham bem, regra geral, com vinhos brancos, enquanto que as carnes são frequentemente servidas com vinhos tintos, de que constituem exemplo os produzidos no Douro, na Bairrada, no Dão, em Palmela, no Alentejo e, claro está, em Colares.

A acompanhar pratos de caça, dá-se preferência a vinhos tintos velhos, os quais também casam bem com os melhores queijos amanteigados produzidos no nosso País: o da Serra, de Azeitão e de Serpa.

A actividade vitivinícola encerra um património cultural rico e variado, constituindo uma herança de muitos séculos de história.

Ontem como hoje, o vinho é um dos principais produtos de exportação do nosso País, levando o saber-fazer português aos quatro cantos do Mundo.

Texto: Cláudia Silveira