

GRÂNDOLA

Vamos conhecer



NOVEMBRO
EDIÇÃO 11
2021

VINHAS

O Concelho de Grândola tem uma longa tradição de plantação de vinhas e de produção de vinho que chegou até ao século XX. Era normal as vinhas serem dispersas, não se apresentavam alinhadas como presentemente, as mesmas eram cavadas, fazendo-se montijos (montes de terra) no intervalo das parreiras no início do inverno que eram desfeitos no fim da primavera. Eram estrumadas e nalgumas era costume semear-se favas e ervilhas para azotarem a terra.

Para se obter um vinho de qualidade é necessário cuidar da vinha durante todo o ano. Em novembro começava-se a poda, e na altura certa, em algumas videiras, procedia-se à enxertia. Estes trabalhos eram realizados por homens que dominavam a técnica da sua execução. A partir da primavera começavam-se os tratamentos para combater as doenças da vinha como o míldio e o oídio, pois a subida da temperatura acompanhada de humidade é propícia ao aparecimento de fungos. Assim, sempre que necessário, procedia-se à sulfatação e enxofração de forma manual. Durante o verão também se procedia ao esladramento que consistia na remoção de rebentos novos que prejudicavam o desenvolvimento da videira.

A VÂRZEA DAS VINHAS

A exploração vitivinícola da várzea de Grândola é mencionada em fontes documentais escritas desde o século XVI. Quando a Comenda foi instituída, no reinado de D. João I, existiriam certamente vinhas na várzea, ponteadas por zambujeiros e oliveiras, em contexto de exploração mista. A ocupação da várzea por vinhas foi gradual, atingindo o seu auge no século XVIII e constituindo a principal fonte de rendimento dos moradores da vila. A importância das vinhas da várzea era tal que a Câmara Municipal fiscalizava e regulamentava de perto a atividade, dividindo a área em quadras e dando posse aos guardas que aí viviam, desde o início da maturação até à vindima; mandando erguer e conservar a cerca de taipa que as protegia; proibindo a importação de vinho de outros concelhos enquanto não se consumisse o local, entre outras medidas.

Na segunda metade do século XIX, as vinhas foram acometidas por sucessivos ataques de míldio, oídio e filoxera, o que conduziu ao seu desaparecimento. Na várzea ficaram as oliveiras, algumas multicentenárias, tendo a produção de azeite ocupado no século XX o lugar que fora do vinho.

A VITIVINICULTURA NAS FREGUESIAS

Embora a maior concentração de vinhas ocorresse na várzea de Grândola, junto à vila, muitas outras existiram disseminadas pelo Concelho e junto de algumas povoações. Era este o caso de Melides, praticamente rodeada por vinhedos. Nesta freguesia a produção de vinho manteve importância económica durante o século XX. Na maior parte eram vinhas velhas, cujas cepas haviam sido plantadas com grande proximidade, em terrenos arenosos, e que terão resistido melhor às doenças do que as da várzea da vila. É também conhecida a existência de vinhas junto à aldeia do Canal desde o século XVII. Em Santa Margarida da Serra e Azinheira dos Barros e São Mamede do Sádio é de admitir que, a terem existido, tenham sido poucas e de pequena dimensão.

Nos últimos anos, apesar de abandonadas as vinhas tradicionais, pela idade e impossibilidade de mecanização, a vinha e o vinho permanecem no território grandolense com o surgimento de inovadoras e promissoras unidades de produção, que assumem uma relevância crescente em termos regionais e nacionais.

A PRODUÇÃO DE VINHO NO PERÍODO ROMANO

Com a romanização da Península Ibérica, processo concluído no século I a.C., verificou-se um assinalável incremento da cultura da vinha, dando origem à produção de excedentes e respetiva comercialização. A presença romana no território grandolense é testemunhada por vestígios arqueológicos, nomeadamente em Troia, Mina da Caveira, Barragem do Pego da Moura e Cerrado do Castelo.

No século I d.C., nas imediações da vila de Grândola situavam-se a barragem e o aglomerado urbano do Cerrado do Castelo, que poderá ter sido uma *villa* (sede de uma exploração agrícola), uma *mutatio* (estação de muda de cavalgadas) ou uma *mansio* (estalagem). A primeira hipótese afigura-se mais plausível, se tivermos em atenção a proximidade da várzea. É de crer que os romanos a tenham explorado, obtendo vinho, azeite e outros produtos. A denominação da ribeira – rio Davino (rio que dá vinho?) – e o próprio topónimo Grândola (*grandi dolia?*), isto é, grandes talhas de barro usadas para fermentar e conservar vinho, tradição ainda existente no Alentejo, parecem fazer luz sobre a realidade desta terra durante a presença romana.

VINIFICAÇÃO TRADICIONAL

A vinificação é a transformação da uva em vinho. As principais etapas do processo são a vindima – colheita das uvas, limpando os cachos e eliminando os engaços tanto quanto possível, e a prensagem na adega – esmagamento da uvas e acondicionamento do sumo e das massas (mosto) em talhas ou em tanques, onde ocorre espontaneamente a fermentação alcoólica que é um fenómeno natural de que resulta a transformação do açúcar dos frutos em álcool sob a ação de microorganismos designados, neste caso, leveduras. Enquanto decorre a fermentação as películas das uvas sobem à superfície e diariamente são mexidas com um rodo de madeira para que mergulhem no mosto e transmitam ao vinho mais cor, aroma e sabor. Terminada essa fermentação, essas massas assentam no fundo e separa-se o vinho (líquido) das suas partes sólidas (peles, grainhas e engaços).

É então transferido para as pipas, previamente lavadas e desinfetadas com aguardente vínica, faz a fermentação malolática (transformação do ácido málico em láctico) depois é selado e repousa (ou “coze”) beneficiando das temperaturas baixas do inverno.

Nota: No caso do Vinho de Talha o líquido amadurece com a “mãe” (peles, grainhas e engaço).



SÃO MARTINHO E O MAGUSTO

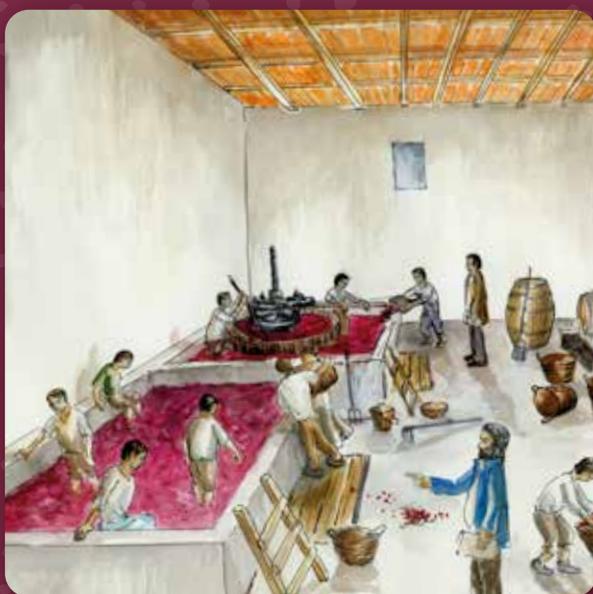
Reza a lenda que um cavaleiro, chamado Martinho, encontrou, durante uma tempestade, um mendigo a pedir esmola. O cavaleiro, retirou das costas o seu manto, cortou-o ao meio com a espada e deu-o ao mendigo. Nesse momento, a tempestade desapareceu e um sol radioso começou a brilhar. O milagre ficou conhecido como «o verão de São Martinho».

A tradição manda que, em tempo de São Martinho, se prove o vinho novo (resultante da última colheita) e se atestem as pipas. Nas fogueiras dos magustos, assam-se castanhas e bolotas e os adultos brindam com vinho novo, jeropiga, água pé e vinho abafado.

Alguns Provérbios populares:

- No dia de São Martinho lume, castanhas e vinho;
- Se o inverno não erra o caminho, tê-lo-ei pelo São Martinho;
- No dia de São Martinho, vai à adega e prova o vinho;
- No dia de São Martinho com duas castanhas se faz um magustinho;
- Pelo São Martinho, todo o mosto é bom vinho.

Ficha Técnica: Ana Dulce Pires, Idália Nunes, Maria Manuel Costa, Sofia da Silva, Nuno Inácio



PIPAS E BARRIS DE VINHO (OU BARRICAS)



Barril

Barrica

Pipa

Tonel

Feitos de madeira de carvalho são recipientes que variam de capacidade. As barricas mais comuns são de 225 litros mas existem maiores, com capacidade até 20.000 litros, e mais pequenas, com capacidade de 40 ou 50 litros.