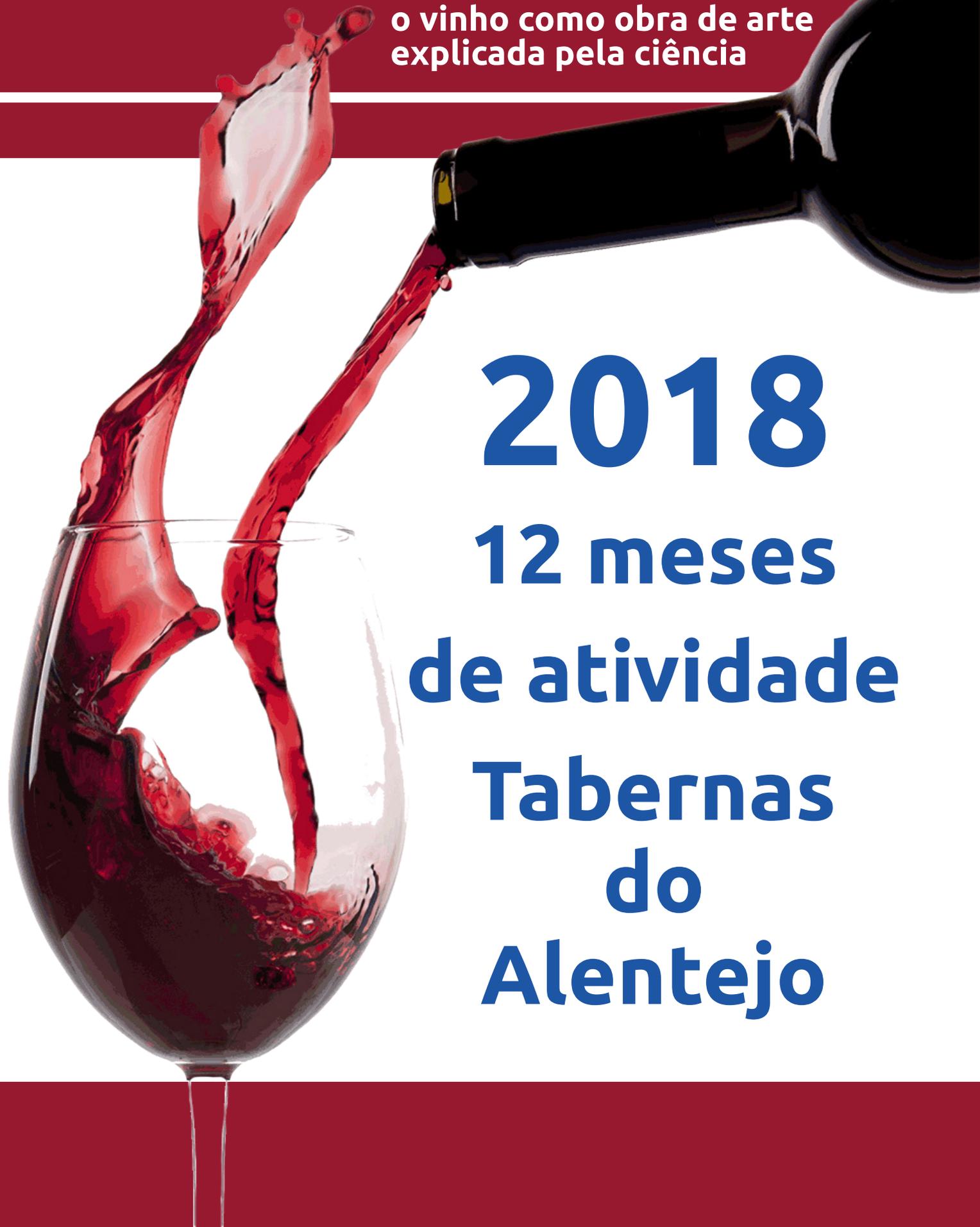


# Vinho, arte e ciência

o vinho como obra de arte  
explicada pela ciência



**2018**  
**12 meses**  
**de atividade**  
**Tabernas**  
**do**  
**Alentejo**



# Vinho, arte e ciência

## o vinho como obra de arte explicada pela ciência

O ano de 2018 correspondeu ao arranque da implementação do projeto Tabernas do Alentejo – arte e ciência, financiado pelo Orçamento Participativo de Portugal 2017. Conforme o calendário previsto a sua conclusão ocorrerá pelo verão de 2019. Tabernas do Alentejo é a evolução natural da Coisas de Vinho, “a tertúlia do vinho do Alentejo”, que assim saiu de Évora e se estende ao seu espaço natural, ao Alentejo. Concretamente a cada uma das oito sub-regiões vitivinícolas do Alentejo.

Sabemos que temos ultrapassado significativamente, em qualidade e quantidade, o que nos propusemos fazer. É da máxima justiça explicitar que não há neste resultado um acaso, qualquer passo de mágica, ou exclusivo mérito da equipa do projeto, há sim o feliz envolvimento de variados parceiros locais, designadamente, produtores, cooperativas/ adegas, autarquias, associações e pessoas. Ainda bem que assim é, assim devia sempre ser. É oportuno também escrever que há pessoas e organizações que, ao contrário, se demitem e não fazem o que devem, não os citamos apenas porque eles sabem quem são e há demasiadas coisas boas para explanar neste relatório para se perder tempo com estes.

Assim, realizaram-se vários e diversos eventos vînicos, que integraram a componente de arte e ciência, pelas sub-regiões vitivinícolas do Alentejo, com a parceria de atores com responsabilidade no sector e no território, com o objetivo de valorizar o vinho nas suas várias vertentes. Os eventos foram realizados em vários tipos de espaços: vinhas, tabernas, adegas, quintas e espaços de referência ligados ao mundo da vinha e do vinho.

Atendemos e consideramos sempre a identidade local e a vontade e opinião dos parceiros locais na formatação de cada uma das atividades. Sempre que possível as atividades do Tabernas do Alentejo integraram eventos locais: na Vidigueira a bienal de pintura, em Borba a Festa da Vinha e do Vinho, em Estremoz a Cozinha dos Ganhões.

Nos primeiros meses de 2018, enquanto o arranque do OPP não foi formalizado prosseguimos com a Coisa de Vinhos, é tudo isto que o presente relatório sintetiza.



## 2018

Com o que realizámos durante 2018 estamos convictos que cumprimos os objetivos traçados e que contribuímos para:

- a vivência das várias sub-regiões da região Alentejo, através do vinho, arte e ciência, valorizando os seus aspetos culturais e turísticos;
- a estruturação do Alentejo enquanto destino e região vínica; a promoção o turismo vitivinícola, associando-lhe, sempre que possível a arte e a ciência;
- a preservação da autenticidade de cada sub-região através da divulgação do vinho e dos vários patrimónios: cultural, paisagístico, arquitetónico e museológico e gastronómico;
- a contribuição para o combate à desertificação e aos constrangimentos de algumas zonas rurais;
- a difusão do conhecimento e criação de cultura no sector;
- a contribuição para a assunção do vinho como uma bebida cultural e assim meio de combate contra o alcoolismo, designadamente das faixas etárias mais jovens, e,
- contribuição para a desmistificação do conceito de ciência.

## Resultados

Ao fim de 12 meses pretendeu-se avivar a memória de saberes ancestrais e enaltecer toda a cultura regional associada ao vinho. Valorizar todo um sector e contribuir para a definição de estratégia comum. Contribuir para a conscientização cidadã da importância cultural do vinho, designadamente através da:

- disseminação saberes úteis e boas práticas;
- trazer o vinho, a sua cultura/tradição e ciência à conversa



**25 de janeiro de 2018**

**tema:**

“O Vinho e (não) Alcoolismo”

**orador convidado:**

Angelina Roque (Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências -SICAD)

**local:**

Horas Incertas (bar)

nº de participantes:

cerca de 60.

**resumo:**

A prevenção foi a palavra de ordem da conversa. “Esta consciencialização é fruto do trabalho que tem vindo a ser feito, a todos os níveis, e em diversos contextos, nomeadamente nas escolas, onde a prevenção é palavra de ordem. Eu penso que os jovens vão tomando muita consciência do que é isto de beber em excesso, pondo a saí vida em risco”, afirmou Angelina Roque. O tema em conversa mostrou se de extrema importância e atualidade.

**produtor:**

Quinta do Quetzal, situada no coração da região do Alentejo, nas encostas da Vidigueira foi-nos apresentada por Reto Jörg que nos deu a conhecer e a provar a marca Guadalupe, branco e tinto, afirmando, “as nossas uvas são cultivadas e os vinhos produzidos todos os dias de uma forma natural e sustentável.”

Esta tertúlia incluiu um jantar em que participaram cerca de 30 pessoas.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*



“Entre o Céu e a terra”, Nª Senhora de Guadalupe na Quinta do Quetzal – fotografia FTSS



NA 14ª EDIÇÃO

## “Coisas de Vinho” debate alcoolismo Horas Incertas com casa cheia para um debate atual

A 14ª edição da iniciativa “Coisas de Vinho – Tertúlia, o Vinho e tudo à volta” debateu esta quinta-feira, no Horas Incertas, o novel espaço da cidade, “O Vinho e (não) Alcoolismo”, tendo como convidada principal Angelina Roque do Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências (SICAD).

Como é habitual no “Coisas de Vinho”, para além de um tema central, há sempre um produtor convidado e desta vez não foi exceção. Coube ao holandês Reto Jörg dar a conhecer os vinhos da Quinta do Quetzal, situada no coração da região do Alentejo, nas encostas da Vidigueira.

Segundo este enólogo, que deu a conhecer a marca Guadalupe, branco e tinto, “as nossas uvas são cultivadas e os vinhos produzidos todos os dias de uma forma natural e sustentável. A nossa produção é 100% certificada (pela CVRA). Protegemos o nosso solo, evitamos a erosão e apenas usamos fertilizantes minerais. Tudo isto tem como finalidade colher apenas as melhores uvas. A adega está concebida para funcionar puramente por gravidade e as nossas caves subterrâneas são naturalmente arrefecidas”.

Sobre os “vinhos convidados”, Guadalupe, que foram depois apreciados durante o jantar vínico que se seguiu, o “holandês mais alentejano de Portugal” explicou que o nome surgiu em homenagem ao amor da vinha e da produção de vinhos que a Capela de Nossa Senhora de Guadalupe, situada numa colina da Quinta, significa. Estes vinhos representam a perfeição e magia do seu lugar de origem”.

Reto Jörg deu ainda a conhecer o Centro de Arte Quetzal, um espaço de exposição de arte con-

temporânea, que exhibe diversas obras de artistas consagrados internacionalmente ou de artistas recentes que, por qualquer razão, escaparam à atenção do público, permitindo-lhes o desenvolvimento de um diálogo com uma geração mais nova de artistas. “A arte é capaz de dar visibilidade ao invisível, de tocar os sentidos e de revelar o mundo de um ângulo diferente”, explicou.

### Prevenção: palavra de ordem

Numa região com uma ancestral tradição na produção de vinho é fácil cair-se na tentação de associar este facto a um eventual consumo excessivo que se possa verificar na região. Este foi, de alguma forma, o mote para a conversa com Angelina Roque, do (Sicad) e Francisco Mateus, da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), moderada por Carlos Cupeto (Universidade de Évora).

Segundo o responsável da CVRA é “abusivo fazer essa associação. Se calhar, se há entidades que se preocupam em promover um consumo moderado de vinho são as nossas. Em todo o Mundo, os produtores defendem o consumo regrado pois, com essa atitude, o consumidor mantém-se mais saudável e, por essa via, poderá consumir por muito mais tempo”, frisou.

Angelina Roque, Serviço de



sociais que abonam a favor, ou não, de consumo em excesso de álcool”.

Sobre a realidade nacional de consumo excessivo de bebidas alcoólicas, e segundo os números mais recentes (2014 – está para sair um novo estudo), verifica-se que jovens, com idades entre os 10 e os 15 anos, “estão a consumir cerveja, uma ou duas vezes por semana, e depois temos uma outra população mais velha que faz os seus consumos de uma forma mais regrada e com alguma consciencialização”.

“Esta consciencialização é fruto do trabalho que tem vindo a ser feito, a todos os níveis, e em diversos contextos, nomeadamente nas

escolas, onde a prevenção é palavra de ordem. Eu penso que os jovens vão tomando muita consciencialização que é isto de beber em excesso, pondo a sai vida em risco”.

A iniciativa Coisas de Vinho, ocorre todos os meses – na última quinta-feira, e procura debater, de uma forma informal, temas relacionados com esta temática, dando sempre a conhecer também produtores da região e espaços de restauração. Desta vez coube ao bar/restaurante Horas Incertas, sito na Rua de Serpa Pinto, gerido por Luis Godinho e Luís Pardal, receber esta tertúlia.

Grupo Diário do Sul, Universidade de Évora, Divinus Gourmet e Vinhos do Alentejo são as entidades promotoras do Coisas de Vinho que ocorrerá novamente no dia 22 de fevereiro.

Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências, alinha pelo mesmo diapasão e refuta que haja um paralelismo direto. “Poderá haver, isso sim, fatores sociais na região que conduzam a essas situações. A falta de oportunidade de

emprego, a falta de oportunidade de ter acesso a uma vida diferente, melhor e mais consistente poderão ser razões para isso”, referiu.

“Dizer que há uma relação direta é abusivo. Agora há uma série de fatores: económicos, políticos e





**22 de fevereiro de 2018**

**tema:**

“Enoturismo”

**orador convidado:**

José Mateus Ginó (Presidente Executivo da Fundação Eugénio de Almeida – FEA)

**local:**

Quinta do Valbom – Adega da Cartuxa

nº de participantes:

cerca de 60.

**resumo:**

Na sua intervenção, José Ginó deu-nos uma autêntica lição: “assim, entre 2007 e 2010 estudámos e projetámos o Enoturismo Cartuxa e o nosso caminho tem vindo a ser feito através de uma constante aprendizagem. Esses ensinamentos acabam por se refletir neste projeto, de sucesso, que em 2017 recebeu a visita de mais de 16 mil pessoas”. Mais uma vez se explica que nada acontece por acaso. Após esta intervenção seguiu-se um interessante debate.

**produtor:**

A Fundação Eugénio de Almeida, por Pedro Batista apresentou-nos e deu-nos a provar o Cartuxa Branco, de 2016, e o Tinto, de 2014, dois clássicos do catálogo da Fundação. O vinho Branco associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos, que desde 1597 levam uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora. Já o vinho tinto, explicou, tem por base as castas mais comuns do Alentejo: Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, Periquita, Moreto e Tinta Caiada.

Seguiu-se um magnífico jantar vínico, como destaca a reportagem do DS, em que estiveram presentes cerca de 30 pessoas. O jantar foi abrilhantado por um momento musical da autoria de João Gomes, à Guitarra Clássica e Henrique Leitão à Guitarra Portuguesa.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul, reportagem O MIRANTE TV.*





Revelação feita no «Coisas de Vinho» de Fevereiro

## 16 mil pessoas visitam o Enoturismo Cartuxa



### Rodação «Diário do Sul»

Mais de 16 mil pessoas visitaram o Enoturismo Cartuxa, em 2017, revelou esta quinta-feira o Presidente Executivo da Fundação Eugénio de Almeida (FEA), José Mateus Ginó. Segundo este gestor, que foi o convidado principal da iniciativa «Coisas de Vinho – Tertúlia, o Vinho e Tudo à Volta», a presença de turistas neste espaço da FEA, tanto nacionais, como internacionais, é o corolário de um processo de crescimento «estruturado».

«Durante muitos anos, quem vinha à nossa loja, na Quinta do Valbom, manifestava quase sempre o desejo de visitar a Adega da Cartuxa. Com a abertura da nova adega, situada na Herdade de Pinheiros, tornou-se possível começar a pensar este projeto de uma forma estruturada, consentânea com a chancela da Fundação Eugénio de Almeida».

«Assim, entre 2007 e 2010 estudámos e projetámos o Enoturismo Cartuxa e o nosso caminho tem vindo a ser feito através de uma constante aprendizagem. Esses ensinamentos acabam por se refletir neste projeto, de sucesso digo eu, que em 2017 recebeu a visita de mais de 16 mil pessoas», revelou ainda.

Recorde-se que Portugal é um país de forte tradição vitivinícola, e a excelente qualidade dos seus vinhos tem reconhecimento em todo o mundo, sendo numerosos os prémios e distinções conquistados em concursos internacionais. E para os apreciar e conhecer,

nada como visitar as regiões onde se produzem, sendo os vinhos um excelente pretexto para descobrir também as paisagens, o património, a cultura e as gentes que aqui vivem.

O Alentejo é uma região fértil em unidades de enoturismo, não fosse esta uma região onde se encontram vários dos principais produtores nacionais e a sua qualidade é apreciada em todo o mundo, tendo

cidade de Évora, *Divinus Gourmet* e Vinhos do Alentejo, que teve lugar na Adega da Cartuxa, na Quinta do Valbom.

Localizado a dois quilómetros do Centro Histórico, e a 200 metros do Mosteiro da Cartuxa que inspirou o seu nome, o Enoturismo Cartuxa encontra-se instalado na antiga casa de repouso dos Jesuítas (Companhia de Jesus), que lecionaram na Universidade de

Évora nos séculos XVI e XVII. Com a sua expulsão, em 1759, por ordem do Marquês de Pombal, a propriedade passou a pertencer ao Estado, começando alguns anos mais tarde, em 1776, a funcionar como um importante lagar de vinho que absorvia a produção vitivinícola da região. Adquirida no século XIX pela família Eugénio de Almeida, a Adega Cartuxa passou por várias reformas e ampliações ao

longo do tempo, conservando a riqueza da sua memória arquitetónica e histórica.

Quem visita o Enoturismo Cartuxa tem a oportunidade de usufruir da envolvente única da Quinta de Valbom, da

sua história, e de visitar o edifício onde a Adega Cartuxa foi fundada. Neste local de culto, o visitante pode ainda provar os vinhos e azeites da Fundação, à venda na loja da Adega.



Um sublime jantar vínico, teve lugar depois da rubrica «Coisas de Vinho», desta feita nas instalações da Fundação Eugénio de Almeida, foi abrilhantado por um momento musical da autoria de João Gomes, à Guitarra Clássica e Henrique Letão à Guitarra Portuguesa.



sido considerada como a melhor região vinícola do mundo para visitar em 2014 pelos leitores do conceituado jornal americano USA Today. Há, por isso, unidades de produção vinícola que recebem visitantes, seja para conhecer as vinhas, a adega, provar os vinhos e, porque não, pernoitar e conhecer a região em redor.

Este foi, pois, o mote para a tertúlia «Coisas de Vinho», do mês de Fevereiro, organizado, como habitualmente, pelo Grupo Diário do Sul, Univer-



### Cartuxa's à prova

Como sucede há 16 edições, a Tertúlia dá sempre a conhecer um ou dois vinhos de produtores regionais. Desta vez, coube aos anfitriões dar a experimentar/conhecer o Cartuxa Branco, de 2016, e o Tinto, de 2014, dois clássicos do catálogo da Fundação Eugénio de Almeida.

Coube ao enólogo Pedro Batista explicar que, produzido a partir das castas Antão Vaz e

Arinto, o vinho Branco associa a sua qualidade ao nome dos monges Cartuxos, que desde 1597 levam uma vida solitária de oração no Convento de Santa Maria Scala Coeli, em Évora.

Já o vinho tinto, explicou, tem por base as castas mais comuns do Alentejo:

Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, Periquita, Moreto e Tinta Caiada.

**diário do SUL**  
DIRECTOR E FUNDADOR: MANUEL MADEIRA PICARRA  
PROPRIEDADE: PICARRA - DISTRIBUIÇÃO DE JORNALS, LDA.  
DIRETORES ADJUNTOS: MANUELA CONCEIÇÃO PICARRA, MANUEL J. PICARRA  
EDITORES EXECUTIVOS: PAULO JORGE M. PICARRA (Cart. Prof. N.º 1214)  
JOSE MIGUEL S.M. PICARRA (Cart. Prof. N.º 1216)  
e-mail: administracao@diariodossul.com.pt  
FOTOGRAFIA: GABRIEL DO SUL  
COORDENADORES PUBLICITÁRIOS: ANTONIO OLIVEIRA, CARLOS EDUARDO DINIZ  
e-mail: publicidades@diariodossul.com.pt  
Gráfica/Estúdios: Estúdios Regalart 1144 - Quinta Nova de Torralta 7000-744 Évora GPS: 38°34'51.67"N 7°50'24.67"W

CONTACTOS (geral): Tels: 266 730 410 • 266 741 341 • Fax: 266 730 411  
ASSINATURAS: ÉVORA: Trav.º de St.º André, 6-8 - Apart.: 2037 - 7061-951 ÉVORA Codex Tels.: 266 739 411 • 266 741 341 • 266 744 414 e-mail: assinaturas@diariodossul.com.pt  
Editor Executivo: Paulo Pigarra - Contacto: e-mail: redacao@diariodossul.com.pt  
REDACÇÃO: Roberto Dorea (Cart. Prof. N.º 2363); Maria Antónia Zacarias (Cart. Prof. N.º 4844); Bruno Celso Silva (Cart. Prof. N.º 4470); Maria Paes (Cart. Prof. N.º 1807)  
Edição DIGITAL, Redes Sociais e On-Line: Manuel Pereira Carrazzocinho, Ana Paes e Anabela Carrizo  
Fecho da Edição Impressa: Francisco Fonseca  
COLABORADORES: Dr. Carlos Castelo (Cart. Prof. N.º 4386); Dr. Mário Simões (Desporto); Dr. Alexandre Oliveira (Internacional); Jorge Batalha dos Santos (Lazer)  
OPINIÃO: Dr. Carlos Zorrinho; Dr. Carlos Almeida; Dr. Luís Galhardas; Dr. Joaquim Correia; Dr. Bruno Nogueira; Dr. Lúcia Lopes; Dr. Maria Helena Martin; Ana; Fernando Pinto; Magar Velaz Correia; António Ramiro Pedrosa Vieira; Dr.º Paulo Nobre de Deus; J. Ventura Torralta; José Eduardo Correia; Dr. Luís Alves; Dr.º Adriano da Silva; Domingos Dias

Picarra - Distribuição de Jornais, Lda.  
CAPITAL SOCIAL  
Manuel José Machado 8,12%  
Manuel José S.M. Picarra 22,97%  
Paulo Jorge S.M. Picarra 22,97%  
Maria da Conceição Picarra 22,97%  
José Miguel S.M. Picarra 22,97%  
LEI DA TRANSPARENCIA ver em https://www.diariodossul.com/pt/contenidos/leidei-da-transparencia.html  
ESTATUTO EDITORIAL ver em https://www.diariodossul.com/pt/contenidos/estatuto-editorial.html  
Impressão Rotativa: Grafalentejo - Évora  
TIPOGRAFIA: 0005Edico - N.º Registo: 10002  
NIF: 509 724 413 • ISRN: 1467-6816

SIGA-NOS EM:  
www.diariodossul.com.pt  
ISSUU | diariodossul  
YouTube | webtvaletejo  
Facebook | com/diariodossulvora  
+ | plus.google.com | 1106894821106265898002  
vídeos.sapo.pt/diariodossul | NOTÍCIAS DE PORTUGAL

© Diário do SUL - Évora. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode ser - nem no todo, nem em parte - reproduzida, distribuída, anunciada publicamente, nem utilizada ou registada através de nenhum tipo de mecanismo, nem modificada ou arquivada sem a prévia autorização escrita da sociedade editora. Conforme o disposto nos art.º 6º e art.º 75º é expressamente proibida a reprodução dos conteúdos desta publicação para fins comerciais através de compilações de peças jornalísticas.





**22 de março de 2018**

**tema:**

“O vinho e a literatura”

**orador convidado:**

José Mora Ramos

**local:**

Livraria Fonte de Letras

**nº de participantes:**

superior a 40.

**resumo:**

Pelo brilhantismo de José Mora Ramos (engenheiro, artista/ensaísta e escritor) na livraria Fonte de Letras assistiu-se a uma das melhores tertúlias. “Durante mais de meia hora, Mora Ramos fixou totalmente a plateia, que enchia por completo a Fonte de Letras, vergando-se num silêncio respeitador, perante uma enxurrada de conhecimento e cultura literária. “Sou um leitor obsessivo. Posso ir nu para qualquer nado, mas levo um livro debaixo do braço”, começou por dizer, preparando os tertulianos para uma lufada de conhecimento inesquecível.” (in: DS)

**produtor:**

Em nome do Monte da Ravasqueira, Ricardo Ruas deu a conhecer e a provar os Seleção do Ano, Rosé, Branco e Tinto, estes “vinhos são um reflexo claro da seleção especial que é feita todos os anos...”

Após a tertúlia houve um jantar no restaurante D. Laura com cerca de 25 participantes.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul e vídeo no O MIRANTE TV.*



*a Livraria Fonte de Letras foi o sítio certo para falar de vinho e literatura, brilhantemente por José Mora Ramos. A Reitora, Ana Costa Freitas e a Diretora Regional da Cultura, Ana Paula Amendoira estiveram presentes.*



16º Coisas de Vinho

## ...e da Fonte de Letras brotou um Mora Ramos cativante

*O Vinho e a Literatura foi o mote para uma intervenção sentida de um investigador científico, escritor, ator, dramaturgo, encenador...apaixonado pelas coisas boas da vida*

A livraria Fonte de Letras, sita bem no coração do centro histórico da cidade (5 de Outubro), foi o palco da 16ª edição da tertúlia Coisas de Vinho – O Vinho, e tudo à volta, que teve como convidado José Mora Ramos, um investigador científico na área da engenharia de barragens que pode “sair de casa nu”, mas que tem de levar sempre um livro debaixo do braço.

Esta forma peculiar de José Mora Ramos, que também é escritor, ator, dramaturgo, encenador, assumir a dependência pela literatura ficou depois expressa na forma apaixonada, cativante e pedagógica como assumiu o desafio de abordar o tema O Vinho e a Literatura.

Durante mais de meia hora, Mora Ramos fixou totalmente a plateia, que enchia por completo a Fonte de Letras, vergando-se num silêncio respeitador, perante uma enxurrada de conhecimento e cultura literária. “Sou um leitor obsessivo. Posso ir nu para qualquer nado, mas levo um livro debaixo do braço”, começou por dizer, preparando os tertulianos para uma lufada de conhecimento inesquecível.

“Estruturei a minha intervenção, com base nas minhas leituras e na minha atividade teatral, que começou na Grécia, deambulou por outros sítios, e chegou até ao nosso Pessoa, com temáticas diversas, um bocadinho provocadoras para animar a plateia”, referiu.

O vinho como indutor de estados alterados de consciência foi uma das linhas de pensamento abordadas pelo orador, na tentativa incansável de tentar saber “em que medida isso teve a ver com alguma literatura que aborda essas questões”.

O vinho como uma espécie de “acendalha” criativa foi outra das

abordagens debatida entre a plateia e o convidado nesta sessão do Coisas de Vinho, que durou mais de duas horas, com Mora Ramos a afirmar que ao contrário do Absinto o vinho não tem essa função.

“O vinho não. O Absinto, por exemplo, que aparece no final do século 19 princípio de 20, surge como bebida utilizada por poetas, caso do Rimbaud, como forma de criar um estado alterado de consciência, proporcionando uma densidade mística interior, transgressão, que depois é utilizada, a posteriori, na escrita. Eu penso que o vinho e a escrita não têm essa relação”, afirmou.

### Monte da Ravasqueira

A tertúlia Coisas de Vinho é sempre acompanhado por uma apresentação de um produtor. Desta vez, o convidado foi o Monte da Ravasqueira. Ligado há várias gerações à família José de Mello, o Monte da Ravasqueira está localizado em Arraiolos ocupando uma área de cerca de 3.000 hectares de paisagem tipicamente alentejana.

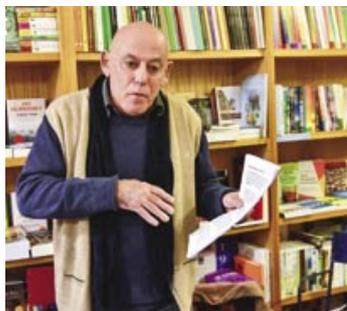
Para além da produção e comercialização de vinhos, o Monte da Ravasqueira desenvolve outras atividades ligadas à floresta (cortiça), criação e comercialização de gado bovino, engorda de porco preto alentejano e ainda produção e comercialização de mel e azeite. Investimentos realizados compreendem também um conjunto de infraestruturas de apoio ao desenvolvimento de um projeto de enoturismo.

Em nome do Monte da Ravasqueira, Ricardo Ruas deu a conhecer e a provar os Seleção do Ano, Rosé, Branco e Tinto, “vinhos são um reflexo claro da seleção especial que é feita todos os anos



de pequenos lotes de cada variedade, de forma a criar um único lote que possa ter o equilíbrio ideal entre fruta, concentração e acidez. Com estágio em madeira, estes vinhos pretendem ser a escolha de eleição para as mesas, acompanhando entradas, pratos simples ou mais complexos”.

O Coisas de Vinho, Tertúlia o Vinho e tudo à volta, que contou com a presença da Diretora Regional de Cultura do Alentejo, Ana Paula Amendoeira, e da recém-eleita reitora da Universidade de Évora, Ana Costa Freitas, o que atesta a crescente importância da iniciativa, terminou com um jantar vínico no restaurante D. Laura (Rua dos Penedos - Évora).



José Mora Ramos, orador desta 16.ª edição “Coisas de Vinho”



Ana Costa Freitas, reitora da UE e professor Carlos Cupeiro



Ricardo Ruas, representante do “Monte da Ravasqueira”



O jantar vínico teve lugar no Restaurante “D. Laura”



Ana Paula Amendoeira, directora Regional de Cultura do Alentejo





**19 de abril de 2018**

**tema:**

“O vinho ao final da tarde.”

**orador convidado:**

Vanessa Schnitzer

**local:**

Café Estrela d’ Ouro

**nº de participantes:**

cerca de 50.

**resumo:**

Ao final da tarde “senta-te aí e bebe um copo, homem!” e bebe um copo, homem!”, foi o mote da conversa

por Vanessa Schnitzer. “Numa casa cheia, Vanessa Schnitzer procurou abordar o que apelidou como o “vinho do trabalho”, procurando contextualizá-lo na idiosincrasia cultural alentejana, “em que o vinho ao final da tarde, nas tabernas, era o vinho tomado pelos homens depois de uma jornada de trabalho” (in:DS).

José Arruda, secretário geral da Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV), esteve presente e usou da palavra para afirmar que a associação “tem como objetivo estratégico a valorização do potencial endógeno dos territórios cuja economia, cultura e identidade histórica estão fortemente associadas ao vinho.” (in: DS)

**produtor:**

Rui Falé, da Agrovinaz, deu a conhecer o Courelas da Torre, um vinho tinto biológico (PT-BIO05), que tem o seu berço no concelho de Redondo, onde se localizam as vinhas, num território que encanta pela plenitude e elegância da sua planície e dos campos arenosos. Segundo explicou, este vinho “é produzido totalmente livre de herbicidas e pesticidas e as uvas são colhidas manualmente para garantir a sua excelência”.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.*



“Senta-te aí e bebe um copo, homem!”





**vista** Sánchez Trancón  
Oftalmólogos

+34 924 240 351  
www.vistasancheztrancon.com

## DETÉM A MIOPIA

2 em cada 5 crianças têm problemas de visão.  
É possível corrigir e impedir o avanço da miopia.

www.vistasancheztrancon.pt



**PELA SUA SAÚDE VISUAL  
E DESEMPENHO ESCOLAR**

Pub.

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA

DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 49.º  
NÚMERO: 13.255

PERIODICIDADE DIÁRIA  
SEGUNDA-FEIRA, 23 DE ABRIL DE 2018

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
(IVA incluído)

Publicações  
Periódicas

Autorizado a circular  
em invólucro fechado  
(de plástico ou papel)



Taxa Paga  
Portugal  
Código 200068951

EDIÇÃO DESTES MÊS DE ABRIL LOTOU CAFÉ ESTRELA D'OURO, EM ÉVORA

## «Coisas de Vinho» a tertúlia que se realiza ao final da tarde

O quase centenário Café Estrela d'Ouro, outrora local de romaria obrigatória por parte de ilustres eborenses, foi o espaço escolhido para a 18ª edição do "Coisas de Vinho – Tertúlia, O Vinho e Tudo à Volta", iniciativa da Universidade de Évora, Vinhos do Alentejo, Grupo Diário do Sul, Divinus Gourmet e ERT Alentejo.

Neste mês coube à jovem estudante Vanessa Schnitzer, estudante PhD em Enologia na Universidade de Évora, a responsabilidade de escolher o tema a abordar e, dessa forma, captar o interesse de um número cada vez maior de presenças.

Aliás, o sucesso desta iniciativa mensal ficou uma vez mais patente através da lotação do Café Estrela d'Ouro, com a oradora a captar a atenção de todos através do tema "O Vinho ao Final da Tarde".

... PÁG. 5



ESTE JORNAL  
VALE 1 € DE DESCONTO

Cinemas NOS

1 EURO  
Válido até  
23/04/2018

Vale 1€ na compra de um bilhete normal, estudante, criança ou sénior. Válido apenas nos Cinemas NOS Évora Plaza.

REGUENGOS  
DE MONSARAZ



**Autarquia  
promove  
participação dos  
municípios na  
sua governação**

... PÁG. 2

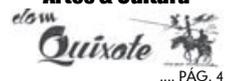
RÚBRICA EM 103.2 FM



**MetAlentejo  
promove  
"Diálogos sobre  
Saúde Mental"  
na «Telefonia  
do Alentejo»**

... PÁG. 8

À SEGUNDA-FEIRA  
Suplemento Literário  
Artes & Cultura



... PÁG. 4

PARA SABER ACTUAR EM SITUAÇÕES EXTREMAS

**Município eborense lança guia  
para o Cidadão Agente de Protecção Civil**



... PÁG. 6

Entrada gratuita

**24 ABRIL 22:40**

**QUINTA DO BILL**

JUNTO AO COMPLEXO DESPORTIVO MUNICIPAL



GRÂNDOLA **25** VILA MORENA  
ABRIL

Dá mais força  
à liberdade!

GRÂNDOLA

Comemorações 44 ANOS

Pub.



**16 de maio de 2018**

**tema:**

Lançamento Oficial do OPP 2017 – Ciência

**oradores:**

Vários responsáveis por cada um dos projetos vencedores, Vereador C M de Estremoz, a Secretária de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Maria Fernanda Rollo e a Diretora Nacional do Ciência Viva, Rosalia Vargas.



Em casa, enquanto de tomou o Vinho da Reitora (produzido pela Universidade de Évora) Rui Dias brindou os presentes com um apontamento de Ciência, enquanto Filipe Themudo Barata relacionou o tema do vinho e a cultura.

**local:**

Centro de Ciência Viva de Estremoz

**nº de participantes:**

cerca de 60.

**resumo:**

Maria Fernanda Rollo assumiu que as Tabernas do Alentejo ilustram a forma como as pessoas vão adquirindo consciência da importância do conhecimento e de como a ciência será útil para valorizar territórios e os seus recursos endógenos. “Neste Orçamento Participativo o Alentejo surge a inovar, utilizando aquilo que são os seus recursos e que não se esgotam nesta região”, disse a governante, acrescentando que “a grande aposta e a revolução que aconteceu nos vinhos no nosso país, nos últimos anos, deveu-se, em parte, ao resultado da contribuição da ciência e das universidades através dos enólogos”.

**produtor:**

Totalmente a propósito, o Vinho da Reitora, que acompanhou a sessão, Vinho da Reitora, é produzido na Herdade da Mitra a partir de vinhas pertencentes à Universidade de Évora, onde se investiga, estuda, ensina a vinha e o vinho e se produz vinho.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*



## Inscribe-te já!

[www.epral.pt](http://www.epral.pt)

Cofinanciado por:

Pub.

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA  
 DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 49.º  
 NÚMERO: 13.274

PERIODICIDADE DIÁRIA  
 TERÇA-FEIRA, 22 DE MAIO DE 2018

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
 (IVA incluído)

Publicações Periódicas

Autorizado a circular em invólucro fechado de plástico ou papel.

## “Tabernas do Alentejo – Arte e Ciência”

| PÁG. 2



## Projeto vencedor

do Orçamento Participativo Portugal na área da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior

“Neste Orçamento Participativo do Alentejo surge a inovar, utilizando aquilo que são os seus recursos e que não se esgotam nesta região”, disse a secretária de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Maria Fernanda Rollo, acrescentando que “a grande aposta e a revolução que aconteceu nos vinhos no nosso país, nos últimos anos, deveu-se, em parte, ao resultado da contribuição da ciência e das universidades através dos enólogos”.

**ESTE JORNAL VALE 1 € DE DESCONTO**

Cinemas **NOS**

**1 EURO**  
Válido até 22/05/2018

Vale 1€ na compra de um bilhete normal, estudante, criança ou sénior. Válido apenas nos Cinemas NOS Évora Plaza.

■ **DESPORTO** | PÁG. 6



Eborense conquista terceiro lugar nos 100 kms do Ultra Trail de S. Mamede em Portalegre

Pub.



■ **A 26 DE MAIO** | PÁG. 3

LACE promove Comemorações dos 184 Anos da Assinatura da Convenção de Évora Monte



■ **TRANSFRONTEIRIÇO** | PÁG. 8

Olarias do Centro Oleiro de S. Pedro do Corval marcam presença na Festa Ibérica da Olaria e do Barro

30 MAIO - 3 JUNHO

## NOS Serões dos CLAUSTROS

A ARTE, O HUMOR E O PÉTILELO

ZANGUIZARRA **ISAURA** 7EVENDIXE  
**OS IMPROVÁVEIS** TIAGO OLIVEIRA TRIO  
 JOAO SEABRA **DEAD COMBO**  
**EDU MIRANDA TRIO** VASCO CORREIA  
 JORGE SERAFIM **KOLME**  
 VOCÓ ENSEMBLE **QUADRO FLAMENCO**  
**TRULÉ MARIONETAS** VITOR MANTINHAS



**24 de maio de 2016**

**tema:**

“Vinha e biodiversidade”

**orador convidado:**

Carlos Pinto Gomes

**local:**

Herdade da Comenda Grande

**nº de participantes:**

mais de 60 pessoas.

**resumo:**

A tertúlia teve início com as boas vindas e apresentação da Herdade por parte do Eng. António Lopes e pelos seus filhos.

“É urgente conservar alguns habitats. Gostava, efetivamente, que adotássemos medidas mais sustentáveis em termos ambientais”, frisou Carlos Pinto Gomes (professor na Universidade de Évora), que também abordou a questão do Montado, lembrando que é “aliado” contra alterações climáticas, mas requer gestão sustentável.” (in: DS)

**produtor:**

O Engº Francisco Pimenta, enólogo da casa e herdeiro da equipa fundada pelo Professor Colaço do Rosário, apresentou o projeto vínico e os excelentes vinhos que daí resultam.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*



## Inscribe-te já!

[www.epral.pt](http://www.epral.pt)

Cofinanciado por:

Pub.

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA  
 DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

Publicações Periódicas

Autórizado a circular em invólucro fechado de plástico ou papel

Taxa Paga Portugal  
Código 200068951

ANO: 49.º  
NÚMERO: 13.279

PERIODICIDADE DIÁRIA  
TERÇA-FEIRA, 29 DE MAIO DE 2018

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
(IVA incluído)

O seu especialista Apple está desejando conhecê-lo.

Inauguração Quarta-Feira 30 de Maio às 19h00.

C. Comercial El Faro - Av. de Elvas, s/n - Badajoz

Pub.

## ■ TERTÚLIA | PÁG. 7 **“COISAS DE VINHO”**

### A Diversidade da Vida num copo de vinho



## ■ ENSINO | PÁG. 11 **“Diário do Sul” voltou à escola**



Jornalista do DS defende continuidade do jornal tradicional

**O papel não morre e convive com as plataformas online**

## ■ REGUENGOS DE MONSARAZ | PÁG. 2

### Município assina protocolo de geminação com Cricova, na República da Moldávia

## ■ AMBIENTE | PÁG. 6

Ambientalistas temem repetição de derrames na costa alentejana



Pub.

30 MAIO - 3 JUNHO

**NOS Serões dos CLAUSTROS**

A ARTE, O HUMOR E O PETÍSSIMO

ZANGUIZARRA ISaura 7EVENDIXE  
**OS IMPROVÁVEIS** TIAGO OLIVEIRA TRIO  
 JOAO SEABRA DEAD COMBO  
 EDU MIRANDA TRIO VASCO CORREIA  
 JORGE SERAFIM KOLME  
 VOCO ENSEMBLE QUADRO FLAMENCO  
 TRULÉ MARIONETAS VITOR MANTINHAS

**PORTEL**

Claustros Cerca S. Paulo



**21 de junho de 2018**

**tema:**

“O vinho e as festas populares”

**orador convidado:**

José Arruda (secretário geral da Associação de Municípios Portugueses do Vinho)

**local:**

Clube Circulo Eborense/Páteo

**nº de participantes:**

cerca de 30.

**resumo:**

José Arruda, da Associação de Municípios Portugueses do Vinho, teve a responsabilidade de dissertar sobre o tema, que não poderia ser mais atual dada a proximidade com as celebrações do São João e São Pedro. “Há efetivamente uma grande associação entre o vinho e as festividades. Não só neste período de festas, digamos mais religiosas, mas também, por exemplo por altura das vindimas”, lembrou. José Arruda. “O vinho, através de festas e de feiras, algumas delas de carácter económico, acabam por potenciar bastante o território onde estão inseridos, sendo mais um elemento chave ao desenvolvimento económico das regiões”.

Na ocasião esteve presente João Grilo, presidente da C Municipal do Alandroal que usou da palavra e manifestou o seu agradecimento pelo concelho “estar em destaque em tão importante fórum de conhecimento. É um trabalho a todos os títulos louvável”.

**produtor:**

Coube à Companhia de Vinhos do Alandroal (PLC) dar a conhecer o fruto do trabalho, com destaque para os Pontual (branco, Syrah e tinto Reserva) e Vinha Velhas (tinto). Segundo o enólogo Paolo Fiúza Nigra, “os nossos vinhos expressam o terroir onde nascem. Destacam-se pela intensidade da sua cor, aromas marcantes e sabor concentrado e equilibrado. Recorrendo a castas que têm no Alentejo as condições favoráveis para manifestarem todo o seu potencial”.

Desta vez, além do vinho, tivemos também a presença de um produtor de azeite premiado entre os 10 melhores do mundo no The World Best Healthy EVOO Contest (WBHEC): Courela do Zambujeiro, localizada no concelho de Redondo. Esta competição colocou o azeite Virgem Extra Cobrançosa no TOP 10 dos melhores azeites do mundo, na categoria de Composição Saudável de Biofenóis.

Seguiu-se um jantar onde estiveram cerca de 25 pessoas que continuaram a animada conversa essencialmente sobre os temas da tertúlia.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*





**vista** Sánchez Trancón  
Oftalmólogos

**PARTE OS TEUS ÓCULOS**

ESTUDO OCULAR COMPLETO  
**GRATIS**  
VALORIZADO EM 55 €

Mais informação contacte-nos:  
**+34 924 240 351**  
[www.vistasancheztrancón.pt](http://www.vistasancheztrancón.pt)  
Promoção válida até 15/07/2018

Pub.

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA  
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 49.º  
NÚMERO: 13.297

PERIODICIDADE DIÁRIA  
SEGUNDA-FEIRA, 25 DE JUNHO DE 2018

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
(IVA incluído)

Publicações  
Periódicas

Autorizado a circular  
em invólucro fechado  
(de plástico ou papel)



Taxa Paga  
Portugal  
Código 200068951

**CÍRCULO EBORENSE  
ACOLHEU REALIZAÇÃO  
DE MAIS UM ENCONTRO-TERTÚLIA**

## ALANDROAL em destaque no “Coisas de Vinho”

O concelho de Alandroal, através do seu autarca e do produtor PLC, esteve em destaque na vigésima edição da Tertúlia “Coisas de Vinho e tudo à volta”, que teve lugar no Círculo Eborense, na passada quinta-feira, em que o tema foi o “Vinho e as Festas Populares”.

... PÁGS. 4 e 5



À SEGUNDA-FEIRA  
**Rúbrica  
Literária  
de  
Artes&Cultura  
no «D.S.»**



ÉVORA - DISTRITO  
**Apresentação  
Pública da  
Plataforma  
Cultural do  
Alentejo Central**



NO ÂMBITO DE PROJECTO SPEED TALENT

## NERE promoveu atelier de criatividade

... PÁG. 11



Pub.



*estilo*



**230€** **5,92%**

Entrada: 7.017,17€ • Última Mensalidade: 11.034,25€  
Montante Financiado: 21.051,50€ • Prazo: 61 meses

Visite o espaço Evoramotores na Feira de São João.

Evoramotores, Lda - ZL 960, Haró das Figueiras, Rua Roldão Francisco Melo, 4 - Évora  
Tel. 216 363 412 - [geral@evoramotores.pt](mailto:geral@evoramotores.pt) - [www.evoramotores.pt](http://www.evoramotores.pt)

Toyota C-HR Hybrid Comfort com preço promocional de 28.068,57€, mediante financiamento crédito automático Fiat and Drive, sujeito à aprovação do Toyota Kreditbank GmbH sucursal em Portugal. PVP a prazo: 29.424,87€, TAN: 4,41%, Comissão de Abertura de Crédito: 350,00€, Comissão de processamento mensal: 3,5€, MTC: 23,713,30€. Adicional: gastos mobilização. Oferta reservada aos concessionários com contrato de vinculação com a Toyota Kreditbank GmbH - Sucursal em Portugal. Campanha válida até 31/07/2018. Imagem não contratual. Consumo combinado (l/100 km): Mtn 3,8/ Mdo 5,0 - Emissões de CO2 (g/km): Mtn 86/ Mdo 136.



Pub.



ADMITE  
PI ÉVORA

**MECÂNICO AUTO | BATE-CHAPAS  
PINTOR AUTO | ELECTRICISTA AUTO  
SERRALHEIRO MECÂNICO**

Candidaturas para: [recursos.humanos@rodalentejo.pt](mailto:recursos.humanos@rodalentejo.pt)



julho e agosto de 2018

**tema:**

“a história da Terra num copo de vinho” em Marvão, Borba e Vidigueira.

Integrado no programa Ciência no Verão.

**orador/produtor convidado:**

21 de julho, Marvão, Rui Reguinga da Terrenus.

a história da Terra num copo de vinho – enogeodiversidade, Carlos Cupeto (Universidade de Évora)

incluiu a visita à cidade romana da Ammaia em Porto Espada com a colaboração da Câmara Municipal de Marvão.

The image shows two promotional posters for the event "A História da Terra num Copo de Vinho". The left poster is titled "1.º ENCONTRO 21 JULHO" and lists three activities: 1. Ammaia, ponto de encontro; 2. A vinha mais alta de Portugal; 3. Os mesmos quartzitos mas ali é Espanha... The right poster is titled "1.º ENCONTRO 21 JULHO" and describes the location: "MARVÃO (PORTO ESPADA) As vinhas centenárias e o saber do viticultor e enólogo Rui Reguinga fazem um vinho fantástico. Todavia o segredo está nos quartzitos (760 m de altitude, a vinha mais alta de Portugal) e nos xistos de Porto Espada que os romanos tanto pisaram." Both posters feature a graphic of a wine bottle and glasses on a table with an atomic model. Logos for "TABERNAS DO ALENTEJO" and "ARTE & CIÊNCIA" are visible. At the bottom, there are logos for "CIÊNCIA VIVA NO VERÃO" and various partner organizations.

**local:**

concelho de Marvão (Ammaia e vinhas de Terrenus)

**nº de participantes:**

cerca de 30.

# Tabernas do Alentejo – arte & ciência I OPP 2017



## orador/produtor convidado:

28 de julho, Vidigueira - Quetzal, José Portela.

a história da Terra num copo de vinho – engeodiversidade, Carlos Cupeto (Universidade de Évora)

incluiu a visita à adega com prova. Teve a presença do Presidente da Câmara Municipal da Vidigueira, Rui Raposo.

Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.

The image shows two posters for the event. The left poster is titled 'A HISTÓRIA DA TERRA NUM COPO DE VINHO' and '2º ENCONTRO 28 JULHO'. It lists three activities: 1. Visita à vinha e às cepas, 2. Visita à adega, and 3. Prova de vinhos. It also includes a menu and a list of sponsors. The right poster is titled 'A HISTÓRIA DA TERRA NUM COPO DE VINHO' and '2º ENCONTRO 28 JULHO'. It features a central image of a wine bottle and glasses on a table, and a text box describing the event and the location, Vidigueira (Terra de Vinho). Both posters include the text 'TABERNAS DO ALENTEJO ARTE & CIÊNCIA' and 'CIÊNCIA VIVA NO VERÃO'.

## local:

concelho da Vidigueira – Quinta da Quetzal

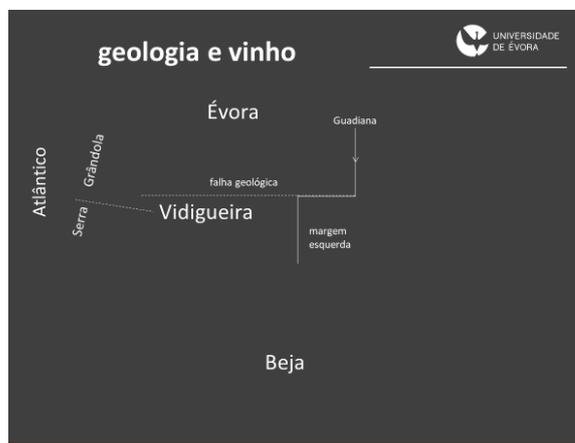
## nº de participantes:

cerca de 30.

Incluiu um almoço para cerca de 15 pessoas.

## orador/produtor convidado:

Quinta do Quetzal.



2018 - 12 meses de atividade – Tabernas do Alentejo

# Tabernas do Alentejo – arte & ciência I OPP 2017



4 de agosto, Borba – Adega de Borba, por Oscar Gato e Luís Gaspar, incluiu visita à vinha e à Adega com prova.

a história da Terra num copo de vinho – enogeodiversidade, Carlos Cupeto (Universidade de Évora).

## A HISTÓRIA DA TERRA NUM COPO DE VINHO

3º ENCONTRO 4 AGOSTO

9:30 horas  
CCVE  
ESTREMOZ

OPP Ciência 2017  
BORBA (ESTREMOZ)

A Terra tem uma história escrita nas rochas. Como a ler?  
**Tempo geológico. Princípio das causas atuais...**

"Os eventos geológicos ora são instantâneos e catastróficos com períodos cíclicos demasiado longos para constituírem uma memória viva do Homem (estão neste caso a queda de grandes meteoritos, os sismos e as erupções vulcânicas mais destruidoras), ora demasiado lentos para que nos apercebamos que existem (por exemplo o movimento dos continentes e a formação das rochas). Assim, os geólogos falam em centenas de milhares ou mesmo milhões de anos, e precisamos destas coisas para justificar os acontecimentos geológicos que as rochas lhes transmitem." (Luís Lopes, 1956)

No geral, a unidade base temporal do tempo geológico é o milhão de anos. O que é um milhão de anos? Ninguém sabe o que é um milhão de anos.

A Terra tem 4860 milhões de anos. Exemplo: há 10 milhões de anos o rio Tejo desaguava onde é hoje a Lagoa de Albufeira. Basta olhar um mapa das estradas e percebemos que esse antigo percurso é muito mais natural que o actual "garçalo do Tejo" onde se situa a ponte 25 de Abril. Se dissermos que 4860 corresponde a 24h, o Tejo mudou o seu leito nos últimos três segundos. O tempo geológico é uma realidade absurda mas incontestável para compreendermos a Terra e a sua dinâmica.

Os fenómenos geológicos que hoje observamos sempre ocorreram ao longo da história da Terra (princípio das causas atuais). Exemplo: erosão, transporte e deposição de material sólido por um rio.

Estamos na Zona de Ossa Morena - onde encontramos os terrenos mais antigos e com granitos metamórficos mais elevados, ou seja, aqueles que chegaram a constituir o núcleo de uma cadeia de montanha. Nestes tempos, há cerca de 500 milhões de anos, o norte alentejano era banhado por um oceano...

No que diz respeito ao papel da Geologia no vinho: i. as diversas características geológicas da rocha mãe transportam-se para a mineralidade e outros componentes físico-químicos do vinho, à medida que, ano após ano, as raízes vão penetrando no substrato; ii. as diferentes litologias, cada uma com a sua mineralogia, estrutura e geoquímica específicas, expressam-se no vinho; iii. as características químicas da água subterrânea e a sua circulação, tem igualmente uma palavra a dizer.

Para além desta relação entre as características geológicas de uma dada região e a natureza do vinho, a Geologia é, ainda, responsável pela estruturação de paisagens únicas, inseqüenciais, adicionando um importante valor estético às regiões vitivinícolas, criando uma identidade e um marcante *genius loci*.

Surge a assim o enorme desafio da *enogeodiversidade*, desde a vinha ao copo.

Deixemos falar as pedras e saboreemos um magnífico Borba.

Estremoz/Borba, Ciência no Verão em Rede, 2018  
Carlos Cupeto (Universidade de Évora, CCVE Estremoz)  
Oscar Gato (Adega de Borba)  
Luís Gaspar (Adega de Borba)  
Colaboração de Aléxia Soares (CCVE Estremoz)



TABERNAS DO ALENTEJO ARTE & CIÊNCIA  
CIÊNCIA VIVA NO VERÃO EM REDE

## A HISTÓRIA DA TERRA NUM COPO DE VINHO

3º ENCONTRO 4 AGOSTO

9:30 horas  
CCVE  
ESTREMOZ

OPP Ciência 2017  
BORBA (ESTREMOZ)

PROGRAMA

1



A Terra, onde tudo começa.

2



Enogeodiversidade, o Homem na Terra.

3



A história da Terra e do Homem na garrafa.

4



Taste of the place.

TABERNAS DO ALENTEJO ARTE & CIÊNCIA

CIÊNCIA VIVA NO VERÃO EM REDE

OPP Ciência 2017, FCT, CCVE, etc.

## A HISTÓRIA DA TERRA NUM COPO DE VINHO

3º ENCONTRO 4 AGOSTO

9:30 horas  
CCVE  
ESTREMOZ

BORBA (ESTREMOZ)

A equipa Oscar Gato e Luís Gaspar trabalham a vasta área da Adega sentindo, cada vez mais, a geodiversidade que depois da vinha e da adega percebemos no copo.



TABERNAS DO ALENTEJO ARTE & CIÊNCIA  
CIÊNCIA VIVA NO VERÃO EM REDE

2018 - 12 meses de atividade – Tabernas do Alentejo



**local:**

concelho de Borba.

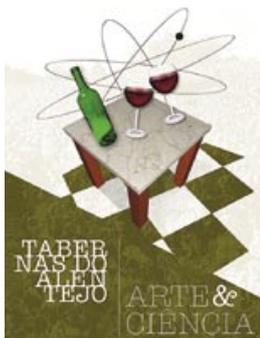
**nº de participantes:**

cerca de 30.

**produtor:**

Adega de Borba que proporcionou uma magnífica prova.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul e Notícias do Mar.*



## Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência

# A história da terra num copo de vinho à boleia da vinha mais alta de Portugal

*Copos ao alto. “Um brinde à Serra de Mamede e à Ciência Viva”. A proposta foi do enólogo Rui Reguinga, que trabalha vinhas centenárias num cenário edílico, com vista sobre a imponente vila de Marvão, a partir do vale de Porto Espada. Por terras que o império romano bem conheceu. A prova dos Terrenus, brancos que provêm de vinhas até 760 metros de altitude, fechou o primeiro encontro “A história da terra num copo de vinho”, integrado no projeto Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência.*

Roberto Soares

Fotos Exclusivas  
diário do SUL

Siga-nos nas redes sociais  
Veja mais em:  
www.facebook.com/diariodosulevora/

**C**omeçamos pelo princípio da jornada com ponto de encontro à porta da Cidade de Ammaia, o mais importante vestígio da sua época existente em São Salvador de Aramenha (Marvão), ocupando uma área de 25 hectares. Durante a visita guiada ficamos a saber que as ruínas foram classificadas como Monumento Nacional em 1949, mas estiveram abandonadas até finais de 1994, quando a Fundação Cidade de Ammaia passa a estudar e a preservar o que resta. Os documentos indicam que seria elevada a Civitas por volta do ano 44/45 d.C. tendo obtido o estatuto de Mvncipivm ainda durante o séc. I d.C.

O técnico António Jorge Raposo apresentou o museu, onde se exibem os utensílios, entretanto recuperados e restaurados dentro do possível, com séculos de história. Da ânfora à talha, da lamparina aos tachos, da lápide fúnebre em mármore e granito para distinguir mais e menos abastados. A maioria dos utensílios são feitos nos tradicionais barros, mas também já há loiça de vidro entre os vestígios.

Lá fora, apresenta-se o que foi a porta de entrada da cidade, o fórum, o templo e as termas. Há escavações novas em curso, porque, acreditam os arqueólogos, está muito por revelar à luz do dia.

É agora tempo de entrar pelos trilhos das vinhas de Porto Espada, onde Rui Reguinga produz as uvas que dão o Terrenus, em terras de quartzitos. A 760 metros de altura, eis que surge a vinha mais alta do país com uma particularidade sui generis: ocupa dez terraços da encosta, à semelhança do sistema que é conhecido nas vinhas do Douro.

“Temos aqui uma diversidade grande de castas, oito brancas e dez tintas. Muitas destas castas estão quase extintas no Alentejo. É um encepamento completamente diferente do que encontramos hoje na região”, explica Rui Reguinga, para quem o facto da vinha ser “velha” e estar a elevada altitude também influencia a qualidade do



**“Temos aqui uma diversidade grande de castas, oito brancas e dez tintas. Muitas destas castas estão quase extintas no Alentejo. É um encepamento completamente diferente do que encontramos hoje na região”**

explica Rui Reguinga

vinho, proporcionando-lhe “um estilo próprio e diferenciador”.

Aliás, foi perante a possibilidade de garantir um vinho diferenciador que o enólogo e empresário decidiu investir

numa vinha com um século. “O desafio foi maior do que o risco. Quando fazemos uma coisa de qualidade e diferente o risco é mais reduzido do que quando fazemos algo de qualidade mas igual aos outros. Al

sim, o risco é maior, porque é mais do mesmo”, sustenta.

Por estes e outros exemplos, o presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), Francisco Mateus,

acredita no potencial em redor do negócio do vinho, sublinhando que o Alentejo é mesmo a zona do país onde o setor tem mais espaço para crescer nos próximos anos.

Ora vejamos porquê: “o Alentejo é a região com mais candidaturas, o que quer dizer que há vontade de plantar mais vinhas. E nós precisamos dessas vinhas”, referiu, congratulando-se por terem sido aprovadas candidaturas para mais 800 hectares de vinhas, que podem ser plantadas até 2021. Já no ano passado foram aprovados outros 800 hectares e mais em 2016. “São 1700 hectares para plantar de vinha e isto significa que há vontade de investir”, refere, alertando que isso “traduz a crença de que isto é um negócio com rentabilidade e que atrai investidores. É um sinal da vitalidade da região”, resume.

Já Carlos Cupeto, professor do Departamento de Geociências da Universidade de Évora, elogiava a paisagem que tinha pela frente em plena Serra de São Mamede, mas estendia o potencial a toda a região. “Isto não existe no mundo. Nós vivemos neste retângulo com todas as características que bem conhecemos, mas damos pouca importância ao património e aos bens que temos”, dizia, dando como exemplo uma conversa informal com um casal brasileiro que um dia antes jantava numa esplanada alentejana, admitindo que no seu país não poderia estar ali e sentir-se tão seguro.

“A questão da segurança, que nós temos e a que ninguém liga, acaba por ser um grande pormenor para quem nos visita”, justifica Carlos Cupeto, destacando o “espanto” demonstrado pela comitiva que acompanhou esta jornada da Ciência Viva no Verão perante “a beleza desta paisagem, mas também com os trabalhos que as pessoas têm aqui feito”. Carlos Cupeto dava o exemplo do investimento de Rui Reguinga, assegurando que há muitos mais empresários que se fizeram com sucesso ao campo.

Quanto à necessidade de levar gente para estas zonas despovoadas - um tema comentado ao longo da manhã perante a falta de mão-de-obra com que se deparam os produtores - Carlos Cupeto defende a intenção já manifestada pelo Governo, que aponta à imigração. Porém chama a atenção para a necessidade de qualificar pessoas que possam ocupar estes territórios. “Temos que investir em pessoas que queiram trabalhar cá”, resumiu.

execução



financiamento





NOTÍCIAS DO MAR

TEJO A PÉ

Texto e fotografia Carlos Cupeto  
(ECT – Universidade de Évora)

## A história da Terra num copo de vinho

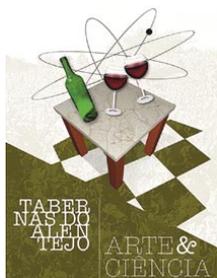


As vinhas velhas nos quartzitos em nada fazem lembrar o Alentejo – lá em baixo está Porto Espada: (Márvão).



Pela mão de Rui Reguinga (Terrenus) celebrámos o magnífico local que nos dá um excelente vinho.

No verão, por razões óbvias, o Tejo a pé faz coisas diferentes. Este ano não foram propriamente as caminhadas que nos animaram. Aproveitámos a boleia da Ciência Viva no Verão que até 15 de setembro tem centenas atividades por todo o país. Escolhemos esse néctar fantástico, de infinitos patrimónios, que dá pelo nome de vinho, para vivermos uma experiência inovadora: evidenciar a enorme geobiodiversidade do nosso país num copo de vinho. Numa breve visita à vinha é possível observar e interpretar alguns episódios da fabulosa história da Terra e tentar transpó-



**Maria Antónia Zacarias**

Fotos Exclusivas  
diário do SUL

Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência esteve na Quinta do Quetzal

## A história da terra num copo de vinho branco produzido numa região de tintos

N o seio do Alentejo, nas zonas mais nobres da Vila de Frades/Vidigueira, as encostas xistosas na proximidade da Serra do Mendro e o microclima da região permitem criar condições únicas para a produção de vinhos brancos e tintos. Mas são os brancos que projetam esta sub-região vinícola no Alentejo, em Portugal e no mundo. Porquê? A casta Antão Vaz é a responsável, sobretudo porque contribui para a produção de dois vinhos brancos diferentes na mesma quinta – Quetzal. A geologia explica, o enólogo confirma e o enoturismo comprova com o número de visitantes que querem ver de perto as cepas que leem o substrato onde estão plantadas. Tudo porque a história da terra está escrita num livro que são as rochas...

As raízes das cepas fazem o transporte do que é a mineralidade da rocha do solo, fazem a leitura desse substrato físico para a planta, depois da planta para o vinho e do vinho para a garrafa. A mesma casta, o mesmo ato agrícola tem comportamentos completamente diferentes e isso explica-se na garrafa. "O xisto aguenta mais a frescura, as raízes da planta conseguem ir mais ao fundo da terra em comparação com a argila", explica Carlos Cupeto, professor do Departamento de Geociências da Universidade de Évora.

Sabores diferentes, como explica o enólogo da quinta Quetzal, José Portela. "A vinha gosta mais do xisto. O vinho a partir da casta Antão Vaz em solo de xisto produz um vinho mais mineral. Num solo argiloso, o vinho fica mais maduro".

Estamos na sub-região dos vinhos da Vidigueira que é uma região de vinhos brancos quando o Alentejo está associado aos vinhos tintos. O segredo do vinho branco ter esta prevalência é explicado pelo facto de que aqui sabe-se fazer vinho branco, porque o solo o proporciona, mas sobretudo porque aqui todas as pessoas só bebem vinho branco.

Descobrir este traço da identidade das gentes do concelho da Vidigueira foi o que fez um grupo



de amantes da natureza ao visitar a Quetzal, integrada em mais uma iniciativa do projeto "Tabernas do Alentejo – Arte e Ciência". A manhã começou por um passeio pelas vinhas para perceber o que dizem as uvas da casta Antão Vaz que são a base da produção desta quinta.

Norberto Fialho, guia da quinta do Quetzal conta que este é dos espaços mais antigos de produção de vinho de todo o país. Os proprietários são holandeses e sempre gostaram muito de Portugal, tendo decidido aqui investir, procurando uma região diferente e diferenciadora, onde já houvesse vinhas antigas.

O enólogo esclarece, contudo, que a seguir à preservação das vinhas antigas – "porque em Vila de Frades havia o hábito de misturar brancos com tintos que era para fazer o petroleiro, daí dizerem que esta terra era a mais rica do país

porque tinha petróleo" – tiveram que reconvertê-las no sentido de as ordenar. Este ano foram plantadas novas vinhas porque "muitas das mais velhas estavam praticamente mortas". As cepas mais velhas não são regadas, as mais recentes são regadas a partir de furos e de uma barragem privada. "Água de Alqueva só aqui chegará daqui a dois anos". Mas José Portela explica que a forma de produzir assenta em "manter a cepa minimamente em atividade até à colheita. Não queremos exagerar nas regas, não queremos ter grandes produções. A água é só para colmatar a secura do solo e dar uma pequena quantidade de água à planta e não ao fruto".

### Uma teoria sobre a casta Antão Vaz

Terão sido os fenícios a trazer a casta para Portugal e terão sido

os romanos a trazê-la para a Vidigueira. "De certeza que eles viram aqui um potencial muito grande porque há boa drenagem de águas e bons ventos a passar para limpar as vinhas", afirmam. Mas o guia da quinta tem outra teoria. "Vaz é um nome muito conhecido de Vila de Frades no século XVI, XVII e XVIII. Antão era também um nome muito comum, o António mais velho. O que provavelmente aconteceu é que seria uma vinha que só existia na terra de um tal de Antão Vaz e assim nasceu o nome da casta".

Descida a encosta, enquanto se fala sobre a vindima que está prestes a começar, fica-se a saber que esta é feita manualmente quando de trata dos vinhos brancos. Quanto aos vinhos tintos, em que a Trincadeira é uma das castas mais usadas, a vindima é feita maioritariamente mecanizada e sobretudo à noite. "A vindima vai começar a 20 e pouco



de agosto e, este ano, a uva está a amadurecer ao ritmo natural dela, esperando-se que a produção atinja os cerca de oito toneladas por hectare, sendo que a quinta em 49", anuncia o enólogo.

A próxima paragem é a adega. Construída em 2006, o edifício foi inspirado na vila romana de São Cucufate. Com uma arquitetura retilínea e curvilínea tem um "pequeno grande pomenor" que é o seu funcionamento sem consumo de energia, uma vez que tudo funciona por gravidade, tal como faziam os romanos. Pega-se numa uva e deixa-se que ela faça o seu caminho. Para o geólogo e professor universitário, Carlos Cupeto, a adega é um bom exemplo de um projeto eficiente energeticamente. "Hoje a energia é cara e transportar sólidos e líquidos de um sítio para o outro, nas várias fases do vinho, custa dinheiro do ponto de vista da energia. Se isto for feito por gravidade, ao fim de anos, significa muitas dezenas de milhares de euros poupados e um grande contributo para a eficiência energética".

### O vinho como motor de desenvolvimento de um concelho

O vinho é base essencial desta sub-região. A afirmação é feita pelo presidente da Câmara Municipal da Vidigueira, Rui Raposo que acrescenta que ajuda à promoção e divulgação deste concelho. "Daí o município estar sempre associado ao que são projetos ligados ao vinho, à gastronomia, ao património, à paisagem natural, ao cante alentejano. Todas estas potencialidades contribuem para o desenvolvimento do nosso território".

O autarca salienta que têm uma candidatura a Património Mundial de Humanidade do Vinho da Talha, ou seja, toda a técnica de fazer vinho da talha. "Assinámos esta semana um

protocolo com 21 municípios que se quiseram associar a esta nossa candidatura", frisa, acrescentando que num território de 314 quilómetros quadrados existem 14 adegas, todas elas a produzir vinho e a apostar no enoturismo na sua esmagadora maioria".

José Arruda, secretário-geral da Associação de Municípios Portugueses do Vinho fala na necessidade de identificar os vinhos com as regiões onde são produzidos. E estas visitas dão-nos essa oportunidade, para ter a noção daquilo que estamos a consumir. "Em Portugal temos uma diversidade de ofertas territoriais que estão ligadas ao enoturismo que tem um potencial enorme nas próprias economias locais. O exemplo disso é que estão a abrir muitos restaurantes e lojas em Vila de Frades. Queremos trazer ainda mais gente ao nosso território através do turismo ligado ao vinho", vinca.

Na quinta do Quetzal, cerca de 60 por cento da produção é para exportação para a Holanda, Bélgica, Áustria, Suíça, Alemanha, Canadá, Estados Unidos da América, Filipinas recentemente para Taiwan (China). O restante fica no mercado nacional, podendo ser encontrado na quinta, em pequenas garrafeiras e em restaurantes para ter um melhor acesso ao consumidor final.

Foi o que aconteceu no final da visita com a realização de uma prova de vinhos no espaço de restauração da quinta que apaixonou os proprietários. O guia conta apaixonadamente, como pela primeira vez que o disse, que quando aqui chegaram e viram esta vista lindíssima e conheceram a história dos vinhos da região só lhes ocorreu um nome: Quetzal – um pássaro que vive na América Central e que significa luz, beleza e unicidade.

diário do SUL Siga-nos nas redes sociais  
Veja mais em:  
www.facebook.com/diariosdoalentejo/

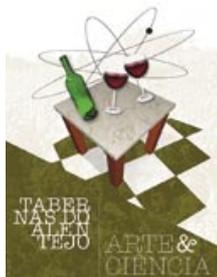


execução



financiamento





Roberto Soares

Fotos Exclusivas  
diário do SUL

É no ponto mais elevado da Adega de Borba que o enólogo Óscar Gato revela como a tradição se mantém viva à boleia de cinco talhas que permitem produzir anualmente 5 mil garrafas de vinho. Uma microescala, se levamos em linha de conta as condições tecnológicas de ponta que percorrem a adega borbense, inaugurada em 2011. Tem capacidade para produzir 5 milhões de quilos de tintos em simultâneo e 1,2 milhões em brancos.

A produção de vinho em talha esteve em foco no encontro "A história da terra num copo de vinho", integrado no projeto Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência. Óscar Gato explicou que o bom néctar feito nas talhas seculares começa logo na vinha com uvas vindimadas à mão. "Assim que chegam à adega são colocadas em pequenas quantidades dentro da talha, até esta ficar cheia. A partir daí é começar a trabalhar a talha, acompanhando o processo de fermentação", revelou.

Dois operadores estão incumbidos de mexer a uva, pelo menos, duas vezes por dia, para misturarem o sumo com os bagos, sementes, pele e também com a película. "É, no fundo, para que assegurar a mistura do sumo líquido com as massas que são sólidas", avançou, revelando que este processo dura entre as três e as quatro semanas.

A partir daí já não falta muito para que o vinho vá ao copo. Na talha dá-se agora a separação, na qual as massas ficam em baixo e o líquido em cima. É ainda preciso esperar pelo dia de São Martinho, quando o vinho de talha do Alentejo com denominação de origem pode ser retirado cá para fora.

## Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência

# A tradição do vinho de talha que conta décadas de história



"Nessa altura destaca-se o orifício que a talha tem por baixo e o vinho começa, por ele próprio e por força da sua pressão nas massas, a sair. Numa primeira fase o vinho está turvo, mas aos poucos vai afinando e fica límpido", resumo o enólogo. É agora que o vinho está bebível "com os verdadeiros aromas primários da uva que comemos. Tem a particularidade de ser um vinho natural e diferenciador, com um nicho muito concreto", diz o mesmo responsável, enquanto continua a mostrar a adega onde despontam cubas com uma capacidade para 40 mil quilos de uva. Também há outras mais pequenas, que variam entre os 5 mil e 20 mil quilos.

"Precisávamos de ter capacidade para responder aos 2300 hectares de vinha que temos no concelho, para podermos vinificar 15 milhões de quilos, normalmente, em cinco semanas, vindimando toda a uva quando está no seu ponto ótimo e maturação", acrescentou Óscar Gato.

A prova de vinhos da casa ficou para o fim da jornada que começou na tórrida manhã de sábado entre duas vinhas. Apesar de habitarem paredes meias, exibiam características diferentes possíveis de constatar mesmo à vista desarmada. O viticultor Luís Gaspar destacou o "terroir" específico que caracteriza as vinhas de Borba, fruto da "geomorfologia e da geologia do terreno", disse. "Temos a Serra do Ossa a sul, que protege as nossas vinhas, com um microclima especial. Temos solos de xisto ou argilo calcários, com vários perfis, que originam uvas que depois dão vinhos totalmente distintos entre os nossos cerca de 300 viticultores que produzem, em média, 15 milhões de garrafas por ano, com origem em vinhas diferentes", descreve.

São os técnicos da adega que acompanham os viticultores. Desde

a poda até à vindima, passando pela própria rega. Depois trabalham-se os cachos consoante o perfil de vinho que se pretende obter. Sai um exemplo: "Se quisermos fazer um vinho de guarda, escolhemos o "terroir" específico, onde as uvas vão ser logo separadas para entrarem nas cubas. Diria mesmo que o mais importante na região de Borba é este "terroir" diferenciado que temos", insiste Luís Gaspar, alertando para a importância que tem sido dada às questões ambientais. Premiadas, aliás, por estas paragens.

As vinhas são - praticamente todas - de produção integrada, o que é adjectivado de "mais valia" pelo viticultor. A adega pertence também ao Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. "Isso obriga-nos a fazer determinadas ações de prevenção nas vinhas. E não só, porque isto baseia-se na sustentabilidade ambiental, económica e sustentabi-

lidade social".

Carlos Cupeto, professor do Departamento de Geociências da Universidade de Évora, também destacou a relevância da imensa diversidade das vinhas de Borba, a par da diversidade de rochas e de solos do concelho. "Isto dá que num campo há duas realidades em apenas 20 metros. A mesma planta tem um estado de maturação diferente das uvas devido aos nutrientes no solo e devido à drenagem. Isso tem a ver com geologia, com a história da terra", disse.

Ainda na vinha junto à ETAR de Borba não escapa à vista do cidadão comum o posicionamento das plan-



lidade social".

Carlos Cupeto, professor do Departamento de Geociências da Universidade de Évora, também destacou a relevância da imensa diversidade das vinhas de Borba, a par da diversidade de rochas e de solos do concelho. "Isto dá que num campo há duas realidades em apenas 20 metros. A mesma planta tem um estado de maturação diferente das uvas devido aos nutrientes no solo e devido à drenagem. Isso tem a ver com geologia, com a história da terra", disse.

Ainda na vinha junto à ETAR de Borba não escapa à vista do cidadão comum o posicionamento das plan-

tas em zona de xisto junto a uma vala de água. "A planta, praticamente, só tem rocha, o que lhe exige uma grande capacidade de adaptação, com características muito próprias que se têm que refletir na garrafa. Claro que depois dá um produto diferente, sendo esta a característica do planeta terra que nos condiciona", referiu antes de elogiar a adega que tinha pela frente. "É magnífica, do melhor que há no mundo."

Siga-nos nas redes sociais  
Veja mais em:  
[www.facebook.com/diariodossulvora/](http://www.facebook.com/diariodossulvora/)



Pub.

**vista Sánchez Trancón**  
Oftalmólogos  
+34 924 240 351  
[www.vistasancheztrancon.com](http://www.vistasancheztrancon.com)

## DETÉM A MIOPIA

2 em cada 5 crianças têm problemas de visão.  
É possível corrigir e impedir o avanço da miopia.

[www.vistasancheztrancon.pt](http://www.vistasancheztrancon.pt)

**PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR**



**11 de outubro de 2018**

**tema:**

“Setembro a vida inteira”, documentário.

**orador convidado:**

Carlos Pinto Gomes

**local:**

Auditório da Fundação Eugénio de Almeida (Évora)

**nº de participantes:**

cerca de 80 pessoas.

**resumo:**

Estiveram presentes o Presidente da CVRA, Francisco Mateus e o Presidente da Câmara Municipal de Torres Vedras, na qualidade de Cidade Europeia do Vinho 2017, que usaram da palavra.

Documentário

Um país.

700 milhões de garrafas.

Mais de 2000 anos de história.

Todos os calendários, a sorte jogada em setembro. Homens, mulheres e crianças contam a vida pelas vindimas. O vinho está na moda e o português nunca teve tanto reconhecimento como hoje. Este filme é o seu retrato pessoal, um tema universal com a alquimia local. SETEMBRO A VIDA INTEIRA viaja pela intimidade das vinhas e das adegas, descobrindo paixões, crimes e aventuras. Mas este documentário é também sobre paixão, liberdade e fé. Um convite à reflexão sobre a natureza humana e à relação entre os donos da terra e quem a trabalha. Porque nada fermenta como uma boa história, as vidas das gentes do vinho são passaporte para descobrir Portugal.

Antes da exibição do Documentário o Professor Rui Dias fez um apontamento científico onde evidenciou conceitos básicos físico – químicos para explicar a estrutura molecular do vinho.

**produtor:**

Fundação Eugénio de Almeida.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*



**OUTUBRO 2018**  
**MÊS DA MÚSICA**  
**REGUENGOS DE MONSARAZ**

21H30 **20 DE OUTUBRO**  
**CONCERTO COM**  
**XPCOVERS - TRIBUTOS AOS**  
**XUTOS & PONTAPÉS**

PARQUE DE FEIRAS E EXPOSIÇÕES

Organização:

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA  
 DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

ANO: 49.º  
 NÚMERO: 13.374

PERIODICIDADE DIÁRIA  
**SEGUNDA-FEIRA, 15 DE OUTUBRO DE 2018**

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
 (IVA incluído)

Publicações Periódicas  
 Autorizado a circular em invólucro fechado de plástico ou papel

ctt  
 Taxa Paga Portugal  
 Coteiro 200668951

UMA VIAGEM AO MUNDO DO VINHO PORTUGUÊS

## DOCUMENTÁRIO

# “SETEMBRO A VIDA INTEIRA”

de Ana Sofia Fonseca  
**EXIBIDO NA FEA**  
 ... Leia na PÁG. 5



MAIOR FORTALEZA TERRESTRE DO MUNDO

## Forte da Graça já é atração em Espanha

... ÚLT. PAG.



ÉVORA  
**Intervenção e conservação no património da cidade**  
 ... PÁG. 8

ESTE JORNAL VALE 1 € DE DESCONTO

Cinemas **NOS**

**1 EURO**  
 Válido até 15/10/2018

À SEGUNDA-FEIRA  
**Suplemento Literário de Artes & Cultura**  
 do **Quixote**  
 ... PÁG. 4

Empresas & Negócios  
 Suplemento  
**5 DIAS EDIÇÕES**  
 ... Leia nas PÁGS. 6 e 7

**GARCÍAS CASH** *bebidas é connosco!*

**VISITE-NOS EM ÉVORA!**

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO **Segunda a Sábado das 08h30 às 19h30 - Domingo das 08h30 às 13h30**

**ZONA INDUSTRIAL HORTA DAS FIGUEIRAS JUNTO AO LIDL**



**13 e 14 de outubro**

**tema:**

“Vinho, pintura e ciência” (Vidigueira)

**orador convidado:**

Silvia Santos Franco – artista

**local:**

Quinta da Quetzal

**nº de participantes:**

superior a 20.

**resumo:**

O vinho além de néctar inspirador também serviu de “tinta”. Vinhas, paisagem, sol, brisa... e o resto aconteceu naturalmente, como magia. O desafio, ritual de desenho com vinho, aconteceu em plena vinha com amplas vistas. Segundo a artista Sílvia Santos Franco uma imersão na qual os participantes, são simultaneamente, o autor e o veículo para a experiência do desenho na sua forma primordial.

**produtor:**

Quinta da Quetzal

Incluiu almoço.

“Visita a S. Cucufate” (Vidigueira)

**tema:**

“Pequenos produtores – os tarecos” (Adega do Guel - Vila Alva - Cuba)

**orador convidado:**

Raquel Quaresma (anfitriã)

João Português (Presidente da C. Municipal de Cuba)

Francisco Arvanas

Arlindo Ruivo





## local:

Adega do Guel – Vila Alva

## nº de participantes:

superior a 100.

## resumo:

O vinho, o da terra, como sempre convém. A conversa foi lançada por José Arvanas com entusiasmo e saber de quem faz. Assim são os pequenos produtores de vinho de Vila Alva, que, provavelmente sem eles não existiria. Daqui partiu-se para uma interessante conversa onde não faltou algum contraditório como se deseja. A presença e intervenção do respeitado mestre Prof. Arlindo Ruivo veio, naturalmente, elevar muito a coisa. João Português mostrou ser o presidente certo, domina o tema, fala com confiança e está consciente dos enormes desafios que o Concelho e o setor têm pela frente: certamente que a candidatura do vinho de talha à UNESCO vai ajudar, não pelo galardão em si, que se deseja alcançar, mas sim por tudo o que vai exigir ao nível da organização e estruturação.

Seguiu-se a prova de vinho local, petisco e cante no seu melhor.

## produtor:

Pequenos produtores de Vila Alva.





## 17 de outubro

### local:

Visita a S. Cucufate e Vila de Frades

### resumo:

Nada melhor que S. Cucufate para começar o segundo dia de Tabernas do Alentejo e Cuba -Vidigueira; no filme de apresentação que vimos na receção desde logo são apontadas as três razões para os romanos por aqui se tenham estabelecido: vinha, oliveira e trigo. Já nesta época era rica esta terra.

De resto as ruínas do povoado romano impressionam pela sua dimensão e estado de conservação.

Seguiu-se a visita à adega que do Professor Alindo Ruivo que nos recebeu em sua casa como só ele sabe fazer; um verdadeiro hino à cultura e saber do vinho.

Para terminar ao mais alto nível, em boa hora, visitámos a “novíssima” Cella Vinaria Antiqua – País das Uvas onde também almoçamos.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*





Tabernas do Alentejo

## Sentir, com vinho e tinta

Arte em Vila de Frades com o saber de Sílvia Santos Franco e a ajuda do vinho.



Os “artistas” atravessam a vinha e sobem o “degrau” de xisto até ao original atelier.



Nesta bancada as tintas e os pincéis convivem alegremente com o vinho. Os “artistas” ficaram gratos.

**T**abernas do Alentejo é vinho, arte e ciência. Neste caso a arte foi o desenho, quase, como na pintura (maturação) das uvas. Assim foi na Quetzal em Vila de Frades no passado sábado, onde o vinho além de néctar inspirador também serviu de “tinta”. Vinhas, paisagem, sol, brisa... e o resto aconteceu naturalmente, como magia. O desafio, ritual de desenho com vinho, aconteceu em plena vinha com amplas vistas. Segundo a artista Sílvia Santos Franco uma imersão na qual os participantes, são simultaneamente, o autor e o veículo para a experiência do desenho na sua forma primordial. Na verdade, aconteceu a descoberta de uma expressão individual e coletiva que se revelou na entrega intuitiva e na relação do corpo com os materiais e as superfícies. O dia ajudou e o lugar também. No fim resultou a satisfação de uma manhã muito

bem passada onde se fez, com sucesso, o que muitos gostam de apregoar: uma fabulosa experiência inovadora que contribuiu inequivocamente para a valorização dos nossos recursos (vinha e vinho) e dos nossos lugares (Vidigueira). Depois da arte, e do vinho, foi a vez de Rui Dias do Centro de Ciência Viva de

Estremoz (Universidade de Évora) lançar a ciência com uma agradável conversa à volta da Grande História na sua escala local/regional. Foi fácil perceber que a diferença entre as rochas do baixo Alentejo e as do alto Alentejo, marcada pela serra de Portel, também se faz sentir no vinho e nas sopas. Até a margem

esquerda, Serpa e Moura, representada por dois participantes, reconhece as diferenças com o vizinho baixo Alentejo. Quem diria que a geodiversidade se mete nestas coisas e as ajuda a entender. Com a participação, desejada e inequívoca, dos atores locais o Tabernas do Alentejo cumpre

assim o seu programa. A jovem equipa da Quetzal, pela sua abertura, competência e disponibilidade, contribuiu significativamente para mais este sucesso. Na Quetzal “descobriu-se” um novo e inovador produto de enoturismo.

Carlos A. Cupeto



E as obras foram nascendo.



No agradável restaurante da Quetzal alguns dos participantes e a artista conviveram num perlongar da agradável manhã.

### Sílvia Santos Franco

Quase tão admirada como os participantes a artista confessa: “o vinho foi uma surpresa, poder incluí-lo no Ritual”. Acrescentou, o vinho ajudou a explorar outros sentidos, designadamente no preenchimento dos contornos de carvão. A artista manifestou ainda o agrado pela realização da atividade ao ar livre a que chamou “lugar sagrado da criação”, que convida a entrega e descoberta de cada um, pela forma e pelas manchas que resultam. Por último confessou-nos que regressava a Lisboa “cheia de partilha e comunhão com todos e com o meio”. Uma palavra: “partilha e conexão”. Onde é que já ouvimos isto, será que o vinho e a ciência podem ajudar as artes e os artistas? Muito brevemente ouvimos também a participante Isabel (cientista) que nos confirmou a nossa suspeita quando nos diz que “muitos cientistas olham hoje de maneira séria para as artes e humanidades”.

## CHARCUTARIA SEM ADITIVOS, 100% NATURAL, é assim que a SEL acompanha os novos hábitos de consumo

A SEL com a sua marca VARANEGRA, irá lançar no final do mês de Outubro a charcutaria de Porco Alentejano sem aditivos 100% natural. Produto produzido de animais Alentejanos 100% de campo,

- Sem lactose
- Sem glúten
- Sem nitratos
- Sem fosfatos
- Sem fécula
- Sem corantes

É seleccionada a melhor carne que depois de migada, é temperada com os tradicionais condimentos alentejanos. Apresenta um aroma activo e persistente e um sabor intenso e pouco salgado. É uma peça com uma textura consistente mas muito tenra, produto 100% natural.

Produto curado com um leve aroma a fumeiro  
Os consumidores estão no centro de tudo o que

a SEL faz e por esta razão, a empresa está a trabalhar afinadamente para responder às suas novas procuras por opções com menos aditivos e o mais natural possível.

Adaptando a charcutaria tradicional  
Produtos sem aditivos e baixo teor de sal, mantendo todo o Sabor do Saber Alentejano.  
Produto recomendado pela associação Paleo XXI





Tabernas do Alentejo

## O verdadeiro vinho e tudo à volta



Vila Alva, o "lixo" nesta terra não engana: engaço.



A causa de todas as coisas.

Vila Alva (Cuba), 1960, 1200 habitantes, 70 adegas, proporcionou a melhor de todas as tertúlias.

Tabernas do Alentejo viajou no tempo, senti o imenso passado e foi até ao futuro. No sábado ao fim do dia na Adega do Guel em Vila Alva aconteceu, provavelmente, a melhor das tertúlias: conversa à volta dos pequenos produtores locais. Nunca como aqui se sentiu a vinha e o vinho como parte integrante da vida das pessoas. O cenário, os presentes, novos e velhos, homens e mulheres, e sobretudo a atitude e disponibilidade de todos a começar por João Português, o presidente da câmara, assim o fizeram. António Miguel e a sua família Quaresma, representada por três gerações, acolheram a iniciativa como só os alentejanos sabem, com vinho e petisco a acompanhar. O vinho, o da terra, como sempre convém. A

conversa foi lançada por José Arvanas com entusiasmo e saber de quem faz. Assim são os pequenos produtores de vinho de Vila Alva, que, provavelmente sem eles não existiria. Daqui partiu-se para uma interessante conversa onde não faltou algum contraditório como se deseja. A presença e intervenção do respeitado mestre Prof. Arlindo Ruivo veio, naturalmente, elevar muito a coisa. João Português mostrou ser o presidente certo, domina o tema, fala com confiança e está consciente dos enormes desafios que o Concelho e o setor têm pela frente: certamente que a candidatura do vinho de talha à UNESCO vai ajudar, não pelo galardão em si, que se deseja alcançar, mas sim por tudo o que vai exigir ao nível da organização e estruturação. Assim cada parte

faça o que deve, estamos certos que os produtores da terra e a Câmara Municipal farão a sua. Numa adega onde cada talha, tijolo e pedra contam e cantam história não podia faltar o Cante. Como é melhor, de modo muito espontâneo, jovens e menos jovens envolveram-se no tradicional despetique que muito ajudou a despachar mais uns copitos de três.

Tivemos o privilégio de participar em todas as tertúlias, mais de duas dezenas, e em Vila Alva, aconteceu a mais verdadeira essência do conceito que o projeto Tabernas do Alentejo (OPP 2017) encerra, a troca de ideias que contribuem positivamente para algo de melhor. Percebeu-se que em Vila Alva houve nitidamente um bom contributo do projeto. Esta boa gente de Cuba bem o merece; que o futuro seja de riqueza, paz e bem.

Carlos A. Cupeto



O encontro de velhos amigos a quem o vinho do Alentejo muito deve.



A mesa que animou, e bem, a conversa.



Com o Cante se fez arte.



## Delegação da AHRESP de Évora marca presença na Região Centro

A habitual reunião do Conselho Consultivo da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) decorreu, desta vez, na Região Centro de Portugal, com o concelho de Idanha-a-Nova como pano de fundo.

Este encontro, de caráter bimestral reuniu nas Termas de Monfortinho todos os Órgãos Sociais da AHRESP para analisar, discutir e encontrar soluções que vão de encontro aos

constrangimentos que se verificam nos setores representados pela Associação, bem como definir estratégias de defesa dos interesses dos mesmos.

“Os Conselhos Consultivos da AHRESP são reuniões da maior importância na vida da Associação. São momentos de auscultação e reflexão, que nos permitem partilhar experiências e traçar as estratégias necessárias para a continuidade do sucesso de todos os nossos associados”, adianta Jorge Loureiro, vice-presidente da AHRESP.



Conselho Consultivo, nomeação de delegados.

Além da discussão e ponderação sobre os temas mais prementes do Canal HORECA, a reunião do Conselho Consultivo da AHRESP foi o cenário onde decorreu a nomeação formal do Presidente da Delegação da

AHRESP no distrito de Évora.

Não obstante a sua designação prévia pela Direção da Associação, foi nas Termas de Monfortinho que João Cavaleiro Ferreira assumiu formalmente o compromisso de representar a AHRESP, exercendo as funções que lhe forem confiadas, com todo o empenho.

O proprietário da charmosa e acolhedora “Casa do Terreiro do Poço”, em Borba, assume, com o empenho que lhe é conhecido, a missão de defender, de forma zelosa e competente, os interesses e os direitos dos

empresários de todo o distrito de Évora, com o objetivo de continuar a promover o desenvolvimento turístico e económico da mesma.

Ainda nas Termas de Monfortinho decorreram também as nomeações formais dos Presidentes das Delegações da AHRESP nos distritos de Santarém, Setúbal, Guarda, Castelo Branco e Coimbra, sendo os respetivos cargos assumidos por Paulo Oliveira, Mauro Ribeiro da Silva, Tiago Martins, Ricardo Ambrósio e José Madeira.



## CELLA VINARIA ANTICUA



Tabernas do Alentejo

# Vila de Frades, o homem, a terra e o vinho

*Três razões para os romanos por aqui se tenham estabelecido: vinha, oliveira e trigo.*

No domingo, dia 14 de outubro, concluiu-se em Vila de Frades o programa das Tabernas do Alentejo – arte e ciência (OPP 2017) para Cuba – Vidigueira. Talvez assustadas pela tempestade, que por estas paragens pouco ou nada se sentiu, as pessoas não apareceram. Poucos mas bons. Nada melhor que S. Cucufate para começar; no filme de apresentação que vimos na recepção desde logo são apontadas as três razões para os romanos por aqui se tenham estabelecido: vinha, oliveira

e trigo. Já nesta época era rica esta terra. Depois de uma visita, que se aconselha a quem não conhece, a passo de domingueiro os presentes deslocaram-se até Vila de Frades onde, na sua adega, com a sua simpatia e sapiência, nos aguardava o Prof. Arlindo Ruivo. Num espaço único, qual laboratório ou sala de aula de uma das melhores universidades do mundo, o Mestre falou-nos da arte. Embora a vindima ainda não tenha terminado, as talhas que escutam a

nossa conversa estão, por esta altura, a fazer o seu trabalho. Vamos aguardar com expectativa mais umas semanas, disse-nos o professor. Neste ambiente o tempo voa e junta-se ao grupo Rui Raposo, o presidente da edilidade que nos havia de acompanhar no resto da jornada. Ali mesmo ao lado está a novíssima Cella Vinaria Antiqua para nos surpreender. Sem dúvida, mais um excelente motivo para viajar até Vila de Frades. Aqui, a visita com pormenor ao espaço, mais uma vez acompanhados por quem sabe, trouxe-nos mais algumas curio-

sidades que são muito mais que isso, são essenciais ao bom vinho de talha. Soubemos que o poço, existente na velha adega, além de origem de água é essencial como regulador de temperatura. A terminar a oportunidade de provar um Honrado, excelente vinho de talha em garrafa, que enalteceu os magníficos petiscos. Quando a companhia, o vinho e o petisco são bons a coisa vira excelente. E assim, graças a uma excelente parceria entre os promotores do projeto (Universidade de Évora – Centro de Ciência

Vila de Estremoz, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, a Divinus e o Grupo Diário do Sul) e os atores locais, designadamente, a Câmara Municipal da Vidigueira e a de Cuba, a Quinta do Quetzal, a Adega do Guel e a Honrado Vineyards, se concretizou mais um excelente programa que associa o vinho a arte e a ciência.

Novembro será o mês de Borba-Estremoz para onde estão todos convidados.

*Carlos Cupeto*



## Histórico festival de teatro de amadores “em cena” em Évora

25º FESTIVAL DE TEATRO DE AMADORES DE ÉVORA  
19-29 OUT 2018

A 25.ª edição do Festival de Teatro de Amadores de Évora (FESTAE), considerado o mais antigo do género no país, está “em cena” na cidade, com sete iniciativas em cartaz.

Organizada pela Sociedade Operária de Instrução e Recreio (SOIR) Joaquim António d’Aguilar, a edição deste ano do certame, prolonga-se até ao dia 29, em diversos espaços da cidade, e é constituída por seis espetáculos e pelo lançamento de um livro.

“Do teatro, amador ou profissional, passando pela poesia, com a apresentação da última obra de Filipe Chinita, e ainda pelas marionetas, o FESTAE continua a afirmar-se como uma importante marca cultural no território”, segundo a organização.

O festival, cuja primeira edição teve lugar em 1965, é o mais antigo certame do género realizado de forma regular e continuada em Portugal.

“Agostinho e Felicidade” é a peça de teatro de rua e formas animadas, protagonizada pela companhia Boca de Cão, de Vila Nova de Gaia (Porto), que o “pontapé de saída” do programa.

Uma coprodução de duas estruturas de Évora, a Sociedade Harmonia Eborense e os Meninos da Graça Plataforma de Criação Artística, intitulada “H2Ode”, a partir da “Ode Marítima”, de Álvaro de Campos (um dos heterónimos de Fernando Pessoa), é o espetáculo que é apresentado na sede da SOIR, no dia 23.

No FESTAE está também incluída, no dia 24, no Teatro Garcia de Resende, a representação da comédia “Fantasmas?”, a partir de um texto do dramaturgo italiano Eduardo de Filippo, numa coprodução do Centro Dramático de Évora (Cendrev) e do Teatroensejo, do Porto, que estreou no início deste mês em Évora.

Quanto ao lançamento do mais recente livro

de Filipe Chinita, com o título “Vermelho Eu - Colectivamente por esse Alentejo a fora”, a 10.ª obra de poesia do autor, está marcado para dia 25, na SOIR.

No dia seguinte, A Bolha – Companhia de Teatro com Marionetas promete encantar “miúdos e graúdos” com a adaptação de textos de Hans Christian Andersen, nas sedes das freguesias da Malagueira e do Bacelo.

Já a companhia Trulé – Investigação de Formas Animadas, desta cidade alentejana, dá a conhecer o seu espetáculo “As minhas mais... Marionetas”, no dia 27, na sede da Associação Humanidade e Respeito Idosos de Évora.

O festival encerra, no dia 29, com a representação da mais recente peça teatral do grupo cénico da SOIR Joaquim António d’Aguilar, “As Espingardas da Senhora Carrar”, de Bertolt Brecht.

O FESTAE é apoiado pela câmara, Direção Regional de Cultura do Alentejo e diversas freguesias da cidade.





**15 e 16 de novembro**

Participação na 8ª Conferência Ibérica de Empreendedorismo – Ciem 18 com apresentação de uma comunicação (resumo em baixo).



8th Iberian Conference on Entrepreneurship, held in Salamanca (Spanish), 15th-16th November, 2018

## Vinho, arte e ciência – Tabernas do Alentejo

“a história da Terra num copo de vinho [3]”

[Orçamento Participativo Portugal 2017]

Carlos Alberto Cupeto

Departamento de Geociências – Escola de Ciência e Tecnologia – Universidade de Évora – Portugal  
[cupeto@uevora.pt](mailto:cupeto@uevora.pt)      [www.otrosmundos.cc](http://www.otrosmundos.cc)

Vanessa Schnitzer

Export Manager e Assistente de Enoturismo – Dona Maria (Júlio Bastos)  
Estudante de PhD na Universidade de Évora - Portugal  
[vanessasilva@donamaria.pt](mailto:vanessasilva@donamaria.pt)

Isabel Machado

Centro de Ciência Viva de Estremoz – Universidade de Évora -Portugal  
[imachado@uevora.pt](mailto:imachado@uevora.pt)

Resumo – Depois de quase duas dezenas de tertúlias (2016-17) em 2017, através do Orçamento Participativo Portugal (OPP), surgiu a oportunidade de submeter uma ideia: Tabernas do Alentejo – arte e ciência, que foi aceite e passou à fase de votação. Em mais de 600 projetos este foi um dos 38 financiados. O vinho é obra de arte explicada pela ciência, encerra um conjunto de infinitos patrimónios que se confundem e estruturam com a história de Portugal. Da vinha ao copo, é o mote deste projeto, que permitirá aprender, vivenciar e participar ativamente em todos os processos que envolvem o ciclo do vinho: desde a preparação da terra, passando pela a poda, a apanha de vides, a enxertia, a cura, a vindima, a pisa das uvas, a fermentação, a prova do vinho, as tabernas e a importância do vinho como elemento de sociabilidade. O vinho é um presente para os sentidos, um investimento em emoções inesquecíveis, instiga a curiosidade e a descoberta de novas experiências. Cada garrafa tem uma história que transcende o produto. De forma inovadora e diversificada propõem-se a realização de vários eventos vînicos, que integram a componente de arte e ciência, pelas oito sub-regiões vitivinícolas do Alentejo, com a parceria de atores com responsabilidade no sector e no território, com o objetivo de valorizar o vinho nas suas várias vertentes. Os eventos serão realizados em várias tabernas, adegas, quintas e espaços de referência ligados ao mundo do vinho e também em outros espaços.

Palavras-chave: vinho, arte, ciência, patrimónios, cultura, tradição, inovação, enoгеobiodiversidade.

*Abstract - In 2017, Portugal has announced the world's first participatory budget on a national scale, which invited people submit ideas for what the government should spend its money on, and then vote on which ideas are adopted. Nevertheless, due to this innovative project, emerged the opportunity to submit our idea: "Taverns of Alentejo - art and science" which was accepted and passed to the voting stage. In more than 600 projects this was one of 38 that received financing. Wine is a piece of art which can only be realized by science, as it combines the heritage collection that is confused with the history of Portugal itself. "Wine to glass" represents the motto of this project, which will allow you to learn, experience and participate actively in*

*all the processes that involve the wine cycle: from the preparation of the land, through pruning, picking of grapes, grafting, healing, harvesting, treading of grapes, fermentation, wine tasting and also the taverns, considered sites of controlled sociability. Wine, a gift for the senses. Also, an investment in unforgettable emotions, incorporates all sorts of variable rewards that spike curiosity and interest. Each bottle has a story that surpasses the product. This innovative program comprises several wine events integrating art and science, which will take place in the eight wine-growing sub-regions of Alentejo, that will count with the cooperation with involvement of governmental and non-governmental actors. The events will occur in various taverns, wineries, farms and reference spaces linked to the world of wine and also in other spaces.*

*Keywords: wine, art, science, heritage, culture, tradition, innovation, winegeobiodiversity.*

### REFERÊNCIAS

- [1] J. Josep Roca e Imma Puig: "Tras las viñas - un viaje al alma de los vinos", 1. ed., Barcelona, Debate, 2016.
- [2] Cupeto, Carlos: "Vinho, escravo da geologia", Colóquio de Viticultura, ATEVA, Borba, 2017.
- [3] Cupeto, Carlos; Gato, Oscar; Gaspar, Luís; Reguinga, Rui; Portela, José, e Fialho, Norberto: "A história da Terra num copo de vinho", Marvão (Portalegre), Borba-Estremoz, Vidigueira; Ciência Viva no Verão, 2018.
- [4] Marshall, Tim: "Prisioneiros da geografia", 1. ed, Saída de Emergência, Porto Salvo, 2017.



**11 e 17 de novembro**

**dia 11**

**tema:**

De Gil Vicente em nome de Maria Parda, por Maria do Céu Guerra.

“De Gil Vicente em nome de Maria Parda fazendo pranto porque viu as ruas de Lixboa com tam poucos ramos nas tavernas e o vinho tam caro, e ela nam podia viver sem ele.”

**local:**

Borba, Festa da Vinha e do Vinho.

Sala de Talhas da Sovibor, integrado na comemoração do 50º aniversário.

**nº de participantes:**

superior a 50.

**resumo:**

Todos os presentes tiveram a oportunidade de admirar a excelência da

representação da famosa artista e de se espantar com texto de Gil Vicente, um fiel retrato da época talvez não tão distante de hoje.



Anexo: reportagem no Diário do Sul e reportagem na Sul TV.



Évora Hotel realizou magusto para celebrar o São Martinho

## Unidade hoteleira promoveu os produtos regionais envolvendo a comunidade local



■ Maria Antónia Zacarias

Fotos Exclusivas  
diário do SUL

Évora Hotel festejou o São Martinho, no dia 10 de novembro, reunindo o melhor deste dia, o vinho e as castanhas. No átrio da unidade hoteleira estiveram presentes 16 produtores de vinho alentejano mostrando as suas marcas e dando a provar os vinhos existentes no mercado e os novos. O diretor do hotel, Miguel Breyner afirmou que esta iniciativa visou dar protagonismo aos produtos regionais, onde não faltaram também os enchidos, o pão e os queijos. O responsável congratulou-se

pela grande adesão de participantes, salientando a importância da realização destes eventos para a convivência com a comunidade local e com os hóspedes que procuram vivenciar experiências diferentes no seu destino turístico.

Estiveram em prova os vinhos de 16 produtores alentejanos, parceiros do Évora Hotel, ao preço de 7,5 euros que dava acesso ao copo de prova e bolsa para copo, um cartuxo de castanhas assadas e a degustação de aperitivos tradicionais.

A servir de cenário ao magusto esteve patente uma exposição de pintura de Vera Salgado com o tema S. Martinho. Após uma tarde



animada com cheiro e prova de castanhas realizou-se um jantar buffet no restaurante regional do Évora Hotel, animado pelo cante alentejano d"Os Almoçreves".

O diretor do Évora Hotel lembrou que a unidade hoteleira está em Évora há 25 anos e desde

o início que tem abraçado a comunidade local e toda a região do Alentejo. Um exemplo disso é a promoção que tem vindo a fazer do vinho, há cerca de seis anos, através de uma parceria com 16 produtores alentejanos. Como? Com uma loja dentro deste

alojamento onde é possível adquirir o vinho a preços inferiores aos praticados nos restaurantes.

Continuar a projetar este ícone deste território foi o objetivo da organização do magusto de São Martinho. "Esta é uma época em que se apresenta o vinho e então convidámos estes 16 produtores a estarem aqui para apresentarem os seus produtos e as novidades se as tiverem. Há vinhos novos nesta altura e esta é uma oportunidade para os apresentarem".

Miguel Breyner justificou que este foi mais um evento que "visou a promoção do que é nosso, envolvendo a comunidade local. É este o nosso conceito - a regionalidade que sempre abraçamos e que será sempre o nosso caminho".

### Iniciativas atraem hóspedes ao nosso território

Também os hóspedes nacionais e estrangeiros não ficaram indiferentes a esta iniciativa e fizeram questão de degustar o que o Alentejo de melhor tem. "Estas ações atraem sempre mais turistas e a verdade é que estivemos com uma taxa de ocupação de cem por cento", frisou.

O responsável considerou que estes eventos temáticos e outros, como congressos, são uma forma de combater a época baixa. "Temos todas as condições aqui, além de que estamos bem localizados geograficamente visto que estamos apenas a uma hora e pouco do aeroporto de Lisboa. A organização destas e outras iniciativas são um segmento que devemos explorar", vincoou.

## Vinho e arte em Borba

Provavelmente nada pega tão bem como o vinho e a arte. Dizem que o vinho é poesia engarrafada. Se juntarmos a arte com o vinho do dia de S. Martinho só pode dar certo. Assim foi em Borba no passado domingo. No programa da Festa da Vinha e do Vinho, Maria do Céu Guerra, apresentou o Pranto de Maria Parda, Gil Vicente, 1522; "Fazendo Pranto: porque viu as ruas de Lisboa com tam poucos ramos nas tavernas e o vinho tam caro, e ela nam podia viver sem ele." A esta iniciativa associou-se a Sovibor, agora a comemorar os seus 50 anos, que disponibilizou a sua magnífica sala das talhas. É igualmente muito justo referir o total apoio da C Municipal de Borba na pessoa do seu Presidente, equipa vereadora e Dra Sara



Maria do Céu Guerra em plena representação na Sala das Talhas na Sovibor (Borba).

Jaques. Felizmente a gentes da cidade de Borba estiveram presentes e encheram a sala. Note-se que esta peça está em cena desde 1991 e ao longo destes anos gozou das mais favoráveis críticas e distinções. Na verdade todos os presentes tiveram a oportunidade de admirar a excelência da



No dia de S. Martinho os borbenes encheram a sala e assistiram a um magnífico espetáculo.

representação da famosa artista e de se espantar com texto de Gil Vicente, um fiel retrato da época talvez não tão distante de hoje.

Aproveitando a passagem da artista pela nossa terra, na 2ª feira, dia 12, a academia e a cidade de Évora tiveram também a

oportunidade de assistir à representação de O Pranto de Maria Parda. Na tarde desse dia foi muito gratificante ver a Biblioteca Jorge Araújo repleta de jovens estudantes, professores e cidadãos eborenses. Quando assim é vale a pena o dinheiro público que se gasta e o esforço de alguns. Nesta



No dia 12, na Biblioteca Jorge Araújo, nos Leões, a sessão esgotou.

materia temos de destacar o Prof. José Alberto Ferreira.

Os próximos eventos da Tabernas do Alentejo – arte e ciência prometem igualmente bons momentos. Já no próximo sábado, dia 17, às 10 horas, novamente em Borba, o mote será científico com um Seminário Técnico sobre o

vinho e as alterações climáticas. Apoio da CMB e realização da ATEVA. No final do mês, dia 30 de novembro, prepara-se para Estremoz uma atividade que vai juntar vinho arte e ciência com jantar. Para facilitar a deslocação haverá um autocarro gratuito desde Évora.



## dia 17

### tema:

Seminário Técnico organizado em parceria com a ATEVA, integrado na Festa da Vinha e do Vinho.

“Impacto das Alterações Climáticas na Viticultura Alentejana – previsões e estratégia de adaptação.”

Por Francisco Mondragão Rodrigues (Escola Superior Agrária de Elvas)

### local:

Borba, Auditório da Festa da Vinha e do Vinho.

### nº de participantes:

superior a 100.

### resumo:

O aumento da temperatura vai ter impacto na viticultura alentejana. Desde logo, sobre o desenvolvimento da videira, nas suas produções, inclusivamente na própria qualidade do vinho. Trata-se de um fenómeno que, obviamente, vai demorar algumas décadas a fazer-se sentir na sua plenitude.





Francisco Mondragão Rodrigues, da Escola Agrária de Elvas lança pistas rumo ao futuro da viticultura

## “Alterações climáticas obrigam a mudar métodos de fazer vinho no Alentejo”

■ Roberto Soares

**A** vinha alentejana já está a mudar empurrada pelo fenómeno das alterações climáticas. Para já, são ainda poucos os produtores que apostam nos novos métodos para fazerem face à subida da temperatura e escassez de água, mas a tendência será alargada nas próximas décadas a quase todo o território. A garantia foi dada por Francisco Mondragão Rodrigues, docente na Escola Agrária de Elvas - onde leciona Meteorologia e Climatologia, entre outras disciplinas - durante um seminário que teve lugar em plena Festa da Vinha e do Vinho, em Borba, integrado no projeto Tabernas do Alentejo - Arte e Ciência. Em entrevista ao Diário do Sul, Francisco Mondragão Rodrigues dá pistas rumo ao futuro e admite que até a qualidade do vinho pode mudar.

**O que têm pela frente a vinha e o vinho perante o fenómeno das alterações climáticas?**

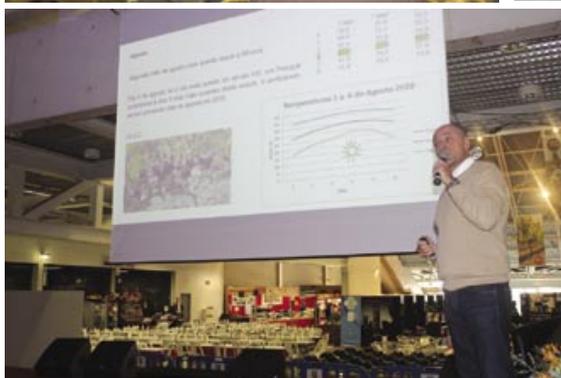
O aumento da temperatura vai ter impacto na viticultura alentejana. Desde logo, sobre o desenvolvimento da videira, nas suas produções, inclusivamente na própria qualidade do vinho. Estamos da falar de um fenómeno que, obviamente, vai demorar algumas décadas a fazer-se sentir na sua plenitude.

**É preciso começar já a pensar em algumas formas de mitigar esses efeitos?**

Sim. Terá que ser uma intervenção faseada, a médio e longo prazo, perante aquilo que são os cenários traçados pelos climatologistas. Estamos a falar de centenas de cientistas no mundo inteiro que trabalham para as Nações Unidas. Aquilo que se deverá fazer de forma gradual - é os viticultores alentejanos irem alterando a sua forma de fazer viticultura.

**Por exemplo?**

Mudando castas de forma a alterar o aspeto das videiras, mas também fazendo podas de maneira diferente ou apostando numa nova gestão da rega, porque, claramente, a videira vai mudar o comportamento. Nós vimos este ano como as vindimas se atrasaram imenso com o escaldão e com muita perda de uva devido à onda de calor que aconteceu no início de agosto. Também vimos no ano passado como devido às altas temperaturas e à seca se começou a vindimar logo nos primeiros 15 dias de agosto. Já



este ano a vindima ocorreu mais tarde. São sinais de que as coisas estão a mudar.

**Esta nova realidade que se avizinha recomenda que se aposte em que género de castas no território alentejano?**

Vamos ter que trabalhar com castas que tenham folhas que permitam melhor ensombramento e teremos que atuar até ao nível da poda. Vamos ter que apostar em sebes mais largas para criarem mais sombra aos cachos. Nós temos fotografias que mostram que os cachos deste ano que estavam do lado nascente e que apanharam menos sol durante a manhã, estão mais ou menos bons. Já os cachos que estão do outro lado da sebe, do lado poente, apanharam calor e o sol da tarde e estão escaldados. São aspetos em que é preciso ir evoluindo.

**Qual deverá ser o papel da ATEVA (Associação Técnica de Viticultores do Alentejo) neste processo?**

Terá um papel muito importante. Aliás, a ATEVA tem tido um papel muito relevante e mais uma vez penso que vai ser o motor desta mudança, com os seus técnicos altamente qualificados que estão em todas as subregiões vitivinícolas do Alentejo. São eles que vão ter que estar atentos a estes sinais para



irem ajudando os agricultores a fazerem a adaptação. Mas claramente a viticultura alentejana tem que mudar para não perder esta posição de dianteira que tomou ao nível do panorama nacional.

**Atendendo ao facto do Alentejo traduzir um terço do território nacional, este conceito de mudança será transversal a toda a região? Ou uma solução que serve para Marvão poderá ser diferente em Beja, por exemplo?**

O efeito das alterações climáticas vai sentir-se em todo o território alentejano, mas em particular de Évora para sul e de Estremoz para dentro. A zona raiana, mais para

sul, é que deverá sofrer mais com as alterações climáticas, que é um maior aumento de temperatura média anual e menos chuva. Repare que daqui a 50 ou 60 anos vamos ter menos cem litros de água por metro quadrado, o que é uma barbaridade, porque representa menos água para as videiras e menos água para os aquíferos e os poços. Ou seja, vai haver menos água para regar.

**Qual será a reação das plantas**

As plantas, como vão ter mais calor, vão alterar o seu ciclo. Vão entrar em emburalhamento mais cedo, a floração vai ser mais cedo e a maturação vai ser mais curta, o

que quer dizer que a videira não terá tanto tempo para acumular os aromas e a cor. Logo, os vinhos vão ser diferentes.

**É aqui que entra a mão do enólogo?**

As alterações climáticas vão obrigar a mudar métodos de fazer vinho no Alentejo e os enólogos vão ter que atuar alterando as práticas enológicas das adegas para continuarem a manter a tipicidade dos vinhos. Diria que isto vai mudar muito nos próximos 50 a 60 ou 70 anos e as pessoas terão que ser alertadas agora para começarem essas mudanças.

**E, do que já se sabe, os produ-**

**tores estão abertos à mudança?**

As pessoas estão abertas à mudança quando percebem que há qualquer coisa que as vai obrigar a mudar. Os grandes grupos que têm acesso à informação já começaram a mudança. Não é por acaso que Sogrape está a comprar vinhas na serra de São Mamede e não é por acaso que o Esporão também ali está a plantar vinha. Ou seja, estão a fugir para territórios mais frescos, onde vai continuar a chover ainda bastante nos próximos 50 a 60 anos. Obviamente que nem todos se podem mudar para serra de São Mamede, mas claramente que os pessoas vão ter que mudar a forma como fazem viticultura.

**Há alguma viabilidade, em nome da proteção das vinhas, em apostar em coberturas como já se vê em alguns pomares?**

Faz sentido, mas é um investimento extremamente avultado e depois o vinho teria que pagar esse investimento. Tenho dúvidas que o vinho corrente, mesmo sendo de elevada qualidade, consiga pagar o investimento. Mas há outras estratégias, como é o caso dos filtros solares, que pulverizam as vinhas, deixando uma cor esbranquiçada que reflete a radiação, evitando que a temperatura seja tão elevada. Isso iria evitar a montagem de uma estrutura com postes, ara-



## 30 de novembro

Em Estremoz, a incontornável terra vínica, integrando o reconhecido certame Cozinha dos Ganhões a Tabernas do Alentejo tratou do importante tema “Estremoz, a excelência do vinho do lugar” a que associou a cultura e a ciência com Hugo Guerreiro, diretor do Museu a abordar a importância da classificação da UNESCO e Rui Dias do CCVE a tratar da “geometria dos bonecos de Estremoz.

### local:

Pavilhão de Exposições de Estremoz.

### nº de participantes:

superior a 30.

### produtor:

Júlio Bastos, Vinhos Dona Maria. Como não podia deixar de ser a prova de vinhos teve a cargo de um dos mais significativos produtores de Estremoz, a histórica família proprietária da Quinta do Carmo.

*Anexo: reportagem no Diário do Sul.*



**Tabernas do Alentejo** 30 Novembro  
Arte e ciência

tertúlia: **Estremoz, a excelência do vinho do lugar**  
Sandra Gonçalves (enóloga - Dona Maria-Quinta do Carmo)  
Bernardo Magalhães (viticultor - Dona Maria- Júlio Bastos - Quinta do Carmo)

conferência: **Bonecos de barro património da UNESCO**  
Hugo Guerreiro (diretor do Museu de Estremoz)  
*A geometria nos bonecos de Estremoz*  
Rui Dias (diretor do Centro de Ciência Viva de Estremoz)

prova de vinhos Dona Maria:  
**Vanessa Schnitzer** (Sales Manager – Dona Maria – Júlio Bastos)

**Local:** Estremoz [Cozinha dos Ganhões  
(Parque de Feiras e Exposições, Stand da Câmara Municipal de Estremoz)]

**Horário:** 18h00m - 20h00 | **Entrada Livre**

**Jantar Manjares de Estremoz:** 20:30; 25 €/pessoa.  
marcação: Nelson Morais 965 206 198.

**transporte gratuito Évora – Estremoz – Évora**, limitado ao número de lugares do autocarro e segundo ordem de inscrição. Inscrição até às 12:00 do dia 29 de novembro por SMS com nome e número de lugares para o tm: 968 312 768.  
Partida de Évora 17:00, Igreja de S. Francisco. | Regresso a Évora 22:30, Igreja de S. Francisco.

execução

financiamento





**vista** Sánchez Trancón  
Oftalmólogos

+34 924 240 351  
www.vistasancheztrancon.com

## DETÉM A MIOPIA

2 em cada 5 crianças têm problemas de visão.  
É possível corrigir e impedir o avanço da miopia.

www.vistasancheztrancon.pt

**PELA SUA SAÚDE VISUAL E DESEMPENHO ESCOLAR**

Pub.

# diário do **SUL**

FUNDADOR E DIRECTOR: MANUEL MADEIRA PIÇARRA  
DIRECTORES ADJUNTOS: MARIA DA CONCEIÇÃO PIÇARRA e MANUEL J. PIÇARRA

Publicações Periódicas

Autógrafa a circular em invólucro fechado (35 páginas ou papel)

Taxa Paga Portugal  
Código 200068953

ANO: 49.º  
NÚMERO: 13.409

PERIODICIDADE DIÁRIA  
TERÇA-FEIRA, 4 DE DEZEMBRO DE 2018

PREÇO AVULSO: 1,00 €  
(IVA incluído)

## Vinhos, bonecos e mármore de 'mãos dadas' em **ESTREMOZ**

**"Tabernas do Alentejo – arte e ciência" na «Cozinha dos Ganhões»**

A vinha, o vinho, a chave de grandes histórias, mistérios, artes e ciência pensou-se em Estremoz, na Cozinha dos Ganhões, na passada sexta-feira. Perceber como a vinha revela nos seus cachos os segredos que escondem as rochas, os solos, o clima, a cultura e a tradição, como tudo se funde num copo, foi o objetivo de mais uma tertúlia no âmbito do projeto "Tabernas do Alentejo – arte e ciência" que se integra no Orçamento Participativo Português 2017. .... PÁG. 7



ESTE JORNAL VALE 1 € DE DESCONTO

Cinemas **NOS**

1 EURO  
Válido até  
04/12/2018

vale 1€ na compra de um bilhete normal, estudante, criança ou senão. Não se aplica ao Cinema NOS EuroPlay.



**MARVÃO**

**"Alentejo 2020" - apoios às empresas com reflexos na economia local**

.... PÁG. 11



**PORTEL**

**Autocarros 'ardem' de madrugada**

.... ULT. PÁG.

**ENTREVISTA**

- HOJE CELEBRA-SE O DIA DA PESSOA PORTADORA DESTA DOENÇA

EFEMÉRIDE - 4 de DEZEMBRO

## Dia da Esclerose Múltipla

Hoje, dia 4 de Dezembro celebra-se o dia da pessoa portadora de Esclerose Múltipla. Nome assustador? Ou somente nome de uma doença crónica, auto-imune, degenerativa e inflamatória com a qual é possível viver com qualidade de vida?

.... PÁG. 2

Pub.

Segunda e Sábado das 08h30 às 19h30  
Domingos dias 2, 9 e 16 das 9h às 13h30  
Domingos dias 23 e 30 das 9h às 19h

Abertos nos feriados 2 e 8 de Dezembro 2018 (Incluído Marvão)  
Fechados nos feriados 25 de Dezembro 2018 e 1 de Janeiro 2019

**CARCAS CASH**  
bebidas é connosco!

2018 - 12 meses de atividade – Tabernas do Alentejo





## Ideias finais

Mais um ano de atividade de Coisas de Vinho/Tabernas do Alentejo – arte & ciência (OPP 2017) confirmou o sucesso da iniciativa. Nesta data realizámos cerca de 35 atividades e tivemos mais de 1500 participantes, envolvendo cerca de meia centena de organizações públicas e privadas. Conseguimos realizar um conjunto de atividades diversificadas, em variados contextos, com marcada participação e envolvimento local e forte participação. Estamos aproximadamente a meio do programa contratado que concluiremos pelo verão de 2019. Da experiência adquirida e dos resultados alcançados resultam alguns ensinamentos que irão nortear o “dia seguinte”. Sentimos, quase que nos exigem, o peso do dever de continuar, a seu tempo veremos o quê e como?

*Muito obrigado, até já.*

*Évora, dezembro de 2018*

*Carlos A. Cupeto*

*Universidade de Évora – Escola de Ciência e Tecnologia*