

ÁVINHO

ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

EXPOSIÇÃO DE ARTE URBANA
AVEIRAS DE CIMA



azambuja
Município



AVEIRAS DE CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

EXPOSIÇÃO DE ARTE URBANA

📍 39.135372, -8.897778

No Município de Azambuja, o vinho é protagonista da história e continua a marcar forte presença na economia atual. O tempo em que o nosso vinho “a granel” abastecia Lisboa, ficou no passado e, hoje, muitos produtores atualizam diariamente o seu conhecimento e a sua produção, e os resultados são inúmeras distinções no mercado nacional e além-fronteiras.

Para nós, a Natureza foi mãe, oferecendo-nos solos com excelentes características para a criação das melhores uvas. Nesta combinação de relevo e clima, sentem-se muito bem castas tradicionais como o Castelão, a Touriga Nacional, a Trincadeira, o Arinto e o Fernão Pires; mas também as internacionais Syrah e Cabernet Sauvignon, entre outras.

Para celebrar e divulgar toda esta riqueza, criámos “Aveiras de Cima – Vila Museu do Vinho”, um projeto singular onde a própria vila de Aveiras de Cima constitui um “museu vivo”. Cada vinha, cada adega, assumem-se como espaços expositivos

e os produtores de vinhos são os principais atores, numa lógica de partilha de saber-fazer, do conhecimento adquirido de geração em geração e do elevado conhecimento técnico já presente em inúmeras unidades vitivinícolas locais.

E é esta viagem que fazemos aquando das visitas guiadas à Vila Museu do Vinho, uma viagem temporal que vai desde os trabalhos na vinha, respeitando o seu ciclo, até à descoberta dos métodos de produção vinícola, dos mais tradicionais aos tecnologicamente mais avançados. O mesmo acontece nesta exposição da autoria do artista plástico do concelho – Miguel Caetano, que representa as várias etapas do ciclo da vinha e do vinho, através da pintura em arte urbana, utilizando a técnica de stencil, nas 18 caixas de distribuição da EDP, por forma a criar um circuito visitável, disponível a todos em qualquer altura do ano.

Através da leitura de um QRcode, o visitante pode, ainda, ter acesso à explicação de cada etapa da exposição.



azambuja
Município



AVEIRAS DE CIMA
VILA MUSEU DO VINHO





ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

SURRIBA

📍 39.137692, -8.899988

Na preparação da terra para a plantação de uma vinha nova é fundamental a realização de uma lavoura profunda, etapa apelidada de SURRIBA. De seguida procede-se à regularização do terreno com uma gradagem, para receber a videira brava (bacelo) e garantir o desenvolvimento das suas raízes. Na sua plantação, as videiras são suportadas por uma estaca.

Esta etapa é também realizada quando há necessidade de recolocar bachelos novos para substituir os danificados, a que se dá o nome de RETANCHA.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

ENXERTIA

📍 39.137569, -8.900043

Técnica que une os tecidos de duas plantas, geralmente de diferentes espécies, passando a formar uma planta com duas partes distintas: o enxerto e o porta-enxerto.

O enxerto é a parte de cima do caule e resulta da união dos tecidos dessas duas plantas.

O termo porta-enxerto é utilizado para denominar a planta que já está enraizada, podendo também ser designado por "cavalo" ou "bravo". Por outras palavras, o porta-enxerto é a planta cuja raiz e a base do caule são aproveitadas no processo da enxertia. Hoje em dia utilizam-se porta-enxertos já prontos.

Para executar esta técnica são necessários utensílios como tesoura de poda, canivete de enxertia, serrote, rachadeira, "garfos" (planta), junca. Todo este material é transportado numa caixa a que se dá o nome de caixa de enxertia.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

PODA

📍 39.137237, -8.900563

Consiste no desbaste das vides e ramos não produtivos para potenciar os produtivos. A poda permite modelar a forma da videira através de uma melhor distribuição dos ramos, contribuindo para a produção de uvas de qualidade e para a longevidade da planta. Esta é talvez a primeira etapa regular do ciclo anual da vinha e realiza-se com a chegada do inverno, na altura em que a vinha entra em repouso vegetativo.

Existem vários tipos de poda. Quanto à época: poda lenhosa e poda em verde; quanto à finalidade: poda de formação, de manutenção e de recuperação; e quanto às dimensões: a poda curta, mista ou longa.

Para a executar são necessários serrote, tesoura de poda e pedra de amolar.

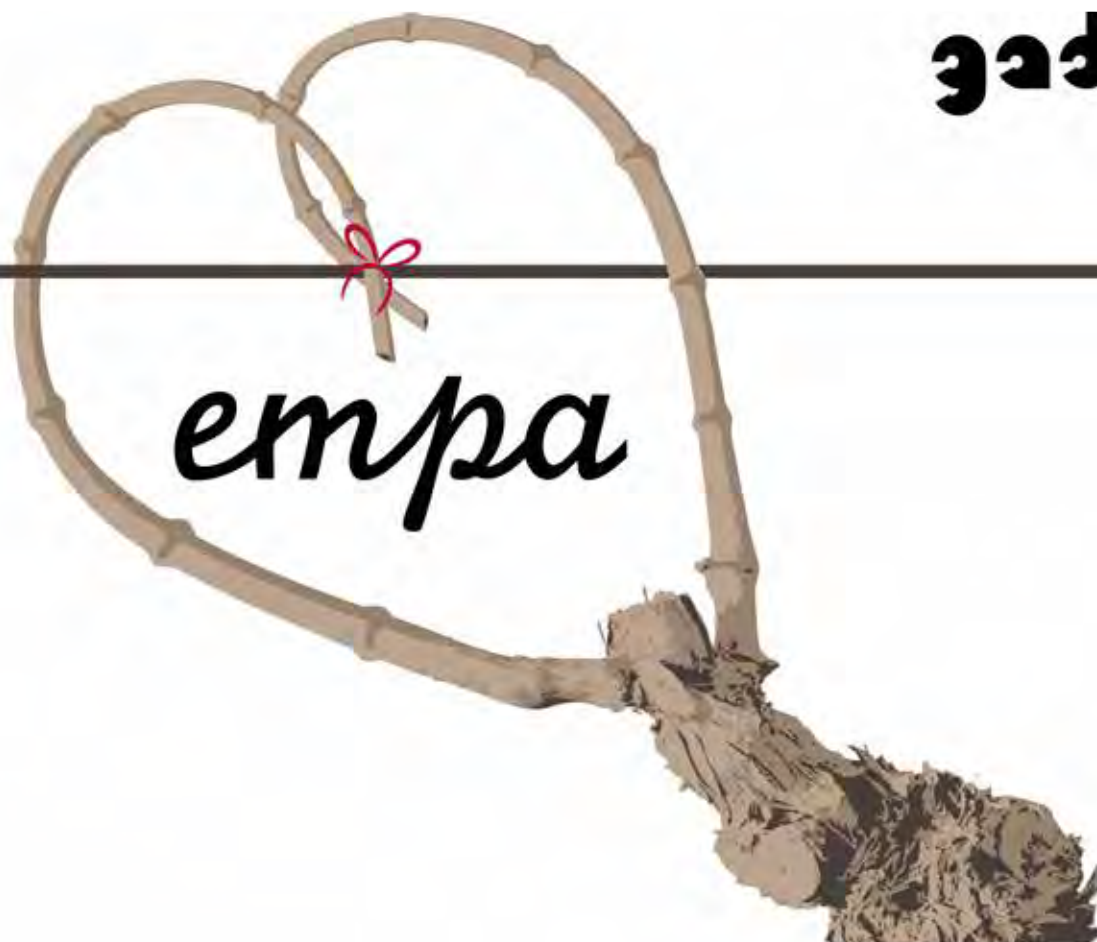


azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

EMPA

📍 39.137296, -8.899509

A empa consiste em dobrar e amarrar, com ráfia, a vara ou vide a um tutor, normalmente um arame, usando ráfia, fita plástica ou junca. Esta etapa, normalmente, é realizada ao mesmo tempo que a poda.

A função do tutor é apoiar a videira e permitir que a seiva chegue a toda a planta. A vara escolhida é dobrada para que as folhas da videira fiquem bem distribuídas.



apanha das vides

gado



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

APANHA DAS VIDES

📍 39.137564, -8.899443

Uma vez podada a vinha procede-se à apanha das vides.

Etapa que consiste, basicamente, na apanha das vides que se encontram espalhadas no chão resultantes da poda. Este era um trabalho habitualmente efetuado pelas mulheres. Elas juntavam as vides em molhos que, depois, eram guardados e aproveitados como lenha. Atualmente já existe maquinaria para recolher e triturar as vides.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

CAVA E RASPA

📍 39.137619, -8.899051

Tem como como função alisar a terra e arrancar as ervas daninhas junto às cepas.

Nesta etapa recorre-se à utilização de uma enxada, permitindo assim um melhor desenvolvimento da videira e a redução de doenças e pragas.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

TRATAMENTO DA VINHA

📍 39.137627, -8.899415

A videira está sujeita ao ataque de inúmeras doenças (fungos, vírus, bactérias,) ou pragas (insetos, vermes, ácaros) nomeadamente no início do seu ciclo vegetativo. As doenças mais comuns em Portugal são o mildio e o oídio, que atacam os órgãos verdes da planta. Quanto às pragas mais habituais, identifica-se a traça da uva, a cigarrinha verde e o aranhaço vermelho.

As condições climatéricas são um fator determinante para definir a intensidade do ataque, no entanto a condução da vinha, a sua sanidade, a qualidade do trabalho preventivo e as próprias castas (cuja resistência a doenças e pragas é variada), determinam também a gravidade da ocorrência.

Neste contexto, tratamento fitossanitário aplicado tem como objetivo a proteção ou a cura das plantas. O número de pulverizações e os tipos

de fungicidas aplicados deverão ser adequados à região, ao solo e à casta, e prolonga-se até à maturação das uvas.

Antigamente, usava-se um pulverizador manual que era transportado às costas. Hoje, a maioria dos vitivincultores recorre ao uso de maquinaria.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES

desparra

3230



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

DESPARRA

📍 39.137658, -8.899574

Tarefa realizada antes da vindima e que consiste em eliminar algumas parras (folhas), visto que o excesso de parras provoca muita sombra, com efeitos prejudiciais para a maturação da uva. Desse excesso deve-se ao desequilíbrio no crescimento vegetativo da vinha, originado por diversas razões, e que acaba por afetar a qualidade da uva. Esta é uma operação realizada manualmente, mas quando o verão é muito intenso não é feita a desparra, para evitar que os cachos sejam queimados pelo sol.

Recorde-se, aqui, o provérbio "Muita parra, pouca uva". Significa que quando a folhagem da videira era abundante a uva seria pouca e com menos qualidade. Hoje em dia, utilizamos esta expressão popular para, em sentido figurado, referirmos que alguém tem muitas palavras, mas pouca obra.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



3ado

ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

VINDIMA

📍 39.137882, -8.899993

Entre setembro e outubro, e dependendo do estado de maturação da uva e das condições climáticas, é a altura de realizar a tão aguardada vindima.

A vindima consiste na colheita dos cachos de uvas, destinados à produção de vinho, quando estas atingem o grau de amadurecimento desejado. Esta é a época alta do trabalho na vinha, e a grande azáfama começa. A vinha transforma-se num espaço de grande sociabilidade e partilha. Os tratores circulam e o "cheiro a vindima" espalha-se pela vila de Aveiras. A seguir vamos para a adega... Os cachos são, então, enviados para os lagares, onde começarão a nascer diversos tipos de vinhos.

O cesto de vime e a tesoura ainda são os utensílios utilizados em muitas vindimas, nas explorações de menor dimensão. No entanto, a chegada

de alfaías modernas foi acolhida por muitos produtores e, hoje, as máquinas de vindimas já substituem o trabalho de muitos braços e mãos.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES

carro de bois com dorna

gado



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

CARRO DE BOIS COM DORNA

📍 39.138456, -8.900142

Numa autêntica viagem no tempo, recuamos várias décadas para retratar uma relíquia do ciclo da vinha e do vinho de outras épocas: o transporte das uvas para a adega. Em tempos passados, esse transporte era feito num grande recipiente de madeira, chamado dorna, colocado sobre um carro puxado, habitualmente por uma junta de bois. Atualmente, esse meio de transporte tradicional está completamente substituído pelo trator.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



pisa da uva

gado



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

PISA DA UVA

 39.139316, -8.899986

Esta é outra atividade de extrema importância na produção de vinho. No lagar, e geralmente no mesmo dia em que termina a vindima, um grupo de homens inicia a pisa de uva. Ainda hoje, é costume um dos homens assumir o papel de comandar o grupo de pisadores, criando uma cadência ritmada que torna a tarefa mais organizada e eficiente. Antigamente, os serões da pisa da uva eram, muitas vezes, acompanhados com momentos musicais, por exemplo, ao som de uma concertina que animava a adega e todos os presentes.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



utensílios

ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

UTENSÍLIOS

📍 39.139245, -8.900333

Para os trabalhos realizados, quer na vinha quer na adega, existem variadíssimos utensílios tradicionais que, ao longo do tempo, têm vindo a ser substituídos por equipamentos tecnologicamente mais avançados.

Nesta imagem, encontramos em destaque dois objetos utilizados no lagar: a forquilha, muito útil para juntar o engaço da uva à prensa e formar o "pé", bem como a corda que aconchega esse monte de engaço e ajuda a espremer o "pé".



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES

taberna

3ado



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

TABERNA

📍 39.139340, -8.900501

Em épocas passadas, as tabernas eram um dos principais locais de consumo de vinho, mas esse é um pretexto para um papel social mais abrangente. As tabernas constituíam um espaço de encontro e sociabilidade onde os homens, depois de longas horas de trabalho no campo, vinham beber "um copo", mas também aliviar o espírito das durezas da vida, trocando "dois dedos de conversa" e até cantando algumas modas (músicas) locais.

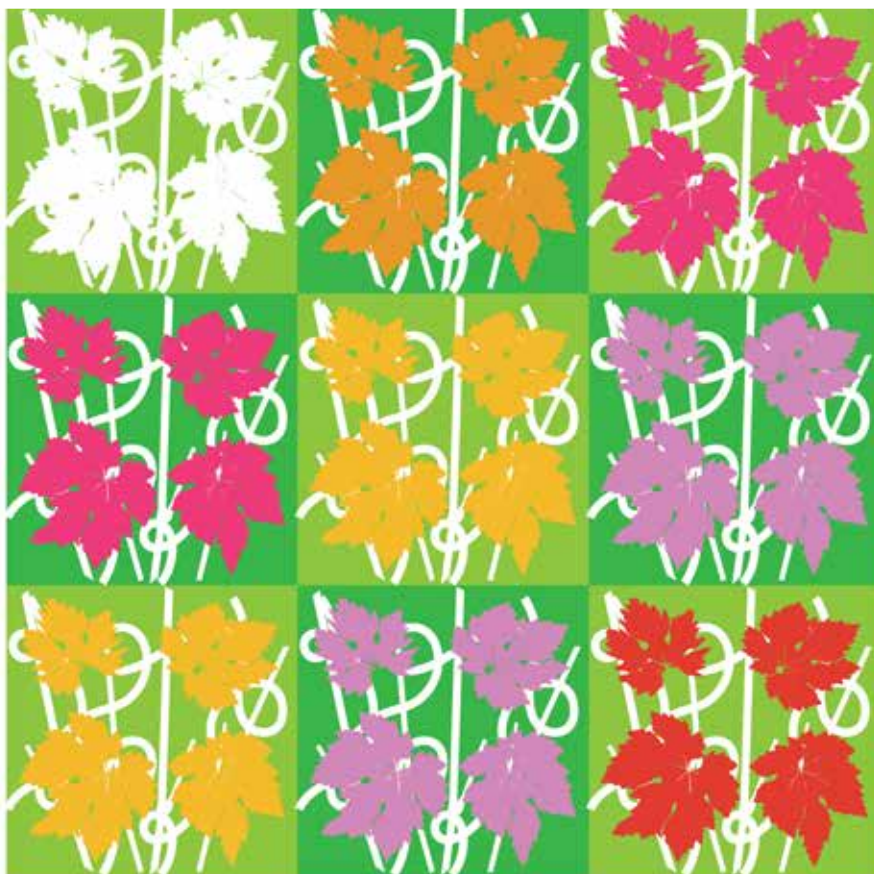


azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES



gado



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

CASTAS

📍 39.138719, -8.899440

Com origem no latim, o termo “casta” significa “pura, sem mistura”. No contexto da enologia, podemos dizer que “casta” é um tipo de videira cujas características morfológicas e qualidades particulares transmitem ao vinho um carácter único, constituindo assim uma variedade singular com componentes organoléticas específicas. As características do solo e do clima – “terroir” – transmitidas às videiras definem como uma mesma casta reage de forma diversa originando diferenças no produto final, o vinho.

A existência no nosso país de um número significativo de sinónimos utilizados para uma mesma casta é fruto de tradições culturais de expressão regional. Podemos encontrar milhares de castas, a nível mundial. Portugal é dos países com maior diversidade, encontrando-

se reconhecidas e identificadas mais de 250 castas.

A esmagadora maioria das castas usadas para elaboração de vinhos pertence à espécie *vitis vinifera*.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES

prova de vinha

3ado

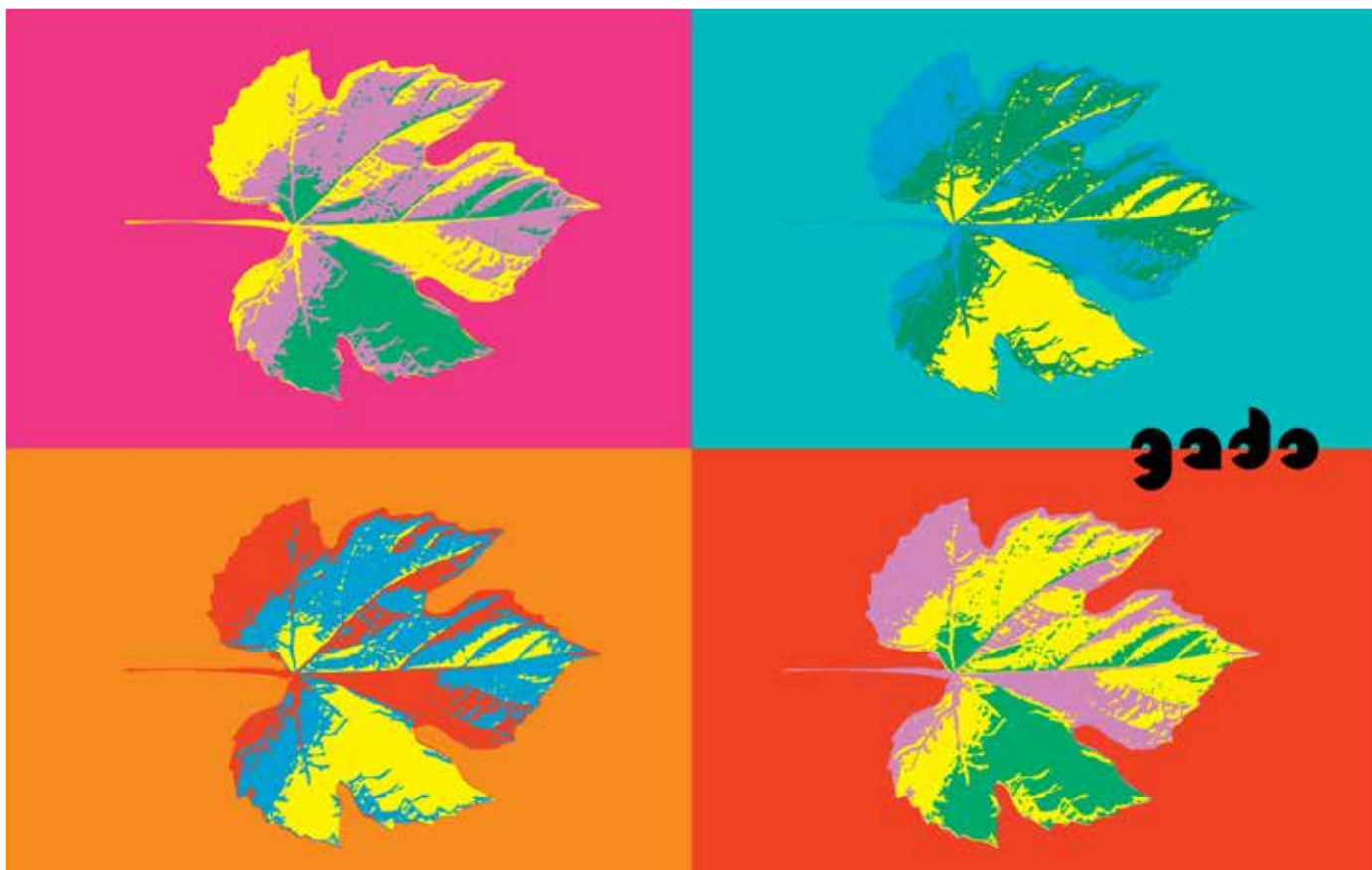


ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

PROVA DE VINHO


📍 39.137055, -8.899120

"No mundo rural o tempo corre devagar.
É preciso saber esperar o abotoar da cepa e o nascimento da primeira folha.
Aqui já o dia vai até mais tarde, e as cores do horizonte soltam brisas quentes que dão aconchego às nossas vinhas.
Mas é preciso esperar e, com o tempo que ainda vai sobrar até às primeiras colheitas, podemos sentar, chamar os amigos e ficar no alpendre a saborear o vinho que o entardecer pedir.
E quando dermos por isso, no meio de uma qualquer conversa, a cor do bago chama e, a partir daqui, é todo um tempo de grande azáfama que em breve, num outro alpendre qualquer daremos a provar.
E o tempo corre devagar. E nós a saber esperar.
A vinha a baloiçar e o vinho a maturar.
Brindemos!"



ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

CASTAS

 39.136951, -8.898882

Com origem no latim, o termo “casta” significa “pura, sem mistura”. No contexto da enologia, podemos dizer que “casta” é um tipo de videira cujas características morfológicas e qualidades particulares transmitem ao vinho um carácter único, constituindo assim uma variedade singular com componentes organoléticas específicas. As características do solo e do clima – “terroir” – transmitidas às videiras definem como uma mesma casta reage de forma diversa originando diferenças no produto final, o vinho.

A existência no nosso país de um número significativo de sinónimos utilizados para uma mesma casta é fruto de tradições culturais de expressão regional. Podemos encontrar milhares de castas, a nível mundial. Portugal é dos países com maior diversidade, encontrando-

se reconhecidas e identificadas mais de 250 castas.

A esmagadora maioria das castas usadas para elaboração de vinhos pertence à espécie vitis vinífera.



azambuja
Município



AVEIRAS D CIMA
VILA MUSEU DO VINHO





ETAPAS DO CICLO DA VINHA E DO VINHO

EXPOSIÇÃO DE ARTE URBANA

📍 39.135372, -8.897778

No Município de Azambuja, o vinho é protagonista da história e continua a marcar forte presença na economia atual. O tempo em que o nosso vinho “a granel” abastecia Lisboa, ficou no passado e, hoje, muitos produtores atualizam diariamente o seu conhecimento e a sua produção, e os resultados são inúmeras distinções no mercado nacional e além-fronteiras.

Para nós, a Natureza foi mãe, oferecendo-nos solos com excelentes características para a criação das melhores uvas. Nesta combinação de relevo e clima, sentem-se muito bem castas tradicionais como o Castelão, a Touriga Nacional, a Trincadeira, o Arinto e o Fernão Pires; mas também as internacionais Syrah e Cabernet Sauvignon, entre outras.

Para celebrar e divulgar toda esta riqueza, criámos “Aveiras de Cima – Vila Museu do Vinho”, um projeto singular onde a própria vila de Aveiras de Cima constitui um “museu vivo”. Cada vinha, cada

adeiga, assumem-se como espaços expositivos e os produtores de vinhos são os principais atores, numa lógica de partilha de saber-fazer, do conhecimento adquirido de geração em geração e do elevado conhecimento técnico já presente em inúmeras unidades vitivinícolas locais.

É esta viagem que fazemos aquando das visitas guiadas à Vila Museu do Vinho, uma viagem temporal que vai desde os trabalhos na vinha, respeitando o seu ciclo, até à descoberta dos métodos de produção vinícola, dos mais tradicionais aos tecnologicamente mais avançados. O mesmo acontece nesta exposição da autoria do artista plástico do concelho – Miguel Caetano, que representa as várias etapas do ciclo da vinha e do vinho, através da pintura em arte urbana, utilizando a técnica de stencil, nas 18 caixas de distribuição da EDP, por forma a criar um circuito visitável, disponível a todos em qualquer altura do ano.

Através da leitura de um QRcode, o visitante pode, ainda, ter acesso à explicação de cada etapa da exposição.



azambuja
Município



AVEIRAS DE CIMA
VILA MUSEU DO VINHO

E-REDES