

Douro: vinhas históricas, Património da Humanidade

Pouco se sabe sobre as primeiras plantações de vinha na região do Douro. No entanto, vestígios presentes em vários locais testemunham o cultivo da vinha aquando da ocupação romana (137 a.C).

Desde a independência de Portugal, no século XII, a vinha tornou-se a cultura mais importante. Os habitantes eram então obrigados a pagar contribuições em vinho, como provam os forais de alguns concelhos do Douro.

Nessa época, era já um vinho generoso, ainda sem aguardentação, um vinho de guarda, encorpado, um “vinho de pé”, porque era produzido após um longo trabalho de pisa, nos lagares, o que constitui ainda hoje o método tradicional de vinificação em muitas Quintas.

Em 1756, por Decreto Real do Marquês de Pombal, foi criada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro que tinha por missão estimular a produção, manter os preços e defender o prestígio do nome do Vinho do Porto no estrangeiro, regulamentando o sector e condicionando a sua produção e comércio.

Assim, nasce a mais antiga demarcação e regulamentação vinícola para uma Denominação de Origem Controlada.

Em Dezembro de 2001, parte da Região do Douro foi classificada pela UNESCO como Património da Humanidade, enquanto paisagem evolutiva viva e humanizada.



O cultivo da Vinha

Poucos são os que conhecem o esforço humano que representa a cultura da vinha nesta região, mas é reconhecido que no vale do Douro se produz um dos maiores vinhos licorosos da terra – o Vinho do Porto.

O Douro é um vale, é a vinha e também o vinho.

Protegida dos ventos vindos do Atlântico pelas montanhas do Marão e de Montemuro, a região situa-se no noroeste de Portugal, entre Barqueiros e Mazouco, na fronteira com Espanha.

“Nove meses de inverno e três de inferno”, como diz o provérbio popular que define o clima do Douro.

Como em todas as regiões vinícolas de montanha, no vale do Douro foi necessário encontrar soluções para implantar a vinha nas zonas de encostas íngremes.

Após a obra do rio, o trabalho do homem que transformou as montanhas xistosas da era Câmbrica e Pré-Câmbrica em terra e muros representa o esforço colectivo de várias culturas: um trabalho de toda uma vida, uma verdadeira epopeia humana!

A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

Os terraços! São eles que, ao casar no infinito com as curvas de nível, lhe dão a sua personalidade única no mundo. Visto de cima, o vinhedo parece-se com uma sucessão de pirâmides aztecas.

A densidade de plantação varia de acordo com o sistema de implantação da vinha, de 3.000 (para os patamares) até mais de 6.000 pés por hectare (para as vinhas tradicionais). Actualmente, a região delimitada estende-se por 250.000 hectares, mas a vinha cobre apenas 40.000 nos vales encaixados e provindos do Douro e dos seus afluentes. Desses 40.000 hectares, só 25.000 são considerados aptos a produzir o mosto destinado à elaboração do Vinho do Porto.

A especificidade da terra com as suas características físico-químicas, o seu clima e os seus micro-climas, as suas diferentes castas, começa a expressar-se no momento da vindima, no mês de Setembro. Os vindimadores descem então das montanhas para trabalhar, durante um mês, no vale. Depois, é o transporte das uvas pelos homens, até à adega.



A arte do vinho

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é um vinho licoroso, produzido na Região Demarcada do Douro, sob condições peculiares derivadas de factores naturais e de factores humanos. O processo de fabrico, baseado na tradição, inclui a paragem da fermentação do mosto pela adição de aguardente vínica (benefício ou aguardentação), a lotação de vinhos e o envelhecimento.

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: uma enorme diversidade de tipos em que surpreende uma riqueza e intensidade de aroma incomparáveis, uma persistência muito elevada quer de aroma quer de sabor, um teor alcoólico elevado (geralmente compreendido entre os 19 e os 22% vol.), numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Existe um conjunto de designações que possibilitam a identificação dos diferentes tipos de Vinho do Porto.

A cor dos diferentes tipos de Vinho do Porto pode variar entre o retinto e o alourado-claro, sendo possíveis todas as tonalidades intermédias (tinto, tinto-alourado, alourado e alourado-claro). Os Vinhos do Porto Branco apresentam tonalidades diversas (branco pálido, branco palha e branco dourado), intimamente relacionadas com a tecnologia de produção. Quando envelhecidos em casco, durante muito anos, os vinhos brancos adquirem, por oxidação natural, uma tonalidade alourada-claro semelhante à dos vinhos tintos muito velhos.

Os Vinhos do Porto podem ser divididos em duas categorias consoante o tipo de envelhecimento.

A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

Ruby: são vinhos em que se procura sustentar a evolução da sua cor tinto, mais ou menos intensa, e manter o aroma frutado e vigor dos vinhos jovens. Neste tipo de vinhos, por ordem crescente de qualidade, inserem-se as categorias Ruby, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage. Os vinhos das melhores categorias, principalmente o Vintage, e em menor grau o LBV, poderão ser guardados, pois envelhecem bem em garrafa. São especialmente aconselhados os LBV e os Vintage.

Tawny: obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através do envelhecimento em cascos ou tonéis. São vinhos em que a cor apresenta evolução, devendo integrar-se nas sub-classes de cor tinto-alourado, alourado ou alourado-claro. Os aromas lembram os frutos secos e a madeira; quanto mais velho é o vinho, mais estas características se acentuam. As categorias existentes são: Tawny, Tawny Reserva, Tawny com Indicação de Idade (10 anos, 20 anos, 30 anos e 40 anos) e Colheita. São vinhos de lotes de vários anos, excepto os Colheita, que se assemelham a um Tawny com Indicação de Idade com o mesmo tempo de envelhecimento. Quando são engarrafados estão prontos para serem consumidos.

Vinhos DOC Douro

Estes vinhedos onde se produz o afamado vinho do Porto são os mesmos onde se produzem também vinhos tranquilos de grande potencial: os “Douro”. Aliás foi com base na reconhecida excelência dos Vinhos do Porto e no potencial para a produção de vinhos tranquilos das castas predominantes que a região viu criada e regulamentada a Denominação de Origem Douro em 1982, sendo certo que vinte anos depois os mais exigentes especialistas e críticos começam a descobrir e a confirmar as suas características de elevada qualidade e personalidade. Nos brancos é possível encontrar vinhos frescos, com aromas frutados e florais, de grande intensidade aromática, que devem ser consumidos jovens. Também é possível encontrar brancos que fermentaram ou estagiaram em madeira e que são vinhos com aromas complexos de frutos tropicais e notas amendoadas e amanteigadas, encorpados e com potencial de envelhecimento.

Relativamente aos tintos, é possível encontrar vinhos jovens, com aromas de cereja e framboesa, redondos e prontos a serem consumidos a partir do momento em que são engarrafados. A Região do Douro tem, também, grande aptidão para vinhos tintos de guarda que, quando jovens, têm uma cor púrpura intensa, aromas de frutos pretos, chocolate, violeta e notas de madeira, caso se tenha optado por esse tipo de envelhecimento. Estes vinhos encorpados e poderosos na sua juventude, tornam-se complexos e delicados no seu apogeu.

