



INSTITUTO DA VINHA  
E DO VINHO<sup>®</sup>

# **REGIÕES VITIVINÍCOLAS PORTUGAL**

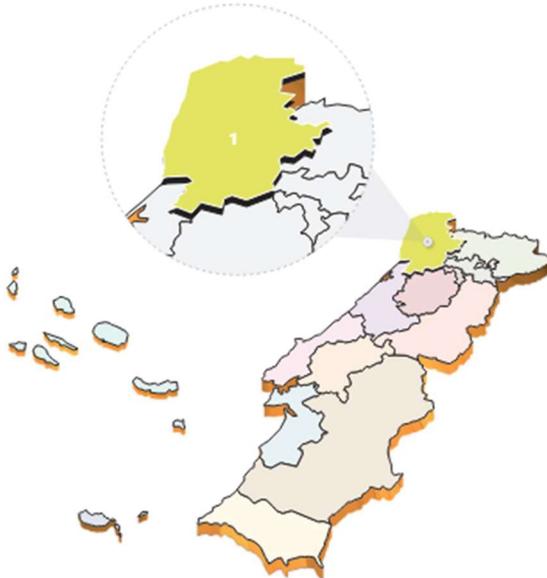


## Regiões Vitivinícolas

---

<b>Verdes – Minho</b> .....	3
<b>Trás-os-Montes – Transmontano</b> .....	6
<b>Douro – Duriense</b> .....	8
<b>Távora-Varosa – Terras de Cister</b> .....	10
<b>Bairrada – Beira Atlântica</b> .....	11
<b>Beira Interior – Terras da Beira</b> .....	13
<b>Dão – Terras do Dão</b> .....	14
<b>Lisboa – Lisboa</b> .....	16
<b>Tejo – DoTejo</b> .....	19
<b>Península de Setúbal – Península de Setúbal</b> .....	22
<b>Alentejo – Alentejano</b> .....	24
<b>Algarve – Algarve</b> .....	26
<b>Madeira – Madeirense</b> .....	28
<b>Açores – Açores</b> .....	30

## Verdes – Minho



### IGP “Minho”

#### 1. DOP “Vinho Verde”

- Sub-região AMARANTE
- Sub-região AVE
- Sub-região BAIÃO
- Sub-região BASTO
- Sub-região CÁVADO
- Sub-região LIMA
- Sub-região MONÇÃO
- Sub-região PAIVA
- Sub-região SOUSA

A cultura da vinha tem remotas tradições na região dos Verdes. As mais antigas referências que se conhecem da existência de produção de vinho nesta região remontam à época romana. No entanto, a menção mais antiga conhecida ao Vinho Verde data de 1606, num documento passado pela Câmara do Porto.

No passado, algumas zonas da região destacaram-se, em termos de qualidade, na produção de vinhos. Entre outras, referem-se as de Basto e da Ribeira do Tâmega, de Monção e da Ribeira Lima. Destas duas últimas partiram as primeiras exportações destes vinhos para Inglaterra, efetuadas a partir do porto de Viana, no início do Séc. XVI.

Em 1908, são estabelecidos os limites geográficos da Região dos Vinhos Verdes, através da atribuição da respetiva demarcação, pela Carta de Lei de 18 de setembro, considerando-se uma das mais antigas regiões vitivinícolas reconhecidas em Portugal. Esta região estende-se por todo o Noroeste do país, na zona tradicionalmente conhecida como Entre-Douro-e-Minho. Tem como fronteiras a Norte o rio Minho (que separa a região da Galiza espanhola), a Este e a Sul zonas montanhosas que constituem uma barreira natural com as zonas do país mais interiores, com características mais mediterrânicas, e, por último, o oceano Atlântico que constitui o seu limite a Poente.

Quanto ao tipo de solos, a maior parte desta região assenta em formações graníticas constituindo exceções duas estreitas faixas que a atravessam no sentido NW-SE, uma do silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, outra de xistos do arcaico. Apresentam uma textura arenosa e franco-arenosa, pouca profundidade, acidez elevada e são pobres em fósforo e ricos em potássio.

A cultura da vinha no Minho tem características únicas. As suas formas de condução desenvolvem-se frequentemente a uma altura considerável do solo. A vinha em bordadura é, por tradição, uma cultura associada ao milho de regadio (Primavera-Verão) e à cultura de forrageiras anuais (Outono-Inverno). Os sistemas de armação variam consideravelmente dentro da região. É ainda hoje possível encontrar bordaduras em forma de ramadas, bardo, arejões ou enforcado, variando a altura entre um escasso meio metro e os seis a sete metros, apoiadas neste último caso em tutores vivos constituídos por árvores (castanheiro, choupo ou plátano). A condução moderna, possibilitando já a mecanização dos trabalhos, baseia-se em várias modalidades de cordão ou de cruzeta.

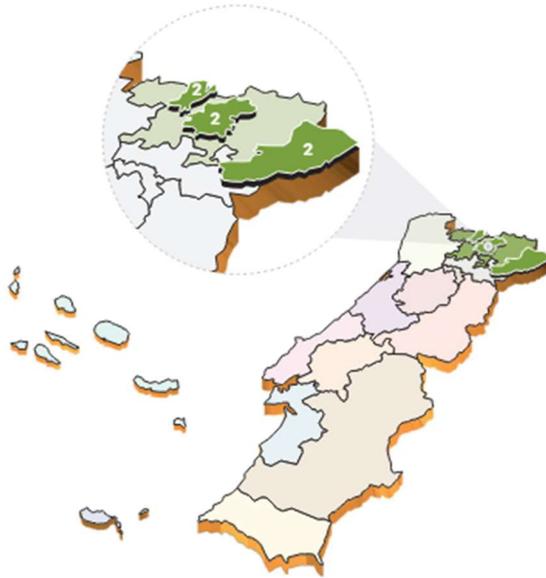
O «Vinho Verde» caracteriza-se por possuir um conjunto de fatores muito específicos que definem a sua tipicidade. Efetivamente a «agulha», a frescura, e os aromas intensos nos vinhos brancos, tal como a juventude de sabores particulares nos vinhos tintos, conferiram a este vinho capacidades dignas do reconhecimento desta Denominação de Origem, não só para os vinhos como também para as «Aguardentes Bagaceiras e de Vinho» da Região dos Vinhos Verdes. Foi também alargado o reconhecimento desta Denominação de Origem ao Vinho Verde Espumante e ao Vinagre de Vinho Verde.

Foi ainda reconhecida a possibilidade de os vinhos rosados usufruírem da Denominação de Origem Vinho Verde. A riqueza desta região não se limita à DOC. Há outras potencialidades, sendo uma delas a exploração dos Vinhos Regionais «Minho». Estes vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e frisantes gaseificados, as aguardentes vínicas e bagaceiras e ainda os vinagres de vinho, pretendem também alcançar grandes níveis de qualidade, tendo a possibilidade de apresentar características físico-químicas e sensoriais diferentes ou de serem elaborados com outras castas. Interessa referir que a área de produção do Vinho Regional «Minho» coincide geograficamente com a área de produção da Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

De assinalar ainda que estão reconhecidas as seguintes nove sub-regiões para os produtos abrangidos pelos Estatutos da Região Demarcada, que podem ser utilizados como complemento da Denominação de Origem: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção, Paiva e Sousa.

## Trás-os-Montes – Transmontano

---



### IGP “Transmontano”

#### 2. DOP “Trás-os-Montes”

Sub-região CHAVES

Sub-região PLANALTO MIRANDÊS

Sub-região VALPAÇOS

Situada a Norte de Portugal a Região de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão. Esta é uma Região única com características especiais. Em toda a região o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, ou olivais verde-cinza, extensas vinhas verdes brilhantes, ou amendoeiras floridas e outras árvores de fruto. Apesar de características muito próprias, na região de Trás-os-Montes verifica-se a existência de vários microclimas, que aliados às diferenças existentes na constituição dos solos, bem como à maior adaptabilidade de determinadas castas, permitem obter vinhos muito diferenciados. Tais diferenças permitiram definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito a DO Trás-os-Montes, os critérios tidos em conta foram essencialmente as altitudes, exposição solar, clima e a constituição dos solos. No que se refere aos vinhos com Identificação Geográfica Transmontano, estes podem ser produzidos em toda a Região.

Na sub-região de Chaves, localizada na fronteira com Espanha para Norte, e famosa pelas suas águas termais, as vinhas situam-se nas encostas de pequenos vales, correndo em direção ao vale do Rio Tâmega. Nesta sub-Região, os solos são essencialmente graníticos com várias manchas de xisto, a altitude ronda os 350 a 400m e verifica-se a incidência de valores elevados de pluviosidade e teores elevados de humidade relativa.

A sub-região de Valpaços é amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está intrinsecamente marcada nas rochas graníticas desta sub-região, sobretudo nas margens do rio Rabaçal. Nesta Sub-Região, os solos apresentam diferenças significativas, ocorrendo uma maior incidência de manchas de xisto, existindo muitas zonas de transição com solos graníticos, a altitude ronda os 400 a 700 m. No que se refere ao clima, verifica-se a ocorrência de temperaturas mais elevadas durante o verão e valores mais baixos de humidade relativa, bem como valores inferiores de pluviosidade.

Na sub-região do Planalto Mirandês, é o rio Douro que influencia o cultivo da vinha. Nesta os solos são essencialmente xistosos, a altitude ronda os 350 a 600 m, verificando-se a ocorrência de grandes amplitudes térmicas, e muito baixos teores de humidade relativa, bem como a incidência de ventos, tais características, associadas ao tradicional modo de condução da vinha em taça, ou cabeça de salgueiro, permitem um maior controlo da vinha, inibindo o desenvolvimento de certas doenças e permitindo desta forma uma viticultura praticamente biológica.

Todas estas características definem o “terroir” da região de Trás-os-Montes e explicam a qualidade e diversidade dos vinhos obtidos.

No que se refere à tipicidade dos vinhos desta região, para além da diversidade podemos encontrar alguns traços comuns a todos os vinhos. Os vinhos brancos apresentam equilíbrio aromático com grande intensidade de aromas frutados e leves florais, na boca revelam uma acidez correta não sendo excessivamente pronunciada. No caso dos vinhos tintos, são vinhos com uma intensidade corante muito consistente e elevada, aromaticamente muito frutados, na boca relevam-se estruturados, e apesar dos teores alcoólicos normalmente elevados verifica-se uma acidez fixa correta, tornando-se vinhos robustos mas agradáveis e muito equilibrados.

## Douro – Duriense

---



### IGP “Duriense”

#### 3. DOP “Porto”

- Sub-região BAIXO CORGO
- Sub-região CIMA CORGO
- Sub-região DOURO SUPERIOR

#### 4. DOP “Douro”

- Sub-região BAIXO CORGO
- Sub-região CIMA CORGO
- Sub-região DOURO SUPERIOR

O Douro Vinhateiro é a região vitivinícola demarcada e regulamentada mais antiga do mundo. Foi criada em 1756 quando o Marquês de Pombal instituiu a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

Em 2001, o Alto Douro Vinhateiro foi classificado pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade pela sua “paisagem cultural, evolutiva e viva”.

Protegida pelas serras que a cercam, a Região Demarcada do Douro, com as suas encostas de xisto, beneficia de uma diversidade de microclimas e está dividida em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Se a história e a ocupação humana ditaram os ritmos de implantação da vinha, as diferenças climáticas produziram diferentes terroirs que se distinguem nos vinhos: avançando para montante, a humidade diminui e a temperatura aumenta, gerando um clima mais seco e com maiores amplitudes térmicas.

São 250 mil hectares de superfície total com 44 mil de vinha para produzir dois tipos de vinhos: Porto e Douro.

A vinha no Douro é fruto de um trabalho de vários séculos. Uma das suas expressões é o seu valioso património genético, com mais de uma centena de castas autorizadas, que se adaptam aos vários terroirs durienses.

Como principais castas da Região, destacam-se: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão (castas tintas) e Códèga, Malvasia Fina, Rabigato, Moscatel Galego (castas brancas).

Da globalidade do volume de vinho produzido na Região Demarcada do Douro, cerca de 50% é destinada à produção de Vinho do Porto, enquanto os restantes vinhos da região (Douro, Moscatel Douro, Espumante Douro, Duriense e vinhos sem DOP/IGP) representam os restantes 50%.

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: ampla diversidade de tipos, surpreendendo pela riqueza e intensidade de aromas incomparáveis, uma persistência muito elevada, quer de aromas quer de sabor, um teor alcoólico elevado (geralmente entre os 19 e os 22% vol.), numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Divide-se em três grandes famílias: tintos, brancos e rosé. Os vinhos tintos subdividem-se em dois estilos: o Tawny e o Ruby, cuja principal distinção reside no processo de envelhecimento. Cada um destes estilos tem diferentes categorias especiais, que dependem do processo de loteamento e envelhecimento. Afirma-se como um vinho único. A diferença está na sua produção: o mosto não irá fermentar totalmente pois a adição de aguardente de origem vitícola interromperá este processo. Na sua viagem pelo tempo, evolui, torna-se diferente na cor e complexo no aroma. Divide-se em três grandes famílias: tintos, brancos e rosé. Os vinhos tintos subdividem-se em dois estilos: o Tawny e o Ruby, cuja principal distinção reside no processo de envelhecimento. Cada um destes estilos tem diferentes categorias especiais, que dependem do processo de loteamento e envelhecimento. Os vinhos do Douro são produzidos a partir das mesmas uvas com que se produzem os Porto. A grande maioria dos vinhos resulta de um lote de várias castas, com uma complexidade e riqueza ímpares, que lhes imprimem perfis distintos. Tintos, brancos e rosés, são vinhos de fermentação completa que se afirmaram no mercado mundial, ganhando notoriedade e revelando o dinamismo dos viticultores durienses.

A diversidade que distingue a Região Demarcada do Douro é a sua grande riqueza, tratando-se de uma das poucas regiões vitivinícolas do mundo com duas denominações de origem: Porto e Douro.

## Távora-Varosa – Terras de Cister

---



IGP “Terras de Cister”

5. DOP “Távora-Varosa”

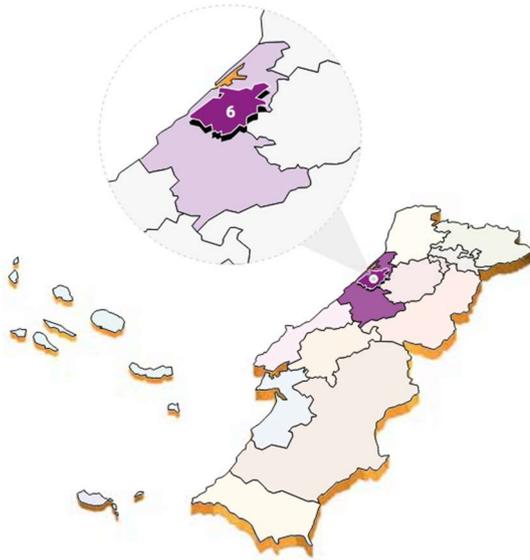
Fazendo fronteira entre as regiões “Duriense” e das “Terras do Dão”, encontramos a IG “**Terras de Cister**” e a DO “**Távora-Varosa**” que sendo uma região de pequena dimensão, é, todavia, muito relevante na produção de espumantes, embora também nela se produzam vinhos brancos frescos e tintos suaves. A região que fica situada no sopé das encostas da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora, apresenta vestígios de ocupação humana desde a proto-história e por ela passaram Romanos, Suevos e Visigodos, tendo sido escolhida pelos Monges de Cister para aí construírem alguns dos mais belos exemplares arquitetónicos cistercienses como é o caso do Mosteiro de S. João de Tarouca, o primeiro da Península Ibérica, construído no século XII.

As suas condições edafo-climáticas únicas, de solos predominantemente graníticos e pobres em calcário, por vezes xistosos com erosão acentuada e ácidos e clima temperado continental e seco, com Invernos rigorosos, fazem com que esta região seja privilegiada na produção de vinho.

Relativamente aos vinhos brancos, a natural acidez, o intenso aroma e o carácter citrino, brilhante e fresco, permitem realçar a sua qualidade, mas de igual modo, os vinhos tintos, vêm buscar essa delicadeza no aroma e nobreza do corpo, alcançando excelentes aromas com o tempo.

## Bairrada – Beira Atlântica

---



### IGP “Beira Atlântico”

Sub-região TERRAS DE SICÓ

### 6. DOP “Bairrada”

A produção de vinho na região remonta ao tempo dos romanos, fazendo disso prova os diversos lagares talhados nas rochas graníticas (lagares antropomórficos), onde na época o vinho era produzido. Já nos reinados de D. João I e de D. João III, respetivamente, foram tomadas medidas de proteção para os vinhos desta área do país, dadas a sua qualidade e importância social e económica.

A tradição destes vinhos remonta ao reinado de D. Afonso Henriques, que autorizou a plantação das vinhas na região, com a condição de ser dada uma quarta parte do vinho produzido.

Estendendo-se desde o Minho até a Alta Estremadura, é uma região de agricultura predominantemente intensiva e multicultural, de pequena propriedade, onde a vinha ocupa um lugar de destaque e a qualidade dos seus vinhos justifica o reconhecimento da DOC “Bairrada”.

Os solos são de diferentes épocas geológicas, predominando os terrenos pobres que variam de arenosos a argilosos, encontrando-se também, com frequência franco-arenosos.

A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcaria. Os Invernos são longos e frescos e os Verões quentes, amenizados por ventos de Oeste e de Noroeste, que com maior frequência e intensidade se fazem sentir nas regiões mais próximas do mar.

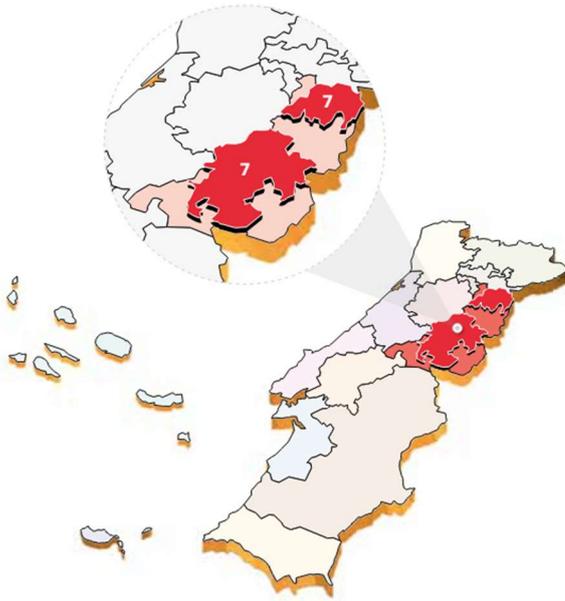
A região da Bairrada situa-se entre Águeda e Coimbra, delimitada a Norte pelo rio Vouga, a Sul pelo rio Mondego, a Leste pelas serras do Caramulo e Buçaco e a Oeste pelo oceano Atlântico. É uma região de orografia maioritariamente plana, com vinhas que raramente ultrapassam os 120 metros de altitude, que, devido à sua planura e à proximidade do oceano, goza de um clima temperado por uma fortíssima influência atlântica, com chuvas abundantes e temperaturas médias comedidas. Os solos dividem-se preponderantemente entre os terrenos argilo-calcários e as longas faixas arenosas, consagrando estilos bem diversos consoante a predominância de cada elemento.

Integrada numa faixa litoral submetida a uma fortíssima densidade populacional, a propriedade rural encontra-se dividida em milhares de pequenas parcelas, com dimensões médias de exploração que raramente ultrapassam um hectare de vinha, favorecendo a presença de grandes adegas cooperativas e de grandes empresas vinificadoras, a par de um conjunto de produtores engarrafadores que muito dignificam a região.

As fronteiras oficiais da Bairrada foram estabelecidas em 1867, por António Augusto de Aguiar, tendo sido das primeiras regiões nacionais a adotar e a explorar os vinhos espumantes, uma vez que na região, o clima fresco, húmido e de forte ascendência marítima favorece a sua elaboração, oferecendo uvas de baixa graduação alcoólica e acidez elevada, condição indispensável para a elaboração dos vinhos espumantes.

## Beira Interior – Terras da Beira

---



### IGP “Terras da Beira”

#### 7. DOP “Beira Interior”

Sub-região CASTELO RODRIGO

Sub-região COVA DA BEIRA

Sub-região PINHEL

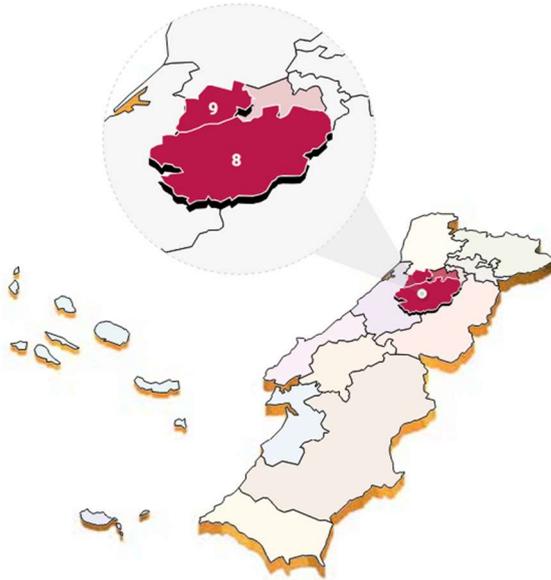
Na região atualmente identificada com a designação “Terras da Beira” o vinho foi, durante séculos, um produto de grande importância, remontando à época romana. Mas foi no limiar do Século XII, pelas mãos dos monges de Cister, que a vinha teve um grande incremento.

Situada no coração do interior Norte, junto à fronteira raiana com Espanha, na região mais escarpada e montanhosa de Portugal continental, abarca no seu interior as serras da Marofa, Serra da Gardunha e parte da Serra da Estrela. O clima experimenta uma influência continental extremada, com impressionantes variações quotidianas de temperatura, Verões curtos, quentes e secos e Invernos prolongados e gélidos. Os solos são maioritariamente de natureza granítica, com alguma presença de xistos e, embora menos comuns, alguma ascendência arenosa.

A DO “**Beira Interior**” encontra-se subdividida em três sub-regiões, **Castelo Rodrigo**, **Pinhel** e **Cova da Beira**. As duas primeiras, Castelo Rodrigo e Pinhel, partilham sensivelmente as mesmas especificidades materiais, apesar de se encontrarem separadas por cadeias montanhosas com picos de mais de mil metros de altitude onde a combinação de solos pobres, acidez elevada e maturações robustas garante um futuro promissor para toda a região. A Cova da Beira expõe características divergentes e alternativas, espalhando-se desde os contrafortes a Leste da Serra da Estrela até ao vale do Tejo, a Sul de Castelo Branco.

## Dão – Terras do Dão

---



### IGP “Terras do Dão”

#### 8. DOP “Dão”

Sub-região ALVA

Sub-região BESTEIROS

Sub-região CASTENDO

Sub-região SERRA DA ESTRELA

Sub-região SILGUEIROS

Sub-região TERRAS DE AZURARA

Sub-região TERRAS DE SENHORIM

#### 9. DOP “Lafões”

Na área geográfica atualmente identificada como sendo a IG “Terras do Dão” (correspondente à anteriormente designada por zona da Beira Alta) encontramos duas áreas delimitadas para a produção de vinhos com Denominação de Origem.

A área geográfica de produção da DO “Dão”, situada no centro Norte de Portugal, num enclave montanhoso, encontra-se rodeada a Poente pelos picos do Caramulo e do Buçaco e a Norte e Leste pelas imponentes serras da Nave e da Estrela que constituem uma barreira importante às massas húmidas do litoral e aos ventos agrestes continentais.

Esta região, onde as vinhas predominam entre as cotas de 400-500 m, indo, no entanto, até aos 800 m, possui solos graníticos geralmente de baixa fertilidade, com afloramentos xistosos a Sul e a Poente. Possui um clima que embora sendo temperado, é, no entanto, bastante frio e chuvoso no Inverno e, frequentemente, muito seco e quente no Verão.

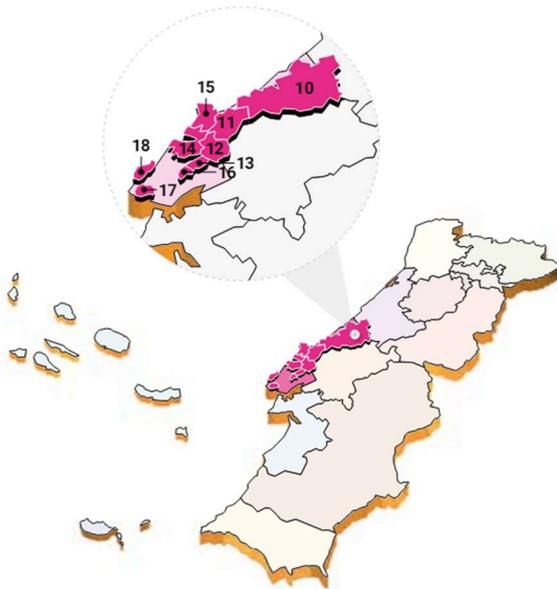
Um pouco a Norte desta região, podem ser produzidos os vinhos com a DO “Lafões”.

Os solos, de origem granítica com manchas de xistos pré-câmbricos, são frequentemente húmicos e férteis. A região, contudo, apresenta algumas semelhanças com a região dos Vinhos Verdes, quer pelo tipo de condução das videiras que se encontram nos campos de cultura a servir de bordaduras, encostadas a “uveiras”, em latadas ou ramadas, predominando desta

forma a vinha alta, quer pelas características do vinho branco (pouco alcoólico, rico em ácido málico e bastante frutado) e do vinho tinto, com boa capacidade de envelhecimento.

## Lisboa – Lisboa

---



### IGP “Lisboa”

Sub-região ALTA ESTREMADURA

Sub-região ESTREMADURA

#### 10. DOP “Encosta D’Aire”

Sub-região ALCOBAÇA

Sub-região OURÉM

#### 11. DOP “Óbidos”

#### 12. DOP “Alenquer”

#### 13. DOP “Arruda”

#### 14. DOP “Torres Vedras”

#### 15. DOP “Lourinhã”

#### 16. DOP “Bucelas”

#### 17. DOP “Carcavelos”

#### 18. DOP “Colares”

A cultura da vinha na Idade Média, a partir do Séc. XII desenvolveu-se consideravelmente, devendo-se este facto à ação de diversas Ordens Religiosas, com particular destaque para Alcobaca, onde os seguidores de S. Bernardo se instalaram no mosteiro mandado erigir pela Ordem de Cister.

O principal objetivo na altura era a elaboração de vinho para celebração das missas, tendo os vinhos da então chamada Estremadura alcançado grande consumo e prestígio, tornando-se num dos produtos de maior peso na atividade económica da região.

Identificada como uma das maiores regiões vitivinícolas do país em termos de área de vinha e de produção de vinho, a área da região de produção da Indicação Geográfica Lisboa abrange todos os concelhos da faixa atlântica a Norte do estuário do Tejo, confinando a Norte com a Beira e a Leste com o Ribatejo.

O relevo não é muito elevado, excepto a Sul, onde aparecem alguns estratos de basalto e de granito e a região assenta, na sua quase totalidade, em formações secundárias de argilo-calcários e argiloarenosos. O relevo é no entanto extenso e paralelo à costa pelo que determina uma zona entre o Mar e o Montejunto, com vinhos muito específicos, na sua acidez e baixo grau de álcool.

São cerca de 26.000 hectares, de vinha com uma produção anual que ronda um milhão de hectolitros (hl).

O clima é temperado, sem grandes amplitudes térmicas, com uma queda pluviométrica anual que se situa entre os 600-700 mm.

Na parte Sul da região encontram-se as zonas vitícolas de três Denominações de Origem conhecidas pela sua tradição e prestígio: são elas, caminhando de Leste para Oeste, **“Bucelas”**, **“Carcavelos”** e **“Colares”**.

A uma distância de 20 Km a Norte de Lisboa, no vale do rio Trancão, encontra-se a região de **“Bucelas”** onde as vinhas se instalam em solos que correspondem às tradicionais “caeiras”, predominantemente derivados de margas e calcários duros. A casta que identifica as características organolépticas deste famoso DOC branco é o Arinto.

A Oeste de Lisboa, muito próximo da foz do rio Tejo e com uma área muito pequena, situa-se a zona de produção do DOC **“Carcavelos”**, encontrando-se os principais vinhedos entre a ribeira de Caparide e a das Marianas. Este extraordinário vinho generoso é conhecido desde longa data, apresentando-se atualmente como uma raridade

Reclinada sobre duas colinas da serra de Sintra, situa-se a pequena vila de **“Colares”**, cuja origem remonta a épocas imemoráveis, dela falando crónicas e lendas. A região de Colares, pela sua natureza geológica, divide-se em duas subzonas: “chão de areia” (região das dunas) e “chão rijo” (solos calcários, pardos de margas ou afins). As características únicas do vinho que se produz nesta região devem-se às castas, ao solo e ao clima, sendo de realçar o facto de continuar a ser mantida a tradição de “pé franco” sendo a vara “unhada” no estrato de argila subjacente à camada de areia.

Na parte central da região Lisboa encontramos as mais vastas manchas de vinha desta região, instaladas nas encostas suaves das colinas, onde, para além do vinho com Indicação Geográfica **“Lisboa”** foram reconhecidas pelas suas características de elevada qualidade as Denominações de Origem **“Alenquer”**, **“Arruda”**, **“Torres Vedras”** e **“Óbidos”**.

Junto ao mar é de referir uma zona produtora de vinhos particularmente vocacionados para a produção de aguardentes de qualidade, e que mereceram o reconhecimento da Denominação de Origem **“Lourinhã”**.

Na zona mais a Norte, distingue-se uma vasta região de vinha que se estende desde as encostas das serras dos Candeeiros e de Aires até ao mar. Ali, produzem-se os vinhos com direito à Denominação de Origem **“Encostas d’Aire”**. As sub-regiões desta DO são: **“Alcobaça”** e **“Ourém”**.

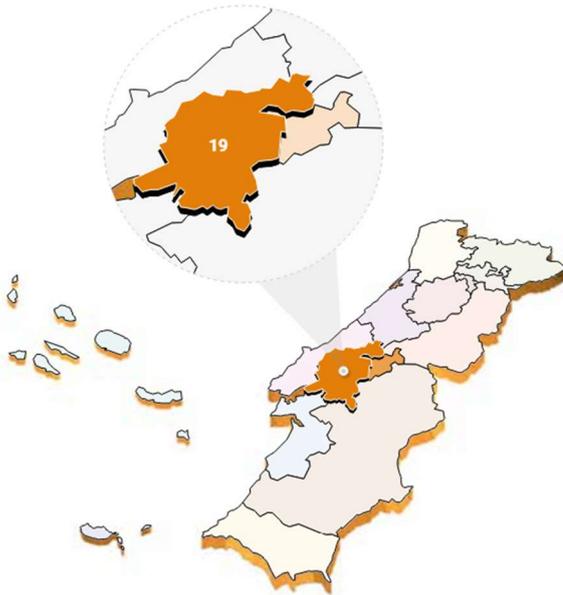
Merece também referência o vinho com Indicação Geográfica **“Lisboa”** para os vinhos tintos, brancos e rosados que podem ser **frisantes** ou não, produzidos em toda a região. A região produz um outro vinho certificado, que tem a Indicação Geográfica Lisboa: é o Licoroso Lisboa que hoje atinge uma cota de mercado muito significativa a nível nacional e que a tradição destacou, desde há longa data.

Para além do **“Vinho Leve”**, vinho regional de características muito próprias e com um grau alcoólico que varia entre 9 e 10% Vol., que o torna bastante apreciado, em especial no tempo quente, importa também referir, embora de reconhecimento recente, mas com exemplos de produção já concretizados e apreciados, a preparação de **espumantes** com IG Lisboa.

A região está ativamente a trabalhar em Vinagre, com Indicação Geográfica Lisboa.

## Tejo – DoTejo

---



### IGP “Tejo”

#### 19. DOP “DoTejo”

- Sub-região ALMEIRIM
- Sub-região CARTAXO
- Sub-região CHAMUSCA
- Sub-região CORUCHE
- Sub-região SANTARÉM
- Sub-região TOMAR

De acordo com as pretensões dos produtores da Região e com a publicação da Portaria 445/2009, de 27 de abril, foi reconhecida a Indicação Geográfica “Tejo” para a produção de vinhos, brancos e tintos e vinhos frisantes, visando dar uma nova visibilidade e dinâmica aos vinhos produzidos na Região, que com o contínuo acréscimo qualitativo têm vindo a ser reconhecidos nacional e internacionalmente.

Situada no Centro de Portugal, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 hectares, cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 hectares, perto de 17% da nacional, a Região possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento das atividades agrícolas, florestais e pecuárias.

A história da viticultura do Tejo perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na Região é muito anterior à nacionalidade, conforme atestam os amarelados manuscritos em papiro, do tempo dos romanos que terão sido os principais introdutores da cultura da vinha nesta Região.

Em documentos emanados de Reis como D. Afonso Henriques, D. Sancho II e D. Fernando, só para citar alguns são variadas as referências às vinhas e aos vinhos da Região do Tejo.

Também Fernão Lopes cita “as grandes carregações de vinho” referindo “que a exportação média anual chegou a carregar 400 a 500 navios e que num ano atingiu 12.000 tonéis de vinho”

Porém, o apogeu do comércio destes vinhos foi sobretudo no século XIII, no fim da sua primeira metade, que só para Inglaterra, chegou a atingir a cifra de quase 30.000 pipas.

A vinha teve ainda um papel preponderante na colonização da Região. Entre 1900 e 1960, a população do continente aumentou cerca de 61% tendo tido na Região, sensivelmente a mesma evolução. No entanto, nos concelhos de maior incidência vitivinícola (Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Rio Maior, Salvaterra de Magos e Santarém), o aumento de população no período considerado foi de cerca de 175% e só em Almeirim este aumento foi de cerca de 228%.

O principal acidente orográfico existente é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Médio Tejo e Lezíria do Tejo e em termos hidrográficos o Rio Tejo, pela sua dimensão e pela sua regular irregularidade (cheias) continua a condicionar, umas vezes para o bem outras para o mal, as atividades agrícolas da Região. A vinha, ainda assim, é por norma a cultura menos afetada pelas cheias que ocorrem cada vez com menos frequência, graças à gestão dos caudais feitas pelas diversas barragens.

Encontramos na Região três zonas distintas de produção, conhecidas como “CAMPO”, “BAIRRO” e a “CHARNECA”

O CAMPO, com as suas extensas planícies, adjacente ao Rio Tejo, conhecido também como a LEZÍRIA DO TEJO, sujeita a inundações periódicas, que se causam alguns transtornos, são também responsáveis pelos elevados índices de fertilidade que aqueles solos de aluvião possuem, é, por excelência a zona dos vinhos brancos, onde a casta Fernão Pires é rainha.

O BAIRRO, situado entre o Vale do Tejo e os contrafortes dos maciços de Porto de Mós, Candeeiros e Montejunto, com solos argilo-calcáreos em ondulados suaves, é a zona ideal para as castas tintas, nomeadamente a Castelão e Trincadeira.

A CHARNECA, localizada a sul do CAMPO, na margem esquerda do Rio Tejo, com solos arenosos e medianamente férteis, se por um lado apresenta rendimentos abaixo da média da Região, por outro lado induz a um afinamento, quer de vinhos brancos, quer de vinhos tintos.

No âmbito da DO “DoTEJO” são protegidas as denominações de seis sub-regiões que podem ser usadas em complemento da denominação de origem: **Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar.**

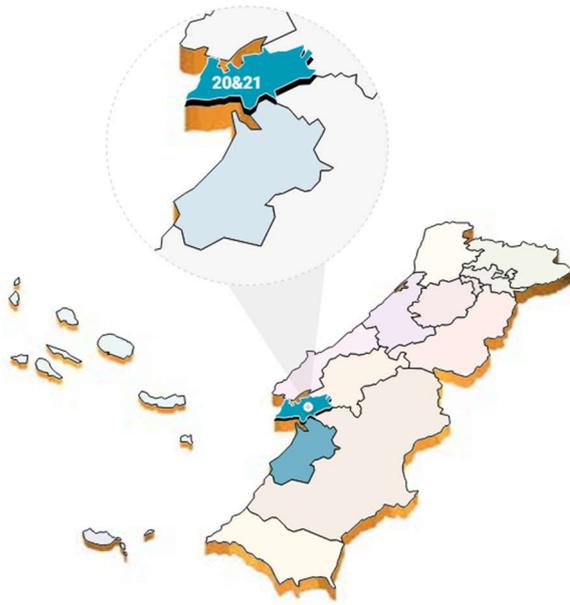
Na Região do Tejo existem atualmente cerca de 19.989 hectares plantados de vinha (representam cerca de 8.5% do total nacional), dos quais 11.993 ha são de castas brancas (60% da produção) e 7.996 ha são castas tintas (40% da produção), que produzem anualmente, no total, cerca de 665 000 hl de vinho (representam cerca de 9,5% do total nacional). Destes 665 000 hl são certificados cerca 80 000 hl dos quais 81% são vinho regional e 19% são vinhos com Denominação de Origem Controlada (DOC). Cerca de 30% da produção dos vinhos certificados (DOC e Regional) destinam-se à exportação.

As plantações são alinhadas. O sistema de condução tradicional é a vinha baixa, embora a introdução da vindima mecânica tenha vindo a introduzir alterações, nomeadamente na altura da vinha.

O clima da Região é sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo que a percorre, com uma queda anual pluviométrica de cerca de 500-600 mm.

## Península de Setúbal – Península de Setúbal

---



### IGP “Península de Setúbal”

20. DOP “Palmela”

21. DOP “Setúbal”

Foram os Fenícios e os Gregos que trouxeram do Próximo Oriente bastantes castas para esta região e que, achando o clima ameno, as encostas da Arrábida e a zona ribeirinha do Tejo propícias ao cultivo da vinha, se lançaram no seu plantio. Mais tarde, os romanos e os Árabes deram grande incremento à cultura da vinha nesta península. Com a fundação do reino de Portugal, vieram outros povos, nomeadamente os Francos, povo de antiquíssimas tradições vitícolas, que incrementaram a produção de vinho nesta região, tradição que ainda hoje prevalece.

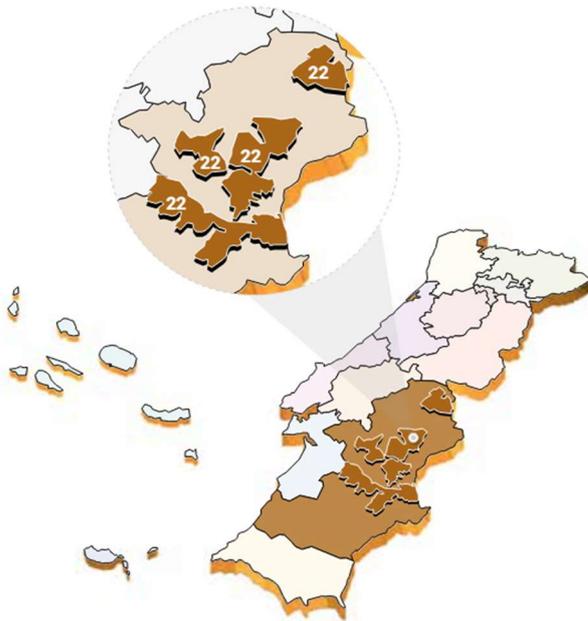
Situada no litoral Oeste a Sul de Lisboa, é nesta região vitivinícola que se produzem os famosos e tão apreciados Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo de Setúbal.

Esta região pode dividir-se em duas zonas orográficas completamente distintas: uma a Sul e Sudoeste, montanhosa, formada pelas serras da Arrábida, Rosca e S. Luís, e pelos montes de Palmela, S. Francisco e Azeitão, estes recortados por vales e colinas, com altitudes entre os 100 e os 500 m. A outra, pelo contrário, é plana, prolongando-se em extensa planície junto ao rio Sado. O clima é misto, subtropical e mediterrânico. Influenciado pela proximidade do mar, pelas bacias hidrográficas do Tejo e do Sado, e pelas serras e montes que se situam na região, tem fracas amplitudes térmicas e um índice pluviométrico que se situa entre os 400 a 500 mm.

Os solos são argilo-arenosos ou franco-argilo-arenosos, calcários com ligeira alcalinidade, alguns deles compactos e férteis. A qualidade dos vinhos desta região justificou o reconhecimento das Denominações de Origem Controladas “**Setúbal**” para a produção do vinho generoso, e “**Palmela**”, na qual, para além dos vinhos branco e tinto, se inclui também a produção de vinho frisante, espumante, rosado e licoroso.

O Vinho Regional “Península de Setúbal” produz-se em todo o distrito de Setúbal.

## Alentejo – Alentejano



### IGP “Alentejano”

#### 22. DOP “Alentejo”

- Sub-região BORBA
- Sub-região ÉVORA
- Sub-região GRANJA-AMARELA
- Sub-região MOURA
- Sub-região PORTALEGRE
- Sub-região REDONDO
- Sub-região REGUENGOS
- Sub-região VIDIGUEIRA

O plantio da vinha nesta região data do período romano, como atestam vestígios descobertos dessa época, nomeadamente grainhas de uva descobertas nas ruínas de São Cucufate, perto da Vidigueira, e alguns lagares romanos.

Os primeiros documentos escritos sobre o plantio da vinha datam do século XII.

Imensidão de horizontes planos, ou quase planos, o Alentejo tem como acidentes orográficos mais importantes as serras de Portel (421 m), Ossa (649 m) e S. Mamede (1025 m). É, no entanto, nas elevações isoladas que se geram os microclimas propícios ao plantio da vinha e que conferem qualidade às massas vínicas.

A posição meridional e a ausência de relevos importantes são responsáveis pelas características Mediterrânica e Continental do clima. A insolação tem valores bastante elevados, o que se reflete na maturação das uvas, principalmente nos meses que antecedem a vindima, conferindo às uvas uma desejável acumulação dos açúcares e de matérias corantes na película dos bagos.

As vinhas localizam-se, na sua maioria, em substrato geológico de rochas plutónicas (granitos, tonalitos, sienitos e sienitos nefelínicos), sendo, contudo, de salientar a diversidade

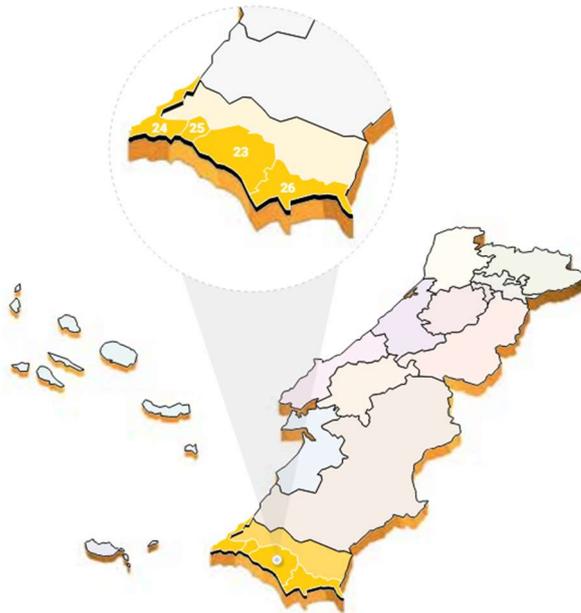
de manchas pedológicas nas quais as vinhas são instaladas (nomeadamente manchas xistosas e argilo-calcárias).

É igualmente importante referir que os melhores terrenos são eleitos para a cultura cerealífera e exploração agropecuária, enquanto a vinha e a oliveira, dada a sua rusticidade, assentam nos solos com fraca capacidade de uso.

A similitude das características organolépticas das várias sub-regiões do Alentejo acrescida ao facto de o consumidor os associar genericamente à referida menção, justificam a Denominação de Origem **“Alentejo”**, na qual estão incluídas as seguintes 8 sub-regiões: **“Portalegre”**, **“Borba”**, **“Redondo”**, **“Reguengos”**, **“Vidigueira”**, **“Évora”**, **“Granja-Amareleja”** e **“Moura”**.

O Vinho Regional **“Alentejano”** é produzido em toda a região vitivinícola Alentejo (nos 3 distritos de Évora, Beja e Portalegre).

## Algarve – Algarve



### IGP “Algarve”

**23. DOP “Lagoa”**

**24. DOP “Lagos”**

**25. DOP “Portimão”**

**26. DOP “Tavira”**

Há numerosas referências comprovativas da tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna.

Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo.

No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve é uma zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A localização meridional e a proteção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

Os solos são litólicos, não húmicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, regossolos psamíticos, solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e de rañas, podzóis e aluviossolos.

Dada a tipicidade que as condições edafo- -climáticas conferem aos vinhos, existem no Algarve quatro Denominações de Origem Protegidas (DOP): “Lagoa”, “Lagos”, “Portimão” e “Tavira”.

Os vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos (brancos, tintos e rosados) com Indicação Geográfica (IGP) “Algarve”, são produzidos em toda a Região do Algarve.

## Madeira – Madeirense

---



### IGP “Terras Madeirenses”

27. DOP “Madeira”

28. DOP “Madeirense”

Com uma superfície total de 738 Km<sup>2</sup>, a Ilha da Madeira está situada entre os paralelos 30 e 33º N, em pleno Oceano Atlântico.

Descoberta por navegadores portugueses em 1418, a Ilha da Madeira cedo despertou o interesse do Infante D. Henrique que a considerou privilegiada para o plantio da vinha e da cana do açúcar. Assim, mandou vir da Grécia cepas “Malvasia”, originárias de Napolí di Malvasia, perto de Sparta e introduziu o seu cultivo nesta ilha.

A paisagem vitícola na Região da Madeira é única e caracterizada pela orografia acidentada do relevo. As condições particulares do solo, de origem vulcânica, a proximidade com o mar, as condições climatéricas e o processo único de produção conferem ao vinho características únicas e singulares.

A cultura da vinha é praticada em toda a Ilha da Madeira e na Ilha do Porto Santo. Na totalidade tem cerca de 500 hectares de vinha para a produção de vinho com Denominação de Origem Protegida “Madeira” (DOP Madeira) e de vinho com Denominação de Origem Protegida “Madeirense” (DOP Madeirense).

Os principais concelhos vitícolas são Câmara de Lobos, São Vicente e Santana, que representam cerca de 80% da área de vinha.

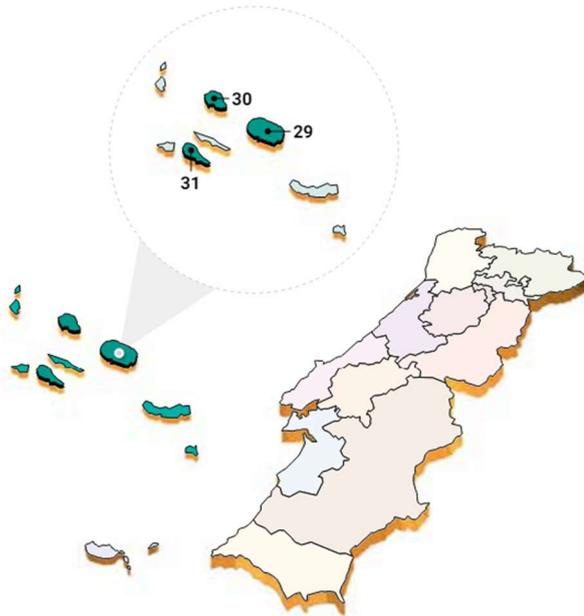
A paisagem da Madeira, da qual a viticultura é indissociável, é marcada pelo pequeno recorte das parcelas de terrenos, que nela desenham um tapete de retalhos. Embora as vinhas apareçam em grandes manchas, estas pertencem a dezenas de explorações. As explorações vitícolas têm em média cerca de 0,3 hectares, divididos em mais do que uma parcela.

A vinha plantada nestes pequenos socialcos torna a mecanização quase impossível, pelo que, na maioria dos casos, todo o ciclo cultural, desde a poda à vindima, requer a utilização de mão-de-obra.

O sistema de condução da vinha mais tradicional é a «latada» (pérgola). Na segunda metade do séc. XX, introduziu-se o sistema de condução em espaldeira, que só pode ser utilizado em terrenos com o declive pouco acentuado.

## Açores – Açores

---



### IGP “Açores”

**29. DOP “Biscoitos”**

**30. DOP “Graciosa”**

**31. DOP “Pico”**

Em pleno Oceano Atlântico, à latitude de 37 a 39,5N e a uma distância de 1600 Km a Oeste da costa continental portuguesa, situa-se o arquipélago dos Açores constituído por nove ilhas, em três das quais se cultiva a vinha: Terceira, Pico e Graciosa.

Estas Ilhas foram colonizadas em meados do Séc. XV, pensando-se que foram os Frades Franciscanos quem nelas introduziram o plantio da vinha.

Desde muito cedo estes religiosos constataram existirem grandes semelhanças entre as condições edafo-climáticas da Sicília e algumas ilhas deste Arquipélago, tendo trazido várias plantas da casta mais conhecida, o Verdelho (antigo Verdecchio siciliano, segundo alguns investigadores), cuja expansão foi rápida e abundante.

O vinho produzido tornou-se famoso e foi largamente exportado, particularmente o produzido na Ilha do Pico, para todo o Norte da Europa e até para a Rússia. Depois da revolução bolchevique, em 1917, foram encontradas garrafas de Vinho Verdelho do Pico armazenadas nas caves dos antigos czares da Rússia.

Localizado na zona de contacto das placas Americana, Europeia e Africana, a sua origem é vulcânica e relativamente recente, apresentando, por isso, solos pouco espessos, constituídos por rochas basálticas, traquites, andesites e formações argilosas.

A agricultura mantém posição destacada concentrando-se essencialmente nos produtos lácteos, nas estufas de ananás e noutras culturas agroindustriais.

A qualidade e o prestígio dos vinhos dos Açores são conhecidos de longa data, facto que levou a que fossem reconhecidas três Denominações de Origem Protegidas: **“Pico”**, **“Graciosa”** e **“Biscoitos”**.

O DOP **“Pico”** é um vinho licoroso branco, produzido na Ilha com o mesmo nome, a partir de uvas cultivadas em terrenos pedregosos, localizados junto à costa poente, sendo a área de vinha muito reduzida e as parcelas cercadas de pedra solta a que dão o nome de “currais” e cuja finalidade é de proteger as plantas da ação dos ventos.

Na Ilha Graciosa produz-se o DOP **“Graciosa”**, vinho branco resultante de videiras cultivadas também em “currais”, tal como no Pico.

O prestigiado vinho licoroso branco DOP **“Biscoitos”** é produzido na Ilha da Terceira. A designação “Biscoitos” deve-se ao facto de o solo ser muito pedregoso de cor escura, semelhante ao biscoito que, na época dos descobrimentos, os navegadores utilizavam como pão. A vinha é implantada em quadrículas (curraletas) separadas entre si por muros constituídos por pedras soltas (travessas) que a protegem dos ventos.

Finalmente, merece também referência o reconhecimento da Indicação Geográfica Protegida “Açores”, atribuído através da Portaria n.º 853/2004 de 19 de julho, aos vinhos de mesa tinto e branco produzidos em todo o Arquipélago, de acordo com as condições fixadas no referido diploma.